

## 波照間島の農耕文化 — 昭和30年代までの農業を中心に —

古谷野 洋子※

### 本論の目的

波照間島は沖縄県八重山郡竹富町に属し、有人島としては日本最南端の島である。面積は14.96平方キロメートルであり、最高標高59.5メートルの扁平な山も川もない楕円形の島である。

30年前まで波照間島では米、粟、麦などの穀物栽培が農業の中心であった。しかし、現在、モチキビは換金作物として高く取引されるので栽培されているが、モチキビ以外はサトウキビ栽培一辺倒の島である。島の耕地は農業基盤整備事業（以下、土地改良と記す）によってすっかり様変わりした。田んぼは既になく、農道は整備され、広いサトウキビ畑がどこまでも続く風景である。「ツカサの書いてあるのは（ツカサの祈願の文句のこと：筆者）、稲・粟しか書いてない。でも、クチではサトウキビのお願いをしてるんだよ」とパナヌファだった大高テル氏（南部落在住、大正15年生まれ）はいう<sup>1</sup>。御嶽の行事でも従来は唱えられなかったサトウキビの願いが行われているというのである。また、供物の花米も買った米を供えている。現在のサトウキビ農家は約100戸であり、農業人口の高齢化が進んでいる。

しかし、島の基幹作物がサトウキビになるまえには、島の立地条件や土質等に合わせた農業が行われていた。そして農業にまつわる民俗があった。筆者は5年以上、南部落の勝連文雄氏（大正6年生まれ、以下、勝連氏とのみ記す）から波照間島の民俗についてお話をうかがってきた<sup>2</sup>。本稿では主に勝連氏の語りを中心に、今は消えてしまった波照間島の農業と農業をとりまく民俗について報告するとともに、若干の考察を行いたい。それは、いかに農業が行われてきたかのみではなく、その生産物がどのように食されてきたか、そして人々はどのように豊作の祈願をしたかについても含む。

最後に表記について記す。月は特別の場合を除いて新暦に統一した。行事名は原則として波照間公民館発行の神行事日程表に準じた。ただし、神行事日程表にない表記については最も一般的に通用していると思われる表記を用いた。波照間島の5つの集落についての表記は現在さまざまである

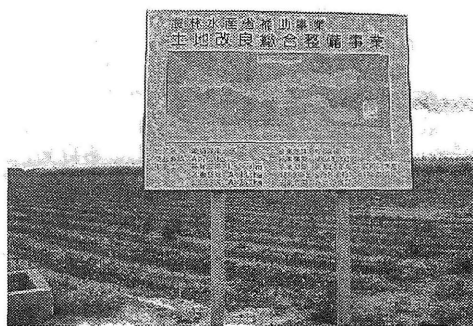
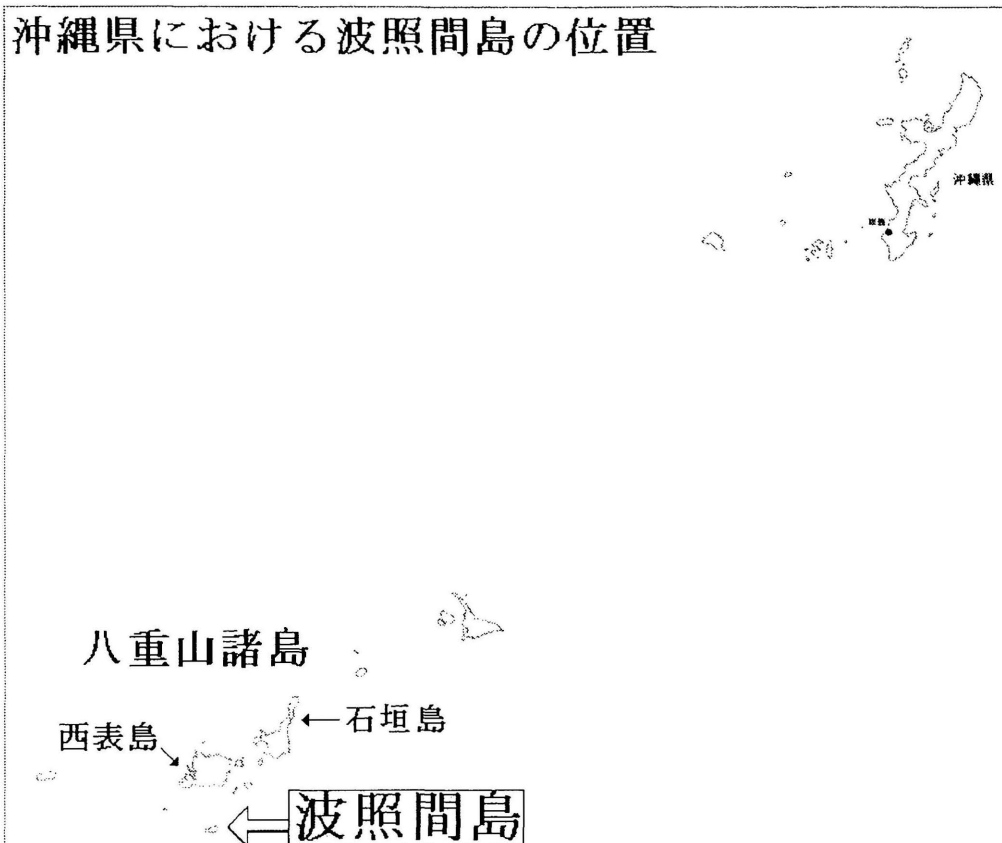


写真1：土地改良総合整備事業の行われた  
キビ畑

※ 神奈川大学日本常民文化研究所特別研究員

が、本論で扱う西のフカ部落は外部落、東にあるキタ部落は北部落、ミナミ部落は南部落と表記する。ただし、引用に関しては原文のまま記す。



#### はじめに

波照間島の気候は亜熱帯海洋性気候で台風常襲地帯である。年平均気温は摂氏24度、年平均降水量は1770ミリメートルであり、八重山郡島内では少ないほうである<sup>3</sup>。波照間島の農業は台風と降雨の時期によって左右されていた。

同時に波照間島が隆起珊瑚礁によって作られたヌンゲン島であることも島の農業を左右する大きな条件であった。沖縄の島々をタンゲン島（山のある島）とヌンゲン島（隆起珊瑚礁によって作られた山も川もない島）とにわけ、タンゲン島では米が栽培でき、水のないヌンゲン島では粟が栽培されていたといった指摘や報告はすでに井波普猷の時代からされている。小林茂は『農耕・景観・災害—琉球列島の環境史—』（2003年）で、高い島と低い島のネットワークについて指摘し、「高い島」はイネ栽培が主で、森林が多く、開発は全島に及びにくい「低い島」では、畑作が主で、森林は少なく、開発は早くから全島に進んでいるという両タイプの島の対

照性について指摘している。しかし、このように類型的な島々の農業の把握ではなく、安溪遊地は『西表島の農耕文化 海上の道の発見』（2007年）で、祖納・干立・崎山・舟浮などにおけるかつての農業と人々の暮らしの調査から西表島西部の農業にまつわる豊かな民俗を我々にしらしめた。

確かに、同じ八重山諸島に属していても、石垣島・西表島・黒島・竹富島・鳩間島・新城島・与那国島などそれぞれの島や地域がそれぞれ異なった農業の条件を持ち、農業に関するさまざまな民俗があったはずである。勝連氏は八重山の農業について次のように述べている。

農業でもやりかたはみなかわるわけさ。所変われば品変わるといふから変わりますよ。土が浅いと黍なんかできないさ。粟ばっかりさ。粟は土の浅いところでもできる。黒島・竹富では粟が主体さ。餅粟を作っておる。そして西表にいったお米を作っていた。だが、お米を作って持ってくるっていうのは大変だと思う。それからまた条件あるんだよ。いろんな条件が。あんた、西表ではイノシシの被害も大変だよ。これは地域によって、地質によって、適材適所でやらんといかん。

勝連氏は八重山の農業について「地域によって、地質によって、適材適所でやらんといかん」という。では、波照間島の場合はどのように行われていたのだろうか。石垣島と西表島というふたつの比較的大きな島とその間の小さな島々からなるこの地域では、昔から島々のネットワークの中で生活を成り立たせてきた<sup>4</sup>。これらの島々から離れた波照間島は自給自足の生活を行わざるをえなかった。波照間島の孤立性も島の農業条件のひとつであったと考えられる。

まず、今まで波照間島の農業に関してどのような報告、及び論考がなされているのかについてみていきたい。波照間の農業についての最初の記述は15世紀のことであり、『成宗大王実録』巻の105に記載されている済州島から出航した朝鮮人の漂流記である。同誌には彼らが与那国島から八重山・宮古の島々を経由して首里にいたるまでの各島々の様子が描写されている。彼らは波照間島に1ヶ月ほど滞在したが南風を待って新城島に送られた。彼らの報告によると波照間島の農業は次のようであった（文中の月は旧暦である）。黍・粟・大麦はあるが水田はない。稲米は所乃島（西表島祖納：筆者）と交易している。麦の種は、秋頃、牛糞を手で揉んで畑に入れて播く。2，3月頃に熟す。刈り終わったあと、畑を耕してまた種をおろす。粟もまた10月頃に播種して、2，3月頃に収穫する。また種を蒔き、7，8月頃に収穫する〔嘉手納 1981 586〕。

