『比較民俗研究』23. 2009／3

南日本の儀礼食物

下野敏見※

一、はじめに

ここで南日本とは、ヤマト（本土）・琉球接触の地域のことで、鹿児島県のことです。鹿児島県はヤマト文化圏の南端に位置しながら、琉球文化圏の奄美も包みこんでいるという面白い地域です。

年中行事やお祝いごとなどの折に、カミやホトケに上げる食物は、いったいどんなものでしょうか。文化圏がちがえば、供え物もちがうのでしょうか。もしちがえば、どんな意味があるのでしょうか。

二、根菜類・根茎類

根っこを食べる野菜のことを根菜類といいますが、ここでは山芋のように茎をなしている根茎類もふくめてのべましょう。

1、里芋・田芋

昭和四十七（一九七二）年八月のことです。屋久島の小瀬田にさしかかった私は、道脇に五〇ccの単車を止め、一人のおばあさんに聞いたのでした。

「こんにちは、おばさん。この辺では里芋は何種類ぐらい作っていますか」

すると、おばあさんは、

「ちょっと待っていなさい」

といったかと思うと、畑の方に消えたのです。しばらくして、葉つきの里芋を両手で抱きかかえて現れました。

ところが、おどろいたことに、

その里芋を並べて数えてみますと、八種類もあったのです。

白芋、静岡ワセ、ミガシキ、黒芋、親カクシ、黒ワセ、オヤクイ、バイノガシワ。

というのだと、教えてくれました。これは、一農家の周辺にある里芋類です。もっとも、バイノガシワは、自生のクワズイモで、食べられません。ミガシキは、屋久島でも、宮之浦や栗生（くりお）では、イモガラといい、中間（なかま）や平内（ひらうち）ではヤセイモ（野菜イモ）、麦生（むぎお）ではアカイモといっていました。

これで屋久島が里芋の宝庫であることがよくわかりました。それだけに里芋は、先祖代々のだいじな儀礼食物となっているのです。田んぼがわりあいに少なかった屋久島では、終戦後ま

※鹿児島民具学会会長

で焼畑がさかんで、そのアラチ（新地）に里芋を栽培したのでした。

屋久島の永田だけは、水田がわりあいにゆたかで、水田のまわりに里芋に似た田芋を作っています。そこで、永田では、正月には床の間に根引きの葉っぱつきの田芋を供えるのです。ほかの集落では、親芋のまわりに子芋が八つもついたヤツクチの里芋をよく供えるのです。

薩摩・大隅では、里芋を注連縄（しめなわ）にダイダイといっしょにつるすところもあるし、門松の根っこにおくところ、屋久島とおなじように床の間に根びきの里芋を供えるところなどもありますが、薩南黒島では、小さな丸いわらなわの輪を「年縄」といって、それといっしょに床の間や墓前にも備えます。

トカラ列島では、根びきの田芋を納戸にまつる内神に、注連縄といっしょに上げます。

私がはじめてトカラ列島の霜月祭りを見たときはおどろきました。それは口之島でのことでしたが、係りの人たちが十数枚の杉板を膳として、それに煮た里芋と田芋を数個ずつ、皮つきのまま盛って神々に供えたことです。そして、祭りの中で人びとはその芋を一個ずついただいて食べはじめたのです。そのときは、まず神女の内侍（ねーし）がいただき、そして太夫（たゆう）、係の人たちと順に食べたのです。まさに、里芋・田芋の神人共食です。つまり、霜月祭りは、里芋・田芋の祭りであり、もっとくだけていえば、芋の祭りであったのです。

そして係の家で、神を呼んで「もの祭り」というのをするときは、縁側に竹の台をちょっと作ってそこに里芋・田芋をいくつもころがすようにおいて祭り、神を招待したのです。これは芋の力で神を呼んでいるとしか見えません。

トカラ列島の神祭りは、四月の麦の祭り、六月の粟の祭り、八月の米の祭り、霜月の芋の祭りというぐあいに、儀礼食物を前面に押したての祭りとなっています。

このことは、琉球文化圏にふくまれる奄美の加計呂麻島の祝女（のろ）の祭りともよく似ています。つまりトカラの祭りは奄美の祭りに近いのです。祝女の祭りでは、霜月のフユンメ（冬折目）というのがあって、里芋、田芋、コーシャ芋、ハヌス（サツマイモ）などを供えて、祝女たちがそれを食べるのが祭りの中心をなしています。

さて、薩南黒島に行ったときのこと。元旦に私は懇意にしている太夫の日高征行さんの家で、年取りの膳のごちそうにあいました。丸盆の膳には、歯固めの餅と、年取り芋（大きな里芋）、大根を小さく切って井型に置いたもの、ハナマイ（白米）の四種類がのっていました。そして、特別に作った大きい年取り箸を使っていただいたのです。この中で一番だいじなのは、大きな年取りの里芋です。それをいただいて、ほんとうに年を一つ取った感じがしました。

薩摩半島の知覧のウッガン（内神）祭りは今も各地でさかんに行われますが、祭りの中で味噌で煮しめた里芋であるミソンコッソ煮いが出されます。味噌がよくしみこんで、たいへんおいしいです。

2、カライモ

奄美で、ハヌスとかトン、薩摩・大隅でカライモというサツマイモは、渡来の歴史は比較的に浅いけれども、今ではだいじな食料となっているので、儀礼に登場します。先の奄美のフユ

ンメもそうですが、薩南黒島の場合、一月五日はカライモ祭りの日と決めていて、生ガライモの薄い輪切りを、集落の者全員が一枚ずついただいて食べねばなりません。生の甘藷ですが、結構おいしいです。また、主神の黒尾大明神の三大祭りのたびごとに、神社の釜小屋で炊いたカライモを参加者全員に配って、皆でおいしくいただくのです。

カライモは、元禄11（一六九八）年、沖縄から種子島へ伝わり、下石寺の休左衛門によって栽培され、以後島内はもとより薩摩各地へ伝播したといわれていますが、秋になると休左衛門の墓には見事なカライモの大株が供えられます。また、島内各地の神社にも供えられます。

カライモの歴史はそんなに古くはない。しかし、昔は救荒作物としての重要性は格別でありましたので、儀礼食物として生きつづけているのです。

3、トコロ

今ごろあまり聞かない語ですが、種子島、屋久島では昔も今もだいじな儀礼食物です。トコロは野老と書くのですが、山芋に似た根茎にひげがいっぱいつくので、どこか老人みたいで、野老と書くのだといわれています。本当の名称は鬼野老。

トコロは樹木にはえている葛で、秋には真っ赤な実がなります。その根っこを掘って供え物にするのです。味は山芋みたいにおいしくはなく、少しばかり苦みとえぐみがあるのが特徴です。

トコロは今でこそ食べませんが、昔はだいじな食物でした。特に飢饉のときなどは、その根をこまかに切って臼で搗き、水にひたして灰汁で煮て苦みとえぐみをとり、麦飯にまぜて炊いたのでした。

「飢饉の神饌――トコロの食習と儀礼」を書いた金田久璋氏によると、トコロは「顔の薬」ともいわれ、そのきめこまやかな粉を顔にぬると白粉がわりになったそうです。風呂に入れると、中風、腰痛、皮膚病、神経痛などに効き、洗濯に用いると灰汁より汚れがおち、シラミもわかなかったらしい。着物の糊として用いると、虫がつかず、カビも生えなかったといいます。こんなわけですから、昔はずいぶん重宝がられたそうです。

また金田氏によりますと、福井県小浜市の加茂神社や滋賀県滋賀郡栗原の水分神社などの祭りでは、神饌としてトコロを奉納しているということです。

野本寛一氏の『栃と餅――食の民俗構造を探る』（岩波書店）は、儀礼食の貴重な資料集でありますが、トコロについてもくわしい。

トコロは、東北各地でも神饌として、食用として、あるいは薬用として使われていますが、野本氏は実際に村びとにすすめられて食べたこともあったらしい。それによると、食べたあとまで、軽い刺激と爽涼感が残って、トコロは嗜好的側面の強い採集食物であったとのべておられ、また、採集根茎類であるトコロと山芋は、「里芋以前」「餅以前」の儀礼食として重要だといっておられます。

屋久島では、旧暦正月二十三夜の祭りに、他の海山のものといっしょにトコロを神饌として供えます。また、屋久島や種子島では、建築儀礼の棟上祝いや船の進水式にも供えます。山で

掘ったトコロの根をヒゲつきで一尺長さぐらいに切ったのを数個供えるのです。屋久島の湯泊では、新暦十二月十五日の湯泊神社大祭に、トコロを他の神饌といっしょに上げています。

屋久島小瀬田では、トコロをトーロといって、子供の名付祝いにも供えるのです。

羽生道潔（明和五（一七六八）～弘化二（一八四五））という人（羽生善治将棋名人の遠戚）が書いた『種子島家年中行事』には、毎年正月元旦に、国上村から野老を種子島家へ献上するならわしがあったことを記しています。そして、このことは、昔足利将軍の時代、京都八瀬の里より野老を献上した故事と似ているといって、都風の古いしきたりだろうといっているのです。それはまた、古代多禰国の嶋府が国上にあったことを匂わせています。

種子島では、トコロは、「トコロから動かず、トコシエに栄えますように」とか、「掘っても掘っても枯れもせず、くされもせず、繁殖力がつよい」などといって、それで祝いごとに供えるのだともいっています。

4、山芋・葛・百合の根

山芋はすりおろしてトロロにして食べるとおいしい。山芋はカルカンなどの菓子の原料にもなるが、儀礼食物としては南日本では今ではあまり用いられないようです。しかし、奄美では山芋に似たコーシャ芋は先にものべたように、ノロのフユンメ（冬折目）の行事に供えます。

葛はカンネといい、そのかずらは十五夜綱のシンに使われます。また葛から取った繊維の織物は甑島などではよく利用され、葛たなしが作られました。葛の根のでんぷんは、黒島ではよく利用されたのでした。ネズミ害がひどかったころ、ネズミ害のおよばない葛は貴重な食料でありました。儀礼としてはあまり聞きません。

