

大宜味村史  
民  
俗  
編

國頭郡大宜味間切喜如嘉村全圖（六千分の一）



【小字名】佐場 外堀田原 板敷原 宇茂田原 真謝原 真謝上原 召喜名原 佐敷原 大福原 立名原 喜如嘉  
腰間原 板張原 石保川原 久茂川又原 山田原 波佐間原 玉合 又川原 源河仁屋原 的川原  
【サイズ】75.8 × 54.5cm  
※現在の小字には無いが、幸地（ホーチ）、幸地川などの地名が残っており、元文検地に使われた「む かうち原」の印部石（ハル石）がある。

【小字名】

宮城原 海染原 具志喜納原 桃原上原 イセイダ原 カズナ原 平南當原 ウタ原  
瀧原 ウタマタ原 アサガ原 クネンダ原 津波山

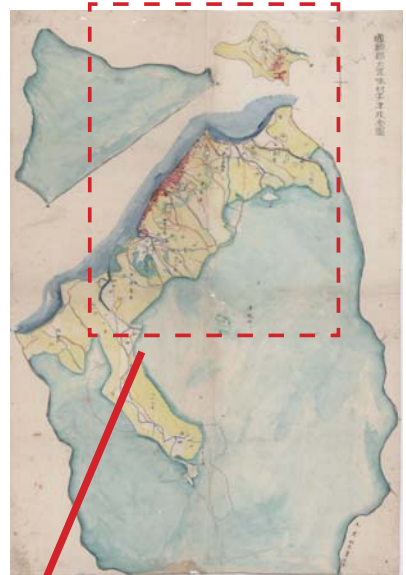
【サイズ】 76.5 × 54.1cm

※右下「久志村字慶佐次」界

※この頃、宮城は字津波の内なので宮城原となっている。

※左上にある緑色部分は、図の下部であるが、入りきらないため上に配置している。

※集落はもともと平南にあったが、大津波の影響で現在の位置に移動し、明治13(1880)年以前に平南村を併合したと伝えられている。

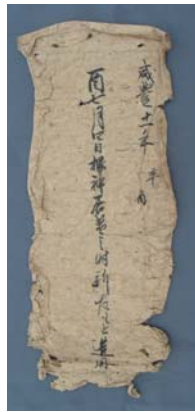


國頭郡大宜味村字津波全圖



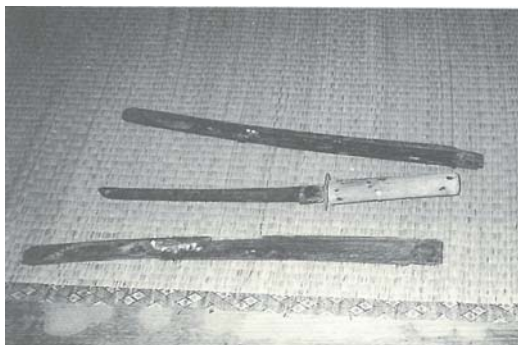


屋古の神人が使用していた駕籠



上：(喜如嘉) 根神吉浜ウシの神衣装と簪

左：(喜如嘉) 根神の引継ぎに関する古文書  
咸豊 11 (1861) 年



(饒波・川端) 古い太刀 (『饒波誌』)



(饒波・川端) 神人の衣裳



根路銘の神人の衣裳 (具志さん提供)



根路銘の神人 (具志さん提供)



田港ノ口の衣装、勾玉、簪、盃 (田港ノ口 山城トヨ所蔵)

# 大宜味村史 民俗編

## 目次

グラビア	3
発刊のことば	25
あいさつ	26
凡例	27
目次	28
第一部 大宜味村の民俗	31
第一章 戦前・戦後の大宜味村の歩みと本書の概要	33
第一節 大宜味のマク（マキヨ）とムラ・シマ	33
一、大宜味間切（村）の村（字）の変遷	36
二、史料にみる大宜味のムラの変遷	37
第二節、『琉球国由来記』の神アサギとムラ	38
第三節、大宜味間切のノロ管轄村と遺品	44
一、屋嘉比ノロの管轄村とノロ殿内の遺品	44
二、城ノロの管轄村とノロ殿内の遺品	45
三、田港ノロ殿内	48
四、津波ヌル殿内跡、神アサギ	48
第四節、城ノロ管轄のウンガミ	50
一、城ノロ管轄のウンガミ（昭和初期の調査）	50
二、城登り <small>ウシノミヤイ</small> と神人 <small>カミンヂユ</small>	52
三、城（ゲシク）のウンガミ（平成八年）の調査	53
四、謝名城のウンガミ調査	54
第五節、屋嘉比のウンガミ	56
第六節、地割と大宜味間切内法と土地整理	58
一、土地制度	58
二、租税制度	62
三、農政と林業	64
四、村行政と地組（引）制度	65
五、大宜味間切の疲弊と身売り	67
六、大宜味間切村内法と地割	68
七、土地整理と大宜味間切村図	70
八、身売りの事例	75
九、糸満売りの事例	77
第七節、大宜味の番所の変遷	80
第八節、消えゆく習俗―針突	81
第九節、山の生活と仕事	86
第二章 ウンガミ（海神祭）	92
第一節 沖縄本島北部のウンガミ・ウンジャミ	92
第二節 塩屋湾の海神祭の概要	92
第三節 海神祭の呼称	92
第四節 参加する村落の範囲と村落構造	94
第五節 四力の祭祀組織概略	95
第六節 儀礼の準備	99
第七節 儀礼過程	101
一、ウンケー（迎神儀礼）	101
二、田港アサギでの儀礼	101
三、屋古アサギでの儀礼	103
四、ハーリーでの船漕ぎ	104
五、兼久浜・青年浜での儀礼	104
六、各村落での祭祀終了儀礼	105

七、白浜の豊年踊り	105
八、ヤーサグイ	105
九、塩屋豊年踊り	106
十、サーサイ	107
第三章 神人によって司祭される宗教的年中行事——塩屋湾周辺(四方)の事例	110
第一節 ニングワチウマチー(二月お祭)	110
第二節 サングワチサンニチ(旧三月三日)	110
第三節 ハチウイミ(初折目)〈悪虫払〉	110
第四節 アブシバレー(畦払い)	111
第五節 ワハグサアシビ(若草遊)	111
第六節 グンガチウマチー(五月お祭)	111
第七節 アクウイミ(明折目)	112
第八節 ミーメー(新米)	112
第九節 ウンガミ(港内海神祭)	112
第十節 ハチグワチウグワン(八月お願)	112
第十一節 クングワチグワー(九月小)	113
第十二節 マーラニ(マーラニ)	113
第十三節 ウンネー(ウンネー)〈ハイヤマ〉	113
第十四節 現行の宗教的年中行事の分類	114
第四章 墓制——塩屋湾周辺の墓帰属と門中	116
第一節 沖縄の墓制と門中	116
第二節 対象地域——塩屋湾周辺の四方	116
第三節 村落と門中・墓地	117
一、門中	117
二、墓地	118
第四節 墓帰属にみる門中	119
第五節 おわりに	121

第五章 通過儀礼における衣服——大宜味村喜如嘉の場合	124
第一節 沖縄本島北部のウンガミ・ウンジャミ	124
第二節 塩屋湾の海神祭の概要	124
一、カホー、カホーギリ	124
二、ナーチキギン	124
三、ピゲーギン	125
四、初アツキー、グワンスウガミ、ニーズウガミのきもの	125
五、タンカーボージギン	125
六、十三祝までのきもの	126
七、十三祝のきもの	126
八、下着	126
九、ニビキの衣装	127
十、花嫁行列の女の人が被るきもの	127
十一、生年祝のきもの	127
十二、死者のきもの	129
十三、参列者のきものと被りもの	129
第三節 儀礼と衣服の関わり	130
一、きもの背縫いとマブイ	130
二、マブイをぬかされないために	130
三、きものを新調する意味	131
四、被りものとしての衣	132
五、まとめ	132
第四節 おわりに	133
第二部 大宜味村 各シマの民俗	135
田嘉里(ヤハムテイ・ヤカムテイ)	137
謝名城(インジャミ・ネジャミ・ニジャミ)	165

第三部 大宜味村 各シマの民俗地図

大保 (テーフ)	802
押川 (ウシカー・ウシチャ)	798
田港 (タンナ)	792
屋古 (ヤフ・ヤク)	788
塩屋 (サー・スヤ)	784
上原 (ウイバル・ウイバル)	780
根路銘 (ニミ・ニルミ)	776
大宜味 (イギミ・ウジミ)	772
大兼久 (ハニク・ウフガニク)	768
饒波 (ヌウファ)	764
喜如嘉 (キザハ・キジャハ・チジュカ)	758
謝名城 (インシヤミ・ネシヤミ・ニシヤミ)	754
田嘉里 (ヤハムティ・ヤカムティ)	748
大宜味村 各シマの民俗地図	747

津波 (チファ)	697
江洲 (イシブロー・イーシウフドー)	689
宮城 (マーグシク・ナーグシク)	675
白浜 (トノキヤ・トウヌガー・トウヌジャー)	665
大保 (テーフ)	611
押川 (ウシカー・ウシチャ)	597
田港 (タンナ)	579
屋古 (ヤフ・ヤク)	569
塩屋 (サー・スヤ)	509
上原 (ウイバル・ウイバル)	485
根路銘 (ニミ・ニルミ)	429
大宜味 (イギミ・ウジミ)	387
大兼久 (ハニク・ウフガニク)	343
饒波 (ヌウファ)	297
喜如嘉 (キザハ・キジャハ・チジュカ)	219

奥 謝  
付 辞

参考文献	815
謝 辞	814
津波 (チファ)	810
江洲 (イシブロー・イーシウフドー)	808
宮城 (マーグシク・ナーグシク)	806
白浜 (トノキヤ・トウヌガー・トウヌジャー)	804

# 第一部

## 大宜味村の民俗



# 第一章 戦前・戦後の大宜味村の歩みと本書の概要

仲原 弘 哲

## 第一節 大宜味村のマク（マキヨ）とムラ・シマ

大宜味村には各字にマク名がある。『新大宜味村史シマジマビジュアル版 わーけーシマの宝物』で述べられている通り、マクは近世の行政村となる前の集落の単位である。それは近世以前のムラの形、現在の字（アザ）や明治四一年以前の村、さらにそれ以前（古琉球）のムラの形を示しているとみられる。

『古層の村』（仲松弥秀一九七七年）から、「むら」の表記についてわかりやすい記述があるので、ここに引用させていただく。

「沖繩において「村」という場合は、市町村自治体内の「字」、或いは字を構成している村落のことを指している。市町村の場合の村は「村」と発音し、「村」と「村」とを判然と区別している。」

このことから、ここでいう村は後者の「村」ではなく、前者の「字」を指し、家のまとまりとしての集落を指して「ムラまたはシマ」と表現することをご了承願いたい。

仲松弥秀氏は、大宜味村田嘉里のマクについて言及している。

マク名のついた村落が最初に発生した以後にも、新しい村が現れるにつれて、その村にマク名がついてきたのであるが、王府が廃された明治においても、マク村落が発生している。

発生場所は大宜味村田嘉里区域内であるが、そこに四マクの小集落が現れている。ウチクイシンヌマク、クイシンヌマク、カニマンヌマク、そのうちのウチクイシンヌマク区域内から、実質的に新しくヌグンマクが現れている。

ウチクイシンヌマク

東方台地上の屋嘉比村と近くの親田・見里からの分家がヌグンナーと名付けられている地域に移住して発生した少集落で、現在十六戸※となつて

草分家は屋嘉比村から移ってきた中家とも、見里の上門家の分家に当る池原家ともいわれている。山麓線に沿って五戸の家ができたのであるが、その後、その家々の前面の水田が宅地化されて人家が増えたのである。

マク名をもつようになったのは、最初に移住して山麓線沿いに居住した五戸になってからだといわれている。発生年代は不明であるが、カニマンヌマクやクイシンヌマクより先だとのことである。明治二〇年頃と推定される。中家の屋敷神がマクの守り神に昇格して司（マクの拝所）となっている。そして旧元旦と海神祭の日に参拝し、旧三月三日には旧池原家跡の上門井戸をマクの産井として拝している。

ヌグンマクーヌグンナ

地域内にウチクイシンヌマクの小集落が発生したことによって、ヌグンナー地域全域も、等しくウチクイシンヌマクと称せられるようになっていく。この地域内の親田に接した部分に、親田や見里からの分家が、宅地を造って居住するようになった。

草分家は見里からの移住者である六又家で、土地整理時（明治三六年）には二戸だったという。その後、四戸か五戸に達するようになって、六又家の屋敷神を司となしてマクが創立した。その年代凡そ明治三八年乃至四〇年頃と言われている。

ただし、この小集落は、ウチクイシンヌマクの地域内に後世発生したため、マク名はつけてない。しかし、実質的には一つの祭祀集団を形成していることによって、マクと言ってもよいと思う。言い方が正しくないとするならば、「マクの萌芽」としてもよい。

フーシンヌマク

見里・親田の入口の安世良原という小字に発生した小集落で、現在八戸である。ヌグンナーと親田、見里の水田地を流れてきた川はこの小集落の傍を通って浜村の海へ注いでいる。大正五年頃までは満潮時にヤンバルブ二（山原船）が、この小村まで遡航していたという。

このような河川交通の便から、分家を志した者達が、この地域に屋敷地分配方を村（田嘉里）に願ひ出たことにより、これが許可されたのである。

最初の移住者が見里の溝端家次男金城亀吉（明治五年生）で彼が二十五歳の時に夫婦でこの地に分家移住したのであった。これに追い付くよう

に見里からの分家移住もあって、亀吉の三〇歳には五戸となった。

ここにおいて、親村である見里から、マクをつくって別区になった方が良いのではないかとの意見に従い、マク形成を計画し、草分け家である溝端みなすたぐ小家、すなわち亀吉翁の屋敷内の裏に司を創設し、かつ、この家の東上の泉をマクの産井とし、五戸の小集落でもって一つの祭祀集団が発生した。マク名は、最初寄上ヨリアゲマクとしたのであるが、近くの浜村が同名のマク名をもっていったことから、クイシンヌマクに改称した。旧元旦と海神祭日に司と産井を拜し、草分家の溝端小家で宴を催すことが例となっている。

#### ハニマンヌマク

東方台地上の屋嘉比村から、福地原（小字名）への分家群によって発生したマクである。草分家は、屋嘉比村のハンタ家（大嶺姓）の三男で、この地に分家したことによって、福地屋と称するようになった。

移住したのは明治十二年であったが、次の移住者が福地屋の東隣りに、三番目が西隣りに、その後はこれら三家の前面へ水田を宅地化して、現在十三戸※となる。四戸か五戸に達した明治四〇年頃に、この小集団の繁栄を期待してマクとすることにした。そして福地屋の屋敷神をもって司となし、旧元旦、海神祭日にマク人参集して祭祀を行い、福地屋で会食するのが例である。このような明治時代に発生した四マク（そのうちの一つはマク名がついていないが、実質的にはマクと見られる）がある。

マクが形成されたのは、いずれも四戸か五戸に達した頃になっている。ただし、この四マクは過去のマクとの間に質的相違が見出される。

その一は地縁的集団となっており、その二としては、マク概念が拡大されて、集落外の土地に及んでいることである。それにしても、過去から現在に到るまで、一貫した不変のマク概念がある。これは「同一守護神の氏子集団」ということである。したがって、この概念がマクの中核となっているといえる。

※戸数については、この本が書かれた一九七七年時点での数字である。

古琉球の時代は「まきり」（間切）の境界線はあるが、ムラ●の境界線はゆるやかである。近世の村の境界線は元文検地で明確にされたとみられる。マクはどのように形成されたものであろうか。大宜味村の事例でみていく。マクの呼称は「…マク」である。マクを構成する要素はさまざまであ

る。一つに「同一の血縁団体、あるいはその部落名」があり、同一族（血族）の人々だけが居住している場合、数ヶ所の門中（血族）でなしている例など、血族の人々の集落である。

マクと呼ばれる集団ができると、御嶽ウツタキをつくり、そこには湧泉（カー）があり、いくつもの祭祀場をつくる。そのような習性をもった集団とみてよさそうである。

大宜味村や国頭村で現在でも意識されるマクは、『沖縄の古代部落マキヨの研究』（稲村賢敷一九六八年）で唱えられる「マキヨ」や「マキユウ」と同一で、古代部落（近世以前の部落）のことである。歴史を描いていく場合、近世の村と古代琉球のムラの形を背景にして、みていく必要がある。多くは「マクの意味が何か」で議論がストップしている傾向にある。

国頭村、大宜味村の各字に分布しているマクは、マク↓近世の村（ムラ・シマ）↓明治四一年以降の字への変遷をたどっているとの認識で見ていく必要がある。

マクの時代と行政村（ムラ）へ移行したときの要素の一つである、旧暦のサイクルで行われる祭祀と、土地制度の地割（納税の方法）が、近世の村（ムラ）を形づくっている。

『絵図郷村帳』（一六四九年）や『琉球国高究帳』（一七世紀中頃）などに登場する村の形と、それ以前のムラの形の違いを、大宜味村と国頭村の地域で見きわめていくことができそうである。

『琉球国由来記』の村の内部には、御嶽や祭祀、ノ口管轄など、古琉球のムラを形づくっていた要素が継承されている。それらの要素から、近世以前の村と、以後の村との違いを解き明かす必要がある。

「祭祀は歴史の変化しにくい部分を担っている」との主張は、そこにある。近世の村の形を作り出したのは、慶長検地（一六〇九〜一〇年）のとき、村位、土地（田畑）の一筆ごとの保有者（名請人）が定められたことによるものである。

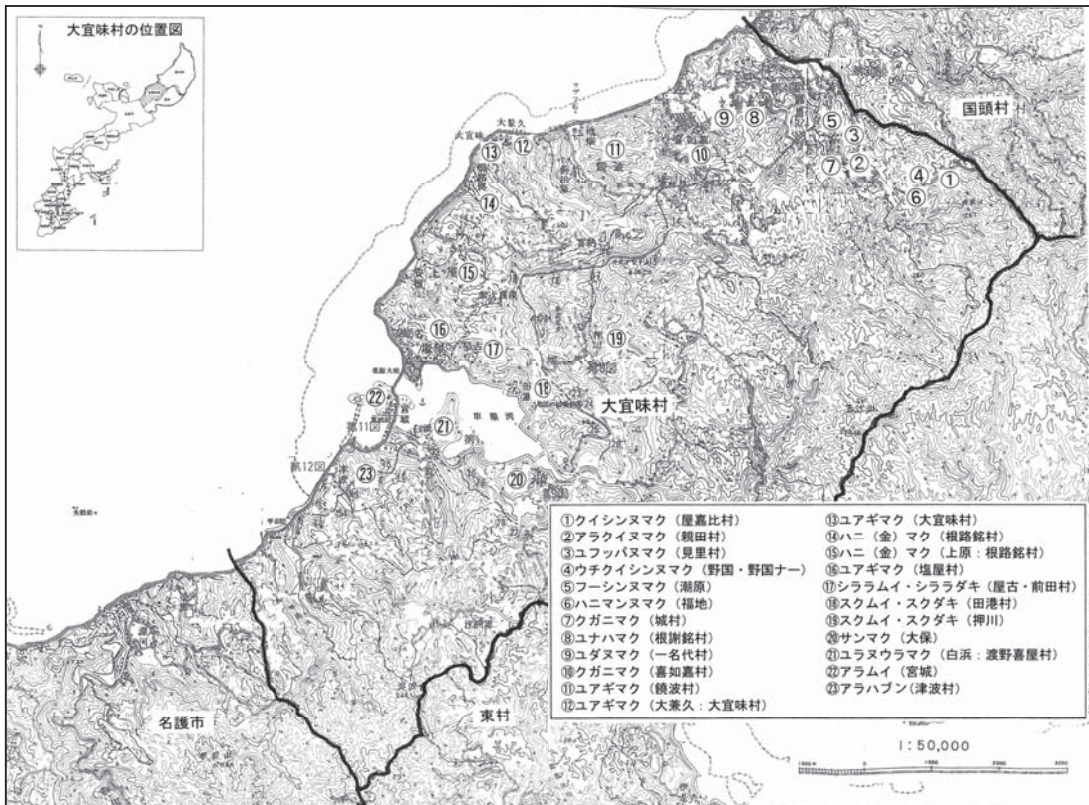
そのときの検地で原名（ハルナー）をつけている。また、村位を定め、田畑からの上納の取立てで、土地にしばりつける制度を敷いている。

