

西表島の食べごとと祭り ～干立村を中心に～

安溪貴子

伝えたいこと

ヤマトウと異なった歴史・文化がある

- 「琉球王国」だった歴史

中国大陸や台湾、東南アジアの島々との
貿易・交流、さらには東アジア、世界へと
つながる「海洋王国」だった

- 日本語ではあるけれど島々で異なる「方言」、
などなど

違いと同じをはっきり感じる

歴史年表

| 日本 | 3世紀～11世紀 | 12世紀 | 13世紀～16世紀 | 17世紀 | 19世紀～20世紀 |
|--------------|----------|------|------------|--------|----------------|
| 縄文時代 | 弥生時代 | 平安時代 | 鎌倉時代 | 南北朝時代 | 室町時代 戦国時代 |
| 新石器・貝塚時代 | グスク時代 | 三山時代 | 第一尚氏王朝 | 安土桃山時代 | 江戸時代 |
| 沖縄 | | | 第二尚氏王朝（前期） | 島津侵入 | 明治時代 |
| | | | 第二尚氏王朝（後期） | 琉球処分 | 大正時代 昭和時代 |
| | | | | 沖縄県 | 1941年 沖縄戦・終戦 |
| | | | | | 1945年 第二次世界大戦 |
| | | | | | 1972年 アメリカ統治時代 |
| | | | | | 日本復帰 |
| 琉球王朝時代（450年） | | | | | |
| 先史時代 | 古琉球 | 近世琉球 | 近代沖縄 | 現代沖縄 | |

西表島のフィールドワークから
祭と祈りに
うめつくされた日々
祭りはイベントではない

毎月お祭りがある
祭はみんなでするもの
稻作＝神々への祈りと感謝

網取村の稻作を中心とした1年 (前半)

8月 アローナ

クショイ

ジュングヤ

9月 ソール

ソールヌイタチキバラ

ピンガン

10月 シチ

シチヌマンガイ

11月 フキヌマチリ

田の荒起し

田の荒起し終了祝い

十五夜の月見

お盆

お盆の翌日の村作業：

猪垣と農道の修理

お彼岸

節祭

節祭の翌日の村作業：

祭の片付けと井戸の清め

鍛冶屋のふいご祭

網取村の稻作を中心とした1年 (後半)

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| 12月タニトウリヨイ | 種子取祭=稻の播種の祝い |
| 1月 ソンガチ ジルクニチ | 正月 (3日初起こし) 十六日祭 (年頭に墓前につどう) |
| 2月 ターウビ タカビ ピンガン | 田植え ムヂクリニガイ・パナキヌニガイ お彼岸 |
| 3月トーサカキ | 田草取り |
| 4月ムヌン (物忌み) | 作物の害虫・害獣よけ祈願 |
| 5月イントゥミ・ヤマトゥミ | 海止め・山止め |
| 6月シクアン マイカリ | 稻の初穂迎え 稻刈り |
| 7月プリヨイ | 豊年祭=刈り上げの感謝の祭 |