百合の根は、甑島ではカノコユリをヤマユイといって、根を掘ってゆでて、干し、出荷していました。戦争末期、根を一枚一枚はいで桶の中で米をとぐようにといで、塩を入れてゆでて食べました。種子島をはじめ各地で、盆には、精霊の舟だといって、百合の根を欠いで先祖に供えています。

5、大根

根っこの白い長い大根は見た目にもきれいですが、正月の床の間には二本そろえて供えてあるのが屋久島をはじめ各地で見られます。田中久夫氏はその著『麦と芋とその祭り』の中で、各地で供えられる二股大根について、事例をあげていろいろのべておられるのですが、大隅の佐多でも二股大根を神棚に上げてある例が見られます。

正月のオーバン竿（幸い木）には、魚などといっしょに大根をさげてあるのをよく見ますが、薩南黒島では、オーバン竿に大根をずらりと十余本もさげ、餅やミカンも加えてあります。屋久島の二十三夜祭りには、大根のほかに白菜、ネギも供えます。

三、堅果類・果実類

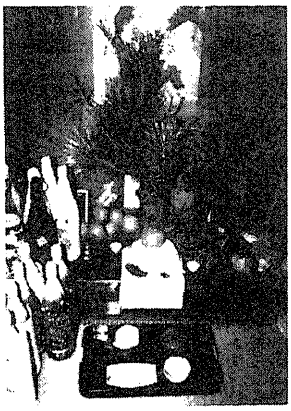
1、椎の実

昔は日本中で二十三夜待ちというのをやっていました。旧暦の正、五、九月の二十三夜に、

根菜・根茎類・堅果類・果実類



①トカラの芋祭り（霜月祭り）
東の宮に上げる里芋を板膳に並べる。



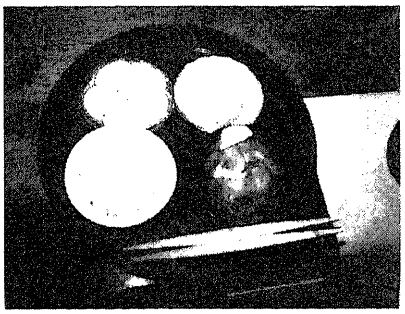
②根びき葉っぱつきの里芋を床の間に（南大隅町佐多）



③神祭には、釜小屋で煮たカライモを皆で食べます（薩南黒島）



④里芋、さつま芋、コーシャをいただく。
加計呂麻島フユンメ（冬折目）



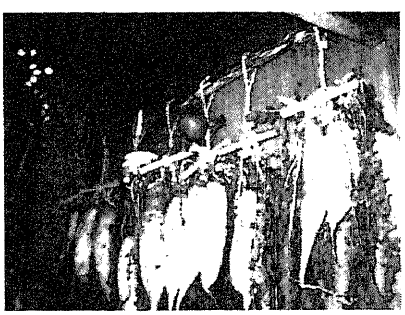
⑤年取りの膳。年取り芋、歯固めの餅、花米、井型の大根、年取り箸（薩南黒島）



⑦棟上げ祝いの品物。右からトコロ、セイ（貝）、カライモ、里芋、ミカン（屋久島）



⑥旧暦八月十五夜の月への供え物。栗、カライモ、柿、団子（知覧）



⑧オーバン芋の掛け大根（薩南黒島）

公民館や寺などに集まって月の出を拝み、夜通し起きていて、翌朝の日の出を拝んだものです。出郷者や昔は出征兵士などのぶじを祈ったのです。屋久島では今も、出郷者のぶじや航海、旅の安全をみんなで祈っています。これを二十三夜祭りともいいます。

この二十三夜祭りには、いろんな伝統的な食物が供えられ、注連縄(しめなわ)を張りめぐらした中で、二人の代表が正座して一晩中すごし、祈ります。

その供え物の中に椎の実もあるのです。椎の実は照葉樹林のもたらすだいじな食料で、大昔から日本人の重要な食料でした。

奄美諸島でも、ティルのかごを背負って椎の実拾いによく行っていた話を聞きます。奄美加計呂麻島の嘉入(かにゅう)では、一九五〇年頃までは、椎拾いは区長が統制し、実が熟してきても拾うのを禁止し、風の吹いた翌日、禁止を解くと、朝早くから一家総出で共有林に行き、灯りをつけて拾い始めたのでした。どこでどんなにたくさん拾ってもよい。袋に入れて持ち帰りますと、水に浮かせて沈んだものをゆでて皮のまま干します。臼で搗いて皮を割り、中の実をサンバラでふるいわけ、挽き臼で粉にして、ソテツガユにまぜ、湯がいて食べたのでした。稔り年は三年に一回で、台風がくると全部だめになりました。近代になっても南九州でもよく拾い、私も子供のころ、コジ（小椎）拾いに行って、鍋で煎ってかじっていました。

薩南黒島では、昔は十一月ごろ、山に行って椎の実を拾い、水に浮かべて沈むのを取り、ゆがいてから臼で搗き、殻を取り、箕で簸(ひ)て（上下にゆすって）、干しました。食べるときは、水にもどし、カライモをまぜ、塩もちょっといれて炊いたのでした。

2、栗・柿・ミカン

栗は旧暦八月十五夜に、月への供え物として南九州ではよく使われます。月の見える庭に臼をおき、その上に箕をのせ、箕の中に一升びんをおいて、栗の枝、ススキの穂、萩などを入れます。栗の枝にはもちろん、大きな栗の実がぶらさがっています。また一升ますの中に、白米、カライモ、栗を供え、そのわきに柿、里芋をおき、小皿には、ぼたもち、白団子なども入れてあります。柿は大隅の佐多などでは、床の間に生柿を供え、またつるし柿もそえて供えます。

みかんは、正月の注連縄(しめなわ)には必ず真ん中に一個つるしますが、床の間や神棚の重ね餅の上にもおきます。

種子島の遷宮では正月二日の船祝いの日、各人が膳にミカンや果物、菓子などいっぱい盛って、公民館にまつってある船魂さまにそなえます。その正面には、コーライといって、枝木を立てそれに小餅やミカン、菓子などいっぱいつけ、下には大きな魚の尾びれを立てて飾ってあります。

四、穀類

1、籾

奄美では、初穂を田から刈ってきて高倉に掛けます。あるいは家の床の間あるいは先祖棚のそばにかけておきます。奄美ではこれをシキュマといい、沖縄ではシチュマ、トカラではシコ

マといいます。トカラでシコマをするのは、宝島、小宝島です。でもトカラの他の島々でも初穂を迎えて掛けるのですが、これを穂掛けといい、穂掛けはトカラの北隣の種子島、屋久島から南九州でも行ない、掛け穂ともいっています。

奄美のシキュマは、米の初穂を三筋迎える行事ですが、トカラのシコマは、竹棒の先に穂のついたワラを折っていくつも垂らしたり、あるいは束にして供えたりします。この初穂迎えは琉球、ヤマトを通して行われる儀礼であります。

種子島から南九州にみられる小正月の穂垂れ引きは、茅に籾殻を付着させてちょうど初穂が稔ったように見せる予祝儀礼ですが、小正月の日に、今年の秋の初穂を予見させてみせる模擬行為です。

南日本の初穂儀礼はさまざまな形をとって行われ、全体として面白い展開になっています。

2、米

（1）、白米（しろごめ）・振り米・洗米（せんまい）

ここに並べた白米・振り米・洗米はいずれも白米なのですが、説明のつごうで白米の項もつけておきます。

屋久島の栗生では、元旦に主人が盛装し、床の間の前で、一升マスを二段づみした中に白米を入れ、小餅、昆布、ダイダイ、雪松も入れて、両手に捧げ持ち、「オコメ、オコメ」といいます。そして、この儀礼をオトートというのです。おなじ屋久島の原では、その白米をトシの神様といいます。つまり、白米が歳神であり、「あら尊（とおと）」の意味のオトートになるのです。

神への供え物として白米は広く用いられていますが、薩南黒島では、祭礼のときは、各家の主人は重箱に入れた白米とオミキびんを必ず持ってお宮にいくならわしです。また、いちき串木野市の羽島崎神社春祭りでは、七つ子の男の子が出しあった白米を小さなクリブネに入れて、春祭りの打ち植え祭り（田遊び）に出します。

ここで振り米というのは、神前に手向ける白米のことです。薩南黒島の神職は、祭りのたびに、各戸から持参の白米を指先でつまんで、神前に振りかけます。一般に振り米というと、死のまぎわの者に振って聞かせる白米の音をいいますが、ここでは神に供える振り米です。白米を振ったあと、オミキを注いで拝みます。

洗米は、水にひたした白米です。種子島ではこれを洗い米（よね）、アラーネといいます。おもにお盆に、次にのべる水の子といっしょに、水棚や墓前に供えます。洗米は、三島村や屋久島、種子島などでよく見られます。

（2）水の子

種子島、屋久島、トカラでは、盆になるとお墓に水の子を供えます。水の子は、種子島では、芭蕉の茎を小さく刻み、ソーハギの茎と葉、シキビ（シキミ）の葉、洗米、粟の実、エンガ（鳳仙花）の花びらなどをまぜたものです。家では、縁側の先の隅に笹竹やソテツの葉っぱなどで水棚を作り、それに水の子を上げて水を注ぎ、拝みます。これは無縁仏に対するもののようです。

南種子町広田では、八月十五日に、石塔山に村びと全員が出かけ、一族ごとの水棚に水の子を上げて拝み、あとで大棚に全員参って水の子や粽のマキを供え、水を注いで拝みます。オコーソ（御高祖）をまつるといい、遠祖霊の祭りになっています。遠祖霊も広い意味では無縁仏に近い属性を持つのでしょう。