そのことが古琉球のムラと近世の村（ムラ）との違いを明確にしている。それ以前と以後では村（ムラ）の形は大きく変わる。その後、二回の盛増が行われ、さらに蔡温の元文検地で、間切境界、村境界、原境界などが調査され、近世の村（ムラ）の形が整ったとみられる。その目的は税の取立ての効率化でもあった。

大宜味村のマクの分布

- 【屋嘉比・親田・見里村】  
クイシンヌマク (屋嘉比村)  
マラクイヌマク (親田村)  
ユフツパヌマク (見里村)  
ウチクイシンヌマク (野国・野国ナー)  
フーシンヌマク (潮原)  
ハニマンヌマク (福地)
- 【根謝銘・一名代・城】  
ユナハマク (根謝銘村)  
ユダヌマク (一名代村)  
クガニマク (城村)
- 【喜如嘉村】  
フガニマク
- 【饒波村】  
ユアギマク
- 【大兼久】  
ユアギマク
- 【大宜味村】  
ユアギマク
- 【根路銘村】  
ハニ(金)マク

大宜味村のマクの分布図



- 【上原】  
ハニ(金)マク
- 【塩屋村】  
ユアギマク
- 【屋古・前田村】  
シララムイ・シララダキ  
(シジャラムイ・シジャラダキ)
- 【田港村】  
スクムイ・スクダキ
- 【押川(塩屋村から分離)】  
スクムイ・スクダキ
- 【大保(田港村から分離)】  
サンマク
- 【白浜(渡野喜屋村)】  
ユラヌウラマク
- 【宮城(津波村の一部)】  
アラムイ
- 【津波村】  
アラハブン

## 第二章 塩屋湾のウンガミ

石川 浩之

### 第一節 沖縄本島北部のウンガミ・ウンジャミ

海神祭は沖縄本島北部を中心とした広い範囲に分布し、ほとんどが旧暦七月の盆の後あるいは前の亥の日に行われている。地域によってはシヌグとの対比で行われているが、塩屋の場合にはシヌグは行われていない<sup>※①</sup>。

この儀礼はウンジャミという呼称が一般的で、ウンガミという呼称は塩屋湾と謝名城以外、すなわち大宜味村以外ではあまり見られない特徴的な呼称である。ウンザミ、ウンダミと呼ばれる地域もあり、東村の東部地区の場合は年間最大の行事であるとして大折目「渡邊 一九八九、一〇二二」と呼ばれる。

地域によって儀礼過程や期日、呼称に差異が見られるものの、その儀礼内容は海から豊饒や幸福をもたらす来訪神を迎えて以後一年間の豊饒と幸福・健康を祈願・感謝・予祝するという点でほぼ一致している。

### 第二節 塩屋湾の海神祭の概要(表1、図1〜7参照)

塩屋湾の海神祭<sup>※②</sup>は、塩屋湾周辺の四カ(四村落あるいは七村落)の神人によって司祭される一連の宗教的年中行事に組み込まれた、年間最大の宗教的年中行事である<sup>※③④</sup>。豊饒祈願・豊饒感謝・豊饒予祝、健康祈願・健康感謝・健康予祝を目的として、毎年旧暦七月一五日の盆の後最初の亥の日から二日間行なわれる。明治後期までは根路路も塩屋湾の海神祭に参加していたが、一日目の四力祭祀終了後に行われる角力の審判についての争いが原因で参加しなくなった。

海神祭は祈願に重点がおかれ供物の量と種類も多いウグワンマイル(御願年)と、祈願が簡素化され塩屋村落で豊年踊りが奉納されるウドウイマイル(踊り年)が交代し、隔年毎に儀礼の内容が異なる。

一日目の儀礼内容については、ウグワンマイルの儀礼過程がウドウイ

マイルには簡素化されることで異同が説明できる。二日目は儀礼内容がまったく異なり、ウグワンマイルにはヤーサグイという、神人たちが出身村落ごとに分かれて各村落の主な拝所と宗家で祈願をする儀礼を行う。祈願を中心としているのでウグワンマイルと呼ばれている。

ウドウイマイルには塩屋では女性のみによる踊りが行なわれ、田港と屋古ではそれぞれ独自にサーサイというヤーサグイを簡素化した村落行事が行なわれる。塩屋で踊りが行なわれることからウドウイマイルと呼ばれることが多いが、田港、屋古で行なわれるサーサイからサーサイマイルと呼ばれることもある。

### 第三節 海神祭の呼称

塩屋湾の海神祭の場合、地域の多くの人々の説明では、方言での呼称はウンガミであって元来そのように呼び慣わしてきたものであるという。一九九七年に国の重要無形文化財に指定されてからは、「ウンガミ」という呼称が定着してきている。

しかし、海神祭に対する呼称は、塩屋湾周辺以外の他地域との地域間の差異にとどまらず、かつては地域内部でも多様性が見られていた。ウンジャミと呼ばれることはないが、一九八八〜一九九四年ころには、特に若年層の間で、「海神祭」、「海神祭」といった漢字の読みに影響されたと思われる呼称が浸透していた。また、その儀礼内容から独自の解釈をして「氏神祭」とか「氏神祭」と呼ぶ人々もいた。この解釈は海に神がいるわけではなく、祭場や拝所に祀られている神に対して祈願をして複数の門中の儀礼を四力全体で行うという発想に基づいている。さらに根拠として「ウンガミ」という音と「うじがみ」という音との類似性をあげている。これら四つの別称はウンガミとまったく同義の言葉であるとして、塩屋周辺では区別なく用いられており混乱をきたしていた。

ことに「海神祭」と「氏神祭」は公的な場で海神祭を話題にする際には好んで用いられ、用語がそのいずれであるかにあまりこだわっていないためほとんど区別がなされていなかった。公的な場でこの用語が好まれる要因の一つには、戦前の方言撲滅運動以来の標準語使用の方言に対する優越性が考えられる。いかなる公的な場においても発言は方言の混じらない標

表1 海神祭の儀礼過程概略

		ウグウンマール (御願) 儀礼過程が複雑	ウドウイ(サーサイ)マール (踊り) 儀礼過程は簡素化
前日		ヌルはヌン殿内でウンケー(お迎えの儀礼) 他の神人もそれぞれ各自の拝所あるいは仏壇でウンケー	
一日目	ヌン殿内	ヌルとヌルのメービー(付き人)によるウンケー儀礼	
	田港アサギ	ウイヌハー(上の川)でミジナリ(水撫で——ミソギの一種) 酒、ミキを用いて儀礼執行	
		参拝者にムリムチと酒を与える	参拝、ムリムチはなし
	田港～屋古	徒歩で行列 神行列はシマンホーの太鼓に先導される	
	屋古アサギ	屋古の旧家代表がヌルに参拝 参拝者にムリムチと酒を与える	旧家代表の参拝なし 参拝、ムリムチはなし
		アシビ——神人が「ヨンコイ」と唱えながら支柱の周りをまわる 1回目 色衣裳、7回まわる 2回目 白衣裳、5回まわる 神ウスイ——ヌルがススキの束で神人を叩く	
	ハーリー (船漕ぎ)	フルガンサから小ハーリーと大ハーリーそれぞれ3艘による船漕ぎ 田港、塩屋、屋古から大小1艘ずつ 青年浜では婦人たちが海に入って各部落のハーリーを出迎える	
	屋古～塩屋 青年浜	神人はハーリー、籠、徒歩に分かれる 沿道の人々、ハーリー乗組員、婦人たちが神行列を拝んで迎える	
	ナガリ	海(ニレー)に向かって拝む シマンホーが又ザイでイルカを射るしぐさをする	
	青年浜 パーシ	籠に乗っていた神人による門中繁栄祈願 籠の担ぎ手と門中成員 ヌルが叩く太鼓に合わせてウムイ(歌謡)を唱和	
青年浜	奉納角力		
二日目	田港	ヤーサグイ (部落の安全祈願、健康祈願) 大屋→ヌン殿内→根謝銘屋 →桃原→ウフェーヤー →公民館前(下ヌアサギ)	サーサイ (部落の安全祈願、健康祈願) 大屋→ウフェーヤー →公民館前(下ヌアサギ) →アサギ
	白浜	ヤーサグイ (部落の安全祈願、健康祈願) ウイクラニー→公民館前 豊年踊り 白浜公民館、夜間 踊り手は元来は男のみ 唄は三線、太鼓の伴奏	
	屋古	ヤーサグイ (部落の安全祈願、健康祈願) ウフェーヤー→ウイヌハー →ハーミヌマー→村落入口の浜	サーサイ (部落の安全祈願、健康祈願) 公民館前→アサギ
	塩屋	ヤーサグイ (部落の安全祈願、健康祈願) ニガミ→ナハヤー →スーギチャー →ナカンダヤー→上殿内 →スリヤー→アサギ	豊年踊り 塩屋アサギ前の広場、午後 踊り手は女のみ 唄は太鼓のみ、三線は用いない 各組(塩屋、大川、兼久) 総踊り→組踊り

## 第三章 神人によって司祭される宗教的年中

### 行事——塩屋湾周辺（四力）の事例

石川 浩之

宗教的年中行事には、各家庭で行われる祭祀、門中ごとに行われる祭祀などがあるが、本章で言及するのは神人によって司祭される村落祭祀である<sup>註①</sup>。四力で行われる神人による村落祭祀は、すべて旧暦にしたがって行われる。祭祀の名称、祭祀の行われる場および供物の種類と分量が記された「港内旧暦神人祈願及月行事表」が、塩屋公民館に掲示されており、田港では各世帯に配布されている<sup>註②</sup>。また、この表には現在では既に行われなくなってしまうている祭祀も記載されている。この表に記載されているものを中心として、年間を通じての村落祭祀の儀礼過程を、祭祀の場と担い手に着目して、時間軸に沿って概観していく（「塩屋湾のウンガミ」の章の図1〜5参照）。

#### 第一節 ニングワチウマチー（二月お祭）<sup>註③</sup>

現在行われておらず、この行事については話者から情報は得られなかった。宮城竹秀によれば、ウフアシビ（大遊び）・クシユクイ（腰憩い）とも呼ばれる百姓の公休日であり、「麦が作られていた頃は、麦穂祭りが神人によって行われていた」という「宮城 一九八六、一六二」。『琉球国由来記』には、麦穂祭についての記述はないが、『大宜味村誌』には、二月と三月には麦穂祭を行うという記述がある「高良 一九七八、七二」。

#### 第二節 サンダワチサンニチ（旧三月三日）

旧暦の三月三日に行われる沖繩全般でハマウリ（浜下り）と呼ばれている行事で、かつては女子が浜に降りて海産物を取っていたが、現在は護岸工事のため塩屋のごく一部を除いて浜がほとんどなくなり、浜には降り

ていない。夕刻から田港、屋古、白浜では村落成員が全員公民館に、塩屋では班ごとに浜辺に集まって宴を開く。その際の食物は、塩屋ではヌキジシといって串に三枚肉の煮付けと昆布をさしたものが出される。田港では皿に三枚肉の煮付け、豆腐、昆布の三品が盛られるが、以前は塩屋と同じ様にヌキジシが出されていた。

塩屋、屋古、白浜では夕刻の宴のみがこの日の行事であるが、田港では宴の前に神人たちによる祭祀がある。この祭祀は、田港の村落としての繁栄と区民の健康を願って行われるもので、参加する神人は田港の神人、すなわちヌル、田港根神、ウブチガミのみである。宴の始まる一時間程前に村落の東方のビーグチで祭祀は始まる。ビーグチは御嶽の遙拝所イビナーに近い小川の岸で、ここで筵を敷いて神人たちと区長、会計が座り、祈願を行う。この祭祀では神人たちは神衣裳を身に着けない。供物として向かって左から順に、料理、茶碗二個と杯一個と米、酒（泡盛）の入った徳利二個がそれぞれ盆に用意される。料理は宴で出される品目と同じである。参加者全員で祈願を行った後、中央に座している田港根神が杯を取って前方に酒を三回まいた後、米を三回まく。料理は箸で一品につき一回ずつ裏返す。ここまでで一通りの祈願が終了し、下ヌアサギ（田港公民館の西の広場）に場所を移して更に祈願が続けられる。下ヌアサギでは、最初は東の方向、次に北の方向を向いてそれぞれビーグチの場合と同様に祈願が行われる。

#### 第三節 ハチウイミ（初折目）（悪虫払）

年が明けて初めての四力の神人たちによる行事である。後述のアプシバレと同じ日に行われる<sup>註④</sup>。前述のサンダワチサンニチでも神人たちによる祭祀が行われたが、サンダワチサンニチは田港にのみ関係する祭祀であり、四力の祭祀という意味では年頭最初の行事といえる。午後一時頃ナナヌヤジクが塩屋の兼久浜ナガリに供物を携えて集合する。神人のほかに塩屋の区長と会計も同席する。神人は全員バサー衣裳のみを羽織る。砂浜に筵が敷かれ、酒（泡盛）の入った徳利二個、茶碗二個、杯一個と米の用意された盆と料理が盛られた盆が中央にいるヌルの前に置かれる。まず海に背を向けて祈願をし、次に海に向かって祈願を行う。一通り祈願が終わる

と塩屋の区長が徳利を手に持ち、ヌルと塩屋根神に対しそれぞれ杯、茶碗に酒を注ぎ四力の繁栄を祈願する。酒を受け取った神人は杯、茶碗を上方に掲げて祈願を行う。酒の入った杯、茶碗はそれぞれ田港根神とウブチガミ、若ヌルと塩屋の会計に回される。

#### 第四節 アブシバレー（畦払い）

農作物につく害虫を駆除する祭りである。日程は大宜味村全体で統一し、旧暦四月中旬の土曜日が選定されている。サングワチサンニチと同様に夕刻から田港、屋古、白浜では村落成員の全員が公民館に、塩屋では班ごとに浜辺に集まって虫除けと豊作を祈願して宴を開く。田港では、宴の始まる前にミーマリー（新生り）、メーニゲー（前願い）の二つの祈願を下ヌアサギで行う。ミーマリーは前年のアブシバレー以後生まれた子供の健康祈願、メーニゲーはこの時点でこれから出生することの分かっている子供の健康祈願である。筵の上に田港の神人と婦人たちおよび区長が座り、酒（泡盛）の入った徳利二個、茶碗二個と米の用意された盆と料理が盛られた盆を神人の前に置いて、まず東に向けて祈願を行い、北に向きを変えて同じことをする。この祭祀でもサングワチサンニチと同様に神人は神衣裳を身に着けない。神人が酒と米を三回ずつ前方にまいた後、拝む向きを東に戻すと、最初にこの日までの一年間に出生した子供の名前、次にこれから生まれる予定の子供の親の名前を唱えながら彼らの健康を祈願する。この場合の子供達は田港に居住する子供達に限らず、ほかの地域に住んでいてもその子供の親が田港出身であれば対象とされる。新生児全員に対して祈願が終わると、酒と米を三回ずつ前方にまき、向きを北に変えてまったく同じ事を行う。祭祀の過程が終了すると茶碗に酒を注ぎ婦人たち全員に回しそれぞれが口をつけて拝む。その後公民館で宴となる。一九九〇年の場合、田港ではこの日に学事奨励会を併せて行い、田港在住の子供達の学業における進歩を願った。

#### 第五節 ワハダサアシビ（若草遊）

塩屋の区長が神人に相談した上で選定した、アブシバレーより後の大安

などの吉日に行う祭祀である。田港の東方にある湧水ダチガーでの祭祀の際には男性の参加が禁じられており、実際に観察することができなかった。宮城竹秀によれば「田圃の畦から草を刈って来てワハマ（火又神）に供えて豊作の祈願」をし、ナナヌヤジクがダチガーの「湧水を拝み、若水を汲み各々の村落に持ち帰り、各家は神人が汲んできた若水をもらってワハマ（火又神）に若草と一緒に供えて祈願」する祭祀である「宮城一九八六、一六三」。

#### 第六節 グンガチウマチー（五月お祭）

旧暦の五月一五日に行われる。一九八九年の事例では、田港のジンギの崎にナナヌヤジクとシマンホー二人が集まって祈願をした。ナナヌヤジクはバサー衣裳を羽織り、頭には白い木綿の布を巻いて参加する。左から順に、酒（泡盛）の入った徳利二個、杯二個、米がそれぞれ盆に用意される。筵の上でまず山に向かって拝み、海の方に向き直って再び拝む。二人のシマンホーに酒が渡され、シマンホーは酒を手にして拝み、口をつける。塩屋からミキが運ばれ、米の代わりに飯茶碗に入れられたミキ<sup>註⑤</sup>を二つ載せた盆を、ヌルが供物として上方に掲げて拝む。このミキを作るのに必要な費用は、四力の予算から出される。ミキが神人とシマンホー全員に分配され、これを飲んだ後イビナーへ移動する。イビナーに向かう際には神衣裳は一旦脱いでから行く。イビナーを簡単に拝んでから、すぐ脇を流れる小川を少し上流に上って川の水を三回額につけてミジナリ（水撫り）をす。再び神衣裳を身に纏い、田港アサギに向かう。供物として向かって左から順に、酒（泡盛）の入った徳利二個、杯二個と米、ミキ二杯がそれぞれ盆に用意される。田港アサギから田港のスリガミと塩屋のスリガミがそれぞれ一人ずつ加わる。東に向かって拝んだ後、ミキを前方にまく。次に下ヌアサギに向かい、供物として左から順に、酒（泡盛）の入った徳利二個、杯二個、米がそれぞれ盆に用意される。中央のヌルが酒を注いだ杯を載せた盆を手にして拝み、その後酒は他の神人に回される。一回目の祈願が終わると米は盆から袋に入れられ、まだ祈願に使っていない新しい米を盆に出す。一回目と同じことが繰り返され、次は米の代わりにミキ二杯を盆に載せて三回目の祈願を行う。再度米を盆に載せ、四回目の祈願で一連の祭

## 第五章 通過儀礼における衣服——大宜味村喜如嘉の場合——

平 良 次 子

### 第一節 はじめに

本稿は筆者の卒業論文（昭和六一年琉球大学法文学部社会科学卒業）「通過儀礼における衣服——大宜味村喜如嘉の場合——」から考察部分にあたる第三、四節を修正・加筆したもので『沖縄民俗研究 第8号』（一九八八年三月 沖縄民俗学会刊）に掲載したものである。

産育、婚姻、生年祝、葬礼の各儀礼を通してみる衣服の特徴を整理し、それが儀礼にどう関わっているのかを考えてみたい。また、それらの衣に関する特徴が儀礼の意味づけになっていないかと思われる。

「衣」は、人間の日常生活の中で身体を保護するばかりでなく、実用的機能、装飾的機能など多様な機能を兼ね備えている。またその社会の人間観を反映しているといわれる通過儀礼の中で見ていくことにより、その機能と人々の生活や世界観とのより深いつながりを見ることができると考えられる。