『波照間島民俗誌』（1972年）を著した宮良高弘は、「島の生業の中心は、五穀中心の農業であったが、1963年に波照間製糖工場の導入によって、過去数百年間にわたって、耕作されてきた天水田は切り崩され、その中心は甘藷栽培に置かれるようになった」〔宮良 1972 38〕と記している<sup>5</sup>。この島の稲作は天水田に依存していたので、4～5年に一度しか満足に収穫が得られなかったと述べ、このように不安定な天水依存の田を持続してきた理由は琉球王朝の貢租がモ

ミであったためであるが、明治36年の人頭税廃止後も天水田を保持し続けてきたのは、島民の保守性、創造性の欠如・島嶼である為に外来文化の影響を受けることが少なかったためであるという〔宮良 1972 39〕。同島は自給自足的な経済秩序を保持していたので、稲作は、甘藷作、粟作と同様に食糧補給という面が強かった。そのため水さえあれば作付けしようとする傾向があったと宮良はいう。この宮良の説については、筆者は本稿の最後で若干の考察を述べたい。

住谷・クライナーによる『パティローマ（一）－モノグラフによる日本民族＝文化複合へのアプローチ－』（1975年、以下、『パティローマ（一）』と記す）は1963年、1973年の調査を基に記したものである。同書では、同島の農業経済、および文化構造を稲作中心とみることは出来ないとししている〔住谷・クライナー 1975 53〕。理由として、昭和25年までは粟とイモが農業の機軸をなしており、住民の主食でもあったこと、同島の起源神話も粟のことしか述べられていないこと、祭礼の場合も粟のほうが稲よりも「神高い」とされていて、必ずブナリ（姉妹）の手で神前に供えられ、どんなお供えのときでも何はともあれ粟は不可欠のものであり、米の供え物より「神高い」方に置かれることなどを挙げている。また、稲の農暦はその他の農作物よりもまた一層不確実で、全く気象の如何に依存しているとも指摘している。なお、佐々木高明も『南からの日本文化 新・海上の道』で、八重山地方においては、他の穀物に比べて粟（ことにモチアワ）のもつ社会的・宗教的機能が著しく高かったことが注目されるという〔佐々木 2003 81〕。

1977年、波照間島出身の加屋本正一は『波照間島』を著した。加屋本は農業に関する各種の統計や記録を参照すると共に、かつて行われていた波照間島の農業について報告しているので本論でも参照した。

1968年に長期滞在したコルネリウス・アウエハントは、その後の追加調査を含めて『HATERUMA 波照間：南琉球の島嶼文化における社会＝宗教的諸相』（以下、『HATERUMA』と記す）を著している。同書は「10月の秋の節祭から雨を感謝する6月の祭り（アミジュワ）まで農業暦約9ヶ月間の（今も数多い）農耕儀礼のサイクル……。波照間の人々は、この9ヶ月を大きくおよそ3ヶ月ごとの3つの期間にわけ、それぞれ、種子の発芽、作物の生長、登熟と収穫の時期に対応させている」と約9ヶ月間の農業暦と農耕儀礼のサイクルの対応について指摘し、その相互関係について言及している。また、住谷・クライナーは波照間島の粟の優位性を指摘したが、アウエハントは同島の西部と東部の地域性に注目している。アウエハントは多くの出来事との関連から、西部（外部落周辺：筆者）の水稻耕作と、稲の生育に適さない東部地域（北・南・前・名石部落）の粟の卓越性を指摘している。さらに、アウエハントも粟は何世紀もの間波照間の食事の中で最も重要な位置を占めてきたと述べ、粟の儀礼上の重要性もそれ相当に大きく、スクマン（初穂儀礼：筆者）の祭もももとは第一義的にアンヌスクマン（粟のスクマン：筆者）であったとみなければならないという〔アウエハント 2004 pp.379-380〕。本稿ではこのような儀礼からみた粟と米についての考察も行いたい。

## 第1章 波照間島の農業の概要

「波照間島ではだれの家でも田んぼもあり畑もありさ」（勝連氏）といわれるように、島では米、粟、麦、豆、イモ等が作られていた。これらは自給自足のためであり、米や粟を外部に売るということはなかった<sup>6</sup>。「雨の降る年はユガフ年（豊年）」といわれ、人々は雨さえ降ればどんなところでも米を作付けした。明治27年の『八重山等農業論』では水田59.6222歩、畑地297.4001歩であり、昭和35年では水田は7.600アール、畑地は15.800アールであったという〔加屋本 1977 72〕。つまり、明治20年代の水田は畑地の6分の1であったが、昭和35年には水田は畑地の2分の1となっていて、水田の畑に対する割合の増加が目立つ。

### 1. 稲作

波照間島の農業は、表土が浅く、土質が粘土質であるという特徴に左右されている。表土は赤土でありその下に石灰岩の層がある。そのため、地面を掘ればすぐに石にぶつかる。さらにその下に砂壤土（ない場合もある）と青土（灰色）がある。表土の赤土は保水性が悪く粘土質である<sup>7</sup>。土も浅いため水は溜まらない。青土はジャーガルと呼ばれ石の層の下にあり保水性がある。

勝連氏は波照間島の土質は粘土質だからぎゅーと固まる性質があるという。「雨だったらこちの土は粘土質だから歩くと土がグーッと下がるから、足で踏んだだけで石みたいに固まってしまう。だから雨降りには、絶対、畑なんかあるかさない」という。波照間島は天水田だから水を漏らさないため田んぼの畦は大きかったと勝連氏はいう。畦をしょっちゅう踏んで固め、田の水を流さないようにした。さらに、田んぼの中も牛に踏ませて固めた。勝連氏は「そうすると甕と同じようになるさ」という、つまり田んぼの水が漏らないという意味であろう。

このように、波照間島では粘土質の土質を利用して、田んぼの底を牛に踏ませる踏耕が行われていた。踏耕とは数頭から十数頭の大家畜（水牛、牛、または馬）を苗代あるいは本田に追い込み、湛水した田面を踏みつけさせ水田の耕耘、除草、床締め（漏水を防止する）などを行う作業であり、この種の踏耕は南西諸島から南九州の一部まで、東南アジアではフィリピン諸島やインドネシアの島々、マレー半島沿岸に及ぶ島嶼世界に広く分布しているという〔佐々木 2003 183〕。大高安昇氏（南部落、大正15年生まれ）は波照間島の踏耕について、「冬は田んぼ、天水田。あの時期は雨降りがあったら牛にスキつけて、牛馬が何十頭という人は2組3組に組んで土をとかすよな。スキでおこして、水が入ってから田んぼを牛で踏んで、2～3回も踏んでやる。牛馬を組んで歩かせる」という。牛馬を組むときには牡馬同士では繋がなかった。喧嘩をするからだ。田んぼの地面が平らになるように牛馬には大きな石を繋いで牽かせた。勝連隆生氏（昭和22年生まれ）や大高安三氏（昭和26年生まれ）は、少年時代に牛馬を組んで田んぼで大きな石を牽かせながら歩かせた記憶があるという。そのため波照間島では1戸に4～5頭の牛がいたといわれる。統計によると昭和35年には同島に318頭の牛と108頭の馬がいた。「牛がいなくては農業はできないよ」と勝連氏はいうが、いかに牛馬に頼る農業であったかがわかる<sup>8</sup>。

しかし、キビ作に替わった昭和46年には牛は89頭、馬は27頭と激減している<sup>9</sup>。

では、波照間島では田んぼはどこにあったのだろうか。以下、勝連氏による。波照間島では土の深いところは田んぼ、比較的浅いところは畑にした。天水田で水を溜めておくため田んぼは土の深いところに作り、粟・麦は土の浅いところに浅植えにした。勝連氏によると、部落の近辺は土が深く腐食土のため窒素分が多いという。だから各部落の周辺はみんな田んぼだったという。しかし、現在は土地改良のためすべてキビ畑になり、どこに田んぼがあったのかは全くわからない<sup>10</sup>。また、田んぼは土壌に含まれている地下水の有無にもよる。特に外部落周囲は水が豊富だったためよい田んぼがあったという<sup>11</sup>。大泊浜付近の湿地帯にも田んぼがあり、島で最後まで米を作っていた場所だという。

「こっちは天水田だからよ。雨ふないと旱魃になるさ」(大高安昇氏)といわれるように、満足の収穫があったのは3～5年に一度くらいだったという。

## 2. 畑作

麦や粟やイモ(サツマイモ)を作った畑にはどのような特徴があったのだろうか。畑にはメーラピテ、シサバピテ、ウガリピテ、トーピテがあった。ピテとは畑のことである。以下、勝連氏による。

シサバピテは砂地であり、メーラピテは砂と土の混じった海のそばの畑である。湿気の多いところではイモは腐るが、土と砂が混じった土地はイモにいい。海の近くは温度が高く、砂地は温度吸収も早いのでイモは早く育った。「海っぱたの砂地なんかはイモと野菜ですよ。台風時期になると枯れるから、その前に収穫しておった」と氏はいう。

ウガリピテはイシガンパン(石灰岩の層のことか)の上の土の浅い畑のことである。いつも乾燥していたのでイモと粟を栽培した。特に小さなカナアガンはウガリピテで栽培した。開墾して何年かしたらしばらく放置しておき、ミミズがきて土ができたならまた耕作したという。