奄美大島の竜郷町幾里（いくさと）では、旧暦八月のアラセツ（新節）の日、先祖霊に対し、位牌の数だけ高膳をして飯などを供えて拝むのですが、その場合、膳は外に向かって並べてあります。また、芋の葉っパに揚げものや豆腐などを少し入れて縁側の隅におきます。これは、浮遊霊（無縁仏）に対するもののようです。

水棚は大隅半島の佐多町でも作り、庭に人の丈ほどの笹竹の小棚を設けて、果物、食べ物など供えます。これは無縁仏招待のようです。また、薩摩、大隅各地で、盆の精霊棚を仏前にかまえ、位牌の数だけ、飯やごちそうを供えますが、その脇に小さな丸盆に飯やおかずを少しもってソーハギの茎の箸をおいてあるのを見ます。これも無縁仏に対する供応のようです。

4、飯・赤飯

奄美大島秋名（あきな）の旧暦八月のアラセツでは、机に赤飯、酒、煮物、果物など、先祖の数だけ幾組も供えて拝みます。このとき、赤飯には箸を垂直に突き立ててあります。先に紹介した幾里のアラセツでは白飯にそうしてあります。これは、死者に対する箸のおき方で、本土も奄美も同じです。

種子島宝満神社のお田植祭りには、白飯のにぎりと赤米のにぎりを作って出します。また、トカラ列島の口之島では、祭りの日、板膳に白飯を盛って神々に供えます。赤飯は、南九州のウッガン（内神）祭りなどでも、よく供えられます。

奄美では、秋に十二支の甲子の日がやってくると、トモチの日といい、モチゴメと小豆を炊いてカシキ（赤飯）を作ってたべます。カシキは身を清める力があるといわれます。

5、粥

粥をカシワイチゴの葉っパに入れて、鍬や鎌などの農具祝いの折に供えてあるのは、種子島です。一月十五日にします。

奄美加計呂麻島では、茅の屋根葺き替えのとき、その成就祝いに、生米を三合ぐらい袋に入れて家にさげ、そのあと、その米を炊きます。そのとき、碗にご飯の汁（オモユ）を二杯とり、少年が内と外から碗を持って、イリキャ（いらか）祭りというのをします。そしてオモユを家の四隅の柱に吹きかけるのです。

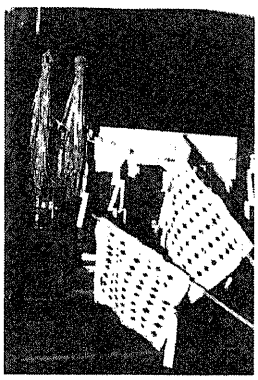
6、ボタモチ

ボタモチやオハギはお祝いごとのたびによく作られますが、南九州では旧暦八月十五夜に、月の見える庭か縁先に箕をおいて、ススキ、萩、栗、里芋、カライモなど飾った脇に、皿にボタモチをおいて供えたりします。

7、餅

（1）日の輪餅・月の輪餅

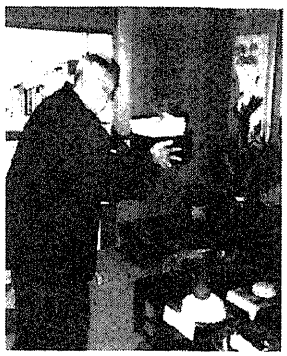
穀類――籾・米・水の子・飯・赤飯



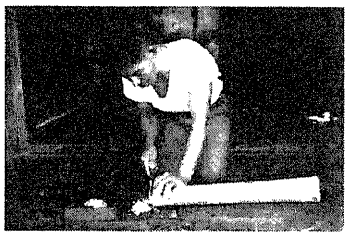
① 火の神と内神に初穂を上げる。トカラ宝島のシコマ



②神様に振り米。赤飯、シトギ、生米も見える（薩南黒島）



③正月、オトート（御尊）の儀礼。マスに米を入れて捧げ持つ（屋久島、栗生）



⑤芭蕉の茎を刻む。そばに、ソーハギの葉とシキビ（シキミ）の葉（盆の十五日，種子島）



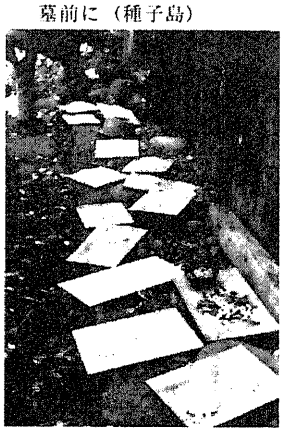
④アラーネ（洗米）を墓前に（種子島）



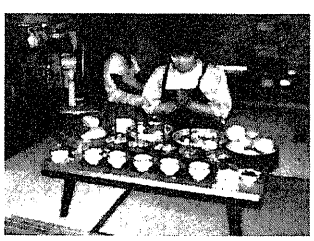
⑥盆の十五日、石塔祭り。小棚に一族ごとに参り、水の子を上げる（種子島）



⑧表縁の先に、水棚を作り、水の子を上げて拝む（盆、種子島）



⑦板膳に盛った飯。神々に上げる。トカラ口之島の霜月祭り



⑨アラセツの日、コスガナシ（先祖霊）を拝む（奄美、竜郷町）



⑩アラセツの日、縁の片隅に浮遊霊への供物（奄美、竜郷町）

鏡餅ほどの大きい餅で、太陽をかたどった日の輪餅、お月さんをかたどった月の輪餅です。日型・月型の餅あるいは、日型・くつ型の餅ともいいます。種子島・屋久島の二十三夜祭りや家祈祷(やぎとう)、棟上祝い、船祝い（進水式)、こどもの名付祝いなどの祝事に作られます。直系二〇センチメートルぐらいの大きさです。

この餅は、餅をたくさん搗く正月には見られません。日の輪餅・月の輪餅を並べて飾り、あるいは一枚の皿か盆にのせ、それを大きなもろぶた、あるいは、スズリブタに入れ、ほかの餅や里芋、トコロなどといっしょに飾ります。

種子島、屋久島は古代の多禰国(たねこく)以来の兄弟島ですが、この古風な太陽神と月神をあらわして祝う風習は、きっと古い時代からのものでしょう。

（2）鏡餅・中餅・小餅・蚕の宮(こみや)

鏡餅は正月に作り、床の間、神棚などに供えます。大方、二枚重ねにして、下にウラジロ(モロバ)、ユズリハを敷き、上にダイダイをのせてあります。

種子島では、誕生日以前に歩いた子は、大きな鏡餅を二つ重ねた上を、あるいはその餅を風呂敷で背負わせて、歩かせます。そして、突き倒します。これを足ひき餅といいますが、誕生日よりも早く歩いた子はよくないといって、足ひき餅を踏ませるのだそうです。この餅踏ませは、南九州、その他でもよくやり、それぞれ理由が語られています。

中餅は、掌にちょうどのるくらいの大きさで、祝いごとによく作られます。棟上祝いには、屋根の四隅から下にまきます。中餅にも、もっと少し大きめのものもあります。

小餅は、もっと小型の餅です。屋久島の楠川などでは、小餅といえば、米の粉の団子餅のことで、菓子餅といえば、小さな菓子を紙に包んで盆などに盛ったものです。

蚕の宮(こみや)の餅というのは、北薩では納戸に飾るエノキの枝にいっぱい差した切り餅や丸い小餅のことです。種子島では、一月十五日、子供たちが「蚕の宮(こみや)じょう」の歌を各戸訪問して歌い、柳やエノキに差した小餅をもらって回ります。

この餅は「蚕の宮じょう」の餅です。

屋久島の栗生(くりお)では、一月十四日、「蚕の宮(こみや)じょうの膳」といって、膳の中に「削りかけ」の飾りと大きな繭(まゆ)の形の餅、柳の木の先を十字に割った「割り箸」を四組入れて、床の間に飾っていました。同じく屋久島の麦生(むぎお)では、椎の木の小枝に、「白金黄金(しろがねこがね)の餅」といって、米餅や粟餅をいくつもつけて飾るのです。これを、「繭差(めさし)の餅」ともいいます。

（3）粟餅

戦前は粟餅をよく搗きましたが、近年は粟を作らないせいか、あまり見かけません。でも、右の繭差(めさし)の餅、その他に作られてはいます。

（4）ヘギ餅（ウチヘギ餅）

薩南黒島で見られ、一月七日、天照大神の祭りの日、神役の家で作られ、神棚に供えられます。タテ十四センチ、ヨコ一一センチほどのうす板（ヘギ板）に、指先で小さくはさんで作ったような小餅（直径二・五センチ）を、点々と三つずつ三列、つまり九つおいたもので、ヘギ

餅ともウチヘギ餅ともいいます。うすい剥ぎ板にのせてあるので、語源は「薄剥餅」ではないでしょうか。

その剥ぎ板を五枚重ね、どの板にも九つの小餅をのせてあります。これは一種の呪いです。九字文に似ていますので、その影響でしょう。この島の神役たちは、修験者の影響を受けていますので、これも修験道系の魔除けの呪術と考えられます。

（5）フキャグ

これは奄美のハヌス（カライモ）餅です。フキャゲともヒッキャゲともいいます。ここで、奄美のハヌスまたは田芋を入れた餅について、奄美諸島の餅を総覧し、ついでにトカラや種子島、南九州の同系の餅について総括してみましょう。