第二節においては、人の一生の儀礼（表Ⅰ～Ⅳ、儀礼の内容は省略する）の中から衣服の特徴を並べあげ、第三節では、その特徴と儀礼との関わりについて述べる。

なお、この調査は、大宜味村喜如嘉部落の古老からの聞き取り調査と、本稿末にあげる文献を参考にした。

### 第二節 儀礼における衣服の特徴

喜如嘉部落では、方言できものことをキンといっている。普段着にはチュフアカあるいはヒージーキヤ（平常着）、外出用はナガナチギン、晴着にはウアーギーという。新しいきものを着古すと、普段着になり、さらに作業着として、ハルギン、ステイチラーとなる。晴着は、祝儀用にクンジー、凶事に白く派手でないスームンや、ヤシラミーがある。年中祭

祀のウンガミやウスデークには、女の人たちはクンジーを着、アブシバレーやウマチーには、ナガナチギンを着ていたという。

琉球王府時代の、身分による服装規定は、明治中期になっても習俗化したまま残った。簪や衣服の材料、色、柄などによって身分、性別、年齢が異なり、さらに経済的、技能的制約があった。百姓の晴着としては、華やかというよりは、手のこんだ柄柄の組み合わせられた藍染めのきものであった。

ところで「ウシンチー」は琉装を特徴づける着方として知られているが、それは琉球王朝時代の士族の子女の日常着であり、中流以下はめつたにウシンチーをしなかった。ことに百姓にとつては、ウシンチーをすることはおしやれなことで、一般の人には馴染まなかった。喜如嘉部落でウシンチーをよくやった人たちは、ウシンチー模合と称して、模合を開き、一つのグループをつくっていた。彼女たちは家柄もよく、学がある、いわゆるおしゃれなお嬢さんタイプであったという。

以下、本章では、表Ⅰ～Ⅳの通過儀礼を通して、特徴ある衣類について説明を加えることにする。

#### 一、カホー、カホーギリ

生まれたばかりの赤子を包むもので、着古したきもの（カホーギン）やぼろ布を切つて作る。現在のようなおしめや、おしめカパーはなく、布切れで縁も縫わない不定型の簡単なものであった。赤子の肌には綿質のものがよいが、芭蕉は使い古してやわらかくなったものを用いる。これをウバサガホーという。生後六日間は、カホーだけで包むが、その後は、肌を着せ、カホーをおしめにする。

#### 二、ナーチキギン（名付け着、図1参照）

六日マンサンの日、命名の祝いに着けさせる。晒の一つ身を作るが、赤色のものはいけない。それは、マジムンがその子を羨しがって、命を奪うために目をつけるといわれ、赤ギンを着ると目立つので、そうされないようにするためだという。形は、衽はなく袖は筒袖で、衽は衽下を残して付ける。腰紐を背中にかけて、前で結べるようにする。そして、ナガニ（背）の衽首の下あたりには、糸（色は特に決まっていな）で、×（アジマー）の印を付けたり、小さな布切れを縫い付ける。これはムンヌキの意味であ



通過儀礼 ※ 直線は時間の経過を示し、儀礼の過程を追っている。

表IV 葬礼

死の予兆
死
死の通知
湯灌(アミソージ)
死装束
ヤーマブイブミ
別れ酒
出棺
野辺送り
納棺
ミカミ
厄払い
ナンカ 7日、14、21、28、35、42
49日 マブイワカシ
1年忌
3 "
5 "
7 " シンクチ
13"
25"
33" オワイジッコー

表II 婚姻

モーアシビー、ヤガマヤー
道ばなし
口相談 イチゴームイ
ニンゴームイ
フツパン 一門びらき
ニビキ(ニビキピクサー)
・ミーユミムケー
・ミームクワザク
・嫁入行列
ウヤミメー、クワミメー(3日目)

表III 生年祝

25祝
37
49
61
73
85
88 トーハキ
97 カジマヤー

表I 産育

妊娠祈願
妊娠
妊娠の報告
安産祈願
ハラオビ
出産
出産の報告
・産湯 ・クチアレー、ティーアレー酒
・ウバーキ ・イヤー笑い
4日ジール
6日マンサン
命名・ナーチキ祝・イザシハジミ
7日マンサン
9日マンサン
30日マンサン
グァンスウガミ、ニーズウガミ
初アッキー
アラタンカー(1日目)
タンカーボージ、タンカーボージギン
フタタンジョー(2日目)
ミタンカー(3日目)
フスミシ
13祝
生理、変声
ファジキ

イユークハジミ  
カミキーハジミ  
ファチアブシバレー  
ファチサングワチ

一年めの誕生祝いに、きものを新調する。その頃からはウーチキギン(紐つき着)を着けさせる。背についていた紐を前身頃の両衿の表につける。一才を過ぎた頃からは、ムンヌキの×印はあまり付けなくなる。

### 五、タンカーボージギン

この日は、普段着ている肌着だけでなく、少し柄の入ったいいきものを着けさせる。男の子は小さめの柄、女の子は大きめの柄の入ったきもので、赤色を着けさせる人もいる。

### 四、初アッキー、グァンスウガミ、ニーズウガミのきもの

この報告をする。「ピゲー」の意味は、「ピゲー道」が日帰りする道と解されていることから「一日で」という意味があると思われる。歯が生え始めるのは、まだ六か月頃なので、一つ身で、衽をつけたきものをつくる。

### 三、ピゲーギン

歯の生え始めはたいいてい下の歯からであるが、稀に上から生え始める子がいる。これは厄であると考えられていて、厄祓いの意味でその子に、ピゲーギンといわれるきものを作ってやる。下の歯が生えないうちに吉日を選んで、母親は一日で「糸を整経し、機にかけ赤子のきものが作れる分を織り、その布できものを作って着けさせる」までの作業をしなければならぬといわれる。きものができる、火又神、仏壇、神棚にその報告をする。「ピゲー」の意味は、「ピゲー道」が日帰りする道と解されていることから「一日で」という意味があると思われる。歯が生え始めるのは、まだ六か月頃なので、一つ身で、衽をつけたきものをつくる。

## 六、十三祝までのきもの

ナーチキギン、ピゲーギンその他の肌着は二、三才頃まで一つ身のヒラスディ(平袖、図2参照)で、成長に合わせて、背中の紐を前身ごろの両衿につけるようになる。男の子はテップースディ(鉄砲袖、図3参照)、女の子はシマスディ(筒袖、図4参照)の三つ身のきものを着ける。五、六才くらいまで、三つ身のきものを着け、十三祝までには四つ身のきものを着ける。四つ身のきものには、オクミガタといって、本裁ちより小さい衿をつける。それぞれのきものは大きめに作り、あげを入れておく。成長していくごとに、肩あげ(ステイノイキ)や腰あげ(ノートキ)をはずしていく。

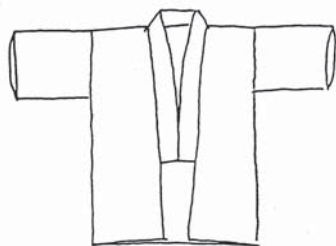


図1 ナーチキギン

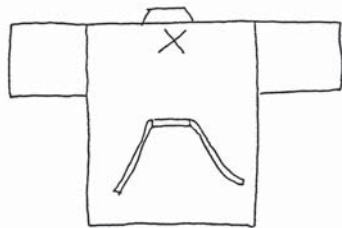


図3 ティップースディ



図2 ヒラスディ



図4 シマスディ

## 七、十三祝のきもの

十三祝には、本裁ちのきものと帯を母親からプレゼントされる。女の子は、マユビチ(図9参照)などの大柄の衿か、花柄のもので、男の子はウツクイ(図10参照)の衿柄や縞模様(図11参照)であった。

## 八、下着

昔は、十四、五才頃から着け始めた。男の人はサナギといわれるものを着け、女の人は、メーチャー、メーチャーサナギといって、腰紐に巾二〇cmくらいの布を付けたものを着ていた。男性用に芭蕉布を使ったものがあつたが、ほとんど綿質の白布を使う。女性の生理帯としては、黒布(メーチャーヌヌというのが売られていた)や藍で染めて使った。男性用のサナギは、布を後ろから股下へ通して前紐に下げる。女性用は反対で、前から後ろへ通して紐に結ぶ。男性用の赤いものは、おしゃれな人か、海人がムンヌキの意味で着けていた。また、サバヨケとして、長いサナギを海中で着ける人もいた。

女性用のメーチャーは時代の移り変わりとともに、マイマキ(腰巻き)やハカマに変わっていった。腰巻きは、長方形の風呂敷を腰紐に付けたようなもので、ハカマは白布の長パンツのような形で、腰幅に合わせて前で寄せ集め内側にねじ込んで着る。生理日はそのまま放置しておくのが普通で、出血が始まると、性器の中に布切れをつめ込んだりしたという<sup>註</sup>。その後、前述のように、黒いメーチャーをつくり、さらにハカマが普及し始めると、ハカマの下からそれを着けるようになった。以後、ビクトリアという商品が売られるようになると、その生理帯を買い求める人が増えた。また女の人は、胸あてとして、ユダチ(図5参照)というのを着けるようになる。これは、夏用、冬用があり、

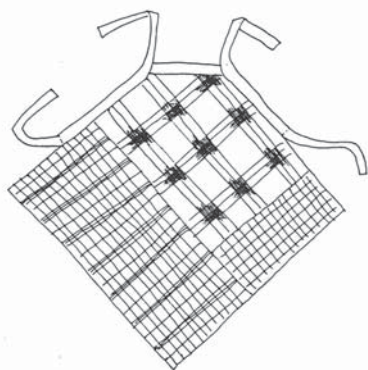


図5 ユダチ

# 第二部

## 大宜味村各シマの民俗

# 喜如嘉

【よみ】きじよか

【地域名】キザハ・キジャハ・チジユカ

【マク名】フガニマク

【ノ口管轄】城ノロ

※ここでは『喜如嘉の民俗』（平良豊勝著・昭和四五年発刊）より民俗に関係する項目を掲載しています。

## もくじ

第一章 農業	221
第一節 稲作	221
第二節 甘藷	223
第三節 甘蔗	224
第四節 ソテツ	224
第五節 その他の農作物	224
第二章 林業	224
第一節 炭焼き（タンヤキ）	225
第三章 漁業	227
第一節 漁り（イザイ）と突漁	227
第二節 アニクによる漁法	227
第三節 イカ釣り	228
第四節 ササ入れ	228
第五節 網による漁法	228
第六節 海豚（イルカ）	229
第四章 大工（セーク）	229
第五章 食物	230
第一節 常食	230
第二節 食座	231
第三節 サンクエー（参食）	232
第四節 味噌の作り方	233
第五節 豆腐の作り方	233
第六節 チヌマタ豆腐やモーイの作り方	233
第七節 酒の造り方	234
第八節 季節的食物、嗜好用食物、飢饉用食物	234
第九節 その他	235
第六章 住居	236



# 第一章 農業

## 第一節 稲作

### 一、稲作

明治三六年度の地租改正まで、長い間続けられた地割制の下で、喜如嘉は次のような土地を所有していた。……『喜如嘉誌』より

#### 1. 百姓地（字民の共有地）

明治三六年までは国有で各集落ごとで、その田地を配分して耕作していたという。喜如嘉においては全体で約三〇町歩の田圃があり、その内一七、〇〇〇坪は後に他字の所有に移ったといわれる。

一、般蔵	五、四〇〇坪
二、コーヌ	七二〇坪
三、コナーラ	一、四四〇坪
四、ヌグナー	一、三六〇坪
五、インジュナー	二、三四〇坪
六、ハンギ	一、二八〇坪
七、辺土名	一、九八〇坪
(以上地名)	合計：一四、五二〇坪

#### 2. 仕明地（セーキジー）

この田地は旧藩時代に政府の許可を得て個人が開墾したもので、売買の権利を与えられた個人所有のものである。次のような個人が他村他字に所属していた仕明地は次のとおりである。

一、大山屋	三、六〇〇坪
二、上根小	一、九八〇坪
三、石保	七二〇坪
四、泉屋	四、一四〇坪
五、真謝	二、五二〇坪

六、嵩根	四、三二〇坪
七、仲	七、四八〇坪
(以下屋号)	合計：二四、七六〇坪
(全部他村他字に人に移った)	

#### 3. 喜如嘉の田地『喜如嘉誌』より

一、百姓地（字民共有地）	一四、五二〇坪
二、仕明地（個人有にして他村他字にあつたもの）	二四、七六〇坪
三、合計	三九、二八〇坪

右の内、他村他字の人手に移つたもの四二、二九三坪、外に畑が他字の人に移つたもの六、一五九坪以上、百姓地は元国有であつたが、明治三六年度地租改正と同時に民有に移り、住民一同に公平に配分し、個人有として売買の権利を与えたものである。

#### 二、件地の返還

##### ○真謝原（マザバル）

昔この一帯は海水が入り、湿地帯であつたが、五、六〇年前頃開墾されて、戦前までは良質の田として利用されていた。戦後、早魃などの被害のため、換金性の強い甘蔗の普及のためなどの理由により、稲作はほとんどなされず、現在では甘蔗畑となっている。

##### ○立名原（タティナバル）

戦前までは良質の田であつたが、戦後甘蔗畑に変わりつつある。

##### ○外掘田原（ファーブチャータバル）

戦前までは田がほとんどであつたが、戦後甘蔗畑となっている。ここは潮害が多く、あまりよくない田であつた。

##### ○大福原（ウフブクバル）

石保川原・板張・波佐間原、以上の田地名の内、大福原と平野中心辺り以外は徐々に甘蔗畑に変わりつつある。戦前は青々と水田が敷き詰められていたそうである。



木炭の運搬

松の原木で炭を作らねばならなかったし一般の家庭では冬の暖をとるのに、地炉でウースミを焼やしたり、マキを焼やしたりするのである。

沖繩本島南部の都市地区における、木炭の需要増加により、喜如嘉でも炭焼きを業とするものが出てきたのである。戦前は仲村（屋号）と木の下（屋号）の二人の者が行なっていた。戦後も中断されたことはあるが、現在でもまだ行われている。現在は暖房器具の普及により尻すばみ状態となっている。

仲村のおじいさんは喜如嘉の山に炭焼き窯を十二ヶ所持っていて、原木の都合上交互に窯を利用していた。全部の窯を焼くと二〇〇俵前後の木炭が焼き出されたという。ひとつの窯からは三〇〇斤の木炭であれば、一回焼くのに二〇俵前後とれたという。百俵の木炭を焼くには一ヶ月程かかり、三、四回焼かねばならなかったという。

炭焼きを初めた頃の俵はコブ（小さな俵）が正味三〇斤で、オオブ（大きな俵）が正味五〇斤であったという。木炭に利用される原木には木の材質により上、中、下と区分けされ、テーチ（編注・車輪梅）や檜の木は上質とされ、原木を焼くと二五%程は木炭となるが、アサグル（編注・フカノキ）は二〇%以下しかとれぬので悪い木であるとされている。それ以外の木々はほぼ中くらいである。たいいてい原木百斤からは、一俵分の木炭が焼き出されるという。炭焼きの仕事で時間と労力が必要とするのは、原木の伐採及びその運搬と炭を山から担いで降ろすときである。

原木の運搬と伐採は、窯の持ち主自身が一人でする場合もあったが、炭焼きがひんぱんに行なわれた時などは、一人では間に合わせることができず、労賃を支払って人を頼んでやっていた。労賃としては一日当たり、當時のお金にして五〇銭くらいで雇ったり、一窯分の原木を五、六円で請け負わせたりする。丈夫な青年の男は原木を百斤も担いで窯まで運んでいたという。

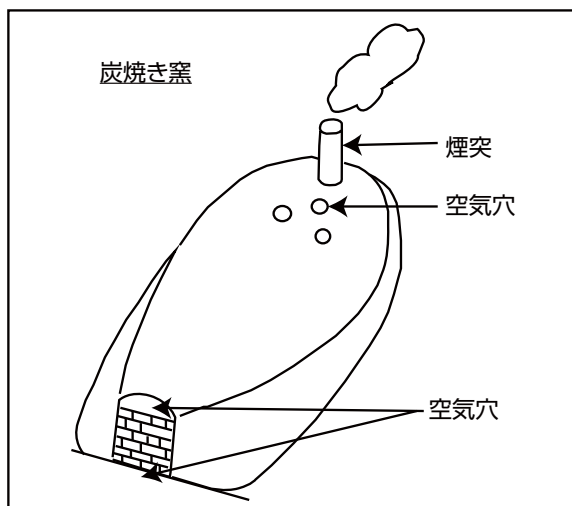
焼き上がった木炭を運ぶのは、もっぱら女性の仕事で、図のように俵に

つめて運ぶ。運ぶときには俵を載せるための棒を組み合わせた運搬具を用いて背負い、背後より帯を通して俵全体を持ち上げるように額で支える。運賃は距離によつて異なるが、一里くらいの道のりは一俵につき十五銭であった。たいいていの女性は一回につき二、三俵運び、一日に二回程度の回数を往復していたという。

## 二、木炭の焼き方

木炭の焼ける度合は風向きによつても異なり、窯の入口の方から風が吹いてくると、普通よりは一日早く焼けるが、反対に煙突の上方から風が吹き下ろしてくると一日遅れるという。また窯の大きさによつても焼ける時間が異なり、小さな窯ほど早く焼け、大きな窯の場合には一週間以上焼き続けねばならない。

原木の丸太は五、六尺に切りそろえ、窯の奥の方より順序よく立てて並べてゆく。大きな窯には六尺余りもある長い原木も入れて焼くことができ。窯に原木を入れるときには窯の奥の火のめぐりが悪いところには細い





火入れ

喜如嘉集落の人達が漁りをする海域は、たいてい現在の辺土名高校前の海岸から喜如嘉の海岸、俗称板敷までの浅瀬である。夜、漁りをする場合には漁り火を燈したり、アハシ（松の根）を短かく切つて燈したテービー（松明のこと）で行われていた。夜、漁りに出るときはワラグチ（ワラで作つた底の厚い草履）を履き、バーク（竹籠）に山原竹やアハシを入れて背負い持つてゆく。テービーの場合には図のような針金で編んだ火入れを持つてゆく。漁りをする時刻は潮の引き時が良いとされている。漁り火を燈して、突漁でとれる漁獲物には白イカ、甲イカ、タコ、シガイ（タコの種類で普通のタコより小さなもの）、ウナギ、エビ、魚類等がある。甲イカは潮時になって、海藻に卵を産みにやってくるのをねらつてモリで突くという。白イカは旧八月から旧十月にかけて、甲イカは旧十二月から旧二月が時期である。月夜には甲イカやタコ、暗闇においてはシガイ、ウナギ、魚類が良くとれる。漁り火の下ではタコは白く、シガイは赤く見えるの

のを入れ、火のめぐりの良い入口には、大きなものから入れて焼く。窯の入口の原木の燃える火のことを前口火（メイグチビ）といい、その燃える火力で奥の細木は焼けるのである。窯の中に立ててある原木の上のすき間には一尺余りの短い原木を入れる。さらに枯れ葉や枯れ枝をかぶせて、それに火を点火して、他の原木に燃え移させる。点火は窯の上の点火口から行い、点火が済み火が窯中に行き渡るとその穴を閉じる。それとともに地面に接した窯の入口には石を積み上げ閉じて、さらに粘土を塗り、空気穴だけを残しておく。地面に接している原木は火のめぐりが悪いいため炭化せず、その部分は各家庭が冬の地炉で燃やす燃料として使用される。その炭のことをタンガシラ（炭ガラの意）といっている。木炭の焼け具合を知るには、粘土で塗り固めてある窯の焼け具合を見て知ることができるといふのである。