トーピテは土の深いところにある畑をいう。トーとは引っ込んでいるところを意味する。トーピテでは、粟、豆、小麦、大豆などを栽培した。豆は緑肥になった<sup>12</sup>。

上述の畑以外に、屋敷内の裏や横、あるいは集落内の一部に畑が作られた。現在でもこれらの畑にはバナナ、ネギ、オクラ、大根、ラッキョウ、ブロッコリーなどが作られている。隣分があるから、かぼちゃ、冬瓜、大根、玉葱などもよくできたという<sup>13</sup>。

## 3. 農耕暦

波照間島では秋風が吹き、雨の降る10、11月をカンロ(寒露)の時期と呼ぶ。この頃に麦を蒔いて、「タカの小便で麦をはやせ」といった。「タカの小便」とは渡り鳥のタカがやってくる頃に降る雨のことであり、タカが来る前にムギを蒔いてタカの雨を待ちなさいという意味である。タカの時期は一週間から10日くらいしかなかった。麦の種を播いた後、粟の種を蒔いた。麦、粟の順である。お米と粟はほぼ同時期に播いたともいう。雨量によって播種の時期ははやめる場

合と遅くなる場合があったが、タカの雨が目安であった。

特定の星を目安に種の蒔きどきを知ることもあった。太陽が隠れるじぶん、ムルブシ（スバルのこと：筆者）が東の水平線から出るようになったら<sup>14</sup>、「ムルブシの雨」で麦を蒔きなさいともいった。昔の人は木や花で種を蒔く時期や台風がくるということを判断した。クロキの若芽が出たらもう種はまかなかった。クロキは季節が来ると新しい葉が出てくるから、「今から蒔くアオはもう収穫できない」といった。台風が来てやられるからだという。台風の時期も過ぎて寒くなった頃の雨で土を耕し、種を蒔き、台風が来る前に収穫を終れということだった。

波照間島は川がないので年1回しか米は作れなかった。農業の時期を何度もお聞きした筆者に、ついに勝連氏は、「だから、いつってないんだ。雨が時期を決める。雨が降って田んぼに水が溜まったらすぐだ」と答えた。「田植えというのは季節の雨というのがあるさ。田んぼに水が溜まる時点でないとできないわけさ。こっちは山がないから水が一定していない、天水田しかないから雨によるんですよ」という。しかし、播種の時期はその年の雨量によっても異なった。11月に雨が豊富に降れば、どんどん田に水を入れ、田を水でいっぱいにして、牛を入れて足で踏ませた。12月頃から苗おろしをして、正月前には苗床おろしを終わった。

このように天候次第の農業ではあるが、農業従事期間は約9ヶ月であり、大きくおよそ3ヶ月ごとの3つの期間にわけられた。おおよその目安の農耕暦は、9月～12月の種子の発芽期、1月～3月の作物の成長期、4月～6月の登熟と収穫期である。波照間島の稲作は冬の雨で田植えをして、6月頃に刈り取る冬作だった。

一年の初めは10月頃に行われるシチ（節祭）であり、この時に“島のクサビを締める”といわれる<sup>15</sup>。カンロの時期は島のクサビを締め、一連の農作業が始まる。6月の収穫が終わり、収穫感謝祭のプーリンでは“島のクサビを緩める”という。「プーリンが終わった後からシチ（節祭）までの間は神行事はない<sup>16</sup>。その間はタイコでも三味線でも、自由に出来る。遊び放題してもいい。そのときは何も作るものはない。ただ畑の整地だけ」と勝連氏は語る。プーリンでは外部落の聖なる9名の女性からなるカンシンが各部落の御嶽を訪問し、接待を受け、御嶽の拝所でピパチの葉を丸めて、ピッカピーと3回ならす<sup>17</sup>。これが“島のクサビを緩める”合図である。これ以降は、タイコもドラも大声を上げることも許されるという。ピッカピーの音は長い謹慎の期間が終わった合図だという。6月のプーリンに引き続いて、「7月は遊び月」（勝連氏）ともいわれ、7月の盆では仮装行列や舞台を含んだムシャーマの行事が行われる。

#### 4. アミニゲエ

前述したが、波照間島の農業はいつも天候まかせ、雨まかせだった。9月の「タカの雨」から雨が連続して降ったら、「ああ、今年は大丈夫だ」と見当がつく。すると田んぼを踏みおこして、早いときは11月ごろから苗の準備をして、雨の具合では12月頃から田植えをすることもあった。「雨降ったさ、だからお米作れるさ」と崎山千代氏（北部落在住、大正7年生まれ、以下崎山氏と記す）はいう。「こっちは天水田だからよ、雨降ないと旱魃になるさ。そういう時は根が張

っているから、(また雨が降れば：筆者) また穂も出てくるよ」と大高安昇氏。雨を願う人々の気持ちは切実だった。「雨雲ムラ雲雨を降らせてください」「五日まわり、十日まわりには雨を降らせてください」という神様への願い詞があるように、五風十雨を願うのは祭りの基本であると勝連氏はいう。「お正月したらもう雨降る。あんまり降らないとアミニゲエした、雨が降らんときはツカサがパイパイ(祈願)する、フサマラも出す」(崎山氏)という<sup>18</sup>。

では、どのような雨乞い儀礼が行われていたのだろうか。雨乞い儀礼はアミニゲエと呼ばれ、年に3回行われた。種子の発芽、作物の生長、登熟と収穫の3つの時期に行われる一連の行事の一環で行われたものである。しかし、アミニゲエ以外にも雨乞い儀礼は行われた。アウエハントによると、1964～1965年には次のような雨乞い儀礼が行われていた〔アウエハント 2004 434〕。

1964年12月5～7日 アミニゲエ・アサニゲエⅠ(降雨を祈願する朝の祈り)

3日間続く。

1964年12月15～17日 アミニゲエ・アサニゲエⅡ

3日間続く。島の全員が参加した。そのあとしばしば島のスーニゲエ(後述する：筆者)が行われた。

1965年1月7～9日 ミーガクムリイ

3日間の籠もり。または、クムリイソージ。

1965年4月8～12日 イシイカクムリイ

5日間の籠もり。

1965年4月14～16日 アミニゲエ・アサニゲエⅢ

2度目のアサニゲエと同じく、しばしば2日間のスーニゲエの前に行われる。

1965年5月7～13日 ナンガクムリイ

7日間の重要な籠もり。

1965年6月7～8日 アミジワー

雨の崇拝、雨の感謝の儀礼、2日間行われ、2日目をイエーンヌユ・ニゲエといい、ユ(豊穡：筆者)の祈願、繁栄や豊作だけでなく、翌年の繁栄や豊作を保障する豊かな雨を祈願する。

年3回行われるアミニゲエ・アサニゲエは、午前中に行われる。各御嶽のツカサとパナヌファは花米を所属御嶽に持参し、「時を待つことなく、間があくことなく、5日ごとに、10日ごとに、全ての畑、全ての田のために降らせてください」と雨乞いの祈願をする。極端な旱魃のときには、2度目、3度目のアミニゲエ・アサニゲエのあとに、2日間のスーニゲエがある。これは大部分の村人たちが参加する宗教的「水運び」である。瓢箪に水を入れて水の拝所をまわる。かつてこのような水運びは、仮面仮装のフサマラによって行われた。フサマラは瓢箪で出来た仮面を被り、マーニの葉や蔓、乾いたバナナの葉を身につけ、杖をつき、お供を連れて水を入れ

た瓢箪を持ち各御嶽を廻った<sup>19</sup>。しかし現在、フサマラは盆行事のムシャーマの仮装行列に現れるだけである。

クムリイも年3回行われる。御嶽に昼も夜も籠もり一日3回供物（花米・線香・ミシイ）を捧げる。さらに2人のミジマチイ（パナヌファがなる）の水の巡行がある。

6月のアミジワーは農耕儀礼のサイクルの中で最後に行われる雨乞い儀礼である。現在では収穫祭であるプーリンと続けて行われているが、かつてはプーリンの20日後に行われていた。水の神司としてのカンシンが「アミユタボーリ」と歌いながら、島を巡行し、途中の聖なる場所で雨を乞い願う。

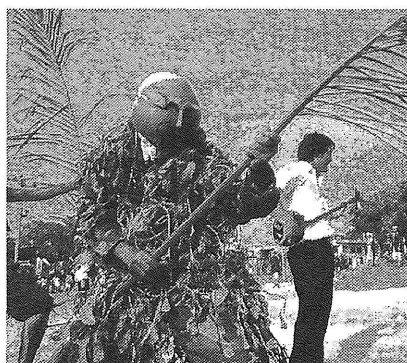


写真2：ムシャーマの仮装行列に現れるフサマラ（2004年）

雨乞いの祈願は御嶽の行事で行われるだけではなかった。波照間島の人々は日常の中でも雨乞いの祈願をした。勝連氏の子供時代には、雨が降ったら年寄りたちは子供たちを裸にして、「ジントの山、トントの山」と歌わせて庭で踊らせた。子供たちは雨水を浴びながら、「雨の山、トントの山、たばり、たばり」と雨乞いの歌を歌った。勝連氏によるとトントというのは窪地を意味するという、つまり窪地に雨の山をくれと歌う。ジントの山とはペーシュラーのことだという。ペーシュラーとは一部分に降る雨のことであり<sup>20</sup>、ペーシュラーが山の形になってみせてくれと歌う。雨が降ると子供たちは裸になって大喜びで手を叩いて歌った。雨がパーンパーンと降るとますます子供たちは張り合いが出て、もっとふれ、もっとふれと雨を励ましたという。「婆さんたちも歌うさ。子供たちも歌って踊るさ。私なんかも小さいときは歌ったさ。じいさんばあさんは畑にもいききれん、雨が降ったら食べるものに心配ない。豊作になったら、自分の葬式にも心配ない。食料がいっぱいあるから。昔の人は雨は自分の食料だ。今の金よりもっと大事だ」と勝連氏は語った。“昔の人は雨は自分の食料だ。今の金よりもっと大事だ”という言葉はかつての波照間島の全ての人に共通した認識だったのであろう。