①ターニムムチ――沖永良部島。田芋だけ搗いたもの。

②タチオシア――沖永良部島。和泊では田芋を煮て砂糖を加えたもの。瀬名ではウム（田芋）とトーキミ（黍）を煮て搗きまぜたもの。田芋系黍餅。

③イモノモチ――トカラ列島中之島。田芋にヨモギを入れて搗いたもの。

④ウムバン――奄美大島南部。田芋または里芋とハヌスを煮て練ったもの。これにモチゴメの粉をまぜるとフキャグになります。

⑤ウンニーマイ――ウン（カライモ）を練って米の粉とまぜたもの。フキャグと似ています。

⑥フキャグ――ハヌス（カライモ）を煮て、モチゴメの粉（または餅）とこねたもので、砂糖も入れたりします。ハヌスの代りに里芋または田芋を使うこともあります。

⑦カシャムチ――ハヌスとモチゴメの粉と砂糖を練ったもので、フキャグと同じです。

⑧カッシャモチ――トカラ悪石島で作り、小麦の粉と粟、ソテツの実の粉で作ります。カシャムチが芋系餅であるのに対し、カッシャモチは雑穀系餅といえるようです。

⑨ネッタボウ――南九州でいいます。餅一升にカライモ一升というぐあいに同等に搗きまぜ、キナ粉をつけてたべます。

⑩トシカサ――南九州でいい、正月前、暮れの二七、二八、三〇日に餅を搗くとき、臼に餅を少し残しておき、カライモを蒸したのを入れて搗きまぜます。それをとって団子餅にして小豆あんをつけてたべます。神仏にも上げます。

以上、ターニムムチからトシカサまで、芋系の餅であり、もともとは田芋餅が発展したものであると考えられます。奄美諸島から南九州までつらぬく芋系餅です。田芋が基本になっていて、南九州の餅文化の根底には芋文化があるようです。

7、粢

粢は南九州をはじめ薩南諸島ではよく作られます。南九州ではウッガン（内神）祭りのとき、モチゴメを水にしめして搗いた生餅、つまり粢を作って供えます。大隅半島佐多の正月のシバ祭りでは、山の神に上げた粢を焚火の熾にくべて焙ってたべます。そのとき、シャニンの葉っぱに包んだまま焙ります。筆者もたべてみましたが、塩気など全くたいけれどもたいへんおいしかったです。

棟上祝いなどの建築祝いにも粢は供えられます。種子島では十二月の塩屋の「火入れ祈祷」のとき、区長、鍛冶屋、ホイドンなどの招待者への土産として、鏡餅ほどの大きい粢をいくつも作って、それをちぎってワラ苞に入れて持たせていました。

薩南黒島では、一月七日の天照大神の祭りのとき、神役の一人、日高康雄さん宅では、生米を手杵で搗いて粢を作り、生米といっしょに盆に入れて神に供えるのです。

加計呂麻島では、旧六月のノロたちのアラウバナ（新穂花）の祭りのとき、シューキ（粢）を全員でいただきます。シューキは、米を水につけ、臼で搗いて生のまま丸めたものです。奄美では儀礼にシューキをよく使います。薩摩川内市の樋脇町では、国子祭り（春祭り）の折、大きな粢を作ってヨメジョ役にもたせ、稲魂の象徴として与えると、人びとは我先にその粢を奪い合うのです。粢は平素は見ることはありませんが、このように儀礼食物として生きています。

八、粽（ちまき）

（1）カヤマキ

薩摩半島の知覧町にある豊玉姫神社では、六月五日のお田植祭りの日、カヤマキ（茅粽）を作って神に供えます。モチゴメを蒸籠で蒸して、茅の葉に包んだ細長いマキです。茅の葉を何枚も少しずつずらせて重ね、それで包んであります。マキは八十何本も作ります。ワラのシンを抜いてそれをひもにして、一本一本を七ヵ所くくります。茅の葉の根元に近いほうでマキ包みを作って先のほうは提げる部分です。マキ包みの長さは一五センチ、提げ部分二五センチぐらいです。そして宮司の家の神棚やかまど神、御田の中にある井戸、山の神、水神などへも上げ、あとの六三本を豊玉姫大明神へ上げるのです。このカヤマキは、ガヤマキといって、奄美大島でも作っています。ひものくくり方や茅の合わせ方は豊玉姫大明神と少しちがってはいますが、また、トカラ列島では、単にマキといって、「七島正月」のオヤダマ（先祖）の土産として供えます。ただ、マキというのは、これこそ本来の粽の意味でしょう。これからのべる粽の種類は多いのですが、このマキ、カヤマキないしガヤマキは、その形態からしても、シンプルでもっとも古い粽の形ではないかと思われます。

（2）マキ

種子島でもただマキというのを作ります。マキは、おもに盆の十五日に作り、先祖に上げ、墓石の上にも一本ずつ上げます。盆の十五日の石塔祭りでは、各家から持ち寄ったマキを、共同遠祖霊を拝む大棚の前にいっぱい提げます。これはあとで、寺の住職がもらうのです。

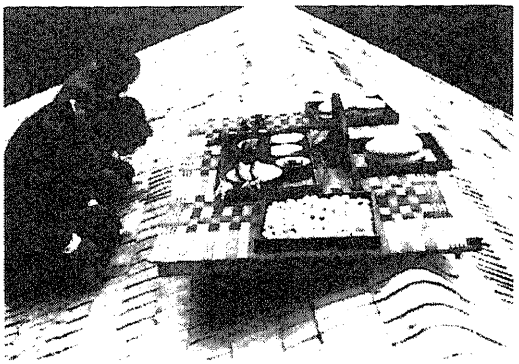
マキの作り方は、水にひたした米の粉を細長く丸めて、やわらかいマキの葉（クマタケランの葉）に包み、ミチシバ（三角蘭）を裂いたひもで巻いてくくります。牧の神に上げるときは、七本をひとくくりにして上げます。種子島のマキは先端をちょっとひねってあって品がよいです。

屋久島でもやはり盆の十五日に作って先祖や新盆の墓に上げるのですが、同じようにマキの葉に包み、ビー（ミシバ）の葉を裂いたひもでくくります。これを麦生などではローソクマキ

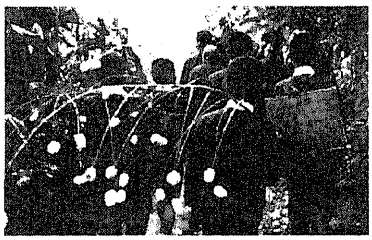
穀類――粥・餅・ヘギ餅・粢・粽



①カシワイチゴの葉に粥。1月15日の農具祝い。左巻きも3本飾る（種子島、現和）



②ヤギトウ（家祈祷）の供物。手前から、小餅、日の輪、月の輪の餅、魚、他、手鉏。人物は家主と総大工（種子島）



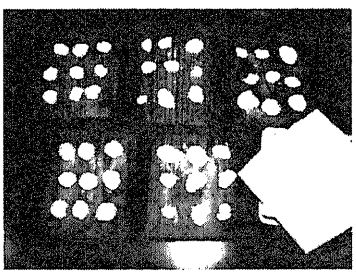
③1月15日、蚕舞いの折、ゴーサシ（コノミヤ）をかついで歩く子供たち（種子島、平山）



④日の輪餅の上に月の輪餅。屋久島の二十三夜祭り



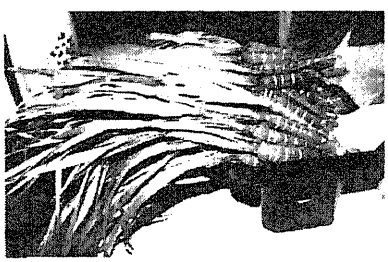
⑤シトギを作る。招待者（区長など三人）の土産。種子島の火入れ祈祷



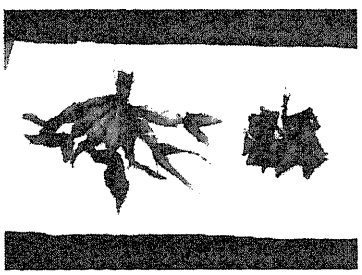
⑥ヘギ餅（ウチヘギ餅）。1月7日薩南黒島にて。



⑦シトギをシャニンの葉に包んで燠火にあぶる（南大隅町、佐多）



⑧カヤマキ。豊玉姫神社へ63本上げる（知覧）



⑨左はマキの束、右はツノマキの束（種子島）

といっています。

マキをたべるときは、砂糖をつけてたべます。

（3）ツノマキ

ツノマキは、牛の角が二本出ているような面白い形の粽で、大人も子供も大好物で、おもに五月節句に作るのですが、ほかの日にもよく作って砂糖をつけて食べています。

ツノマキの作り方は、ダチク（暖竹）の葉二枚をずらして重ね、手元へ折りまげて三角袋を作りますが、上側に葉柄が少しついていて、それがちょうど牛の角みたいになっています。三角袋に、前の晩に木灰の灰汁にひたしておいた米を入れます。葉っぱの尻の部分を持って三角袋の上口をふさぎ、ミチシバのひもでくくります。おなじようなのをいくつも作り、いっしょに二時間あまり煮るとできあがりです。

ツノマキは旧暦五月五日によく作りますが、種子島では牛を飼っている家は、牧の神にツノマキを、馬を飼っている家は先にのべた細長いマキを供えます。屋久島では、旧暦八月十五夜にも作って、里芋や大根などの煮つけなどといっしょにお月さんに供えます。

ツノマキは鹿児島県内では、坊津などでも作り、唐人（とうじん）マキといい、霧島市周辺ではベブ（牛）マキといっています。唐人マキというういい方は、その伝来経路を示しているようです。

ところで、ツノマキはササマキの三角粽ですが、そんな三角粽は、日本中では山形県や福島県、新潟県などでも五月節句に作り、キナ粉をつけてたべています。私も食べたことがありますが、小さい笹巻きですね。秋田県では何とツノマキという所もあるようです。でも、種子島、屋久島のツノマキほどの大きさはありません。

粽は約千年前の『延喜式』にも記されていますから、日本でも古くからある食物です。

種子島、屋久島みたいに大きいツノマキが、いや、もっと大きい粽が台湾や中国にもあって、そちらは豚肉を入れてあります。その粽を台湾では肉粽（バテゾン）、北京語では粽子（ズィンツ）というようです。私も台北の街頭で売っていたのを買ってたべたことがありますが、おいしいでした。

ふしぎなことに、奄美諸島や沖縄諸島ではツノマキはそれほど見られないようです。大陸系と思われるこの食べ物は、琉球列島への定着度が浅いのです。この理由は、奄美、沖縄の琉球諸島では、先にものべたように、米よりも芋の文化がよりつよく根底にあるからなのではないでしょうか。また、水田作より畑作が多かったせいかもしれません。