## 第三章 漁 業

### 第一節 漁り（イザイ）と突漁

で両者区別することができる。タコやシガイ、ウナギ等は昼間は穴の中に身をひそめているが、夜になると浅瀬まで近寄ってくる。あまり身動きしないので夜の漁りでは獲りやすいものであるという。昼間の漁りではさんご礁の中に隠れている魚類やタコ、グガイ、ウナギ等をモリで突いて獲つたりする。タコやシガイはタフ穴（タコ穴）といつて一定の巣があり、タフ穴を知っているそれ専門の人が主に獲つていたという。タコは吸盤で小石を吸いつけて身を隠している。戦前までは盛んに行われていた漁りも戦後、特に最近ではなくなりつつある。

### 第二節 アニクによる漁法

アニクという言葉の意味はよく知られていないが、ティル（女用の竹籠）やバーク（男用の竹籠）等の古い竹籠を利用して、川や海に仕かけをして、魚類をとる漁具のことをアニクと呼んでいる。

#### 一、ナガリアニク（流れアニク）

小川や水道などの比較的浅い場所に仕かけられる。そのアニクを図のように寝かせて、半分程度水に沈める。そして川上の方に口は向けて、その両側の流れを石や土などでせき止める。寝かせた籠の上部には小魚の通れるように穴をあけておく。ナガリアニクでは主にフナ、カニ、タナゲー（川エビ）がとれる。ナガリアニクを仕かける時には、提防を壊したりするので、札（禁止札で罰金が課される）を持たされる時期もあったという。

#### 二、ピシアニク（座しアニク）

ピシアニクはウンダ川、浴川等の比較的深い川に仕かけられる。その籠の底に餌を沈めておき、その餌を突つきにきたフナやタナゲーを主にとる。ピシアニクを引き上げるのは夜中や明け方にする。

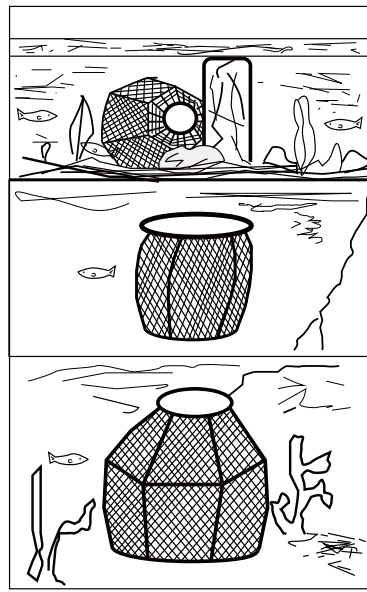
#### 三、ティルチキヤーまたはロツカカー

ティルチキヤーとはティル（女用の竹籠）をしかける漁具のことで、ロツカカー（六角）とは六角形に編まれ、特別に漁具として作られたものである。



海底に仕かけるアニクのことを総称してティルチキヤーとかロツカクと呼ぶのである。アニクの内では最も大きな漁具である。一尋（※編注：約一・八m）の長さの竹を割って図のように六角形に編む。上部は荒目にし、下部は細かに編む。その籠を安定させるために籠の底には石を置く。夕方頃、籠の底に餌を入れておき、翌朝泳いで引き上げにゆく。目印として浮き板を結んでおいたそうである。

漁獲物としては白タイ、アジャーミーバイ、ウナギ、エビ等が多かったという。

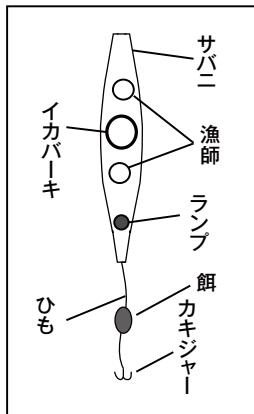


(上) ナガレアニク (中) ビシアニク  
(下) ロツカク

### 第三節 イカ釣り

イカ釣りはたいいてい夜、サバニ（小舟）に二、三名乗りこんでやる。サバニのトモ（後方）に石油ランプなどを燃やして、その明かりに近寄ってくるイカを釣り上げる。

イカを釣る金具のことをハキザーといい、八本くらいの針金を曲げて作られてある。また、図のようにサバニを流しながら釣り上げる場合もある。釣ったイカはイッカーバーキ（イカ入れ竹籠）に入れて持ち帰る。



### 第四節 ササ入れ

ササ入れに使われる毒草には伊集<sup>イシ</sup>の木の皮やミンナグサ（ルリハコベ）を用いる。伊集の木の皮を用いるのは、川や水路などで大規模にやることで、ミンナグサを用いるときはイツアピシ（波打ちぎわの岩）の水たまりや小規模のときである。伊集の木の皮でササ入れをするのは集落内ではあまり行なわれず、山奥の川でやるのが普通である。なぜなら集落内の川でササ入れをすると、小魚まですべて毒にやられて死んでしまい、その後の収穫ができなくなるからである。

ササ入れは二〇名近くの人数で山奥の川にゆき、川の上流でやる。ササの作り方はハンザ（つる草）で枠を作り、それを水辺に置いて、その枠の中に伊集の木の皮を入れて石でたたく。徐々に毒がまわり、翌朝になるとフナ、コイ、ミークイ（五〇cm程の川魚）、ウナギ等が浮かび上ったり、穴の中よりはい出してくる。そのように毒にやられた魚を、朝から昼頃にかけて取り集める。ウナギは深みに沈んで潜って獲り、他の魚類は浮かび上るので取り集めて塩漬けしておく。

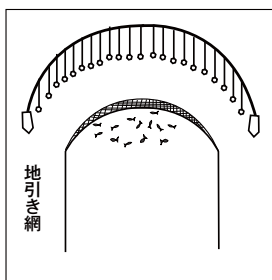
集落の田んぼを流れている水道では毎年一回定期的にササ入れが行われ、時期はミーメーが終わってから。集落の事務所で水道の利用権取得のための入札が行なわれ、落札した者が水道に稲を植えたりアニクを仕かけたりすることができる。

ササ入れをすると集落民多数が水道に入り、ウナギやその他の魚類を獲る。ウナギをみつけたりすると、その穴の入口を石や土、バーキ（竹籠）の壊れたものなどで囲って、その中に伊集の木の皮のササ入れをして、這い出してきたのを捕まえる。

### 第五節 網による漁法

#### 一、地引き網

二艘のサバニ（小舟）で、図のように半円を描くように網を引いてゆく。それから輪をちぢめてゆき、浅瀬まで引いてくると、今度は陸にいる



者が多数で網の両側を引っ張り魚を引き上げる。

二艇のサバニで引く半円の縄の真ん中に網を取り付けて、両側には石をくくり付けて沈ませたり、アダンの葉を浮かせたりして魚が逃げるのを防ぐ。網の上部には浮き玉や浮き板が取り付けられている。

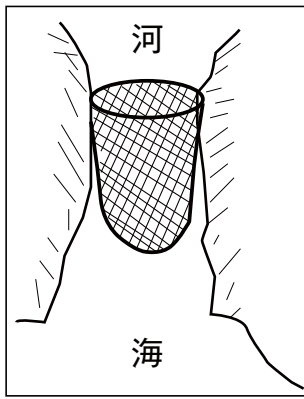
岸に近くなると集められた魚が逃げぬように、舟に乗っている者は、ひもでくくりつけた石を海中に落とし、魚を追いたてる。イルカの場合には岸に近くなると自ら打ち上つてくるものもある。

## 二、投げ網

投げ網にて魚を獲る場合には、ユイザカナ（寄り魚の意）の場合に多く用いられる。投げ網によつてとれる魚の種類にはチックワ、シク、エーユー（シクの成長したもの）などがある。シクのような小魚は、網の目の細いのを用い、他の魚の場合には粗目の網を用いる。投げ網の錘としてモイーンナ（たから貝科を総称して呼ぶ）を取り付ける。

## 三、その他

港（川口）のハーチビ（川尻）に図のような袋状の網をとりつけて、カニ、フナ、ウナギ、チックワ、タチビキ、フニカマシ（さより）をとったりする。旧の九月頃は鷹が南下する時期で、鷹が南下することをタハンワツタイと



いう。丁度その時期に雨が降ると、川の上流よりカニが流されてくる。そのカニのことを「鷹蟹（タハンガイ）」と呼んでいる。

そのようなカニを前述のような網で獲るのである。また、ハンザ（つる草）で上流の方より魚を寄せてきて、網の中に入れて獲ることもある。

## 第六節 海豚（イルカ）

イルカのことをピトウと呼び、ムイピトウ（その肉を食べると尻から油

が出て床や服を汚したりするのでその名が付けられている）、ゲンピトウ（大きなイルカのこと）、ピーチャピトウ（小さなイルカでジャコウネズミに似ていることからその名が付けられている）等の種類がある。

イルカの群れを発見すると、数艘のサバニ（小舟）を出し、沖より岸辺に向けてイルカを寄せてくる。岸に近くなると半円形に取り巻きイルカが逃げ出さないように、ひもでくくりつけた石を投げつけて追いたてる。一匹が逃げ出すと、それにつられて全体のイルカが逃げてしまうからである。

イルカが波打ちぎわまで寄つてくると、これまで物音を出さずに静かに待機していた集落民が、長老の合図の下に一斉に飛び出す。そして手に持ったオノやハツタナ（山刀）、ヤリをふりかざしてイルカを仕留めるのである。イルカはあばれまわり砂浜に打ち上るのもあり、インナト（川口）に入つてゆくのもある。辺り一面が血の海となると、もうイルカは逃げ出すものがなくなる。

イルカを仕留める要領は、イルカの尾から真先に切り取らなければならないという。尾にはね飛ばされ死人が出たこともあるといわれ、危険だからである。イルカを仕留め終わるとインナト（川口）に引きずつてゆき、そこで分配する。舟に乗った人、舟主、特別手柄を立てた者等は分配が多く、他の人達はたいい人口割りでなされたという。他集落の者や、ただ見物している者でさえ、ミーダマシ（見た者の取り分）として分けて貰つていたそうである。

以前の各家庭にはイルカが寄つてくる時期に備えてモリやオノなどが準備されていた。そしてイルカの群れを発見した者は、「ピトウドーイ（イルカだよ）」と集落中にふれ歩いてきたものである。最近ではそのようにイルカが獲れることはほとんどない。

## 第四章 大工（セーク）

喜如嘉集落は昔から大工の多い所とされている。大正時代には十九歳二〇歳頃の青年は大工になる者が多く、集落全体では二〇名くらいおり、その内六割くらいが半農半大工で、四割くらいが専属大工であった。喜如

嘉の大工達は東村、金武村、国頭村、その他沖縄本島各地までも船大工、あるいは家屋の建築大工として出稼ぎに出ていたといわれる。集落の浜辺でも他集落、他村より依頼されて造船していた。

山原船（沖縄本島北部と南部を往復していた船の名称）所有者の多かった平安座島へも、しばしば出かけていたという。専属大工でないものは農繁期には帰ってきたりする。

大工道具にはタイビキ（二人引き鋸のこと）、バンゾーガニ（L字型の金尺のこと）、ヌミ（鑿）、チョーナ（手斧）、トイリー（戸の溝を彫る鉋）、カナジチャ（または玄翁と呼び、金槌のこと）、シミチブ（墨壺）等がある。

## 第五章 食 物

### 第一節 常 食

普通、食物のことを「ムン」という。朝昼晩、毎日定期的に食べる食事のことをファンメー（飯米の意か）といい、早朝、午前十時頃、午後三時頃、夜中などにおやつとして、適当に食べるものをピンメーという。朝食をヒティミタイムンといい、午前八時頃とる。昼食のことをアツシーといい、午後一時頃、野良仕事を終えてからとる。夕食のことをユフイ（憩いの意）といい、夕方が暮れかけた頃にとる。

ピンメーの内、早朝や夜中に食物を食べることをミーツイまたはミーグファイムンという。それは眠気覚ましの食べ物ということで、ミーツイと目を強めるという意味で、ミーグファイムンとは目覚めさせる食物という意味になる。

終戦直後までは主食として朝昼晩ふかし芋を食べていた。その後の経済の成長につれて、食生活も急激に良くなり、現在では都会における食生活と何ら変わるところがない。

七、八〇年前頃の芋は、現在のように品種改良された大きな良質な芋ではなく、長い間栽培され続けてきたピギヤムン（ひげイモ）といわれる細長く、繊維の粗いおいしくないものであったという。

芋を主食としていた頃、集落でも数える程の富農か、給与者の家のよう

に現金収入がある家でしか米を主食としていなかった。普通の農家では冠婚葬祭、その他特別の日にしか米の御飯を食べることが出来なかった。普通の農家ではたまたま夕食に汁雑炊（または野菜雑炊）やウツケーメ（おかゆ）、タリメー（おかゆの一種）、ケヘラニー（雑炊の一種）の御馳走をつくらせて食べた。

汁雑炊の作り方は米二、三合（各家庭の貧富の程度によつて米の量が違う）に、青野菜を多量に入れ、味噌や塩、豚脂、海の貝類を乾燥させつき砕いたダシなどを入れてつくる。戦前までは十名以上の大家族が多く、ウフナビまたはシンメーナビといわれる大きな鍋にて炊いていた。おかゆも水を多量に入れ、液状に炊いたものがほとんどであった。

タリメーの作り方は前述のようなおかゆの中にソテツのデンブンを入れて炊いたものである。ケヘラニー（またはソテツ飯ともいう）の作り方は前述のようなおかゆの中にソテツのデンブンをに入れて炊き、ヤドカリや小魚のダシと味噌、塩などの調味料で味つけをし、青野菜や大豆を入れて炊いたものである。

また、ソテツの毒素をとった固まりを乾燥させたものに前述のような調味料や青野菜、大豆を入れて炊くものもある。

副食としては朝食、昼食、夕食にミシンシル（味噌汁）または、シナシル（ヤドカリのダシの入ったおつゆという意味か、それとも空つぼのことを喜如嘉の方言で空インナスという言葉の意味と同様な意味からか）と呼ばれている。

おつゆを炊いて芋と食べる。約七、八〇年前のおつゆは、潮水とアマガイダシ（ヤドカリのダシ）の調味料と青野菜を入れて炊いてあった。主食としてのさつま芋を補うために、ソテツが栽培された。ソテツは山の斜面にある段々畑のあい間や畑のつくれない悪い場所に植えられる。

ソテツの食べられるようになる時期は、旧四、五月頃であり、若葉が出始める頃は食べられないという。ソテツの時期には丁度さつま芋が不足する頃だといふ。二、三ヶ月間は毎日の食事が芋とソテツ半々である場合もあったという。ソテツは皮をはぎとり、白いでんぶの多く入った茎を平らに切りさいて、流れ水に浸して毒素をとる。毒素をとったソテツはそのまま筵の上で干しておき、ポロポロにくだけるようになる、いろいろな料理をして食べていた。それから毒素を取ったソテツを白で搗きくだいて

粉にし、布袋に入れて桶の水にとかす。とかしたデンプンは沈澱して底に固まる。デンプンはわずかしかとれない。そのようにしてとったデンプンは乾燥させて保存しておき、必要に応じて取り出す。

朝のおつゆが残ったりした場合などを除いては朝食、夕食には、芋と油味噌、漬け物などであった。夕食には朝食や昼食よりたいていよくする家が多く、芋、あるいは汁雑炊、タリメー、ウツケーメー、ケヘラニーのいづれかとおつゆ、それにちよつとしたおかずが出る。おかずのことをハティムンといい、漬物（ホーリムンという）や油味噌（アンダグミス）、ヤッサーチャンプルー（野菜のおかず）等がほとんどであった。

明治三六年の土地整理以前は、地割制が行われており、稲の収穫期になると役人がトー（一斗ます）を持って各農家を回り、税として米を徴収していたという。各人に地割された田の面積より稲の収穫が見積もられていたので、わずかの米を残す以外すべて持っていかれたという。ウフグミ（粒のこわれてない米）は上納として徴収され、各家庭には粉米と冠婚葬祭用の少量の米しか残されない。

セーキジ（仕明地）という開墾地を持っていて、私有財産を許された富農の家では一般の農家より米の保有は多かつたという。そういう富農には高倉があり、その中に稲を納めていて、必要に応じて取り出し、白で搗いていたという。終戦直後までは贅沢な食べ物であった米は、戦後十数年の内には主食となり、現在に至っている。

七、八〇年前頃は調味料としては海水を用い、味噌でさえも不自由がちであった。旧三月頃の浜降りの頃に潮の引いた海よりアマガイ（ヤドカリのこと）を多量にとり、それを乾燥させ中味をとり出してつきくだき、塩づけして甕に入れ保存しておく。それをアマガイダシという。また青野菜類の数も少なく、アハベーナ（紅色をした葉の薄いもの）、アハナ（表は緑で裏は薄い紅色のもの）、インガナ、フーチバー（ヨモギ）、トーナ（唐菜）、フダンソウ、ミスナバー、ウサギンミミ（うさぎの耳に似た野菜）、タマナー（キャベツ）、カンダバー（芋の葉）、ビヤ（ねぎ）等やナンクワン（かぼちゃ）、チブル（夕顔）、ウイ（きゅうり）、ゴヤー（にがうり）、スバイ（冬瓜）ナベラー（へちま）等や、デークニ（大根）、チデークニ（人参）、グンボー（ゴボー）、ターンム（サトイモ）、ヤムン、ジャガイモ等である。

八二、三歳になるおばあさんの幼い頃（戦前）のこと、彼女の兄が中学受験の試験の前日のことである。夕食に御馳走として汁雑炊をつくった。大きな鍋に炊いていたものが、上の兄達が全部たいらげてしまった。彼女がしよげているのをみて母親が、「あなたは仕方ないから鍋の底でもしゃぶりなさい」といって、鍋の底にわずかに残ったのをしゃぶらされたとのことである。そのように食生活の乏しい時代の子守唄に次のようなものがある。

○ウエーキヤーヌ嫁ナリバ

フガン、ファンダマウシルン

ヌマサリリンリチ ウムタシガ

ヘーヌウシルド ヌマサリール

〔歌の意〕

金持ちの家の嫁にゆけば、卵やファンダマ（和名・スイゼンジナ）の入ったおつゆの御馳走が食べられるものと思つたのに、実際嫁に入ってみると、酒かすの入ったおつゆだけしか飲ましてくれぬものだ。

この唄は貧しい家の娘を主人公として唄つた子守唄である。娘が常々富農の家をみていて、米の御飯やおかゆ、雑炊などや、おかずとしての卵や魚など、それからおつゆの自身には上等の野菜を入れて食べていたのをうらやんでいた。自分がもしそのような富農の家に嫁にゆくことが出来たらば、御馳走にありつけることだろうと秘かに期待していた。

その夢がかなって、実際嫁に入ってみると、娘の期待はくずれ去つた。なぜならば富農の家では上座（主として家族の直系、その他男子達）と下座（家族の婦女子や下男、下女）の食べ物分けられているのが普通であるから。それゆえ上座の者達は米の御飯やおかゆ、それにおつゆと卵や魚などの御馳走を食べる場合が多いけれど、下座の者達は普通、芋や上座の者達のお下がりを食べるのが多かつたといわれる。

## 第二節 食座

普通の農家では食事の場合にはムンカミゾーマ（トウングワーという母屋の隣りにある建物）にて、家族揃って食べる。冠婚葬祭、その他の特別

な行事のときには、直系とその他、あるいは男と女をお膳などに分けて食べることもある。富農の家では下男や下女がいて大家族であるので、直系、その他の男、女達、下男女と三段階に分けて、座敷も別々に食べる。直系のおじいさんや戸主、長男はお膳に食事を載せて食べるのが多く、他は適当にやるが多い。

差別が行われるのは普通の家庭でも、冠婚葬祭その他の特別の行事に特に顕著にあらわれる。普通の家庭でも直系はタードローシヤムン（二期作米の裏作に栽培されたさつま芋で甘味がありやわらかくておいしい）を食べたり、おかず類があったりする。朝食はたいていダキヨホ（三尺くらいの長い竹製のザル）にふかした芋を入れ、家族揃って、あるいは適当にそれを取り囲んでおつゆをすすりながら食べる。