## 第2章 米の栽培

「私なんか家族が多かったからね、14名。粟なんか手数がかかるでしょ、草取りとか。収穫の量も少ないから。お米はですね、わずかのニンブでもものすごく収穫があるから、お米は雨が降れば誰でもお米作れる」と勝連氏は米作りの利点を語る。本章では主に米の種類と米作りの作業について述べる。

### 1. 米の種類

波照間島のように天水に頼る米作りでは、その年の雨の降る時期や雨量によって米の種類を変えていた。早稲は50日でも取れたが、晩生のヤマトマイは120日くらいかかった。勝連氏が作

った米の種類はボーザマイ、ヤマトマイ（ヤマトメー）、シツマイ（スツメー）、ピジルメー、蓬萊米（610号）であった。ボーザマイは60日で収穫できる早稲であり、勝連氏は波照間だけで作られている米だとい<sup>21</sup>、サイゴンあたり、今のベトナムあたりから来たのではないかという。勝連氏によるとこの米は割れるのでサイマイと呼ばれ、かさかさして美味しくない、値段も安いという。住谷・クライナーによると、一番よく作っていたのはボザ稲（ボーザマイのこと：筆者）で、この米は長い米で、長いノギで風にも強かったという〔住谷・クライナー 1975 55〕。不味くても収穫の確かなボーザマイは波照間島のように天候次第のリスクの大きい農業では、保険の役割を果たしていたのだろう。

ヤマトマイは丈が伸びて、茎が大きく、粒も大きく、ピーメといってヒゲがあったという。シツマイはモチ米で白かったという。ピジルメーはちょっと赤味のある米だったという。これらは昭和初期に導入された一群の蓬萊米に対して在来米と呼ばれる。勝連氏は蓬萊米について、「私なんかはあれ（蓬萊米）がきてから別のものはもう作らんかった」という。蓬萊米の導入以降、沖縄各地で起こった現象である。ただし、シツマイとボーザマイは遺した<sup>22</sup>。シツマイはモチを作るためであり、ボーザマイは種を残すために作り続けたという。なぜ、ボーザマイを残しておく必要があったのか、氏によると理由は次のようである。雨が多い場合はどういう田んぼでも、たとえイシカンバラの田んぼでも米を作った。その場合は、一番最後にボーザマイを蒔いた。この米は60日で収穫できるので遅く播くことができた。また、雨量が少ない場合は4月まで植えたが、この場合もボーザマイを植えた。勝連氏の祖父は、台風がきそうなときはボーザマイの田んぼの畦にいて、穂をとってきて、穂を重ねてバンって打ちつけて、ガバルって音がしたらもう収穫しなさいといった。収穫しないと台風がみんな食ってしまう（全滅してしまうの意味：筆者）からだという。熟さなくてもサイマイになったからである。雨の多い年は条件の悪い田んぼでも、稲の品種によっては収穫がある。ボーザマイは時期的に遅れても栽培でき、丈夫で短期間で作れる米として重宝した。そのため種をたやさないように作られ続けた。ボーザマイのような品種の導入によって従来作られなかった地でも水田耕作が可能になったため、粟に対して水田の割合が増加したのではないかと考えられる。

勝連氏によると、かつて波照間では陸稲も作っていたが、陸稲は手間もかかり、害虫にも弱かったという。さらに陸稲は土の荒いところではだめで、土を細かく整地しなければならないので手間もかかった。田んぼは水があるから鼠の害もないが、陸稲には鼠や雀さらに様々な害虫がいた<sup>23</sup>。「害虫にやられるから水稻を多く作っているんですよ。陸稲よりか水稻のが作りやすいよ。確実性ですよ」と勝連氏はいう。

## 2. 米作りの作業

勝連家は普通の家より田んぼを多めに持っていた。1町歩くらい田んぼがあったという。「年寄りには水のあるところには下りきらんから、私は田んぼ、年よりは粟」と分けて作業をしたという。田打ち、田植え、草取り（行われなかったこともあった）、稲刈りなどは共同作業のユイマー

ルで、今日は誰のうち、明日は誰のうちと順番に行われた。ユイマールではユンタ、ジラバなどを歌いながら作業が行われた。そのため、昔の人はいつも歌をうたって仕事をしていたという。以下、勝連氏の語りを中心に米作りの作業について順を追って述べる。

### タークミ

勝連氏の子供時代は木で作ったシマスキで田畑をスキおこした<sup>24</sup>。牛に踏ませる前にシマスキで土も草もみんな返した。田んぼの畦を整え、排水口を止めて水を田んぼいっぱい溜める。雨が田んぼに溜まるくらいになったら牛を連れてきて組んで歩かせる。10頭もの牛を2組に分けて踏ませた。これをタークミという。踏耕のことである。田んぼの底はみんな牛の足で踏み潰されるから、絶対に水は浸透しなかったという。

### 種おろし

粟を編んで輪を作り、そこにクワズイモのハッパを敷いて箸で穴をあけ水が流れるようにした上にタネモミを置いた。朝晩2回、ぬるま湯をかけた。種は鼠にやられるので注意をした。寒いからトゥーラ（台所のこと：筆者）や石垣のそばに囲いをして置いた。1週間くらいで発芽するとナエドコに蒔いた。暖かい天気が続くと芽の出るのも早かった。蓬莱米は二期米しかタネモミにはできなかったが波照間では二期作はできない。石垣島では二期作だったので、波照間の人々はタネモミを石垣から買ってきた<sup>25</sup>。

### 苗代田

苗代田は“タカの雨”で整地して組んで、水を減らさないように、流さないようにしておく。蒔くときは水をちょっと流して水加減をして植える。あまり水が深かったら発芽率が少ない。タネモミは腐ってしまう。出芽したタネモミは整地した田んぼの上、水の上に蒔いた。蒔いた後、水をひかして成長させた。水をとったほうが水の中で芽が出ない。根を水中に長く置くと、あっちにもこっちにも水の中で芽が出る。これをタガネといった。タガネは水の中でフラフラし上の養分をとらないので根は成長しない。

部落の周辺はみんな苗代田だった。波照間公民館の前の広場は全部田んぼだったのを埋めたものだという。昔の苗代田は鼠や鴨の被害が多かった。苗をおろしておくと鴨が飛んできて、みんな食べて荒らしてしまったという。鴨対策は頭痛の種だった。苗代田も米の種類によって作り分けた。ひとつの苗床でも早稲と遅くなるのとは分けた。遅くなるのは早く苗床を作らなければならなかった。

### 田植え

発芽して苗がかなり長くなってから田植えをする。そうすれば水が溜っているところでも、水を捨てなくて植えられるという。苗代田に播いてから40日から50日後に田植えが行われた。雨の都合で、それを2、3月まで遅らせることも可能であった。田は牛で踏んであるので、苗はすすすと地面に入ったという。苗を差すと、粘土質だから下にぎゅっと吸い込まれてしまったという。田植えは雨にもよるが、大体1、2、3、4月頃だった。4月に植えるのは早稲である。田植えは主に男性が行った。

## 草取り

波照間島では天水田のため草が生える田んぼもあれば、まったく草が生えない田んぼもあったという<sup>26</sup>。勝連氏は田植えした後は草が生えないので草取りはしなかったという。「水が透き通っている田んぼには草は生えるが、にごっている田んぼには草は絶対生えない。ここの土は粘土質でしょ。そして黄色いからね、水も透明じゃないんだよ。にごとるから草は生えない。楽さ。刈り取るまで何もせんさ」と氏は言う。石垣あたりの田んぼは水が流れているので透き通っているから草も生えるという。

## ブンケツ

蓬莱米の610号は20株以上の穂を持った。大きな穂ではないが、穂の数は多くて、穂には70～80粒くらいできた。在来米は120～130粒くらいあったが、粒の多いものはブンケツが少なかった。そのため反収は蓬莱米の610号の方がよかった。

## 刈入れ

刈入れは台風が来る前、5月、6月にユイマールで行われた。植え付けした順序やお米の種類によって刈入れする田は毎日代わっていった。田んぼの水を引いてから刈入れをした。刈り終わった田んぼには牛を入れて残りを食べさせた。牛に食べさせないでそのままにして、また稔った穂をとることもあった<sup>27</sup>。

## 収量

5年に一度、あるいは3～4年に一度は豊作だったが、それ以外は出来は7分だったり6分だったという。

## 収穫後の作業と保存

収穫後、少し太陽に干し、穂を縛って、高倉に山のように積んで保存した<sup>28</sup>。タネモミは特別扱いだった。穂から落としたタネモミは倉庫で落ち着くと蒸されてしまうから、カヤや藁でガイズを作り入れておいた（麦も同じだった）。または藁をきれいに乾燥させてその中に入れて保管した。