ツノマキの由来語は、面白い。大昔、中国の戦国時代の楚の国の政治家で、有名な文人でもあった屈原（B.C.三四〇年～二八七年頃）が中傷にあって、江南の地に追放されました。屈原は世をはかなんで、昼がもっとも長い夏至の日に、泊羅（べきら）の淵に身を投じました。

夏至の日は、陰陽二つの力が争う危険な日らしいです。のち、人びとは夏至の日に近くてわかりやすい五月節句の日に、屈原をしのんで粽を作り、泊羅の淵に投げてその霊を祭ったそうです。そして自分たちもたべるようになりました。

ところが、泊羅の淵には人びとに災いを与える大きな竜がいて、せっかく投げこんだ粽を食うので、せんだんの木の葉に米を包み、五色の糸でしっかり巻いた粽を作って投げこんだとい

われます。

五色の糸は魔除けの意味がありますが、種子島や屋久島でミチシバやミシバのひもでぐるぐる巻くのは、その名残でしょうか。

以上は、中国の六世紀中頃の史書『荊楚蔵時記』に出てくる話です。

こんな悲しいエピソードを秘めた中国伝来の粽です。

（3）アクマキ

孟宗竹のたけのこの皮に包んだ大きくて丸く長い粽。灰汁に湿したもち米をたけのこの皮に包み、たけのこの皮を裂いたひもでしっかりくくり、釜で三時間あまり煮ると、できあがりです。小豆を入れたものもあります。キナ粉や砂糖をつけてたべます。

昔、薩摩の侍たちの携帯食糧であったと伝えています。南九州を中心に、種子島、屋久島などで主に作られます。

9、団子

団子の種類は多く、いろんなのがあります。

(1) 団子（マル団子）

米の粉に水を加え、丸めて煮た団子で、屋久島の麦生などではマル団子といい、八月十四日の晩に、新盆の墓に供えます。屋久島の栗生では、八月十四日の晩、モチゴメの粉に砂糖を入れて蒸したベッタイ団子をつくります。

(2) ホソンダゴ

知覧では、赤ん坊が生まれてはじめての彼岸の中日に、疱瘡の神様に米の粉の小さな団子をたくさん作って参拝します。この団子をホソンダゴといいます。

(3) ケセン（キシンダゴ）

五月節句などに、薩摩で作ります。ニッケイ（ケセン、キシン）の葉二枚に包んだ団子で、米の粉に小豆餡を加え、砂糖も入れて蒸した団子です。

(4) クヮクヮランダゴ

サンキラの葉っぱ（クヮクヮラン葉）二枚に、米の粉と小豆餡をまぜた団子を包んで蒸したもので、五月節句などに作ります。薩摩、種子島、屋久島でよく作ります。

(5) ソマゲ

ソマ（蕎麦）の粉とモチゴメの粉、カライモの煮たものをつきまぜて作ったひらべったい中餅状の団子。何日かすると少し固くなるので焙ってたべます。やわらかくおいしい。ソマゲは蕎麦餉が語源ではないでしょうか。

(6) ヘッパチモチ

シャリンバイの実を十二月にとって、大鍋で煮て臼で搗きます。そして水洗いして皮を除きます。天日に干し、箕で簸て小さい皮などをとばし、一晩水につけます。そしてソーダを入れて煮ると、紫色になります。モチゴメの粉またはメリケン粉を入れてちょっと黒砂糖も入れて蒸し器で一時間ほど蒸すと出来上がりです。薩摩硫黄島でよく作り、黒島でも正月に作ります。

(7) キビ団子

屋久島の永田では、正・五・九月の十六日には子供にタカキビ（高梁）を粉にして作った団子を食べさせました。ガラッパ（河童）にとられないためです。ガラッパはタカキビを非常にきらうといいます。子供は、川で泳ぐときは、「ガラッパ、ガラッパ、俺共（おどま）、タカキビを食たとやから、見かくんな」といって、泳いだそうです。

(8) その他の団子

南九州では小さな団子をちょっとつまんだハナツマンダゴをよく作り、屋久島では十五夜などにカシワの葉っぱなどに小さいマル団子をいくつも包んで煮たツツミ団子を作ります。これらのほかにも、南九州でよく作る小さい丸団子の彼岸ダゴなど、団子の種類と名称はいろいろあります。

10、粟、麦、大豆

(1) 粟餅

戦前は粟餅をよく搗くものでしたが、近年は粟作の減少からほとんど見られないようです。戦後も昭和30年代までは、粟餅を搗いて切り餅にし、正月十四日のコノミヤの枝などに差して飾ったものです。

(2) 麦シコマ

トカラの宝島では、シコマ（初麦）の日、麦の穂を煎ってやわらかい麦飯を作って葉っぱにいくつも盛って神々に供え、主人もいっしょに食べます。

(3) 大豆

屋久島では、二十三夜祭りや船祝いなどには、生大豆を他の神饌といっしょに供えます。南九州でもだいじな神饌の一つであります。

(4) 豆腐

豆腐は昔のごちそうであったらしく、トカラの七島正月のオヤダマ（先祖霊）への供え物や各地の盆の供え物・種子島の宝満神社お田植え祭りの折のシャニンの葉に包んだ豆腐を中心とした煮しめなどに見ることができます。種子島砂坂の塩屋行事「火入れ祈祷」では、羽釜の鍋物とスズリブタに入った大根に魚の尻尾を刺し、イカをおいたのにはさまれて、六皿二列が並んでいます。その六皿は、ナマス、ヒタシモノ、シロアエ、ユドーフ、刺身、もう一つ刺身となっています。つまり、トーフもだいじな供え物です。

(5) ソーメン

小麦粉で作るソーメンは、盆の精霊への供え物として各地で用いられています。

五、酒類

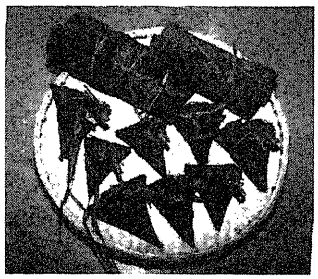
(1) 奄美のミキ

ノロの祭りのときに作られます。白米を水に半日つけ、臼で粉に搗きます。それを炊き、冷やしてから壺にいれるのですが、そのときハヌス（カライモ）を生で摺った生バヌスを入れま

穀類―― 粽・団子・麦・大豆



①牧の神（松の大木）に潮井苞を上げ、その前にマキ、ツノマキを供える。マキは馬の所有者が、ツノマキは牛の所有者が上げる（種子島）



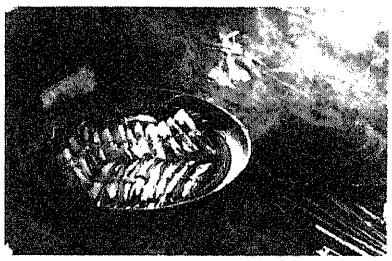
②ツノマキとアクマキ（鹿児島）



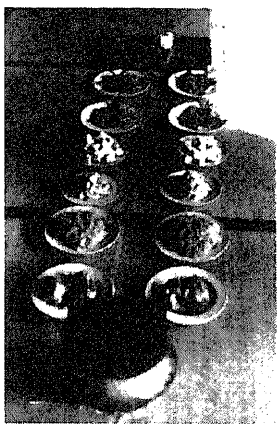
③バァーツァン（肉粽）。竹の皮で包んである。ツノマキより大きい（台北）



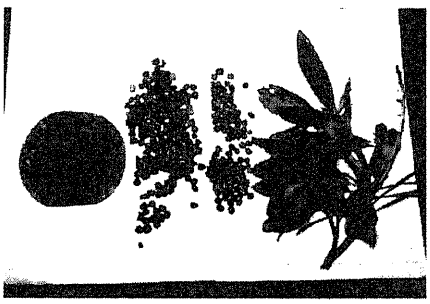
⑤フキャグ（奄美大島）



④カッシャモチ（カシワモチ）。（トカラ、悪石島）



⑧火入れ祈祷の十二膳。手前より鍋物、ナマス、ヒタシモノ、シロアエ、ユドーフ、刺身、刺身、スズリブタ（イカ、大根に魚の尻尾）（種子島、砂坂）



⑦ヘッパチモチ。シャリンバイの実で作った紫色の美しい餅（三島村）



⑥新墓にコメ団子を供える（屋久島）



⑩盆の先祖への供え物。ソーメン、メシなど（トカラ、平島）



⑨オヤダマ（先祖霊）への供養。トーフ、魚の煮付、他（トカラ、平島）

す。これをミシャクともいいます。

(2) トカラのミキ

口之島の霜月祭りを例にとりますと、霜月の初寅の日を祭りの第一日目とします。当番の十三戸の家では、各戸ごとに「酒の花」(麹) を造ります。この麹をハナンコマイともいい、玄米を炊いて徹のくるまでおいておくのです。十日目の亥の日に、十三戸の作った麹をハナエ様(聖の宮ともいいます) という酒造りの場所に集めます。麹は注連縄を張ったバケツに入れられています。玄米を炊いてバケツの中で麹とまぜ合わせます。そしてビローの葉をかぶせて一日おきます。すると、どぶどぶの甘酒ができます。

そして、肥後由之助宅で、ハナエ様の酒開きを祝います。十三日目は、寅の日で、大祭りの日、村びと参集のもと、神々にミキがお供えられます。

(3) 薩南黒島のミキ

各戸からハナマイ (白米) を出し合わせて、神社の御供屋で麹をねかせます。七歳になる子たちが出した新しいムシロに、二升の米をおき、麹草 (里芋の葉みたいで少し細長い葉) を上において、風のない御供屋に一週間おいておきます。はじめの三日に発酵し、あと乾燥しますので合計一週間で麹がよくねます。それを指でもみくやして、新たに二升ぐらいのハナマイ (麦でもよい) を炊いたものとを清水を入れてまぜておくと、三日ぐらいで酒になります。舌にぴりっときておいしいですが、たくさん飲むと酔っぱらいます。