冬などは地炉ジロを囲んで夕食をとるのが多く、上座には戸主やその祖父が座し、その次に長男とその男の子供が座り、それから下座に女子が座す。主婦は炊事の便から台所に最も近い地炉端に座す。食座においても他の諸々と同様、常に男尊女卑の思想があらわれ、食べ物においても、座り場所においても、順番においても男子が優先していた。

病人の場合にはおかゆやソーメン、卵、豚肉、魚類などの御馳走をこしらえて食べさせたりする。またトウスイマカネーといって年寄りに粉米コメで汁雑炊シヅカヒを作って食べさせたりする。

### 第三節 サンクエー（参食）

サンクエーとは友人同士、あるいは隣近所数名から十数名集まり御馳走をつくり食べることをいう。戦前までは数多く行われていたが、除々になくなり、最近ではあまりみられない。作物の収穫後などに多く行われ、適当な家を選び、各人割り当てるの食量を持ち寄って煮炊きして食べたりする。男女混合の場合には女が主に炊事を行うが、男子も協力してやる。

お金を出し合って、それでソーメンやメリケン粉を買って御馳走を作る場合もあるが、ほとんどが自作農産物である場合が多い。サンクエーは夕食後、遊びながら御馳走をつくり、夜中まで行われる場合がほとんどである。次にサンクエーのいろいろな種類と方法を紹介しよう。

①肉（シシ）半斤ヌツカーセー

正月の頃に各家で屠殺して保存している豚肉を半斤（※編注：三〇〇g）持ち寄って、肉料理の御馳走をつくり食べる。

②ソーミンチャンプルーサンクエー

お金を各人に割り当て、集めた金でソーメンを買い、野菜などを入れて油でいため、味つけて食べる。

③アンダーギーサンクエー

お金を各人に割り当て、その金でメリケン粉や油を買い、テンプラを揚げて食べる。

④クジキンテンプラサンクエー

クジキン（クズウコンのデンブン）やステイチクジ（ソテツのデンブン）を各人の家より一定量持ち寄り、油で揚げテンプラにして食べる。

⑤シルドワーシーサンクエー

各人米二合あるいは三合、その他野菜類を自分の家より持ち寄ってシンメーナービ（一抱え以上の大きな鍋）で汁雑炊を作って食べる。昔の若者達は大食であったと思われ、そのような御馳走になると一人当たり米二（三合分の雑炊をも長時間かけて食べたものだという）。

⑥イングミムツチーサンクエー

イングミムツチーとは、イングミ（麦を炒って白でひき、竹製の目が細かいザル（ユイノー）でふるった粉）にふかし芋をそれよりやや多めに混ぜて練り固め、餅のようににした食べもの。戦後のイングミムツチーは砂糖が手に入りやすいため、砂糖が入れてあり甘いものである。このイングミムツチーは各行事の場合に、米でついた餅の代用とされるのが多かった。

⑦キビムツチーサンクエー

イングミムツチーのようにキビの実を粉にしたものである。

⑧マミサンクエー

マミサンクエーは主に大豆（大豆のことをトーフマミという）の収穫期に、それを炒って食べたりする。

⑨メーサンクエー

メーとは稲や米のことをいい、炊かれた御飯のこともそのように呼んだりする。稲の収穫期に行われる。

⑩フツパドゥーシーサンクエー

フツパドゥーシーとは、汁雑炊と同様な材料を用いるのであるが、汁雑炊の場合と違って水を多く入れず、普通の御飯の分量の水を入れて炊いたもので、若者達の毛遊びなどにも持ち寄って食べたりした。

⑪トーフサンクエー

大豆の収穫期にその豆で豆腐をつくって食べる。

⑫モーイドーフサンクエー（作り方は後述）

モーイという海藻を利用して豆腐状にして食べる。

⑬チヌマタドーフサンクエー（作り方は後述）

チヌマタという海藻を利用して豆腐状にして食べる。

⑭ハツカーシーサンクエー

ハツカーシーとはクジキンやソテツのデンプンを水にとかし、それにビヤ（ねぎ類）と調味料を入れて海苔のように炊いたもの。

### 第四節 味噌の作り方

ソテツの皮をはぎ取り、中身を平らに切り裂いて小川にひたし、毒素を洗い流す。それを川原などで日干しにする。水にひたしたり日干しにした回数回りがかえす頃には、ソテツはぼろぼろにくだけるほどになる。毒素をとるために水にひたしたりする日数は三日間以上である。

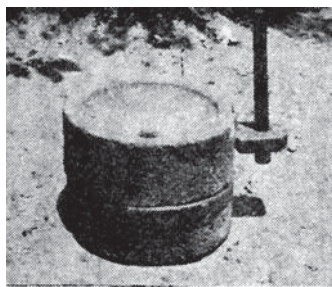
飢饉などの場合には完全に毒素をとらないうちに早めに食べたりしたため、毒にやられて死亡したりする場合もあったという。特に戦時中では都会地の避難民達がソテツの食べ方を知らず、飢えをしのぐため完全に毒素を取らずに食べたので死亡するものが多かったという。

そのように毒素を取ったソテツは、いろいろな料理に使用することが出来る。味噌をつくる場合には毒素をとったソテツの茎をニクブク（藁で編

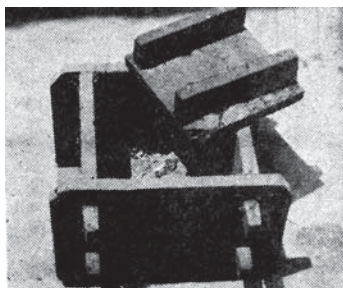
んだ荒目の厚い筵で、保温の工夫がなされている）の上にさらに穀物干し用に用いる薄い筵を置きその上に干す。何日かすると自然発酵がはじまる。その後は影干しにし、さらに蒸した御飯や蒸して白でつきくだった豆を混ぜ入れる。発酵が進み青い麴カビが伸びてきて、風で吹き飛ばされる程になると、もう味噌が完成していて使用できる。完成した味噌は甕に入れて保存しておく。

### 第五節 豆腐の作り方

豆腐はたいいてい各家庭で作り、大豆一升分くらいをつくるのがふつうである。夕方頃大豆を水に浸しておき、翌日、水でぬらしながら石臼ですりつぶし豆腐袋（目の細かい布地で作られた袋）でカスを完全になくなるまでしぼりとる。しぼりとしたカスはおかずなどに使われる。大きな鍋にさきほどの大豆の汁を入れて沸騰させ、白い泡が立ってきたら潮水をふり入れて弱火にする。泡はそのまま鍋の汁と一緒に取り出し固まらせて食べることもある。それを泡豆腐という。しかし、多くの場合は泡を取り出し、布を敷いた豆腐箱に入れて固める。泡は出なくなるまで幾度も取り出す。



石臼



豆腐箱

### 第六節 チヌマタ豆腐やモーイ豆腐の作り方

チヌマタやモーイという海藻のとれる時期につくられるものである。海岸近くの海より海藻を多量に刈り取ってきて、それを洗った後日干しにしておく。その後それを保存しておき、随時取り出してそのままおかずやお

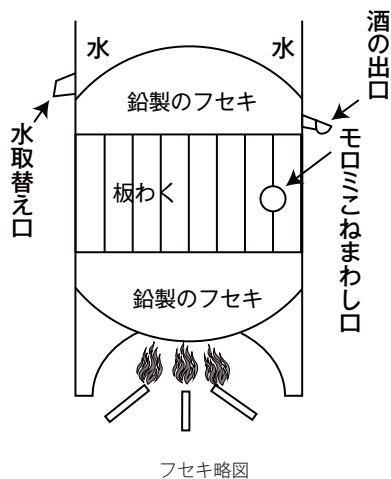
つゆにして食べたり、豆腐にしたりする。作り方は乾燥させた海藻を水で戻し数回洗って細かい砂やゴミを取り除き、鍋に入れて沸騰させる。そして海水や調味料を混ぜてドロドロになつてくるとそれを取り出し、冷やして型取りをする。このような豆腐を作る場合は冠婚葬祭やその他特別の日が多く、平日はほとんどない。

## 第七節 酒の造り方

明治三四年頃まで酒は自家製のものが多かった。酒を醸造する釜をフセキ、あるいは酒釜や大和釜などという。フセキはたいていフクチチ（炊事場の土間）に置かれてある。その当時フセキを所有していたのは上、下幸地、上根小、仲、泉屋、六又、真謝（以上屋号）の十軒くらいの富農の家であつた。その他の農家はフセキ所有者より借りて酒を造つていたのである。

その当時、借り賃として、一度につき醸造して出来上がった酒より二合くらいを提供していたという。

米を蒸してから五日間くらいは広場や縁側で発酵させる。ニクブクの上で普通の古い筵を敷き、その上に蒸した米を敷くのである。米が発酵すると桶などに水で薄めて入れておきモロミにする。そのモロミをフセキの中に入れて沸騰させて酒にするのである。酒の風味を出すためにアワやソテツのデンプンを入れたり、甘蔗の汁を入れたりする。発酵した酒を蒸留すると、その順序によって酒の質が決まる。最初に出る酒のことをイチバンバイといい、アルコールの度合が高く最も良質の酒である。次にニバンバイ、その次にサンバンバイと出てきてアルコールの度合が段々薄くなる。サンバンバイの酒のことをサーベートもいい、甘酒にしたりする。



フセキ略図

明治三四年以後、個人での酒の製造が禁止され、フセキもすべて消え去つた。それから終戦直後の一時期、酒がなかったので古老達の記憶をもとにフセキを作り、酒を醸造して集落の消費にあてたこともあつた。酒を醸造して残つたカスはサキヌフェといい、乾燥させておつゆに入れたりする。

## 第八節 季節的食物、嗜好用食物、飢饉用食物

〔植物〕

桑の木の実、チャーギの実、アダンの実（アダンの実の中に米粒の様な物が入つており、それを食べる）、かぼちゃ（ナンクワンという）の種、パンの実、椎の実（旧十月頃実が熟するので、それを拾い集めて御飯に入れて食べたりする）、グミの実（方言でクビといい、甘ずっぱい味がする。旧三月頃）、テーチの実、ギマ（旧十月頃）、イチゴ（方言でイチチビといい、旧十一月頃とれる）、辛木（ある種の辛い木の皮や根っこをとり嗜好物とする）、ナバ（キノコのことをナバといい、喜如嘉では旧十一月頃松茸が多くとれる。その他チリナバ、キヌクナバというのがある）ミミグイ（木クラゲ科の一種）、フアルビヤ（野ビルのこと）、アジヤマ（アザミ類の一種、飢饉のときなどに農作物がなくなると食べたりする）、ブツソーゲの葉（飢饉用）、フチバー（ヨモギ）、マッチモ（海草の一種、海草類はたいてい旧三月頃が多くとれる）、チヌマタ（海草）、ビル（海草）、ハニクビ（海草）

〔動物〕

アササ（熊蟬、子供がいたずら半分を食べたりする）、蚕のさなぎ（ゆでたりして食べる）、メーガツタ（いなご、空揚げにして食べる）、アタビカ（田にいる蛙、火に焼いて食べる）、トーナザー（うなぎの一種、田植えの頃に多くみられるもので薬用にもなる）、アハマター、ターウナギ、ハブ（薬用にもなるといわれているが、ハブ料理を食べたものがその後くしゃみをしたりとると、毒にかかるという迷信がある）、タハンガイ（カニ、旧十月頃多くとれる）、ターユー（ふな）、タナゲー（えび）、山鳩（フミル（渡り鳥）、ハンサガ（渡り鳥）、タコ、イカ、ウナギ、ナマコ、ピトウ（イルカ）、魚類、インナ（貝類）

## 第九節 その他

### 一、調味料（味噌や塩などの調味料のことをスーチームンという）

油は豚脂とタネ油がある。豚脂は正月に屠殺した豚よりとった脂を保存しておき使用する。おつゆやその他特別の御馳走をこしらえる場合にのみ使用するが、半ヶ年ももたない程である。油を絞りとった後に残るアンダンカシーは油味噌などに入れたり、そのままおつゆに入れたりする。戦後はタネ油が普及して使用されている。

ダシとしてはアマガイ（ヤドカリ）を旧三月頃の時期に取り集めて日干しにし、中身を塩漬けにして甕に入れておき、必要に応じてとり出し使用する。それから小魚（特にピキユウといい細長い小魚が多い）を日干しにして保存しておき、ダシとしたり、酒のしぼりかすや豆腐のしぼりかすなどでダシとしたりする。

塩は明治の頃まで塩屋や宮城島の塩田で製塩されたものを使用していた。明治の頃までは製塩された塩でさえも乏しく貴重なものであった。普通の炊事には海水を使用する場合が多く、おかずなどの味つけをする場合にのみ製塩された塩を用いていた。

大正、昭和と時代が進むにつれて、製塩された白い塩は手に入りやすい品となった。味噌は戦前まですべて自給自足で、米や豆、ソテツなどを適当に混ぜ合わせて発酵させてつくる。

戦後はおつゆの味のつけかたとしてすべて味噌を使用するが、戦前までは海水だけを入れて味つけをする家もあった。醤油は戦前までほとんど使用されておらず、戦後から普及し始めたものである。

### 二、弁当



山や田畑など比較的遠距離にゆくときには図(1)のようなヤムンパーキ（芋入れ竹籠）にふかし芋と油味噌や野菜の漬物を入れて持ってゆき、昼食とする。戦前の学生達は学校へ図(2)のような竹で編んだ弁当箱の中にかした芋を切って入れ、持ってゆき昼食としていた。

### 三、離乳食

乳飲み子の離乳食として、おもゆやソテツ、さつま芋、クジキン等のデンプンを、湯でのり状に炊いたものを食べさせる。

### 四、老人用食

老人用としては前述のような消化のよい食物や、粉米<sup>フグミ</sup>でつくったおかゆや雑炊を食べさせたりする。

### 五、食器具類

しゃもじ（ミシゲイ）、しゃくし（サラゲイ）、マナイタ（マルチャ）、包丁（ホーチャ）、山刀（ハツタナ）、鍋（大きなものをウフナビ、小さなものをナビンクワという）、やかん、きゆうす（ツーカー）、飯碗（ミシ碗）、汁を盛る器（シル碗）、箸（メーシ・竹や木で作った自家製のもの）、重箱<sup>ウヅン</sup>（御馳走入れ）、御膳。



重箱



高御膳と皿とお椀



## 第六章 住居

### 第一節 家屋の種類

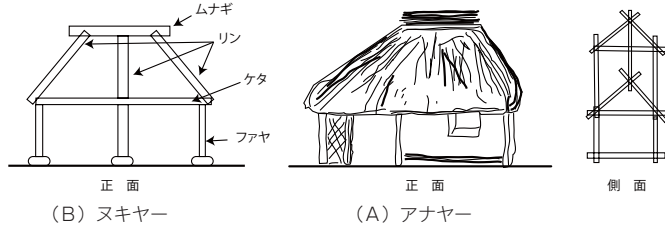
家屋の種類には瓦葺き屋と茅葺き屋があり、瓦葺き屋は集落でも十軒ぐらゐの富農の家にしかみられず、他はほとんど茅葺き屋であつたといふ。戦後、急に瓦葺き屋とセメント瓦葺き屋が多くなり、現在では茅葺き屋が少なくなつてゐる。瓦葺き屋の造りは、柱や壁の材料に良質で大きなものが用いられており、造り方もその当時の大工達の技術が用いられてゐる。屋根は赤瓦（沖繩本島各地にみられるもので、粘土を焼いて作られたもの）を用いてゐる。茅葺き屋の場合には粗雑に造られたものがほとんどで、柱も山から伐採したままの丸太を用いたり、柱と柱を組み合わせて縄を編んだり、簡単につくられたものである。

### 第二節 瓦葺き屋（ハープキヤ）

喜如嘉集落は今から七〇年前には総戸数が二五〇戸くらいであり、幸地、上、大切、泉屋、新屋小、倉下小、集落事務所棟の十軒くらいは瓦葺き屋で他はすべて茅葺き屋であつたといわれる。

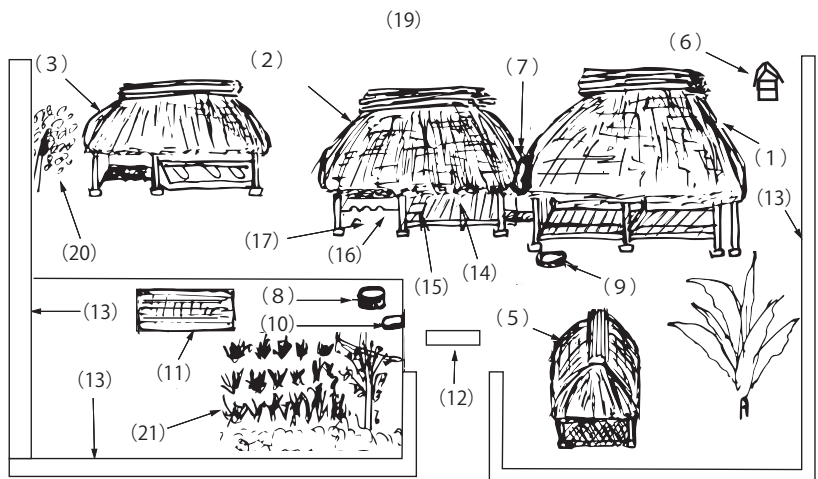
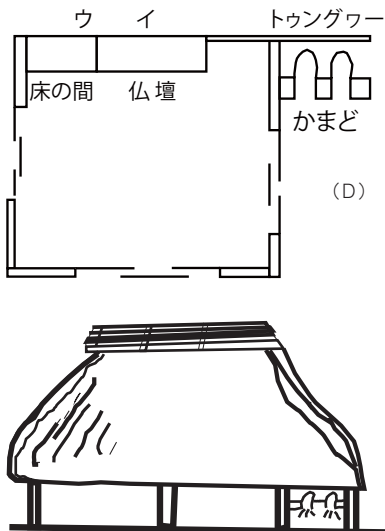
### 第三節 茅葺き屋（ハヤブキヤ）

茅葺き屋には造り方、あるいは家屋の堅固さの程度により穴屋（図A）と抜き屋（図B）の二種類がある。穴屋は他の家屋より粗雑に造られており、角材や丸太の柱を地面に打ちこんで、柱と柱はハンザ（つる草の名称）やその他の縄で結んで継ぎ合はす。柱も山から伐採したままの丸太を使用するのがほとんどである。床板は桁の上に載せてあるだけで、戸も地面の上を通すだけである。壁も屋根と同様茅を使用して葺いてあり、炊事部屋（シムという）などの壁は火の用心のため特に石を積んだり、



茅で編んだ壁には粘土を塗つたりして造つてある。抜き屋の場合には穴屋より精巧に造られており、柱や桁の組み合わせはヌミヤその他の大工道具を使用している。

○ターチャー（二ツ屋、C）参照  
ターチャーとは別名ウイトウングワーヤとも呼ばれてゐる家屋で、瓦葺き屋根の場合にも茅葺き屋根の場合にもほとんどがその造りである。建物が二棟となり、軒続きである。ターチャーの棟を上と呼び、他の棟をトウングワーと呼んでゐる。ウイは寝室や集会、来客用部屋として使用したり、また神棚や仏壇が置かれており、トウングワーより規模は大きい。トウングワー（殿小、普通沖縄では大きい家屋のことを殿と呼ぶことから、その端にある小さな家屋のことをトウングワーと呼ぶのである）には今の台所に当る場所のシムとかフクチチとか呼ばれる部屋がある。食事をする部屋の部分は板敷きか竹敷きである。かまどのある部分は土間になつていて、その部分をとくにジートウ