## 食べるまでの作業

穂のまま高倉で保管して、毎日必要な分だけをスモルという竹のコキバシで脱穀したが、大正9年あたりから千歯（イメシュルキ）が使われるようになった（崎山氏によると、スモルという竹二つを手に持ち、穂を入れてゴシリゴシリと稲を落とした経験があるという）。米は木臼と立臼で脱穀され、イナスキ臼でひかれた〔住谷・クライナー 55〕。

## 第3章 粟・麦・イモの栽培

雨量に頼る米は収穫が不安定なためできる年とできない年があった。そのため、粟とイモもまた貴重な食料だった<sup>29</sup>。

### 1. 粟・麦

粟は土の湿気のある畑に播いて成長させたという。勝連氏の栽培した粟の種類は、マシブヤ

アン、タルマアン、マタヒキアン、オオアン、ヤマトアンなどがあつた。粟はモチメのあるモチ粟とバサバサしたサク粟に分けられる。サク粟は茎が大きくて長かつた。モチ粟のマシブヤアンはそのまま粟飯にしても美味しかった。勝連氏は「モチ粟って本当に貴重なものですよ」という。モチメのない穀物に混ぜて食べやすくしたからである。タルマアンも少しはモチメがあつたが、モチ粟とはいえないという。オオアン、マタシキアンはモチメがない。

表土の浅い波照間島では、粟の穂の大きさと畑の土の深さは関係があつた。タルマアン、ヤマトアンは穂が大きいのので“ころんでしまう”から土の深いところに作つた。マタヒキアンは大きくて股（子供）がついていた<sup>30</sup>。粟にも早稲とか遅いとかがあり、粟の種類によって収穫までの期間も収量も異なつた。どういう天候になるかわからないので、いろいろな種類を数作っておかなければならなかつた。最初は期間の長いものから作つていった。モチ粟のマシブヤアンは期間が長く、正月頃植えて、5、6月に収穫したが、早稲は播いてから刈取るまでは約3ヶ月だつた。米も粟もモチメのある種類は収穫までの期間が長かつたようだ。

豆を刈り取つて、フサシィ（5本の鉄の棒が付いている：筆者）を牛に牽かして、土を起こして整地する。雨が降つて3回くらいこの作業をやつてから種を蒔く。土が固いと5回くらい整地する。しかし、整地しすぎてもいけない。勝連氏は「稲は水で支え、粟は根っこだけで支える。あまり整地すると根っこは引つ張る力がないので倒れてしまう。倒れたらおしまいさ」という。粟はヤタブ（モロコシ）あるいは砂を混ぜて播いた。密集させないで間隔をあけるためである。粟は2回の草取りをする。「粟は草をとらんと自分のものにならんですよ」と勝連氏はいふ。粟は2月くらいに10センチほどになるので草取りをして“ワケル”（間引きのこと：筆者）。そのときピラ（ヘラ：筆者）で粟の根を押さえた。「粟も分けてよ、穂が大きくなるように作つたよ」（崎山氏）というが、粟の間隔が狭いと風通しが悪くなり病氣になつた。20cmくらいになつたらまた草取りをした。多くは4月か5月までのうちに粟刈りが行われた。粟刈りはイララの小鎌で行つた。

勝連氏は、粟作りは男性もやつたが、主に年寄りや女性の仕事だつたという。崎山氏によると、母親の仕事中は子供は畑のそばの影のあるところにムシロをしいて遊ばせておいたという。しかし、2回の草取りや収穫は主にユイマールで行われた。粟の種は細かいので穂のまま高倉の天井の上に縄を引っ張つて下げておいた。

大麦も相当量作つていたという。大麦にはヒゲのないの（ボーザーという）とヒゲのある2種類があつた。また、粘りのあるものとないもののがあつた。前述したが、9月頃、タカが来る時期になると、麦を蒔いてタカのションベンで生えさせた。種を蒔くとすぐにカラスやハトが表面の種を食べてしまつたという。麦は2月下旬から3月に収穫した。麦のヒゲの長いものは火で焼いて落として、臼でついた。火にあぶるとバラリとヒゲも落ちた。それを又干して、叩いて実を取つた。麦は水分が多くあるとスダレマケといって、豊作にならなかつた。麦の収穫のあと粟の収穫があつた。

豆類にはブマメ、コマメ、アカマラ、大豆等があり、豆類は畑の緑肥、窒素肥料になつた。

アカマラという豆は味噌の原料になる小さい青豆で早く熟した。3月頃に播き、カンロの雨の頃に刈り取り、すぐ整地をして、そのあとに麦や粟を播いた。勝連氏によると、麦はアカマラのあとにしかできなかったという。人によっては大豆より小さいゲダイズを播いたという。

## 2. イモ

勝連氏はイモは4～5種類作っていた。イモはアガンといい、アガンにはカナアガン（カナガン）、沖縄1号、プーパーアガン、ムラサキアガン、スアガン、タラマアガンの種類があった。プーパーアガンというのは大きい葉っぱという意味だった。ムラサキアガンは中が紫色だった。スアガンは白い芋だった。タラマアガンというのは多良間島から持ってきたイモだという。早稲のイモは3ヶ月で収穫できた。

イモは粟の間に、あるいは特別にこしらえたイモ畑や焼畑で作られた。2月中に蔓を植えるのは6月から始まる台風を避けるためであろう。勝連氏によると、海岸端の砂地のスアガンは砂も白いのので真っ白だったという。カナアガンは主にイシガンパンの上に作った。岩の上でも土がちょっとあれば作ったというが、土の深いところではできなかったという。カナアガンはいったん作ったら種切れということはなかったし、味もあって美味しかったという。台風時期には枯れるので、その前に収穫した。女性は畑へ行って、ヘラでイモをさぐって掘って持ち帰った。イモづるもまた根っこを作るのでまた芋が出来た。

## 第4章 食し方

収穫した穀物やイモはどのようにして食べたのだろうか。崎山氏は、「昔はイモから粟から麦からヤタブ（モロコシ）っていつても何でも食べたよ。コーリャンのおにぎりも美味しかった」という。日常、さまざまな穀物を食していたことがわかる。崎山氏の子供の頃はイモは毎日食べたが、お米の御飯はたまにしか食べられなかったという。「イモを茹でて杵で叩いておにぎりにして、あれは朝昼晩毎日だよ。お米の御飯はたまにだよ。自分で作っているけど」（大高テル氏）というように、毎日食べるイモの食べ方には工夫が凝らされていた。

### 1. 穀物の食べ方

炊いてそのまま食べる：混ぜて炊く、お粥にする

勝連氏は「粟飯ってのは美味しいんだよ」という。モチ粟（マシブヤアン）のご飯は新しいうちは匂いもいいし美味しかったという。モチ粟は麦や大麦と混ぜて炊いた。粟のサイマイ（種類不明：筆者）はそのまま炊いても食べられたが、イモを細切りに切ってボーザマイと混合して炊くと美味しかった。オオアンはモチ粟と混ぜないと食べられなかった。麦は粘り気があるのでおかゆにして食べた。

団子・おにぎりにする

波照間島ではよく団子を作って食べたと勝連氏はいふ。団子とはおにぎりのことも指すよう

だ。ゲットウやクバの葉でモチ米やモチ粟の団子を包んで蒸して食べる方法もあった。現在、豊年祭ではモチ粉を丸めて団子にして葉に包んでモチを作る。モチ粟でも団子を作った。モチ粟の団子は新しいうちは匂いは芳しく、キビと同じように美味しかったという。キビだけで団子を作るとモチメが強かった。サク粟もお米と混ぜ合わせて団子にして食べた。早稲の米や粟は芋と一緒に煮て潰して団子にして食べた。モチ粟と芋も団子にして食べた。

写真 3, 4 : モチの作り方 (2009年の豊年祭にて)

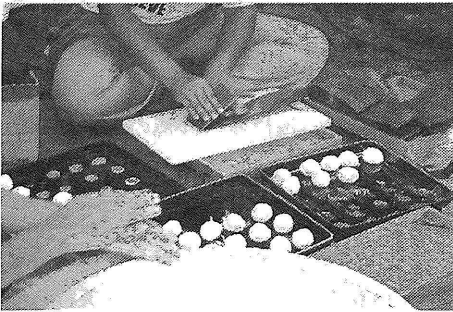


写真 3 : モチ粉に水を加え練って団子にしてゲットウの葉で包む。

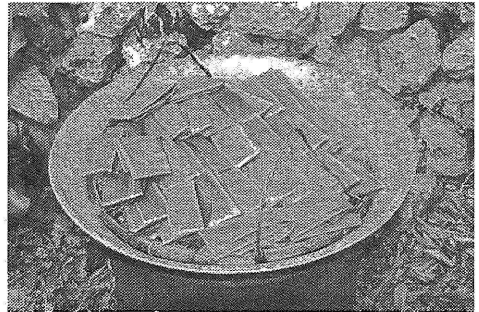


写真 4 : 包んだモチを大きな鍋で蒸す。

#### 粉にして食べる・練ってたべる

麦は臼で回して、篩で分けて、炒ってハツタイ粉を作った。粉の荒さに応じて、テンプラ粉にしたり、ポッポーを焼いた<sup>31</sup>。年寄りハハツタイ粉に黒砂糖を入れてお茶請けにした。子供たちにはそれに沸騰したお湯をかけてかき回して食べさせた。小麦の粉に黒砂糖を入れたのはダッキといった。ダッキに刻んだイモをいれると匂いがよく美味しかった。