田植えと田をめぐる生活

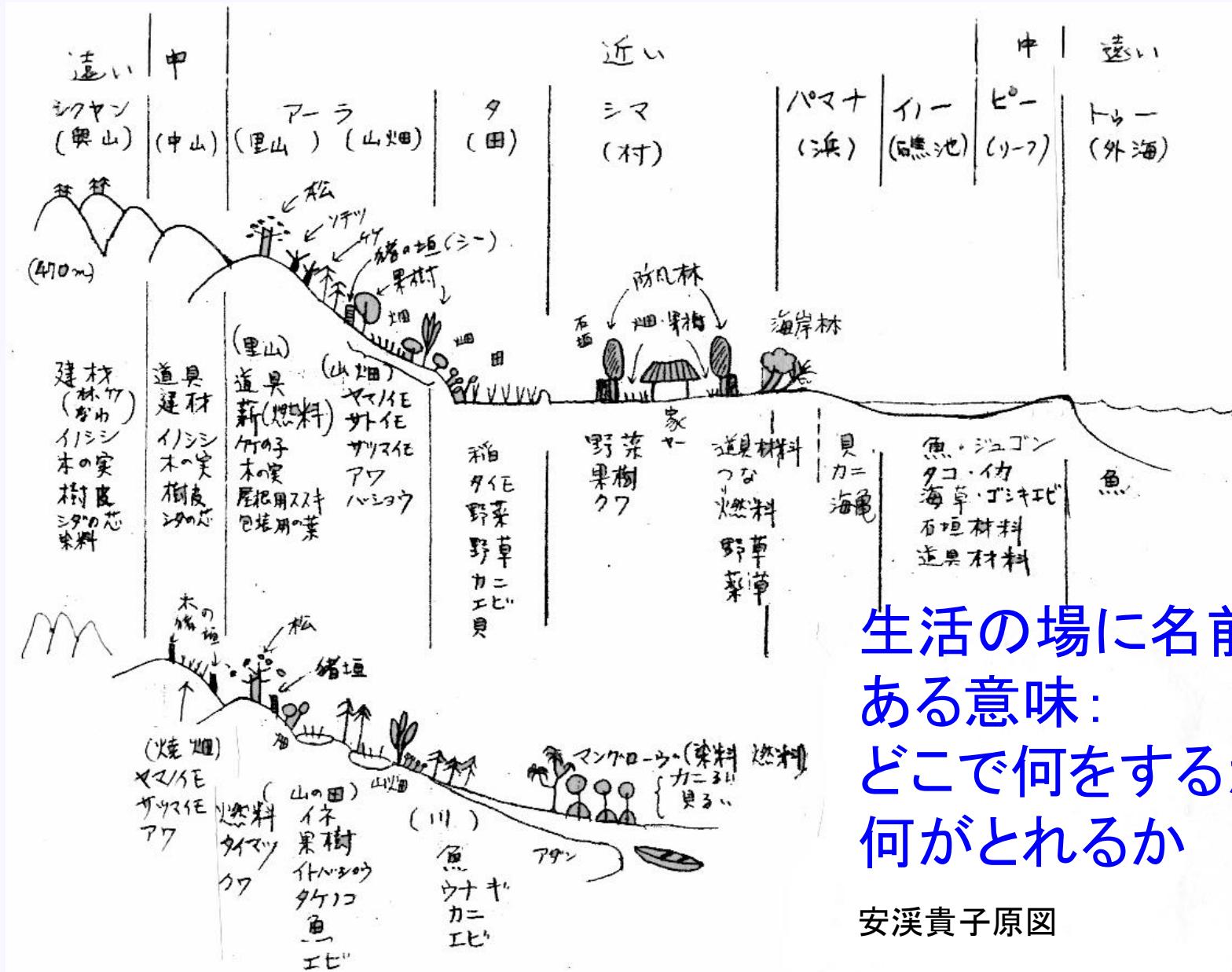
少なくとも500年以上の伝統
(『朝鮮王朝実録』1479年にある1477
年の文字記録以前は文字による記録
がない)

村の景観(干立村に似る奄美大島の例)

集落とその前に広がる海岸林、そして海、
集落の背後には畠、そして山(風水思想)



生活の場の民俗分類（西表島西部網取村）



生活の場に名前がある意味：
どこで何をするか
何がとれるか

安渓貴子原図

「結い(共同作業)」による田植え 日本一早い田植え。2月後半から3月いっぱい



「西表安心米」はじまりの時の田植え1989年



今は機械化がほとんどだけれど、 一部の田や、小学校田は手植え



[http://www.y-
mainichi.co.jp/news/29205/](http://www.y-mainichi.co.jp/news/29205/)
2016年

田植えの昼ご飯は田小屋でごちそう

今植えた苗が、下へしっかりと
根を降ろすように、どっかりと座れ！
太鼓やサンシンなど鳴り物禁止！



おご馳走はソーキブニ(豚のあばら肉)の 汁:鰹だしで昆布と大根が入る)