(C) 農家の模型図

ングワーと呼んでいる。

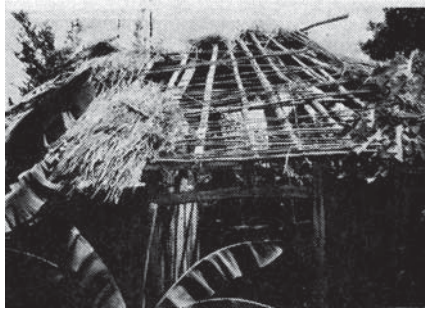
一棟だけの家では(D)図のごとく軒の一方をのぼし、そののぼした場所をトウングワーと同じ利用法で使用する。茅葺き屋においては五、六〇年前頃、壁は竹で二重に編んだチヌブ(E図参照)と



(E) チヌブ

というのに茅を入れたりして造られている。またかまどの置かれてあるジートウングワーの壁は火の用心の為、石を積んだり、チヌブに粘土を塗って防火に努めたりする。また天井はチヌブより目を細かく、竹を割って編んだワージーというのを張り、ススや埃が天井から落ちてくるのを防ぐ。門の入り口にあるヒンブン(透き垣の一種で門の正面に立てたりするもの)にも同様な編み方で荒目に編んだ竹を立てたりする。

以前の人達は部屋に上るときには野良帰りの汚れた素足を簡単に石や足ふき用に編まれた縄でふいて上げるのがほとんどで、ウレーファといって、足洗いの石桶が準備されていたのはまれであった。茅葺き家は瓦葺き家と比較して、夏は涼しくしのぎやすく、冬は暖かいものであったという。ただ、耐久性、衛生上、外観、その他については瓦葺き屋根、板壁製のもの



古い型の茅葺き屋の廢家



山羊小屋

#### 第四節 家屋の配置と屋敷図

家屋の配置と屋敷図は前述(C)図のごとき一般農家の家屋を例にとつて説明する。(13)はハックイ(囲いの意味)と呼び、ブッソウゲ、フクギ、その他雑木等の木々や石垣で屋敷を囲み、境界と防風の為に造られている。

(12)はヒンブンと呼ばれ、ブッソウゲやその他の雑木を植えたり石垣や竹を荒目に編んだものを建てて透き垣としたりして、直接屋内を外からのぞかれるのをさえぎる役目をする。(21)はアツタイと呼び、芭蕉畑にしたり、甘蔗やみかん、バナナ、パイヤ、竹、その他野菜類を植えたりする場所である。

(1)は上と呼び母屋にあたり(F)図のようにウフグイ、ナハザー、ズンファタ、フツツアー等の部屋があり、ウフグイには神棚、ナハザーには仏壇が置かれている。(2)はトングワーと呼び、(F)図のようにトングワー、フツツアー、ムンカミゾーマ、フクチチ(またはシム)等の部屋があり、ウイよりやや規模は小さい。

(14)はムンカミゾーマ(食事をする座)、(15)は地炉、(16)はハマ(かまど)、(17)はフクチチ、またはシム、ジートウングワーと呼ばれ、土間となっている。(7)はティー(桶)と呼ばれ、木をくりぬいて造っており、ウイとトウングワーとの屋根の間に入れ、雨よけとする。

(3)はフルと呼び、豚小屋兼大便所である。戦前まではそのような造りのものがすべてで、人が糞をするとそこに飼っている豚が這い出してきて糞を食べていた。

(20)の場所にはたいいてい桑の木やユウナの木が植えられており、戦前までは紙が乏しかったので、その木の葉は用足し後の尻ふきに利用されていた。その他尻ふきには藁束や竹へらなども利用されていた。木の葉や藁束はそのままフルの中に捨て、豚の汚物と混ぜ合わされ肥料となる。(11)クエークミゾーマ(肥やし踏み所)とよび、フルから出る汚物と木の葉や藁などで堆肥をつくる場所である。

(6)はお宮で火の神の神体である石三個が並べて立てられ、ウコール(御香炉)、花びんが備えられている。

フクチチ (またはシム)	トウングワー フツツアー	ズンファタ	フツツアー
	ムンカミ ザー	ナハザー	ウフグイ

(F) 間取り

そのようなお宮は古いムトウヤー（元家）にあり、一般の家にはない。そのお宮は一門の人達によって崇められている。(5)の場所に建てられる家屋はメーヌヤー（前の家の意）と一般に呼ばれ、造り方により、年寄りの隠居用に利用したり、チャクレーヤー（来客家の意味）にしたり、その他納屋、穀物干し場にしたりする。またその場所に高倉が建てられることもある。

(19)は住居が山を背にしている場合にはフシバル（後原）と呼び、たいてい段々畑となっていて、みかんの木、芭蕉、バナナ、甘蔗、その他野菜類が植えられたりする。また平地に住居がある場合には(21)の場合と同じくアツタイと呼ばれる。ウンバルの旧集落はほとんど山を背にして住居が造られており、サンバルの新集落は平野が広がって開けた集落なので平地に造られているが多い。

(8)ハー（川や泉、井戸、池等と呼ぶ）と呼び、七、八〇年前まではすべて集落共同井戸（集落に十数個ある）を利用してしたが、その後徐々に各家にも井戸が掘られるようになった。しかし終戦直後までは、各家庭の井戸は浅いため、水が枯れたりするので、ほとんど枯れることのない湧き水である共同井戸も利用していた。最近では山の川の水をせき止めて集落に水道を引いて給水している。そのため古くからある井戸は使用することなく放置されているのがほとんどである。

(9)、(10)はウレーファと呼ばれ、セメントのない頃は丸太をくりぬいて作ったり石をくりぬいてつくられていた。(9)はピサアレーウレーファ（足洗いウレーファ）と呼び、昔は屋外ではすべて素足であったので、屋内に入るときにはその容器の水で足を洗って入る。たいていピサアレーウレーファのそばには、ピサヌグヤー（足ふき）の藁縄で編まれた敷物が置かれていた。(10)はヤムンアレーウレーファ（諸洗いウレーファ）と呼ばれ、諸や大根、人参等を入れてその容器の中に人が入り足で踏んで洗ったり、X字型に結んだ棒でかきまわして洗ったりする。

### 第五節 間取りについて

前述(C)図、農家の模型図、(F)図、間取りにみられる各部屋の呼称・利用法は次のとおりである。

#### 一、ウフグイ (図(一)参照)

ウフグイ（語意は不明、ウフとは大のこと）とは別名一<sup>イバンザ</sup>番座とも呼ばれ、他の部屋より上部屋とされている。ウフグイの部屋には戦前までは富農の家にしか畳は敷かれていなかったが、戦後は一般の農家にも敷かれるようになっていた。ただし戦後はターチャーの家屋はなくなり一棟造りの家屋になり、部屋の配置に大差はない。

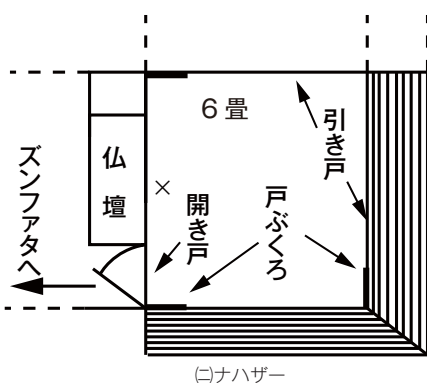
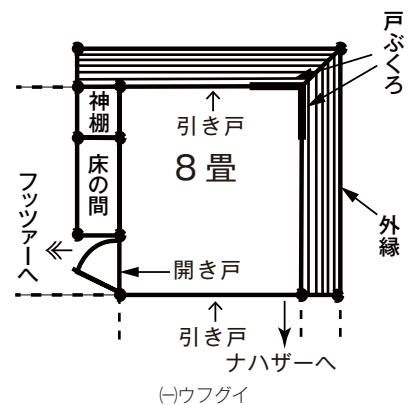
戦前までは一般の農家は床板のまま

や、ピングムス（い草の茎で編んだ敷物）、ハママス（がま製筵）、アダンバムス（あだんの葉製の筵）が敷かれていた。集会や来客のある場合にはたいていウフグイが利用される。結婚式、新築祝、葬式等のように多数の客がある場合には、ウフグイとナハザーが利用されウフグイには男達が座し、ウイザー（上座）とされ、ナハザーには女達が座しサーザー（下座）とされている。またウフグイは戸主夫婦の寝室としても利用されている。

図(一)による神棚は一m余りの高さにと造られており、千手観音やアジガミ（門中の神）が崇められている。床（床の間）は二〇cm程の高さで、壁には福祿寿、松竹梅、鶴亀等の縁起物としての飾り絵がかけられている。

#### 二、ナハザー (図(二)参照)

ナハザー（中座の意味）は別名二番座と呼ばれ、ウフグイに対して下座となる。隣人や親類の者達がやってくるとその部屋で雑談したりする。戸主夫婦以外の男達や子供達の寝室に利用される。ナハザーは昔から現在まで一般の家庭では畳を敷いているのはほとんどなく、富農の家や例外的に畳



を敷いてある家があるくらいである。

一般の家庭では来客のある場合に筵を敷くのみで、平日は板間のままである。穀物の収穫時には干場に利用されたりする。ナハザーには図にみられるごとき仏壇があり、1m余りの高さで、三段になっている。

仏壇には位牌があり、それには三代程の直系祖霊と現戸主の家族の死亡者の名が記された木札がはめこまれている。木札は年忌がすぎると取りはずして、位牌の裏に積んだりする。祖霊を崇めてあるその位牌のことを元祖と呼んでいる。

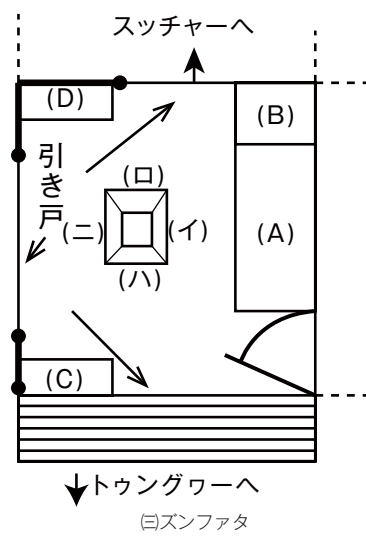
元家は、分家の移転や後継者の絶滅、その他の理由により、元祖を崇める者がなくなる家があると、その元祖をも引き受けて崇めることがある。そのように他家の位牌を引き受けて、その祖霊を崇めてある元祖のことをアジカイガンス（預り元祖）といっている。太平洋戦争の戦乱と戦後は人口の都市地区集中の影響から、集落では元祖を引き継いで崇めていく習慣が次第に薄れていった。

そのような元祖はたいしてその門中の元祖に預けられ、元家は二、三の元祖を預っている家が多い。祖霊が崇められている仏壇全体をさして霊前といい、普通図(二)に記入されたX字の所にて祈願をするので、その場所をビージョール（座り所の意味）と呼んでいる。

三、ズンファタ（図(三) 参照）

ズンファタ（地炉の意味）はその部屋に地炉があることからそう呼ばれ、別名三番座ともいわれている。ウフグイ、ナハザーに比べて比較的條件の悪い部屋で、暗く風通しも悪いので、穀物や漬け物、食器具、衣服等を保管したりする。

毎月一日、十五日、その他冠婚葬祭、年中行事には仏壇、火の神、神棚等を祈願するのでそのような場合の供え物の御馳走はたいしてナハザーに

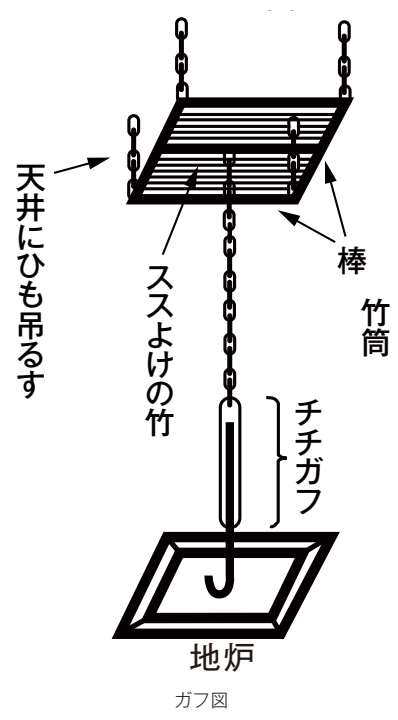


(三)ズンファタ

家族揃って食する。しかし平日はトウグワのムンカミゾーマ（食事する座の意味）で行い、特に冬になると夕食などはズンファタにて地炉を囲みながら食事をしたり夜なべをしたり、憩いの場所でもある。ズンファタの地炉にてお茶用のお湯をわかしたり、簡単なおかずをこしらえたりする。冬はお客がくると地炉の所に招いて、暖をとりながら雑談したりする。またその家に妊婦がある場合にはフツツアーにこもり、出産はズンファタの地炉の端で行う。ズンファタではお湯をわかしたりするのに便利だからである。

出産の時にはズンファタは男子禁足で、妊婦の夫は他の部屋で待たねばならない。地炉の周囲の座席についての慣習として、図(イ)の場所には戸主、戸主の祖父や来客の男子が座し、(ロ)の場所には男の子達が座し、(ハ)の場所には主婦や家族の女達が座し、(ニ)の場所には来客の婦女子や女の子達が座するのが普通である。特に(ハ)の場所は炊事とか配膳に便利であるため、主婦の座席となっている。

図(三)は仏壇のある場所にあたり、仏壇の下を水屋や漬物甕を置いたりするのに利用される。日常使う食器具類や調味料類（味噌や塩）はトウグワーに置かれてあるが、冠婚葬祭用や年中行事用のものは別に保存しておく。



(B)、(C)、(D)は押し入れ。(C)は水屋として利用する場合が多く、お菓子類、調味料、その他食器具を保管する。棚は竹で作られてあるのがほとんどで、その上に食器具をふせておく。地炉には図に見られるごときガフ（語意不

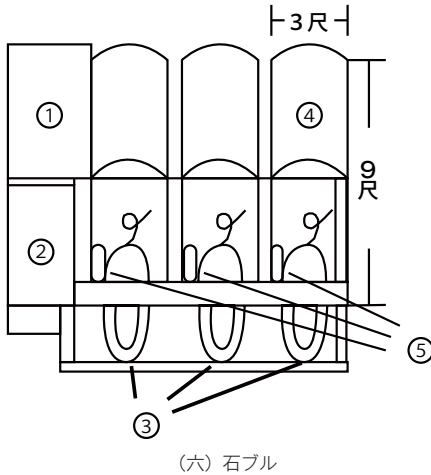


## 六、フル（豚小屋兼大便所）

フルは五、六〇年前頃までは、ほとんどの農家が地面に穴を掘り簡単な茅葺き屋根をつくり豚を飼育していた。溝、上、石保、嵩根、伸、上根等各屋号のような富農の家では図(六)のような石ブル（石で造られたフル）であった。

石ブルは小屋全体が石で造られているため、堅固で半永久的な畜舎である。石ブルの石は海岸にある土砂の固まった平らな層をなしている石（編注：板干瀬）を切り取ってきたものである。戦後になるとセメント造りにて、以前の石ブルのような豚小屋がほとんどの農家に普及した。フルは戦後しばらくの間まで、豚小屋兼大便所としての用途があつたが、衛生上良くないものとされ、別に便所を建てるようになった。

図(六)①は堆肥舎と呼び、豚小屋の中の汚物と木の葉や藁を混ぜて肥料として積んで置くために囲ってある。②は豚小屋の汚物を引き出し、肥料を混ぜ合わせたりする場所である。③はビーゾーマ（座り所）と呼び、大便する場所であり、その下の穴は豚小屋に通じており、人がそこで用足しをすると、豚が鼻をつき出してきて人糞を飼料としていた。④は雨もりを防ぐための一枚の平らな石である。⑤はウワームンクワシーウレーファ（豚の飼料を食べさせる器の意味）といい、丸太をくりぬいたものである。



フル跡 (鏡波)

## 第八節 建築儀礼

家の新築の場合に行われる御願立てのこと。家を葺き御願という。御願立ては大工達によるものとノ口達によるものがある。

◎ノ口達によって行われる建築儀礼

隣集落の謝名城と喜如嘉においては同様な祈願形式で行われると言われ、詳しい祈願方法を受け継いできている謝名城根神の大城茂子の伝承によって紹介する。

戦前までは謝名城集落にはノ口、脇ノ口、根神、ヤジク神（編注：重要な役目の神々）数名のウングミ祭に参加する主要なノ口達によって行われていた。戦前までは各ノ口達はほとんど集落に在住していたが、戦後になり人口が都市地区へ移動したため、集落に在住するノ口達の数も減少し、ノ口、脇ノ口も例にもれず都市地区へ住まっているため、ウングミ祭の場合にのみ集落に帰ってくるだけである。

あらゆる行事、御願立ての場合、ノ口、脇ノ口、根神が中心となつて行すが、御願立ての場合、根神はトートウガミ（祈願神）といわれ、もっぱら祈願を行い、ノ口、脇ノ口は参列するだけの場合が多い。

現在謝名城集落では根神と数名のヤジク神が在住している。喜如嘉集落では二名の根神が現在集落に健在であり、その根神達によって各行事、御願立てがなされている。

### 一、ウシントウキヌウガン（丑の刻の御願）

ウシントウキヌウガンとは夜ふけの丑の刻に秘かに行われる祈願である。戦前までは丑の刻にやっていたが、その後簡素化されて現在では夕方日が暮れるとすぐ行なっている。

家を新築する場合、まず最初に屋敷の整地から行う。それから大工達によって柱が組み立てられ、家屋の骨組みともなる柱が組み終わると、ノ口達によってウシントウキヌウガンが行われる。

御願立ては山の神、海の神、里の神、その他の神々を招いて、神々の許



住居風景

可を得、そして新築する家の発展のため、神々の加護を乞い願うものである。ウシントウキヌウガンの場合には男子禁足である。妊婦も腹の中に男の子を宿しているかも知れないというので、男子同様禁じられている。供え物の御馳走も男子は口にははいけないとされ、食べると短命になるといわれている。

○お招きする神々

上城の神、ヌンドンチ（ノロ殿内のこと）の神、黄金マクの神（喜如嘉集落を司る神、神言葉で喜如嘉の地名のことを黄金マクと呼ぶ）、ユナハマクの神（城集落を司る神）、ユダンヌマクの神（一名代集落を司る神）、ニガンニーズの神（根神が祀つてある神）、ハニハンジャーの神（鍛冶屋の神）、謝名城、喜如嘉、大宜味、饒波など、各集落の川や泉の神々、山山の神（山の神のことで、集落の山奥にあり、神言葉でスマ山と呼ぶ）、ニライカナイの神（海の神）、ウガンニーズの神（脇司の祀つてある神）、砂場の神、先祖の神（サバン崎という海岸の地名にある墓に崇められている先祖の神）、その他諸々の神々をお招きする。以上の神々によってインカバン（印判）を押して貰い、新築の許可を得るのだといわれる。

○祈願文句（呪文）

○○（各集落の神言葉による呼び名。マク名）マクヌ、○○（十二支による生まれ年）リーウトウシガ、クウトウシヤ、ヤーンアタヤビテイ、クガニバヤウイタテイ、ナンザギタワタチ、アツチャーガヒーヤ、ヤーフキタティヤビーンリチドゥ、ウシントウキヌウガン、ウサギヤビークトウ、ウカミガナシヌメー、ハイスルイミソーチ、ウタビミソーリ

〔大意〕

○○マクの○○生まれ年の者（戸主）が、今年家は家を新築することに  
なり、黄金のような柱をたてて、銀のような桁を通してあります。明日  
はいよいよ屋根を葺きますので、丑の刻の御願を立てしてあります。明日  
神々（御神加那志ヌメー（神の美称）は皆お揃いになりまして、印判を下  
さいますようお願い致します。