#### 酒を作る

米・粟からは酒を作った。沖縄では焼香や長寿儀礼などさまざまな儀礼が盛大に行われる。その交際にも酒は必要だった。また、ユイマールなどの労働にも酒は不可欠だった。沖縄の酒には2種類ある。粟（粟で作られた蒸留酒は粟酒と呼ばれた）あるいはサクマイで作った蒸留酒と昔は女性が米を噛んで醗酵させて作ったといわれるミシイである<sup>32</sup>。ミシイは米で作られ（以前は粟のミシイも作られた）、白くてどろりとした少しすっぱい飲み物である<sup>33</sup>。現在、ミシイは炊いたご飯に生米を少々加え、ミキサーで混ぜ合わせ砂糖を入れて作る。冬は5日前、夏は3日前に作って発酵させる。昔はユイマールで畑仕事をするときも休憩で坐るごとにミシイを飲んだという。

## 2. イモの食べ方

### 炊いて食べる

イモは石でできたイモ洗い器で洗い、大きいサンメー鍋で炊いた。鍋に入れる前に藁の網できれいに皮の表面を落とした。

### 茹でて潰す

イモは茹でて、杵、あるいはヘラで叩いて潰して大きな団子あるいはおにぎりにして毎日食べたという。皮を剥いて煮て小麦と砂糖を入れてかき回して食べたが、食料が不足したときはソテツを混ぜて炊いて食べることもあった。茹でて、潰して、葉に包んでイモモチにして食べることもあった。

### イモの葉

ブーバーアガンの葉は主に薬用に用いた。葉の大きいのをおつゆにいれて食べると便秘が治った。牛に食べさせると下痢をしたし、お腹も張れたという。

## 第5章 農耕儀礼

農耕儀礼の概要についてはすでに第1章で述べたが、ここではさらに農作業の順に従って、家での儀礼、御嶽での儀礼にわけて述べる。記述に際しては、筆者の聞き書き（勝連文雄氏、勝連隆生氏、大高テル氏、崎山千代氏）と共に、『波照間島民俗誌』『HATERUMA』『パティローマ（一）』を参照する。

### 1. 家での農耕儀礼

家単位の農耕儀礼には、ツクリニガイ（予祝祭）、タナドリ（種取り）、麦、粟、稲の初穂儀礼、プーリンヌクバナ（豊年祭の供饌上）がある。

#### （1）耕作の始まりの願い

##### ツクリニガイ

10月に部落単位の神行事としてツクリニガイが御嶽で行われるが、その10日前に各家庭でもツクリニガイが行われる。供物は、マンズ（後述する：筆者）、ミシイ、泡盛、花米、願い肴、取り交わしの肴などを備える。姉妹、叔母等が、実家のヒヌカン、床の間で祈願をする。粟の種播きとほぼ同時にツクリニガイが行われたという〔住谷・クライナー 1975 60〕。

##### タナドリ

9月から11月までの間に各家で日取りをして行う。早朝、各家の所属御嶽の井戸から水を汲み、その水で床の間にススキをいけ、膳に男子の数のおにぎりを供える。その他に粟の種、マーピラ（粟作に使う道具）、ミシイなども供える。この日は島の絵本家が神田の苗代田に粟を蒔くことが習いであるという。

実際、米と粟のタナドリは別に行われていたようである。勝連家では米が主だったので米のタナドリ（種おろし）のときには、炊いたモチ米を高膳にピラミッドの形に積み上げたのを、

家の男性の数だけ作った。家主が一番高く積み上げた高膳で、年齢が若くなるほど低くなった。それを頭から切って食べたが、食べきれないので近所の人も招いて食べてもらったという。しかし、これを食べられるのは男性だけで女性は食べられなかったという。このときの汁は塩とニンニクで作り、味噌を加えることはできなかった。

#### 苗代田におろすとき

タナドリなどのお祝いは日を選んで行うが、実際のタネオロシは雨による。実際に苗代田におろすときには儀礼は特にやらなかったが、「犬の毛、猫の毛のように生えさせてください」という願いをした。苗代田に播いた晩は家族が一番座に集まり、床の間に線香を上げた。〔住谷・クライナー pp.55-60〕。

### (2) 取り入れの感謝祭

取り入れの感謝祭はクパナ（穂花）といいパチ儀礼（初穂儀礼）を行う。パチ儀礼では熟した初穂3本を藁で結わいて、各家庭の一番座に吊るした<sup>34</sup>。パチ儀礼は、麦、粟、米ともに行われるが、スクマンと呼ばれるのは粟のパチ儀礼だけであるといい、それはアンヌスクマンと呼ばれた〔アウエハント 2004 380〕。

#### 麦のパチ儀礼

3月に行われるが、日はそれぞれの家で決める。麦の脱穀した穀粒の幾分かを重箱に入れて〔住谷・クライナー 1975 60〕、あるいは新穀を炒って作った麦の粉を入れた重箱を持って〔アウエハント 2004〕、家主の男性が姉妹、または娘の嫁ぎ先である各家にもっていき、そのヒヌカン、座の神に供え拝む。これを「麦の穂花のお初を拝む」という。重箱の中の麦の粉はお湯と黒砂糖を入れてハッタイ粉にして食べた〔アウエハント 2004 398〕。

#### 粟のパチ儀礼（粟のスクマン、アンヌスクマンという）

御嶽で行われるスクマンのあと、日を選んで行われた。家主のブマナ・ブナリたち（おばや姉妹）を招待し、床の間に9つのお椀が載ったお盆を飾って、9個の粟のにぎりめし、及び3本の粟穂を供える。

#### 米のパチ儀礼

6、7月に行われるプーリンの後の13日の間に行われる。男性が新米でできた5勺ずつのおにぎりを3個、姉妹の家に贈る。そのヒヌカンと座の神に備え、「米のスクマンを拝む」という。床の間には9本のススキを飾り、線香、泡盛、花米、クバン、ミシィと汁物をそれぞれの家の男の数だけお盆に載せて出す。ヒヌカンには同じものを1揃えだし、仏壇にはフクギの枝を5本飾って、御神酒、お酒、花米を出す。

#### プーリンヌクパナ

御嶽で行われるプーリンの2日目（現在はアミジュワ）の日に、トゥニムトゥの家ではクパナ（穂花）というプーリンの家庭行事が行われる<sup>35</sup>。他の家では別々に、プーリンの後、適当な日を選んでクパナを行うこともある。クパナの特徴は古いも若きも全てのブナリをその生家のク

パナに招待することである〔アウエハント 2004 400〕

以上の各家庭で行われる儀礼以外に、数軒の特定の家の主人によって特定の日に行われる儀礼がある。アウエハントの報告によると、これらは波照間島の粟と米に関するふたつの神話に因んだ収穫儀礼であるという。

農耕儀礼においては粟の優位性がみられると住谷・クライナーがいうように、確かに粟の優位が見出せる。しかし、家での農耕儀礼では、米と粟の儀礼をそれぞれ別々に行っていたことがうかがえ、さらに粟は女性中心の祭祀、米は男性中心の祭祀であったことがわかる。

## 2. 御嶽での主な農耕儀礼

### (1) 農耕の始まりの願いと成長の願い（ツクリニガイ）

3つの農耕儀礼である、アラタービ（最初の新たな祈願）、ナータビ（二度目の真ん中の祈願）、ブータビ（大いなる祈願）がツクリニガイであり、アラタービとブータビの間隔はちょうど60日であり、農耕期の最初の二ヶ月間にまたがっている。

#### ツクリニガイⅠ（アラタービ）

麦と早播き粟のための耕起と播種にむけた儀礼である。供物は、花米、5升ミシイ、カンクバン、ニンニク、マンズと蟹の足を載せた膳が出る。粟のおにぎりを山盛りにして祈願したという。

#### ツクリニガイⅡ（ナータビ）

最適の条件下では粟はこの頃に若葉を作り、幼穂形成すら始まるという。このことからナータビのことをフツァバニゲエという。

#### ツクリニガイⅢ（ブータビ）

早播き粟の除草や「根押し」が始まった頃である。

以上の儀礼は部落のツカサとムラブサ（村の神行事の役員）が行う。現在、ツカサのいない部落では、スクマン、プーリンも含めて部落の女性が祈願を行っている。

### (2) 収穫感謝の願い

#### スクマン

プーリンのほぼ一ヶ月前に行われる初穂の儀礼的祝宴である。アウエハントによると、実際には、麦はすでに3月に稔り初穂が刈られているので、スクマンは何よりも早播き粟の収穫に関係する儀礼であったという〔アウエハント 2004 378〕。スクマンでは花米やクバン、マンズを飾り、昼にツカサが祈願をした。各家庭から粟の初穂を持ってきて御嶽に捧げ、その日は各家庭でも粟の穂を一番座の天井につるした。その後、日を選んで各家庭で粟の豊年祭（アンヌスクマン）を祝った。「昔は粟の全部熟したのをとったので、だいたい初穂を見て、お酒も出来

る。神に供物もあげられるという時期になれば、ちゃあんと日にちがあるんですよ」と勝連氏  
はいうが、スクマンでは初穂を見て刈りいれの時期を判断したのかもしれない。