このミキを白酒ともいいますが、この製法は以前のことで、今ではハナマイを一升ぐらい炊いて、清水でのばし、だんぶだんぶになるようにし、それを飲んでいます。

(4) 屋久島麦生のシロムキ・カラムキ

一月二十三夜の祭りで、トコロ (集落) の代表二名が持つ酒のことです。シロムキというのは、シャクゴメを四、五時間、水につけてから、摺り鉢に入れて水を加えながら摺り、どろどろにしたミキです。カラムキというのは、焼酎のことで、市販のものを使います。シロムキ、カラムキのムキはミキのことだと思われます。両方とも燗瓶に入れ、シロムキは紙折りのふたをし、カラムキは笹ふたをして集落内のお宮に参拝します。

(5) 甘酒

南九州では、いわゆる「酒」は造りません。みな焼酎です。戦後、昭和三十年代までは闇焼酎もひそかに造られ、集落内で消費していました。トカラのある島で、十島ビールと称して焼酎を造っていたのを見たことがあります。トカラでは海上交通不便で、焼酎入手難でしたので、やむなく闇焼酎が造られたのです。

六、海産物

1、魚類

(1) 鯛

鯛は祝いの席で各方面で用いられますが、屋久島の原の一月二十三夜祭りで見た鯛二匹はみ

ごとなものでした。皿の上に笹を敷いて、鯛をのせてありました。

(2) 掛けの魚

もっとも素朴な掛けの魚を見たのは、種子島南部の七夕の日の掛け魚でした。その日、男の子たちは海の瀬に囲まれたツボキ（ツボ六）に、シャシャベの幹からしぼりとった毒汁を投げこんで、浮いてくる小魚をとる遊びをするのですが、その二匹を腹合わせにしてひもでつるし、家の軒下に掛けるのです。女の子は麻の苧を丸めて掛け魚のそばにつるします。ともに、七夕様に上げる供え物です。

大隅半島佐多の御崎祭りでは、神輿が各集落に到着しますと、その前で祭りが行われますが、樹の枝に掛けた「掛けの魚」が腹合わせに二匹下げられます。鯖が多いです。

薩南黒島のエビス祭りでも、神祠の前の木の枝に掛けの魚が二匹供えられます。

(3) オーバン竿の魚

年末に準備して正月に台所の内壁に掛けるオーバン竿には、大根、里芋などと共に大きな魚も左右二匹掛けます。種子島、屋久島、トカラでよく見られます。

(4) サワラの尾ひれ

トカラの宝島では、火の神を祭ってある所の家の外壁の桟に、サワラの尾ひれを差しこんであります。火の神様にサワラ大漁のお祝いをしているのです。尾ひれを何枚も差し込んであるのは、サワラが何回もとれたのでしょう。

魚の尾ひれを祝いに使うのは、種子島でも見られます。前にものべたように、西之表市塩泊の船祝いの座や南種子町砂坂の火入れ祈祷の折など、供え物の中に、大根に魚の尾ひれを立てて飾ってあります。

(5) キビナゴの掛け魚

薩摩川内市の城上町中間の山の神の拝殿の入口には、注連縄を張って、そのところどころに干からびたキビナゴをつるしてあるのです。

山の神にオコゼを上げる話はよく聞きますし、見たこともありますが、キビナゴを上げるのはどうしたことでしょう。山の神にオコゼを上げるのは、女神の山の神の機嫌をとり、豊猟を祈っているのだといわれますが、山と海の接触交合による豊穣と村の活性化を願っているのだと考えることもできます。海からはなれた中間にあっては、キビナゴでオコゼの代用をしているのではないでしょうか。

(6) 刺身

刺身はいたみやすいけれども、祭りの中での神人共食の場でよく出されます。入手しやすくおいしいからでしょう。

(1) セイ（亀の手）

種子島・屋久島の二十三夜祭りや家祈祷などの祝いに欠かせない儀礼食物で、通称、「亀の手」といいます。『日本国語大辞典』には、次のように記されています。

「北海道西南部と南の沿岸に広く分布し、全長三～四センチメートル。外形は亀の前足に似

ている。頭状部は三〇～三四枚の爪状の殻板（外皮）で包まれ、そのうち八枚は特に大きい。海岸の岩礁の割れ目などに付着し、蔓状の足を出してプランクトンなどを捕える。雌雄同体である。食用にする地方もある。和名かめのてという」

つまり、日本の磯辺に広く分布し、海水の打ち寄せる岩などに付着している貝みたいなものですが、じつは貝ではない、小さい節足動物（体が多くの節からできている動物）なのです。写真を見ますと、野球のグローブに似た形です。

これを種子島・屋久島では、セーとかセイといい、煮て食べますと、塩味がしみ出てたいへん美味です。小さくて肉はほんの少ししかないのですが、そのおいしさは忘れられない味です。

でも、こんな小さなおかしな形の海産物をどうして祝いごとに供えるのでしょうか。

屋久島宮之浦の岩川シオさん（明治二十九年生）は、「セイは八ツ手のような形をしているが、トコロとともに、どちらも子供がつき、よくふえるのが特徴です」といわれました。

同じく永田の大山シオさん（明治二十二年生）は、「セイは棟上げ祝いのときは、海の瀬に行って、人の足をぬらさないようにして五つとってきます。煮ないで生のまま上げますが、海にはもどしません。セイといっしょに上げるトコロは、輪切りにして五つほど皿に入れ、お吸い物も用意します。お吸い物は醤油味で、魚一片、オカベ（豆腐）一片、ネギ、塩をちょっと入れて作ります。また、五穀といって、小豆、茶、ソマ（蕎麦）、ヒエ、チアキ（もちごめを茶碗一つ煎ったもの）を供え、大工の神オセモン様（聖徳太子）に上げる十二個の餅も供えるのです。船おろし（進水式）には、五穀をのぞいて、他は同じようなものを上げるのですが、セイをとるときは、この場合は足をぬらしてもかまいません」といわれました。

棟上げ祝いは家の祝いですから、海水が上がってきてはたいへんですから足をぬらしてはなりません。しかし、船おろしは海を行く船の祝いですから、海水にぬれてもちっともかまいません。こんなぐあいに、こまかな点まで気を配って儀礼食物が準備されることに注目させられます。

屋久島の湯泊では、これも前に椎のところで述べたのですが、二十三夜祭りには、セイ、トコロ、椎の実、米の粉の団子など、それぞれ十二個ずつ供えるのだと聞きました。

(2) コロビ・クズマ

種子島では、棟上祝いや船おろしなどには、セイを上げるときは、別の皿に、コロビという海の小さな巻貝も上げます。また、クズマという小さくて細長くひらべったい貝も供えます。クズマは藻にくっついて、なかなか離れない貝です。そこで、種子島では、「腰はかごうでも、セー、クズマのように」といって、長生きを願っているのです。

3、伊勢エビ

伊勢エビは、祝いの座で、あるいは神饌として、広く日本で用いられていますが、海に面した種子島ではよく用いられます。また、トカラの七島正月（旧暦12月1日～12月6日）にはオヤダマ祭りの折、煮た伊勢エビを供えます。オヤダマ祭りは、先祖祭りですが、魚も上げます。精進料理ではなくて生ぐさ料理です。仏教以前の古い儀礼食物だといえましょう。

酒類・海産物――――― 酒・魚・貝・海草



①屋久島、麦生のミキ。紙ふたのついたシロムキ、笹ふたのカラムキ。



②ミキをいただくノロたち（加計呂麻島）



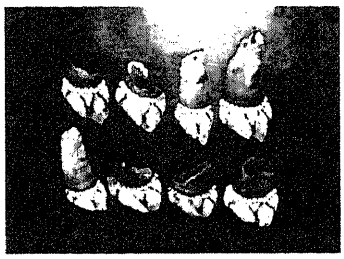
③ミキ造りの準備。蒸した米と水（トカラ、口之島）



④ドンブリカンメ（種子島、砂坂の火入れ祈祷）



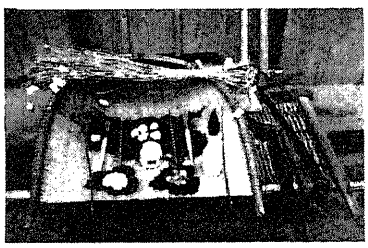
⑤掛け魚。ミサキ祭りの日、村を通る神輿に供える（南大隅町、佐多）



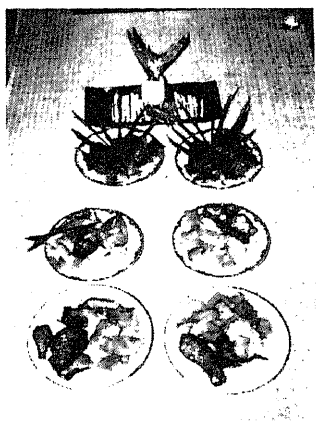
⑥グローブに似たセイ（屋久島、二十三夜祭り）



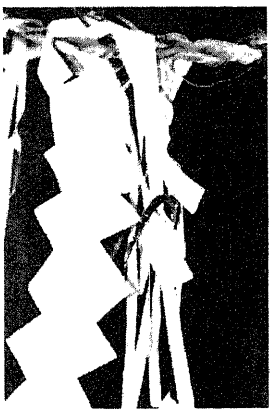
⑦セイを皿に盛って二十三夜の神に供える。（屋久島、楠川）



⑩ホダレヒキのあとの天道祭り。ホンダワラをひろげて上にシトギ、天道の箸、左巻きをおく（種子島）



⑧船祝いの膳。里芋、トーフなどの煮しめと刺身（種子島）



⑨山の神にキビナゴを１匹供える（薩摩川内市、城上町）

4、海草（ホンダワラ）

西之表市大広野では、一月十五日のホダレヒキのあと、箕の中に藻を敷いて、粢、左巻棒、天道の箸などをのせ、いちごの葉っぱに粥、煮しめを入れて供え、オミキ、コノミヤジョウの餅、ホダレヒキの茅などおいて天道祭りをします。