〔注〕 戦前までは線香が「ナトウブシチャーリルマディン」といって、線香  
を七回焚くまでも長い祈願であったといわれるが、現在では一つの線香が消え  
る頃までである。

○供え物

ハチザカナ（鉢肴）三枚、茶碗酒三個、チブ酒（小さな盃）三個、花米九合、その他昆布、豆腐、テンプラ等の御馳走である。

○ウーケンザク（お送りの儀式）

招いた神々をお送りするとき、神酒、花米、ハチザカナで盃を交わし、お別れをする。

二、ハヤバナヌキヌウガン（茅花抜き御願）

ハヤバナヌキヌウガンはウシントウキヌウガンの翌日、屋根を葺き終えてから行われる。ハヤバナヌキヌウガンは家の建築が無事終了したことを神に感謝するとともに、家内繁盛もあわせて祈願するものである。ハヤバナヌキヌウガンの場合には男子も参加することが出来る。戦前までの一般農家の茅葺き屋根は現在の家屋と比べて粗末であったため、あまり日数がかからず、柱を組み終えて翌日には屋根を葺き終る。

○祈願文句（呪文）

今日ヌ良カル日ー勝ル日ーニ、○○マクヌ、○○ヤー（屋号）ヌ産シ立  
テイ、○○（十二支の生まれ年）リー男、家ー当タヤビテイスマ山クマ  
カキテイ、木ン掘イムンサビテイ、御天気ン御助キミソーチ、スシンカ  
ヌ手足強ク、何ヌイ事ン、アラシミソーラシ、立派ニクラ家ーン、葺キ立  
テイ、茅花抜きヌ御願立テイヤビラバ、ウヌ家内元ニヤ、ヌー不足ンアラ  
シミソーラングトウ、クラ家ーントウ建テイタル、子孫、立身、栄イ、シ  
ミラシミソーチ、健康御助キミソーチ、チャーウツサ、福ントウラチ、ウ  
タビミソーリ、ウートートウ（最後におじぎをする）。

〔大意〕

今日の良かる日、勝る日に、○○マクの○○家（屋号）の生まれである、  
○○生まれ年の男（戸主）が、家を新築することになり、山山にお住い  
なる山の神のお恵みにより、木や竹をささずかり、天気も良くして下さい  
まして、この家の家族の者や大工、その他建築に参加した人々の怪我人  
もなく、無事、立派な美しい茅葺家を建てる事が出来まして、茅花抜  
きのお願致しますので、この家内に何の不足もあらささないように、そ

して子孫繁盛と家族の者の健康を下さいまして、いつも喜びに満ちあふれ、幸福になるようにお願い致します。

祈願が済むとノロ達は屋外の厄払いを花米によって行い、最後にノロ達と新築した家の者との盃が交わされる。そのことをウトウイケー（お取りかわしの意）という。

### 三、ヤーフキユーエー（家葺き祝）

ヤーフキユーエーは新築祝いの中で、ハヤバナヌキの祈願が済んで夕方頃行われる。ノロ達や大工達、その他隣近所、親類の者達多数集まって行われるものである（ヤーフキユーエーの項参照）

#### 1. 大工（細工）達によって行われる建築儀礼

##### (一) ゴーチヌウガン（地の御願）

ゴーチヌウガンとは別名チチビキヌウガン（土引き御願）とも呼ばれ、地鎮祭のことである。屋敷の地ならしをする前には必ず大工や戸主によって、建築工事が無事終了しますようにとの神への御願立てがなされる。屋敷となる四隅とナカジン（屋敷の中央部）にそれぞれ塩をひとつまみずつ置き、線香を焚いて、大工の頭によって御願立てがなされる。供え物は神酒や花米である。

##### (二) テインダティヌウガン（手斧入れの御願）

ティンダティヌウガンとは建築を始める場合に行う御願立てである。山から伐採してきた木の一つに、大工の棟梁が手斧で三回削り建築始めの儀式とし、立派な家が出来ますようにと祈願する。供え物は墨、筆、扇、白紙（神へ献上するお金の意味）と酒、肴、花米をそれぞれお膳に載せて神へ供える。

##### (三) タティユーエー（建て祝）

柱を組み始める時、大工の頭と戸主が御願立てをする（詳細は調査不足）。

##### (四) ミマールユーエー（三廻り祝）

屋敷を三回廻る儀式がある（詳細は調査不足）。

##### (五) 棟上げ祝い（ヌニアギユーエー）

棟上げ祝いとは、棟柱まで柱を組み終わると、大工達は棟木（ムナギ）に集まり、家屋が丈夫で長持ちし、火災が起きないようにとの祈願と完成の祝いをする。祈願をする場合には棟木に「紫鷲駕」の文字を記した板を打ちつけ、三包みの紙に包んだ塩を下げる。「紫鷲駕」は水の精だといわれ、火事を防ぐ霊力があるものとされている。塩は諸々の厄払いの力があるものと思われている。大工達は家の者から出された御馳走を、棟木に集まって食べ、お祝いする。

##### (六) ヤーフキユーエー（家葺き祝い）

大工達はヤーフキユーエーの場合特別な儀礼はなく、お祝いに招かれるだけである（ヤーフキユーエーの項参照）。

#### 2. ヤーフカー（屋根葺き師）達によって行なわれる建築儀礼

##### ① ナカユーエー（中祝い）

茅葺き屋根を葺く場合には集落民の協力のもとに、ヤーフカー達は山原竹（竹の名称）を、束にしたものを積んだ茅の上に支えとして廻らしてゆき、それを細長い棒や竹の針で屋根の下から通されてきた縄でしめつけてゆく。屋根をしめるのは軒の方から頂上の方に向けて順に行う。そのように山原竹を右廻りに屋根を三巻きすると、ナハユーエーといって中休みの意味の祝いをする。屋根をしめるのは全部で七巻きである。ヤーフカー達は家の者から出される御馳走を食べて休憩する。ナハユーエーが終えると残りの三巻を行う。

##### ② イツカヌユーエー

イツカとは茅葺き屋根の頂上の部分である。茅葺き屋根の頂上であるイツカの部分を葺き終わるとヤーフカー達の仕事は終了し、その祝いとして行われるのがイツカヌユーエーである。戸主からはウツタイノシ（疲れ直しのこと）の意味でヤーフカー達に御馳走が出される。

##### 3. ヤーフキユーエー（家葺き祝い）

ヤーフキユーエーとはイツカヌユーエーも終え、建築工事がすべて終了した日の夕方頃に行われる。戸主はじめ家族の者達は重箱に御馳走を詰め



て、ヌンドンチ（ノロ殿内）とニガンニーズ（根神の崇めている神）にゆき、無事建築工事が終了した報告と神への感謝の祈願をする。

ヤーフキユーエーには建築に参加した大工、ヤーフカー、集落民や祈願をしたノロ達、親類縁者多数集まって行われる。ノロ達は新築の家のハチグチ（家の正面）にて家内繁盛の祈願をし、新しい家に招かれた人達の座しているところへ花米（米の美称）を撒く。花米は縁起かつぎであり、豊作と家内繁盛を意味する。

## 第七章 衣

### 第一節 衣生活について

喜如嘉集落では沖繩各地と同様、古くから着物が着用されてきた。大正期の頃まで、ほとんどの人達が着物を着けていたが、昭和期に入り、段々洋服になり、近日では老人以外はすべて洋服をつけている。ここでは多くの人達が着物を着けていた頃の衣生活について紹介してみよう。

以前においては男女とも夏はバサーギン（芭蕉の着物）を着け、冬はディングワー（木綿製の着物）を着けていた。その当時においては、着物を織るということは、現在のように大量生産によるものとは異なり、普通の家では自給自足で年に数える程しかなかった。

芭蕉の着物や木綿の着物を織ると、最初はクラギン（美しい着物の意）といって晴着用にし、段々古くなつてくるとチュファカという普段着（ヒーギーキヤーともいう）にし、さらに古くなると野良着（ファルギンという）用にしたります。

金持ちの場合には着物を多数持つており、特に冬着用のものとして、ワタイリー（綿入りの意）という綿の厚い着物を使用していた。大正期には、喜如嘉集落に半数以上の農業兼大工がおり、彼等はステテコと腹巻き姿であったという。

### 第二節 寝具

ほとんどの家庭が夏は筵の上にそのまま寝ていた。金持ちの家では蚊帳を吊っていたという。布団のことをウドウといい、冬になると一般の家庭ではフクターウドウという着古した着物や布などを数枚合わせて縫いこんだ布団を掛けたり、普段着のあるだけを被って寝ていたという。

綿の入った布団は金持ちの家だけにしかなかったものである。枕は四角柱や板を組み合わせたX字型の木枕を使用したり、そのまま手枕で寝たりしていた。

### 第三節 下着

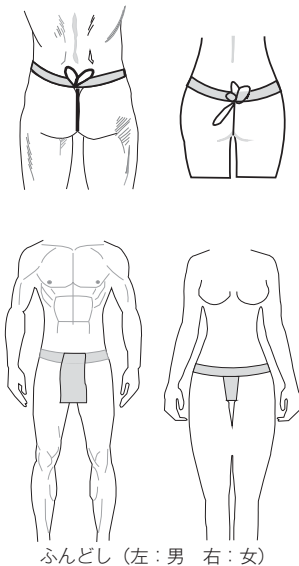
今から六、七〇年前頃までは男女とも十四、五歳の年齢に達すると、ほとんどの者がふんどしを締めていた。ふんどしのことをここではサナギと呼んでいる。

男性用のふんどしは、芭蕉糸のあらいもので織つたものや、木綿で織つたものでつくられていた。色は芭蕉糸のままのものや、白色のものがふつうであった。赤い色のふんどしをしている者はまれで、その色をしているものは特にハイカラだといわれる。現在でも集落のおじいさん達の中にはふんどしを締めている者がいる。

女性用のふんどしはメーチャサナギと呼び、木綿の布の切れ端などを利用してつくる。布は藍蝨アヲシに入れて藍色に染める。女性の下着については芭蕉着などの下からふんどしをしめていた時代から、時代の移りかわりとともにマイマキ（こしまきのこと）もするようになり、

現在では都会の人達と比べると変わることはない。

男性用のふんどしと女性用のふんどしの違いは、図にみられるごとく、男性用のものは巾が二〇cm程の一



本の長い布で締めているが、女性用のものは腰にまわして結ぶひもに布を縫いつけ、それを股下から通し腰で結ぶ。

#### 第四節 おしめ

おしめのことをカホー、またはチビンサキカホー（尻先カホー）という。芭蕉着の着ふるした布を長方形に縫い合わせたものを赤子のお尻にあてる。以前においては子守をするのは十歳前後の少女達が多く、彼女達も芭蕉着をつけていたので、赤子が尿をもらしたりすると、びしょぬれになってしまう。

#### 第五節 生理帯

女性が生理日の場合にはそのまま放置しておくのが普通で、出血が始まると性器の中に布切れをつめこんだりしたという。女性は月経が始まるとなるだけ外出をせぬよういましめられていた。月経による出血は不浄だとされていたため、外出先などで出血をするのを恐れて、なるだけ家にこもっているようにしていた。

#### 第六節 笠

笠の種類にはクバ笠カサといってシユロの葉で編んだものと、ムンズルー笠、またはミンタリーガサ（耳垂笠）といって麦の芯で編んだものがある。

#### 第七節 履物

履物はふつう集落内では履かず、旅に出る場合や晴着用にししか履かなかったものである。履物の種類には草履とゲタがある。

草履にはワラジとアダニンバサバ（アダンの葉で編んだもの）とがある。ワラジは海に漁りに出る場合に履くものがあり、普通の旅用のものより厚めに編まれている。アダニンバサバは台所などに置き、土間に降りる場合にはいたりする。ゲタはもっぱら正月の晴の日にしか履いていなかった。

#### 第八節 雨具

雨降りの日にはクバ笠やインヌミというシユロ（チグという）の幹を包む毛で編んだミノをかぶる。田植えの場合には雨ふりの時期が多いので家族全員の笠やミノが準備されていたという。

#### 第九節 手ぬぐい

手ぬぐいのことをティサジといい、木綿で織られていた。手ぬぐいに色模様を縫い込んだり、染めたりしているものをハナズミヌティサジ（花染めの手ぬぐいの意）といい、年頃の女性が心を込めて織り、毛遊びのときなどに好きな男性に贈ったりする。男の側からは返礼として金具、陶器製などの飾り物やかんざしなどをもらったりする。

#### 第十節 筵むしろ

いぐさで編んだピングムスやアダンの葉で編んだアダニンバムス、藁で編んだニクブー（普通の筵より厚目のもの）がある。ピングムスはたいていお客のあるとき、冠婚葬祭、特別な日に用いるのが多い。アダニンバムスは、アダンの葉についているトゲをとり、編んだもので普通使用していた。ニクブーは穀物を干したりするのに使う。

#### 第十一節 葬式における服装

死者に衣服をつけさせるときは奇数枚であり、たいてい三枚か五枚、あるいは七枚であった。その衣服の内一番上の衣服は夏の場合には冬ものを、冬の場合には夏ものを着けさせる。その理由として後生の世界は現世とすべてが逆だからとされている。

一番下の服は裏返しにし、背縫いを10cm程開けねばならないものとされている。人が死ぬと身体と魂とは別離するものと思われていたため、背縫いを開けてそこから魂を出すのだという。魂のことを喜如嘉や沖繩本島各地ではマブイと呼び、丸い玉のようであるとされている。

野辺送りの場合、参列者は芭蕉着を裏がえしにして頭より被り、泣きな

がら死者を送っていたという。

## 第十二節 衣服の手入れ

洗濯はたいいてい女性の仕事で、井戸の少なかった時代にはほとんどが川で行なつた。集落はずれを流れるいくつかの小川には洗濯をする場所が設けられている。

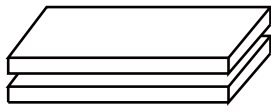
集落内には共同井戸（湧き水の出る場所を囲つた泉）が十数ヶ所あつたが、そこは飲料水として利用されていたため、洗濯をするとよごれるので禁じられていた。

衣服を洗濯する方法は川にある平らな石の上でもんだり、流れ水ですすいだりして水洗いをする。芭蕉の着物の場合には色があせるのを防ぐため、また布地を強くするために芋や米のとぎ汁、おかゆなどを三日間程くさらしておき、酸味を出したの中に入れてたりする。

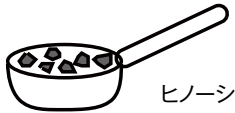
または紫かたばみ（ミンジキ草）や、シークワーサーのような酸味の強いものの液につけたりする。着物類で新しいものは糊づけをするが、古い着物は水洗いのみである。糊づけの糊は、ソテツやイモのでんぷんを炊いて作っていた。

昔は糊づけの終わった着物の型をつくるために、筵の下に入れて寝じきをしたり、手の指や爪で線を入れて型取りをしたり、それから図のようなピークワシ板（はさみ板の意）の中に入れて型を取つたりしていた。

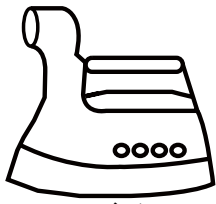
それから現在の古老達の若い頃、図のようなヒノーシという鉄製でひしゃくのような形のアイロンが用いられるようになり、その鉄器の中にウツキー（かまどの残り火）を入れて型取りをしていた。そして戦後は図のようなアイロンが用いられるようになった。



ピークワシ板



ヒノーシ



アイロン

## 第十三節 染色

藍色は藍の草より、茶色はテカチ（車輪梅）の根の皮より、黄色は福木の皮やくちなしの実やウコンの根よりとって衣服を染めたりする。

## 第十四節 その他

出産後七、八ヶ月後には生まれた子供の歯がはえてくる。上の歯がはえてくると、その日のうちに母親はその子のために服をつくつてやらねばならないとされている。また、母親が自分の子供の着物をつくると子供の健康祈願として次のようなことを行う。

仕上がつた着物の襟をつかんで中柱に押さえ、両手で襟の方をこするようにながら「キンヤヨーカー、ドゥーヤーチューカー（着物は弱く、身体は強く）」と子供が丈夫に成長するようにとの祈願をする。

〔木綿について〕

現在九〇歳以上になる古老達の若い頃、喜如嘉集落では綿が栽培されていたという。家の庭畑や最も良質な畑が選ばれて値えられていた。富農の家では多量に栽培されていたが、一般の農家では最少限の衣服をこしらえる為に必要な分を栽培するだけであつた。

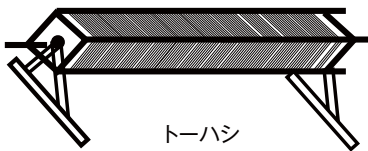
綿の花が咲くと、それを摘み取つて竹籠に入れ持ち帰る。摘み取つてきた綿は種離し（サナバシ）という器具に入れて、綿と種子とを分ける。種離しの器具が出るまでは手で綿と種子とを分けていたという。種子を取り除いた綿は庭で乾燥させる。

庭にニクブーを敷き、その上に綿を置いて日光に干す。干し終えた綿は、ニクブーの上で板で押し転がしながら、細長いものにしてゆく。その細長くした綿のことをソーマキという。

そのようなソーマキを図のようなワクに糸しながら巻き取つてゆく。左手にソーマキを持ち、右手にはワクを持って、そのワクの柄を指で上手に「ホイカラホイホイ」とかけ声をかけながら巻



ワク



トーハン

# 第三部

## 大宜味村の民俗地図

謝名城の民俗地図



⑨トウチニース、ウドンニース



⑨仲庭 (ナハマー)



⑩グシクのビジュル



⑪神アサギ



⑫田嘉里西 (イ) 門中の拝所



⑬大城御嶽 (ウガシカウヅ)



⑭馬浴みし井泉 (ウアマシガー)



⑮中城御嶽 (カガシカウヅ)

ヒサンメー (木下前) バール

グシク (城) バール



⑯地頭火の神 (シトゥヒヌカン)



⑰上城湧泉 (ウイグシカガー)



⑱堀切 (フッキー)



⑲按司湧泉 (アジガー)



⑳夫婦ガー (ミトウガー)



㉑按司墓



㉒御殿泉 (ウドウンガー)



㉓ハラガー



㉔上城・根謝銘城



⑤大石の前 (ウフィシヌメー)



⑥蔵庭 (クランマー)



⑦祝女殿内 (ヌルドウンチ)



①宇茂久原 (ウナムフバル)