### プーリン

プーリンは農耕儀礼の最後の収穫感謝祭である<sup>36</sup>。年3回行われる最後のミヨウクチェとカン  
パナの次の日に行われ、現在ではそのあと続いて2日間のアミジュワが行われる。アウエハ  
ントによると、プーリンの夜、ケエセエ家の当主  
は、シチの夜と同じく島巡りの巡行を行ったと  
いう。これは勝連氏の言う“島を緩める”ため  
であろう。アウエハントはこれを「島を開ける」  
と呼んでいる。

プーリンでは朝から御嶽で供物を捧げ祈願が  
行われる。夕方になると拝殿内でツカサ、お客、  
役員がミシイをいただく儀式がある。儀式は2  
人の接待役の男性が方言で口上を述べて進行する。ミシイをいただくときに、シムザラーの歌、  
ナカザラーの歌を歌う。以前はシムザラーには米のミシイ、ナカザラーには粟のミシイを入  
れた。



写真5：南部落の豊年祭の供物（2009年）

### アミジワー

アミジワー儀礼は農耕年全体の最後の儀礼として、プーリンの20日後に行われていた。そのた  
めアトプーリンとも呼ばれた〔アウエハント 2004 435〕。しかし、簡素化のため日にちを短  
縮してプーリンの直後に行うようになった。供物、儀式などの内容はプーリンと同じである。  
夕方、プーリンと同じように拝殿でスムザラー、ナカザラーの儀式があった。儀式が終わった  
後、後片付けをして解散だが、ツカサは拝殿で、男性役員は隣の調理用のテントで泊まり、拝  
殿内の線香を絶やさないようにする。

### （3）農耕儀礼の供物

御嶽で行われる農耕儀礼の主な供物は、花米、ミシイ、泡盛である。プーリンでは、さらに  
マンズ、塩、蒸焼きにした蟹、塩を振って干したシーラ（カンタイという）が加わる。マンズ  
は野草の味噌和えであり、長命草、モヤシ、アダンの芯（細かく切る）をそれぞれ茹でて水気  
をきり、味噌、ゴマ、出汁の素、塩、すりおろしたニンニクを加え味付けしたものである<sup>37</sup>。  
「花米というのはお米と粟を神様に上げるんですよ。黍は上げない。お金もあげない」と勝連氏  
は言う。現在では花米として米を供えるが以前は粟も供えたのであろう。現在ではミシイも米  
で作るがかつては粟でも作った。黍は盗んできたものだから、盗んだ供物は神様に上げるこ  
とはできないという。

## まとめと考察

川もなく雨量も少ない隆起石灰岩でできた波照間島の農業は、踏耕という水稻稲作技術と米と粟の多種栽培というリスク対応型の農業によって成り立っていたといえる。波照間島では天候によって収穫が大きく左右されるので、人々は御嶽でも各家庭でも順調な降雨を願って祈りを捧げた。日常生活でも、雨が降ると子供たちはもっと雨が降るようにと歌い踊った。

雨が降れば牛を組んで何度も田を踏ます踏耕は苦勞の多いものであったが、また利点もあった。踏耕の利点については従来あまり言及されていないが、人力では到底耕せない土質の田を蓄力で耕せるということだけではなく、踏み込まれた草が肥料になる、雑草が生えない（粟は2回の草取りを必要とした）、ネズミや害虫に強いなどの利点もあった。水稻稲作は3～5年に一度しか豊作にならなかったが、早稲のボーザマイの導入によって収穫は比較的安定したようである。また、粟や麦の収穫後に豆やイモを作ったが、これらの作物の種類も多く作ったのは、やはりリスクを分散し、どのような天候にも対応できるようにしたのであろう。

宮良高弘は、不安定な天水依存の田を持ち続けてきたのは、島民の保守性、創造性の欠如のせいであり、島嶼である為に外来文化の影響を受けることが少なかったせいだという。しかし、宮良は踏耕による米作りの利点を無視しているといえよう。雨が順調ならば、田植え後、粟よりも米は手間がかからないだけでなく収穫も多かったという。

波照間島は自給自足の島なので、水さえあれば作付けしようとする傾向があったと宮良はいうが、それは早稲のボーザマイの作付けのことであろう。ボーザマイはハテルマボーザともいわれるように、波照間島で導入され広く栽培された早稲である。このように波照間島が外来文化の影響を受けることが少なかったわけではない。ヌンゲン島でありながら踏耕という技術を受け入れ水稻稲作を行うようになったこと、リスクを避けるための稲や粟、イモの数多くの種類を導入したことなどは、島の人々が八重山のネットワークの中で常に情報を掴んでいたことの表れである。八重山の他の島々から遠く離れた波照間島は宮良も指摘したように長い間自給自足の島だった。だからこそ人々はどのような天候でも餓死しないために生産の技術と知識を求め続けてきたといえよう。

住谷・クライナーは波照間島の経済面・文化面における粟の優位について指摘した。粟の播き時に各家でツクルニガイやタナドリが行われ、粟の初穂儀礼のみがスクマンと呼ばれて御嶽で祝われることから粟の優位性は見出せる<sup>38</sup>。前述の漂流記では、15世紀の波照間島では水稻稲作は行われていなかったという。当時はおそらく麦と粟が主要な穀物だったと考えられる。水稻稲作が行われるようになって、ボーザマイが伝わる以前の波照間では、米の収穫は非常に不安定だったと考えられる。このような状況では、収穫が米より安定していた粟のほうがはるかに重要視されていたに違いない。しかし、家での農耕儀礼では、米と粟の儀礼を別々に行っていたことが伺え、粟は女性中心の祭祀、米は男性中心の祭祀であったことがわかる。

波照間島では、日常、さまざまな種類の穀物やイモを混ぜて食していた。米でも粟でもモチメのあるのとないのを混ぜ合わせて食していた。多くの種類の穀物を、それぞれの性質（モチ

メ、香りの有無など）に応じて混ぜ合わせ、食べやすくして食していた食文化のあったことがわかる。それだけ多くの種類の穀物を食していたのである。また、毎日の食事として、米も粟もイモも食べ方が似通っていることが指摘できる。米も粟もイモも同じように大切な主食だったからであろう。

波照間島では台風を避けるためほとんどの一期作が6月には収穫が終わる。約9ヶ月間の農業従事期間と約3ヶ月間の農閑期が明確に区別されている。9ヶ月間の農業従事期間が終わったしるしに、収穫感謝祭のプーリンでは9人のカンシンがピバチの葉を丸めて「ピッカピー」と3回ならす。収穫後に小さな笛のようなものをならす習俗は15世紀の与那国島でも行われていた。前述の漂流記には、「未だ穫せざるの前、人皆謹慎す。言語と雖も亦声を厲せず。口を蹙めて囁を為さず。或いは草葉を捲きて之を吹く有れば、杖を以て之を擬して禁ず。収穫の後、乃ち小管を吹くも、其の声甚だ微細なり」〔嘉手納 1981 585〕と記されている。つまり、稲の収穫の前は人皆謹慎し、大声を立てず、口笛を吹くこともない、草の葉を巻いて吹くならば杖で之を禁止する、収穫後に小管を拭くが、その音は甚だ微細であったという内容である。安溪によるとこのような習俗は西表島西部の村々でも行われていた<sup>39</sup>。稲刈り前に大きな物音をたてないようにするという謹慎が八重山の島々には存在していたが、謹慎の解除を告げるのは、小さな竹の笛であったという〔安溪 2007 129〕。次第に稔っていく稲に宿る魂を驚かさないように、細心の注意を払って島人は謹慎を重ねてきた、時期がくれば稲魂様をやさしくゆり起こし、かつ稲に悪い影響を及ぼす存在を退散させるために「つつ」は吹かれたという〔安溪 2007 133〕。しかし、波照間島のピッカピーの音は稲魂のためではなく、波照間島の長い農業従事期間が終了した合図なのである。それは、波照間島の農業が西表島西部や与那国島のように稲作中心ではなく、米も粟も麦もイモも同じように重要な作物だったからである。

#### 《付記》

筆者に波照間島に関する様々なことを教えてくださった勝連文雄氏、勝連隆生氏、大高安昇氏、大高テル氏、大高安三氏、崎山千代氏に感謝の意を捧げる。また、2009年度の南部落のプーリンに参加させてくださった南部落の皆様に感謝する。

#### 《参考文献》

- 安溪遊地編著 2007 『西表島の農耕文化 海上の道の発見』法政大学出版局  
嘉手納宗徳（解題・校訂）1981 「李朝実録抄」『日本庶民生活史料集成 第27巻 三国交流誌』三一書房 pp.563-596  
加屋本正一 1977 『波照間島』私家版  
小林 茂 2003 『農耕・景観・災害—琉球列島の環境史—』第一書房  
コルネリウス・アウエハント 2004 『H A T E R U M A 波照間：南琉球の島嶼文化における社会＝宗教的諸相』榕樹書林

- 佐々木高明 2003 『南からの日本文化（上） 新・海上の道』日本放送出版協会
- 島村 修 1998 「波照間島総合調査にあたって」『波照間島総合調査報告書』沖縄県立博物館  
編集発行 pp.1-6
- 住谷一彦・J. クライナー 1975 「パティローマ（一）」『思想』612 岩波書店
- 得能壽美 2007 『近世八重山の民衆生活史 - 石西礁湖をめぐる海と島々のネットワーク』榕樹  
書林
- 畠山 篤 1982 「波照間島の豊年祭と祈年祭」『波照間島調査報告書地域研究シリーズNo.3』  
沖縄国際大学南島文化研究所 pp.19-38
- 宮良高弘 1972 『波照間島民俗誌』木耳社