(2) 昆布

昆布は祝いの膳には欠かせません。種子島の系図祝いでは、吸物、刺身、豆、昆布が出されますし、ちょっとした祝いの席でも、飯、スザー（酢菜）、昆布といったぐあいです。

また、正月の門松の注連縄にも、ダイダイといっしょに昆布をつるす地域もあります。

七、年中行事と儀礼食物

これについてはすでに例をあげてこまやかにのべましたので、正月から順に項目だけあげることにしましょう。

①オーバン、②元朝の食、③七草祝い、④系図祝い、⑤小正月の食、⑥ホダレヒキ（穂垂れ引き）、⑦二十三夜祭り、⑧彼岸、⑨三月節句、⑩五月節句、⑪牧祭り、⑫盆、⑬アラセツ、・ツバサシ、⑭トォールミ、⑮十五夜、⑯ウッガン（内神）祭り、⑰七島正月とオヤダマ祭り、⑱火入れ祈祷

以上のほかにも南九州～薩南諸島の祭りや行事は多い。それらもできるだけ多く、本文に収録しました。

八、慶弔と儀礼食物

主なものを示すと次のようなものがあります。

①建築祝い（棟上祝い、家祈祷）、②船祝い（一月二日の船祝い、進水式）、③誕生祝い（餅踏み）、④葬式

これらについても本文でのべましたので、ここでは項目だけにします。

九、儀礼食物にちなむ言葉

(1) 盆のメシドキ

種子島の盆の十四日、十五日の精霊への供え方は、名称、内容ともに地域でのいくらかのちがいを見せながら多種であります。

南種子町中之塩屋では、

① アサンカーリ（朝の餉）……茶、ほかなんでも、あるものを上げます。

② アサメシ……飯、オカベ（豆腐）、ソーメン、野菜、西瓜など。

③ ヒルナガレー（昼の餉）……ソーメン、カライモ、ブト（トコロテン）、餅。

④ チューハン（昼飯）……飯、汁。

⑤ ヨーナガレ（宵の餉）……ブト、カライモ、餅、西瓜、マキなど。

⑥ ヨーメシ（夕飯）……飯、汁。（但し十五日はマキ）。

⑦ ヨナガレー（夜の餉）……十四日はツノマキ、十五日はオカユ。

このように、盆には一日のうちに七回も供え物をするので主婦は忙しい。じつは、南種子町本村（ほんむら）の山田蔵太郎氏によりますと、昭和三十年代前半まではふだんの日でも次のようなメシドキであったそうです。

① アサンカーリ……起きてすぐ草切りなどに行く前の茶で、カライモや残り飯など。五時半～六時

② アサメシ……七時半～八時の飯と汁。

③ ヒトホドキ……一息ついたときの茶。十時頃。

④ チューハン……一～二時の飯と汁。

⑤ ヒナガーレ（昼の餉）……三～四時の茶。

⑥ ヨーメシ……夏は八時半頃、冬は六時頃の夕食。飯と汁、他。

⑦ ヨナガレー……砂糖製造などの夜仕事の場合だけ。

法華宗門徒は伝統を守ってこのようにしていますが、法華宗門徒の多い屋久島の場合もほぼ共通しています。盆のメシドキの背景には、日常のメシドキが同じようであったという事実があります。奄美の加計呂麻島では、一九一九年頃、一日に次の五度食べていたと聞きました。

① アサチャ（朝茶）……午前六時頃、起きてすぐ茶をわかしてたべる軽食で、その中身はユーミソ（魚味噌。ミソに煮魚や干魚を小刻みに入れて、まぜたもの）、ツクィモン（ラッキョウや葉っぱ、大根などの漬物）、ハヌス（さつまいも）など。ハヌスのない人はユーミソとツクィモンだけ。魚もない家は、生ミソとツクィモンだけでした。

朝茶のあと、軽い食事をしました。当時は砂糖車をひかせるために、各戸一頭ずつ馬を飼っていましたので、その草切りなどしました。

② アサバン（朝飯）……午前十時頃。センガイ、ミソ汁をたべました。センガイはセンガユのことで、蘇鉄の幹からとったセン（澱粉）に米を少し入れた粥のことです。

③ ヒンマバン（昼間飯）……十二時頃。中身は朝飯と同じようなものでした。

④ ヒンマチャ（昼間茶）……午後三時頃。

この中身は、ユーミソ、ツクィモン、ハヌス、煮しめなどでした。煮しめは当時はふだん草が多かったので、それと豚肉などを豚油でいためたものでした。

⑤ ユーバン（夕飯）……午後七時すぎ。中身は朝飯と同じで、魚があればミソ汁に魚を入れて煮ました。

この頃のごちそうは、豆腐やソーメン、魚、センガイなどでした。センガイというのは、大豆を水につけたものを蘇鉄の澱粉（セン）に入れてまぜ、寒天みたいになったのに、豚油、豚肉を入れたものです。ハヌスのない人は、蘇鉄のセンガイを常食にしていたそうです。

以上は、加計呂麻島の昔の常食でした。種子島とは内容が少しちがうけれども、メシドキの

多さは似ています。種子島、屋久島をはじめ、南九州の盆の供え物は、こうした昔の平常の触法を背景にしてできているのです。

(2) ケンチャン

屋久島でいいます。楠川では、葬式料理として、ソーメン、野菜を油いためしたものをケンチャンといい、宮之浦では大根や人参、ソーメン、豆腐などを油いためしたものをケンチャといい、吉凶両方に出すと聞きました。

ケンチャンは、昔、禅宗の坊さんが中国から伝えた巻繊(けんちん)という料理がもとだそうで、黒大豆のもやしを油いためしたものでした。次いで、豆腐をしぼって水けをぬき、ごぼうなどといっしょにゴマ油でいためたケンチャン汁ができました。このケンチャン汁の伝統が屋久島に入ってきて、右のケンチャンとなったのではないかと思います。

(3) フエメ（フイメ、フユメ）

これらの語は屋久島でよく使いますが、フエメはごちそうすることをいいます。シマイトコ（擬似親戚）や親戚など、知人が来て泊ることになりますと、「今夜は誰さんがくるので、フエメをしますからぜひ来てください」といって案内します。学生などが久しぶりに帰ってきてイトコ（親戚）に次々にあいさつに行くと、行った先々でごちそうになります。これもフエメといいます。

フエメは「殖えめ」の意味があるといわれ、次々にごちそうにあい、歓待がふえていきます。フエメ・フユメは「冬目」に通じます。冬という語は、もともと、殖ゆる意味で春を待つ草木の芽の心と同じのようです。

奄美諸島には、フユンメという神祭りがあります。これは、里芋や田芋、コーシャ（山芋）の料理をして祝う神女ノロたちの祭りで、冬折目（冬節句）の意味だといわれていますが、本来は「殖ゆ折目」のことのようです。屋久島のユエメ、フユメは奥の深い言葉です。

(4) ホネアライ

種子島でいいます。お祝いの座で、吸物碗のふたに魚の骨を出してのせ、それに焼酎をかけて飲むことです。屋久島ではこれをホネススギといいます。

ホネアライやホネススギは尋常な言葉ではありません。洗骨改葬は奄美、沖縄では一部今でもつづく葬法ですが、本土でも上代に一部見られたようです。でも、洗骨改葬は、人骨食習ではありません。

種子島は、葬式に行くことを「ホネカミに行く」といいます。これはまた、もっと物騒な語です。

魚の骨に焼酎を注いで飲むのは、カルシウムなど、魚類のミネラルを吸収しようとする自然の知恵かもしれません。しかし、大昔は、長老の死骨を一片ずつもらってそれを噛み、長老の霊力をもらったともいわれます。この名残なのか、種子島、屋久島にはふしぎな言葉や習慣が残っています。

(5) カラスイモン

これは、甑島の里町八幡神社の祭礼（旧暦九月十八日宵）での直会の儀礼食物の作法であります。その前に、この祭りの神饌をのべますと、干物（魚と昆布）、酒（焼酎）、と甘酒、重箱（粢と赤飯）、米、塩、果物、野菜、魚、紅白の大鏡餅（二個ずつ）、鶏、ほかに矢束（破魔）、錦があって、以上十二種類となっています。

祭典がすんでの直会は拝殿でしますが、伝統にのっとった儀式で、出し入れの作法、食べ方などちゃんと決っているのです。

その内容は、カラスイモンと一の吸い物、二の吸い物からなります。カラスイモンは空の吸い物で、一の吸い物と二の吸い物が本当の直会で、一般にこれをオミキビラキともいいます。

カラスイモンは、膳に栗三個と昆布を小さく切ったもの、カツオ節を小さく切ったものをのせ、カラの皿を三枚重ねして膳にのせてあります。箸は柳の割り箸です。

これを上給士、下給士の二人が正装して、ホイドン（祝殿）と客側の上座二人、合計三人にそれぞれ運びます。そして上給士は長柄のついた銚子を持ち、下給士は注口のついた銚子を持って、三人にそれぞれ焼酎を注ぎます。ホイドン、上座二人の三人は各人、焼酎を三回飲み、カツオ節を三口たべ、栗、昆布を三口たべます。

このあとの一の吸い物、二の吸い物は、テスマイ（亭主前）、客の双方全員に出します。一の吸い物は海幸であり、一人ひとりの膳に、魚、野菜を醤油煮した吸物を出します。このときの膳を出す順は、上座の客、ホイドン、二番座の客、委員長というぐあいに、テスマイと客の交互に出していきます。

食べる間、給士二人は、神殿正面に腰をおろして待機しています。そしてやがて、一人ひとりにオミキとトリザカナを持ってまわります。トリザカナというのは、膳に昆布、干物の魚、カツオ節の小片を入れたものです。それを三宝にのせたオミキを持ち、客側を順々についで行き、それがすんでからテスマイ側を上座から順々についでまわります。トリザカナは食べてもよいが、懐紙に包んで土産として持ち帰る人が多いです。