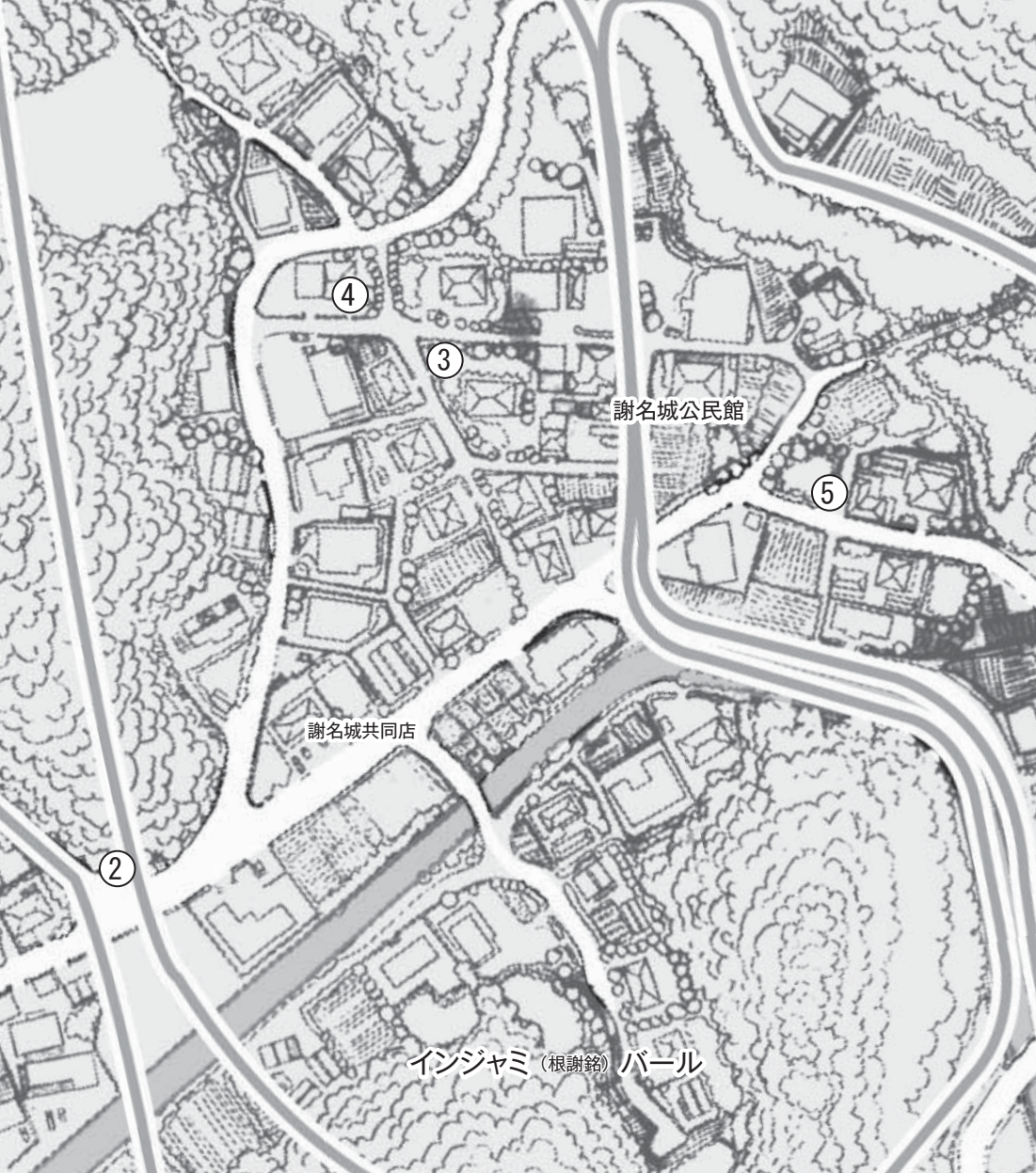
②潮崎 (ウスザキ)



③根差部親方の神屋



④根神屋 (ニガミヤー)



ティンナス (一名代) バール

拜 所

① 宇茂久原 (ウナムフバル)	⑬ 大城御嶽 (ウフグシクヌウタキ)
② 潮崎 (ウスザキ)	⑭ 馬浴みし井泉 (ウアマシガ ー)
③ 根差部親方の神屋	⑮ 中城御嶽 (ナカグシクウタキ)
④ 根神屋 (ニガミヤー)	⑯ 地頭火の神 (ジトウヒヌカン)
⑤ 大石の前 (ウフィシヌメー)	⑰ 上城湧泉 (ウイグシクガー)
⑥ 蔵庭 (クランマー)	⑱ 掘切 (フッキー)
⑦ 祝女殿内 (ヌルドウンチ)	⑲ 按司ガ ー (アジガ ー)
⑧ トウンチニース、ウドウンニース	⑳ 夫婦ガ ー (ミートウガ ー)
⑨ 仲庭 (ナハマ ー)	㉑ 按司墓
⑩ グシクのビジュル	㉒ 御殿泉 (ウドウンガ ー)
⑪ 神アサギ	㉓ ハラガ ー
⑫ 田嘉里西 (イリ) 門中の拜所	㉔ 上城・根謝銘城

①

⑦祝女殿内 (ヌルドゥンチ)



城(グシク)祝女は謝名城、喜如嘉、饒波、大宜味、大兼久を管轄し、根謝銘城内の中城御嶽を司る。城ヌル火神、若ヌル火神とヌル元祖が祀られ、以前は王府から授かった黄金の簪や曲玉等があった。祭祀道具の一部が残っている。

⑧殿内根所・御殿根所 (トゥンチニーズ・ウドゥンニーズ)



殿内・御殿の火神が祀られた祠。首里王府と相対する北方に向いている。その横にウドゥンマー(御殿庭)と呼ばれる広場があり、ウンガミの時、仲庭でオモロを謡った後、この場所で神踊りを舞い、招いた神々を送る神送りの儀式がある。

⑨仲庭 (ナハマー)



根謝銘(ウイ)城に登るとき、ノロが乗ってきた馬をつないだ場所。ウンガミではこの場所でオモロを謡い下のウドゥンマーで神送りの儀式を行なう。

⑩グシクのビジュル



昔、根謝銘(ウイ)城の按司が敵に打たれ、残された妻のウナザラが拝んだとも言われている霊石。願い事や占いをするときは、持ち上げられるか持ち上げられないかで吉凶を占う。

⑪神アサギ



根謝銘城の中の中城にあり、グシクヌルが司る神アサギで、旧7月にはウンガミが行われる。アサギ内は神人の座る位置も決まっており、東のアサギマーではオモロや舞いが奉納される。昭和20年中頃までは茅葺きであった。建物は独特な形をしている。

⑫田嘉里西(イリ)門中の拝所



中城にあるグシク神アサギの左側にある拝所。石の塚の上に小さな石碑が祀られており、田嘉里西門中の人たちが拝んでいる。

①宇茂久原(ウンムフバル)



ウンムフバルは以前は水田で、苗代として利用されていた。現在では土地改良でミカン、キビ作に替った。またシタケ栽培も行われていた。ウンムフバル内にはアガリンクブ、ユシギンクブ、トーシクブ、ハックイクブなどがある。宇茂久川の流れは一名代の人々に「産水(ウブミズ)」として拝まれている。

②潮崎(ウスザキ)



昔、喜如嘉ターブクは海であったと伝えられ、その頃は潮がこの丘まで寄せていたという。根謝銘ムラの入口であり、根謝銘門丘(ネジャメジョウヂカサ)ともいう。野辺送りのときに死者の髪の毛と爪を藁に包んでウスザキの森に投げ入れ集落との別れをした所。

③根差部親方(ネサシツブウェーカタ)の神屋



根差部親方は首里王府の三司官であったが大島征伐の功績を妬む者の奸計に遭い都落ちして根謝銘にきた。現在部落の守り神として祀られている。①春の彼岸、②ユツカヌヒ、③秋の彼岸に根謝銘パール(インジャミ)で御願する。

④根神屋(ニガミヤー)



根神が出るムラの草分け。もともとはグシクにあったが根謝銘に移動したという。火の神と神棚がある。

⑤大石の前(ウフイシヌメー)



ウフイシヌメーは昔、動物(豚など)の化物がでたという伝承がある。かたわらの屋敷に火事があったため、火玉を防ぐために火山(ピーザン)に相対してウフイシ(大石)を祀ったと伝えられている。

⑥蔵庭(クランマー)



昭和20年代まではここで豊年踊が行われていたという。現在はその名残としてクランマーまで道ズネーを行い三節(長者の大主、ながらた、上り口説)の嘉例(カリー)踊りが奉納される。

⑱ 按司湧泉 (アジガー)



ミートゥガーの下にアジガーがある。昔、アジガーで按司が髪を洗っているところを敵から攻められたという。現在は木、草がうっそうと茂っている。

⑳ 夫婦井戸 (ミートゥガー)



アジガーの上に位置する。水は濁れているが二つの石囲い跡があったためにそのように呼ばれている。

㉑ 按司墓



根謝銘グスクを統治した按司の墓とされるが、中城御嶽にあった骨をまとめて納骨した場所とも言われている。近世期、士族層に家譜作成が義務付けられたときに、家系を正統化するため出身地の古墓整備が横行し、この墓もその一つである可能性は否めない。

㉒ 御殿泉 (ウドゥンガー)



大正時代に拡張した二対の湧泉で城原の住民には大変貴重な水源地であった。湧泉は現在でも生活用水等に利用されている。神井としての拝所でもある。

㉓ ハラガー



ウドゥンガーの近くにあり、旧 8 月 10 日夜の頃に隔年で行われる豊年踊りの道ズネーではこの井戸も回る。

㉔ 上城 (ウイグスク)・根謝銘城 (ネジャメグシク)



12 世紀前後に築城されたと考えられ城塞的なグスクで地元では上城 (ウイグシク) と呼んでいる。かつての城村の背後標高 100 m の丘陵部に立地し国頭地方を治めた国頭按司の居城跡であるといわれている。

⑬ 大城御嶽 (ウフグシクウタキ)



根謝銘 (ウイ) 城には城ノロが司る中城御嶽の上方に屋嘉比ノロが司る大城御嶽 (イビ) があり、大城御嶽は田嘉里の御嶽である。ウングミには大城御嶽を拝んでから屋嘉比の神アサギで祭祀を行う。現在は神職がいないため区で行事を執り行っている。

⑭ 馬浴みし井泉 (ウマアミシガー)



ウイグスクに按司が住んでいた頃、この湧泉で馬を水浴びさせたという。按司ではなくノロの馬を水浴びさせたともいわれる。現在は、水が枯れているが、当時は馬を浴びせられるくらいの水をたたえていたのであろう。

⑮ 中城御嶽 (ナカグシクウタキ)



中城御嶽のイベは神のまします聖地でグシクヌルの管理になっており、旧 3 月、9 月のウガンプセーには聖域を表わす左縄の取り換えが行われる。『琉球国由来記』には城村の「小城嶽」と記されているが、現在はノロ管轄の村の拝所となっている。

⑯ 地頭火の神 (ジトゥーヒヌカン)



国頭按司の火の神と惣地頭の火の神である。ウングミでは神アサギでの儀式の前にここで祭の予告祈願を行ったあと、中城御嶽と喜如嘉七滝拝所に向かって祈願をする。旧五月の稲穂祭 (ゲングワチウマチー) では稲穂を供える。

⑰ 上城湧泉 (ウイグシクガー)



根謝銘城の中であり、大木の根元に石囲いだけが残っている。近年まで水があったといい、現在も雨の後には滞水する。湧泉跡の前には香炉が置かれている。

⑱ 堀切 (フッキー)



根謝銘 (ウイ) 城の南側の端の方にある断崖絶壁で、その名の通り敵の侵入を阻むため人工的に掘り切っており、グスクの境としたものと思われる。



～ムラの宝物～

県内で現存する最も古い本格的な鉄筋コンクリート造の建築物

**大宜味村役場旧庁舎**

・旧庁舎建築への取り組み

大宜味村役場庁舎建築への本格的な取り組みが開始されたのは1920(大正9)年に天野鍛助が最初の民選村長となつてからである。同年2月の村会(村議会)で新規事業として役場敷地購入費870円が決定されている。敷地は字大宜味の大宜味尋常小学校と兼久川をはさんで隣接する字大兼久の土地に決定した。

・歴史的価値及び評価

大宜味村役場旧庁舎は大正14(1925)年に竣工した、現存する県内で最も古い鉄筋コンクリート建築で、平成9(1997)年に県の有形文化財に指定され、平成29(2017)年2月23日に国の重要文化財に指定された。

建物面積は182.6㎡。大正期にメートル法を用いた画期的設計、沖縄の気候風土を十分に考慮した鉄筋コンクリート造、台風による風圧を軽減する目的の八角の平面形状など、優れた特徴を持っている。鉄筋コンクリートの導入初期に作られた建物は骨材、品質、配合や施工についての記録が少なく、すでに取り壊されてしまった建物も多い中、旧庁舎は鉄筋コンクリート造技術導入や構造、施工技術の歴史を知る上でも大変貴重であり、機能的且つ現在でも通用する洒落た外観、床の目地、五角形の柱、壁、天井等の意匠も注目に値し、機械のない時代に手作業で丁寧な施工を行った、大宜味大工の技術の高さが随所にかがわれる。

・風土建築家清村勉

設計は国頭郡役所技手として熊本県から招聘された清村勉氏。国頭郡役所に赴任した清村は、自分の足で郡内各所を回り、台風や白蟻、火災等の被害状況を目の当たりにし、沖縄には鉄筋コンクリートの建造物が最も適している事を実感。その資材となる砂、砂利、木材などが地元で豊富にある事が後押しし、やんばるから沖縄中に鉄筋コンクリート造が普及し、清村は「沖縄県の鉄筋コンクリート造の父」と呼ばれるようになった。

・未知の工法を形にした大宜味大工の高い技術

工事の請負は金城平三が代表を務める金城組。棟梁は当時22歳の金城賢勇。代表、棟梁ともに大宜味村饒波出身の大宜味大工(うじみぜーく)である。戦前、険しい地形で十分な耕地を確保できなかった大宜味村からは、多くの人が出稼ぎや移民に出た。

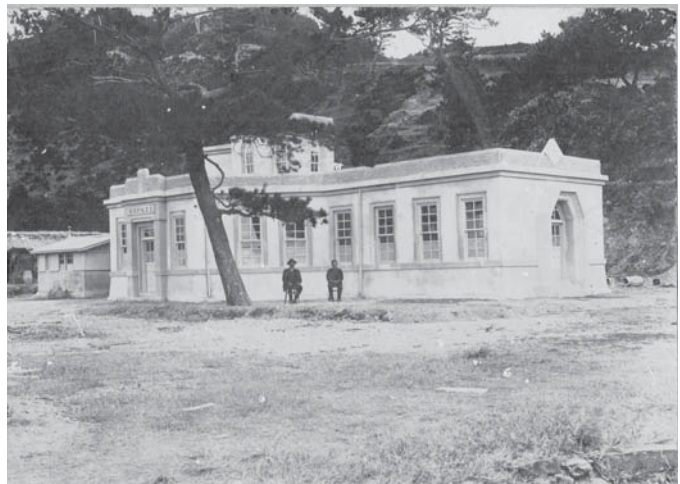
勤勉で高度な技術を持った大宜味村出身の大工は評判になり、人々は賞賛を込めて大宜味大工と呼んだ。金城賢勇の回想、記「大宜味大工一代記」によると、旧庁舎の工事ではそれまでにはない八角形の型枠工事が難しくかなりの技術を要求されたという。

・村民で祝った米寿祝(トーハキユーエー)

平成24年11月17日、役場旧庁舎の米寿(88才)のお祝いが行われた。80年余大宜味村の村勢を見守ってきた旧庁舎の労苦をねぎらい、今後のさらなる長寿を祈念し多くの村民や関係者が参列して盛大に催された。



竣工当時の旧庁舎と役場吏員一同、職工たち(大正14年3月)



竣工当時の旧庁舎と右:金城平三氏(請負者)左:天野鍛助氏(村長)  
(大正14年3月)



旧庁舎トーハキ祝のポスター

## 謝 辞

『大宜味村史 民俗編』の発刊に際し、調査と資料の収集および整理を進めていくにあたり、ご協力いただいた村民の皆様や関係者に心より感謝申し上げます。

本巻は近世における各集落の農業、林業、漁業などの産業、食物、住居、衣の生活形態、婚姻や産育、葬制や墓制などの冠婚葬祭、年中行事や信仰、地割制度といった村独自の特徴を各字の所有する「字誌」を参考に構成してあります。特筆したいのは、現在では調査が難しい明治以前の民俗を諸先輩方が昭和後期に「字誌」として調査、発刊されていることです。各「字誌」における調査結果をはじめ、視点や考察など、どれも素晴らしく、字誌に関わられた諸先輩方には敬意の念を感じずにはられません。そのためこれほどの歴史資料は無いと考える度はあえて参考・活用させていただきました。

さて第一部では、大宜味村の民俗を特徴づける記述を柱とし、大宜味村の代表する「海神祭」や「芭蕉布」について掲載しております。

第二部では、先に述べたように、各字の「字誌」や個人や団体の研究者による関係書籍より民俗に関わる部分を引用し、字毎に比較したり、全字の民俗様相がこの一冊で網羅できるようにしました。実際に、各々の字の特徴や人々の想いが少なからず違っており、大変面白い一冊となりました。

第三部として、各集落に今なお残る拝所や地名を「民俗地図」として字別に掲載しております。別冊「わーけーシマの宝物」でもいくつかビジュアル的に掲載しておりますが、この研鑽が拝所やシマに残る文化財の新たな発見につながるものと自負しております。

現代社会は実に豊かな社会になりました。白米は常食となり、量販店には世界の食材が並び、医療の発達により過去に比べ人間の寿命は格段に伸びました。携帯電話一つで通話やゲーム、ショッピングまで様々な事が可能となり、結婚式はホテルにて華やかにいき、自動車をはじめ、飛行機、IT等の発達により、地

球の裏側まで誰でも数日で行けます。また昨今、葬制においては、これまでおこなわれてきた四十九日の短縮化、「永代供養」（墓をつくらず骨を寺院に郵送してすべてをおさめる）が都会などでは流行しており、時代は絶えず変化が繰り返され、コンピューターによる人工知能の発達により将来はさらに飛躍した時代が到来しようとしています。

何一つ不自由なことは無くなった気がします。しかしながら、大宜味村では、これまで行われていた年中行事がシマンチュの減少とともに無くなり、豊かさ引き換えに若者は都会へいき、ファーストフード店やコンビニエンス店の発展とともに昔ながらの飲食店や共同売店は減少し、出生率の低下による少子化などの影響で子どもがいらない集落も出てきております。この五十年ほどの短い間で世の中はあらゆる変化を余儀なくされました。

この「民俗編」に出てくる時代に比べると、飢饉や病死などによる心配もだいぶ緩和され、人々の生活は豊かになり、素晴らしい世の中になりました。しかしながら現代社会においては、昔のような相互扶助をはじめ、年中行事などの習俗やムラの取り決めなどの伝統が消えていくことで、人々のつながりや信仰は消えつつある気がします。

「温故知新（故きを温ねて新しきを知る）」。豊かになった現代だからこそ、過去におけるあらゆる価値を知り、本来の豊かさを考える機会なのかもしれません。この「民俗編」が読者の皆様の一助になればこれに過ぎる喜びはありません。

結びに、本巻の発刊にあたり、調査及び執筆いただきました専門部員、調査員をはじめ調査にご協力いただいた方々に衷心より感謝申し上げます。専門部会長の謝辞といたします。

平成三〇年三月

大宜味村史編纂委員会 民俗専門部会部会長 仲原 弘哲

大宜味村史編纂委員会

〔編纂委員長〕 米須邦雄（村教育長）

〔副委員長〕 前田國男（村文化財保護審議会会長）

〔委員〕 仲原弘哲（元今帰仁村歴史文化センター館長）

当山昌直（県教育庁文化財課史料編集班）

安座間安史（元県立辺土名高等学校校長）

安良城米子（元沖縄国際大学非常勤講師）

平良次子（南風原文化センター学芸員）

大宜味村史編纂委員会・民俗専門部会

〔専門部会長〕 仲原弘哲

〔副部会長〕 前田國男

〔委員〕 米須邦雄

当山昌直

安座間安史

平良次子

大宜味村史編纂係 事務局

〔教育課長〕 山城均

〔職員〕 藤田元也

〔嘱託職員〕 新城喜代美

河津多恵子

大宜味村史「民俗編」

発行日 二〇一八（平成三〇）年三月

編集 大宜味村史編纂委員会  
民俗専門部会

〒九〇五―一三〇六 沖縄県国頭郡大宜味村字大宜味一番地  
TEL：〇九八〇―四四―三〇〇六

表紙題字 島袋きよみ（大宜味村教育委員会 教育長職務代理者）

発行 大宜味村教育委員会

印刷 有限会社サン印刷

〒九〇一―一〇一一 沖縄県南風原町字兼城五七七番地  
TEL：〇九八―八八九―三六七九