## 注

- <sup>1</sup> パナヌファは女性神役であるツカサの助手にあたる。各集落にツカサとパナヌファがいた。
- <sup>2</sup> 波照間島では集落を部落と呼ぶので、本稿でもその呼び名に従う。
- <sup>3</sup> 以上の波照間島の概要は島村 修「波照間島総合調査にあたって」（『波照間島総合調査報告書』収録）による。
- <sup>4</sup> 得能壽美『近世八重山の民衆生活史 - 石西礁湖をめぐる海と島々のネットワーク』（2007）では、古文書を中心に、船、通耕、カセギから八重山島嶼社会における「石西礁湖をめぐる海と島々のネットワーク」の存在を指摘している。
- <sup>5</sup> 昭和46年度農業現況表（昭和46年（1971）度版『竹富町勢要覧』により作成）によると、波照間島の農家戸数は208戸であるが、水田は皆無でありキビ栽培一色となっている〔宮良 1972 42〕。
- <sup>6</sup> 明治時代の末期から波照間島ではカツオ漁による現金収入があった。また、昭和初期にはカツオ漁と燐鉱会社による現金収入があった。
- <sup>7</sup> 現在は土地改良によって、外部落から青色の土を掘り出して持ってきて、畑の表面に40cmほど入れている。赤土は雨が降ると排水が早い、青色の土は保水性がある。
- <sup>8</sup> 牛は毎日水のみ場に連れて行って水を飲ませ、朝、昼、晩とつなぐ場所を変え草を食べさせた。
- <sup>9</sup> 牛馬数は『波照間島』の「家畜数一覧表」による〔加屋本 1977 84〕
- <sup>10</sup> 今は土地改良をして畑を広くして、ほとんどキビ畑にしたので水を溜めておく場所がないため台風の大雨で土が海へ流れてしまう。
- <sup>11</sup> アウエハントは「最も重要かつ最良の水田は島の西部の低地にある」と記している〔アウエハント 2004 438〕
- <sup>12</sup> 黒島・竹富島では、9月あるいは11月に麦を播種、3月初・中旬にそれを収穫し、そのあと夏作物としてマメ類やイモを作付けする。さらに、10月から旧正月まで（11月中旬頃が中心）に粟を播種、翌年の5月下旬～6月下旬に収穫する。つまり、麦－マメ・イモ－粟－マメという

輪作の形態が南島の伝統的畑作農耕文化として一般に行われているという〔佐々木 2003 81〕。島村 修も波照間島におけるこのような輪作の存在を報告しているが、筆者はこのような輪作については残念ながらお聞きすることはできなかった。

<sup>13</sup> 波照間島には燐がでるので、戦前はふたつの燐鉱会社があった。

<sup>14</sup> スバルは星むつつがはっきり出ているからムルブシという。

<sup>15</sup> 節祭を八重山の人々は“昔の正月”“ものづくりの正月”という。

<sup>16</sup> 7月14日に行われる仮装行列を伴うムシャーマは盆行事であり、神行事ではない。

<sup>17</sup> プーリンでカンシンの鳴らすピッカピーについては次のような報告がある。「…カンシンが御嶽のマソーミ（イビの入り口の小屋）に進み出てそれに向かってピパーズ（植物）の葉を巻いて音を出す」〔宮良 1972 160〕・「…「カンウヨイ・ウイヌヨイ」がついに始まったという喜びのしるしとして、ピパチの葉を吹いて鋭い音を響かす」〔アウエハント 2004 392〕・「神客（カンシン）の1人がピパーズの葉を吹き鳴らすのを合図に、一行は大石・大底・新本・美底の各御嶽を巡る。昔はこの草笛を吹く儀式が終わるまで口笛を禁じられていたという」〔島山 1982 25〕

<sup>18</sup> 「それやったら本当に雨降りますか？」という筆者の問いに、「ああ、降るときは降るよ。土砂降りになるときもあるよ。日取りを取って（日を選んで）やるんだから」と大高安昇氏は答えた。

<sup>19</sup> 「部落の若い連中が被る。瓢箪に穴あけて、草を下げるさ。墨はぬらない。フサマラは西から北部落のオガンまで回る。トゥモ（伴）を連れて、トゥモは瓢箪に水入れてもってまわるだけ。つきそいだから。二人で大通り通ってきて、外、名石、前、南、北のオガンに行く。オガンには入らない。そとでパイパイする各部落にフサマラがいて最後はだんだん増えていくよ。最後は10人。オガン（御嶽）からオガンまでただ歩くだけ。持ってきた水を次のオガンで神様にあげる。ツカサはマーニの葉っぱに水をつけて、ちょっと振ってフサマラにかける。各部落の井戸の水さ」（大高テル氏）。

<sup>20</sup> 「こっちは降らんが海の上で雨降っているのが見える。牛の片角はかわいて、片角は濡れているわけさ。これペーシュラーというんですよ」「海の方角を見たら雲があっちはっきり見えるんですよ。これがジントの山、ペーシュラーさ」と勝連氏はいう。

<sup>21</sup> 安溪によるとボーザマイは西表島でも作られていたという。「波照間の稲として名高く、明治初年に台湾からもたらされたといわれている。天水田ばかりで旱魃に悩まされ続けた波照間島では、早稲の品種が切実に求められ、猪による被害もなかったことから、きわめて不味で低収穫という点を克服して定着したのであろう」〔安溪 2007 50〕。

<sup>22</sup> 「あれ（スツメーのこと：筆者）でないとモチはつくれんから」と勝連氏。

<sup>23</sup> しかし水稻には鴨の被害があった。

<sup>24</sup> ただ金具のついているところだけはカジヤから買ってきて作った。

<sup>25</sup> 「米はあんまり熟するとね、タネモミは発芽力が低下するんだ。まあ、60～70パーセントくら

い。ものすごく熟して皮が張り裂けるくらいに熟したものはタネモミに出来ない。だからタネモミは二期作でとるんですよ」と勝連氏はいう。石垣島では二期作は9月、10月頃に収穫したという。

<sup>26</sup> 雑草の生育の旺盛な夏を避けているので雑草はあまり生えなかったはずである。

<sup>27</sup> 二番目に稔るのをヒコバエといい、ヒコバエ育成型の稲作も南島の稲作の特徴であった。

<sup>28</sup> 高倉はどこの家にもあった。北部落の端には高倉がずらーっと並んでいたという。高倉には「穂は道路に沿って、根は壁のほうに」という置き方があった。

<sup>29</sup> なお、ヤマノイモも重要な食料であったと考えられるが、筆者がまだ調査できていないため、残念ながら本稿では扱わない。

<sup>30</sup> 勝連氏は熊本で栽培されているのを見たという。

<sup>31</sup> ポッポーは麦と卵に砂糖を入れて油を敷いて薄く焼いたもの。

<sup>32</sup> 米でも粟でもモチメもないカサカサしたものは主に酒の原料にしたという

<sup>33</sup> 現在、祈願する場合にミシイの代わりにカルピスを供えることもある。

<sup>34</sup> 一番座とは儀礼の中心になる座敷で、床の間がある。

<sup>35</sup> トウニムトウ家とは集落の草分けの家であり、集落の行事はここから始まる。

<sup>36</sup> 昔はプーリンのときは役員が一軒一軒廻ってその家の家族の人数分のお米を集めて歩いた。供物作りなどの仕事をするのはフダニン、ショウニンと呼ばれる20代から65歳までの男女の役割である。65歳からはお客様となり、花米と泡盛を持って御嶽の拝殿の客となる。73歳からは神行事には参加しない。プーリンは、ミヨクチェ（この日は畑の御嶽の掃除をする）、カンバナ（本来この日は神様へ一人あたり5勺米を出し、御嶽で祈願する）、プーリンと続いており、供物作り（マンズ・モチ・クバン）はミヨクチェの日から行う。従来は女性が和え物やモチの下準備をし、男性がテンプラ、刺身、蟹の供物などを作っていた。

<sup>37</sup> 勝連氏は「マンズは神様の供物なんですよ。人間の食べるものじゃないんだよ。昔の食べ物、ご馳走さ」という。

<sup>38</sup> 雨量に頼る米の農耕暦は不安定であり、波照間島では米の農耕儀礼は年中行事化されにくいのも事実である。

<sup>39</sup> 以下は安溪の報告である〔安溪 2007 pp.123 -129〕。祖納・干立集落では初穂を迎えるシクマのという行事のうちに、《ジッチャー》と称する細い竹のようなものを吹いた。干立では、初穂迎えのシクマの儀礼で稲を刈り始めて8日目に神司が拝所で祈願をして、ヤマチという謹慎の期間が終わる。それまでは物音をたてることは、薪を割ったり米を搗いたりする生活に必要なことも禁止されていた。歌や三線も勿論禁止だった。ヤマチ明けの日になると、子供たちがシノルという竹で作った笛のようなものを吹いた。網取集落では稲の初穂を迎えるシクマの行事のときに、竹を切って笛のようなものにした《タケチチ》というものをブーとならした。崎山集落では5月に厳しい精進・物忌みが解除されるが、このとき神司が御嶽に行き、神に告げてダドー（和名 ダンチク）という植物で笛のようなものを作り吹き鳴らすという。