二の吸物は、山幸の吸物で、小餅と里芋を味噌煮したもので、そのあと、前と同じようなトリザカナが出ます。吸物は一人ひとりに膳が配られますが、トリザカナは給士二人が膳を持ってまわります。

カラスイモン、吸物、トリザカナは拝殿脇の御供所で、男たちによって用意されたものです。その男たちは、アンドウガミといって、昔（慶長十九年）、川内からホイドン（神職）の日笠山氏がやってくるとき、ついてきた人たちだといわれています。

このような古式作法にのっとった儀礼食物の伝統が、甑島の一角で今も行われているのです。

(6) 火入れ祈祷のドンブリカンメ

火入れ祈祷は、もとは製塩開始の火入れに当って、塩竈を蔽う高屋の大名柱に、火の神を祭る行事でしたが、製塩廃絶の今日では、塩釜神社で祭りを行い、のち釜司（製塩の司宰者）宅で直会をするようになりました。

旧十二月の戊・己または壬・癸の日を選んでこれを吉日として行います。

出席者は、庄屋（今、区長）、鍛冶屋（シオヤ釘を製作）、ホイドン、釜司、社人、塩戸（氏子）たちです。

神社での祭典で注目されるのは供え物です。山のトコロ、赤大根二本、刺身、焼酎、塩、米、大豆のほか、ニガリ壺、真綿、麻糸、古斧の刃、シオヤ釘です。

午前中、神社での祭典がすむと、午後からは釜司宅で直会です。女は一切関与しないのが原則です。

田の字型の釜司宅の二部屋を通しにして、一同、コの字型に着座します。亭主柱を背にした座見舞いの司会で開宴します。座見舞いのあいさつののち、一同、魚と大豆でこしらえた料理を次回にごちそうになります。その最初は、里芋の雑煮、次に十二鉢。この十二鉢の内容については、前に豆腐の項でのべました。

座見舞いは、十二鉢の料理を一つひとつ披露してから、二歳衆（若者たち）がそれを配ってまわります。皆の前にはそれぞれ膳も出ています。膳の吸物をたべ終わりますと、「まわり」といって、盃のまわし飲みをします。このとき、座見舞いが、「五つから始め申そう」といったら、盃五個を盆において、次々にまわし飲みします。まわってきた盃は全部飲み干さねばなりません。

このあと、全員正座して、祝賀歌の「めでた節」を合唱します。めでた節は、種子島の儀式歌として祝いの座では必ず合唱することになっています。

そしてまた、まわし飲みをつづけます。

やがて座見舞いが、「一駄負一せ」といいますと、湯呑み二個の間に盃一個をそえて盆にのせ、まわし飲みします。これは、昔、塩炊き用の薪を馬の背の左右に一束ずつくくりつけ、その間に小束を一つのせて運搬したのにちなむもので、火入れ祈祷独特の飲酒法です。

次にホネアライ。これは先ほど述べました。

次いでタテ飲みになります。座見舞いが、五合入りのドンブリに焼酎をなみなみとついで、それを飲み干し、「いただき申した」といって、頭上にかんめて（のせて）見せます。そしてまわし飲みします。これも製塩にちなむ飲酒法で、ドンブリカンメともいいます。

タテ飲みというのは、塩を炊いてできた堅塩を、丸太を削って作ったタテという木（傾斜を持たせ、立てかけてある木）に流すと、苦汁が下に流れおち、良塩ができることを意味しています。このときは、二歳衆が硯蓋に盛ったイカを一片ずつ挟んでまわります。これで塩ができあがったという意味になります。

次に飯です。そして、一コンメ、二コンメをしますが、一コンメとは盃一つのまわし飲みで、二コンメは盃二個のまわし飲みです。このあと、魚の皮を焼いたのを皿に盛って鍛冶屋にやり、たべさせ、焼酎も飲ませます。次に一同、茶。最後に、五回目の吸物になり（これまで吸物は四回つぎ直したのです）、これを「立ち番の吸物」ともいいます。

一同にはシャニン（月桃）の葉に包んだごちうそう（魚の切身や煮物）が配られ、区長と鍛冶屋、ホイドンには粢を入れたワラ苞が贈られます。このワラ苞については、前に粢の項でも

のべました。

これで祝宴は終るのですが、表の外庭で、区長、鍛冶屋、ホイドンを送る「別れ」の一席が設けられます。ムシロを敷き、四隅に笹竹を立てまわし、塩戸一同が招待客三人を送る盃をするのです。このあと、二歳衆は、三人のワラ苞を持って家まで送って行きます。

以上の祝宴は、午後二時頃から六時頃まで行われます。

以上は砂坂塩屋の火入れ祈祷でしたが、この作法の完全実施は昭和四十年代まで行われ、私は全部見て記録したのですが、以後、衰退していきました。

火入れ祈祷は、種子島のほかの塩屋でもやっています。場所によって少しずつ異なるのですが、今もやっている中では、特に下立石が注目されます。これもしだいに変化してきています。しかし、ドンブリカンメは今もやっています。

十、むすび

おもに民間の小さな社や祠の祭り、年中行事や慶弔などに見る南日本の儀礼食物についてのべましたが、まだまだ未見のものや記録洩れがあるかと思います。

でも、これだけでもゆたかな儀礼食物の世界を見せてくれているようです。

これらは、昔のだいじな日常の食物であったものに由来しているものが多い。また、フキャグやカライモンモチのように、もとは南島の里芋・田芋につらなるような、変遷をへた食物のあることもわかりました。

また、ツノマキのような古い時代の渡来食物もあって、それが牧祭りのだいじな供え物になっているものもあるかもと思えば、ヘッパチモチのようなシャリンバイを材料にした珍しい団子もあるし、ソマゲのような今はあまり作られないけれども、昔はよく作ってたべた団子もあります。特に奄美を視野に入れることで、南九州との比較ができ、すなわち、琉球とヤマト（本土）の比較ということになって、儀礼食研究が活性化してきます。

南日本の儀礼食物の分析・総合は今からです。いろいろな興味ぶかいことがひき出せるのではないかと思います。本編は、その資料群を提出したものにすぎませんが、いくつかのヒントが文中に見出されれば、著者の喜びとするところであります。

参考文献

・金田久璋「飢餓の神饌—トコロの食習と儀礼」赤坂憲雄編『東北学８、飢餓の記憶』（東北文化研究センター）

・野本寛一著『栃と餅—食の民俗構造を探る』（岩波書店、2005年）

・河内和夫写・羽生道潔著『種子島家年中行事』原著 天保七年（1836年）、熊毛文学会、1964年）

・鈴木秋彦「野老の伝承—イモ文化の一視点」森隆男編『民俗儀礼の世界』（清文堂出版株式会社、2002年）

・宗懍著・守屋美都雄訳注・布目潮渢他補訂『荊楚歳時記』（平凡社、1978年）

・下野敏見著『民俗学から原日本を見る』（吉川弘文館、1999年）
・下野敏見著『奄美・吐噶喇の伝統文化』（南方新社、2005年）
・下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ』（法政大学出版局、1980年）

新刊紹介

王京著
『一九三〇、四〇年代の日本民俗学と中国』

いかなる学問研究も、人間がかかわる限り大なり小なり時代の影響を受ける。柳田国男が本格的に民俗学を理論的に構築しはじめたのが1920年代、それを受けて柳田の周りにさまざまな研究者が集まり、1930年代から40年代初期にかけて研究会や学会が組織されていき、日本民俗学の発展期を迎える。ちょうどその時期、日本は台湾・朝鮮・樺太の植民地のほかに旧満州や南洋群島のような支配地をもつ帝国であり、満州事変に続いて盧溝橋事変を起こして日中戦争へと突入していった。柳田国男の薫陶を受けて日本民俗学の発展に深く関連した研究者たちも、この時代の流れの中で、中国と深くかかわった。

本書は、従来の日本民俗学史の中で、比較的手薄であった戦前期の日本民俗学と中国の関係を、中国で民俗学の活動に従事した３名の日本人民俗学者を中心的にとりあげて、実証的に解明しようとする労作である。

構成は、以下のとおり。

序　章　主題と構成
第1章　日本民俗学の成立期と中国
第2章　太田陸郎－文化史的関心
第3章　大間知篤三－民族学と民俗学
第4章　直江広治－民俗学への熱意
第5章　柳田国男先生古希記念会－民俗学の再編成

近畿民俗学会の中心的人物であった太田陸郎は、軍人として中支に出征し、進軍のかたわら収集した中国農民の習俗を『旅と伝説』や『民間伝承』に投稿し続けた。大間知篤三は、転向後に満州に赴き建国大学で教鞭をとりながら、満州族やダウール族などの民族調査を行った。若き民俗学徒であった直江広治は、大学卒業後北京に赴任し、北京周辺の農村調査に従事するとともに、中国における民俗学の普及と日本民俗学会と中国との交流に力を注いだ。

この3人の民俗学研究者は、お互いには深い関係は持たなかったが、それぞれ柳田を通して日本民俗学と深くかかわっていた。日本が政治的、軍事的に拡大した戦前のこの時期、学問の内的必然ではなく、外部からの要請で「一国民俗学」から「比較民俗学」を志向した。しかし、それは中国民俗学者との学問上の交流は断絶したまま、日本側からの一方的な中国志向であった。

社会状況が日本においても中国においても大きく変化し、学問状況もグローバル化した現在、「日本民俗学」は中国そしてアジアとどのような関係を結んでいけばよいのか。現在そして未来の方向性を検討しなければならない時期にある「日本民俗学」に自省を促すものとして、本書は日本で民俗学を学んだ中国人研究者による貴重な研究といえる。

（小熊　誠）

A5版　296頁　神奈川大学21世紀COEプログラム「人間文化研究のための非文字資料の体系化」推進会議発行　2008年3月刊