昆布が穫れない沖縄で
江戸時代すでに北海道から
運ばれていた



外間ら1989

混ぜご飯と塩漬けらっきょう
具を炒めたあと大鍋で炊くご飯はおいしい



豊年祭 7月

収穫の感謝と来年への祈り
村をあげて3日間の祭り

日本一早い稲刈りは6月・7月

祭の祈りがはじまる 司(神人)がお宮にこもって祈る



祭の前に釣り大会



「豊年祭用」の魚の大集合



みんな魚をさばける！すごい



祭りの料理はみんなで：

お供えのクパン

昔は干魚、今はから揚げ



御嶽では貝の皿に料理を盛る
(神社) カラスガイの貝殻



もうひとつの大祭
シチ(節祭)
秋

稻作中心のシマの「新年」
村人が総出で準備し・祈り・祝う

シチ(節祭)は米作りのお正月
獵期外でもイノシシを捕ってよい



マングローブの
川を遡る



シチ祭りの準備は
2週間前から始める



イノシシの解体



多くの男性が
解体できる

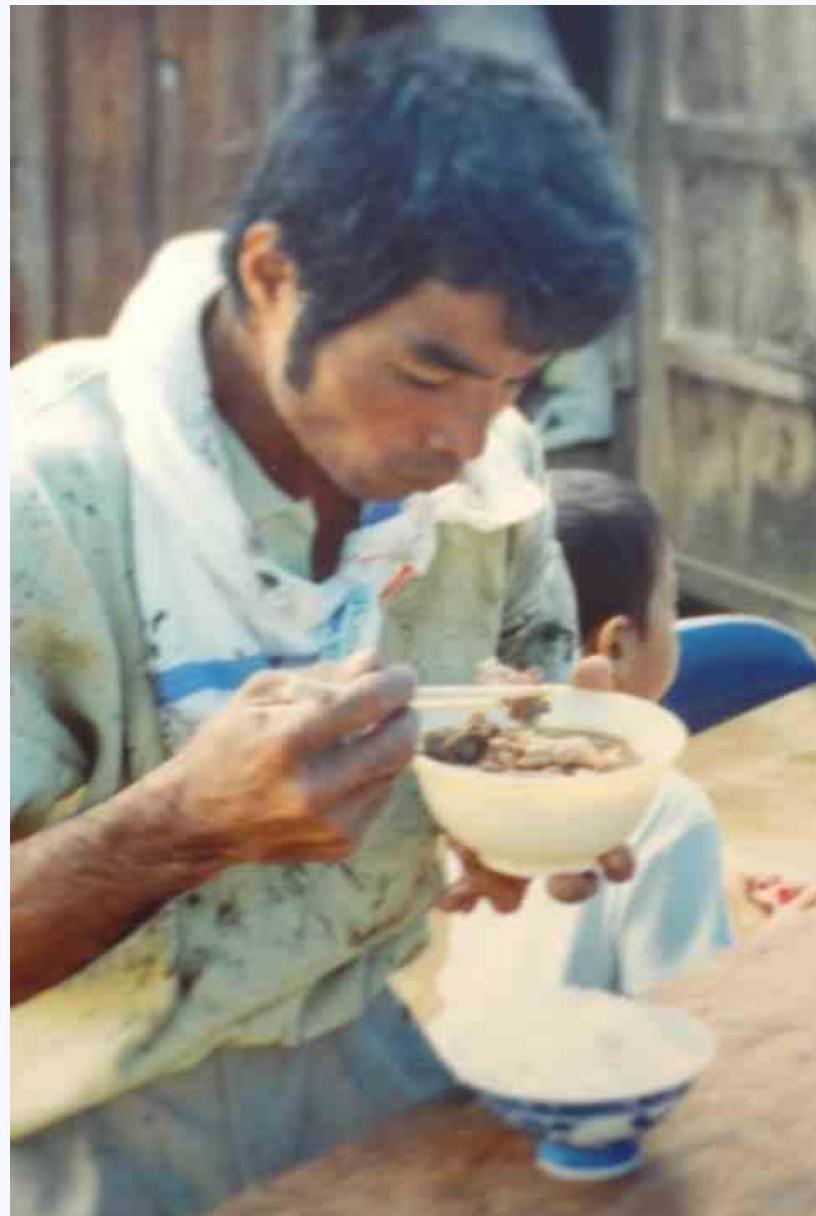
猪のサシミ（醤油と生トウガラシで）



腹の皮つき。初めはびっくり！
移住して2年目には食べられるようになる

イノシシの汁

汁ものは
具だくさん



バラピ(ヒカゲヘゴ)を 担いで出す 田んぼの跡地で



鹿児島県では
準絶滅危惧種

バラピは切る大きさが決まっている
茹でてあく抜きする



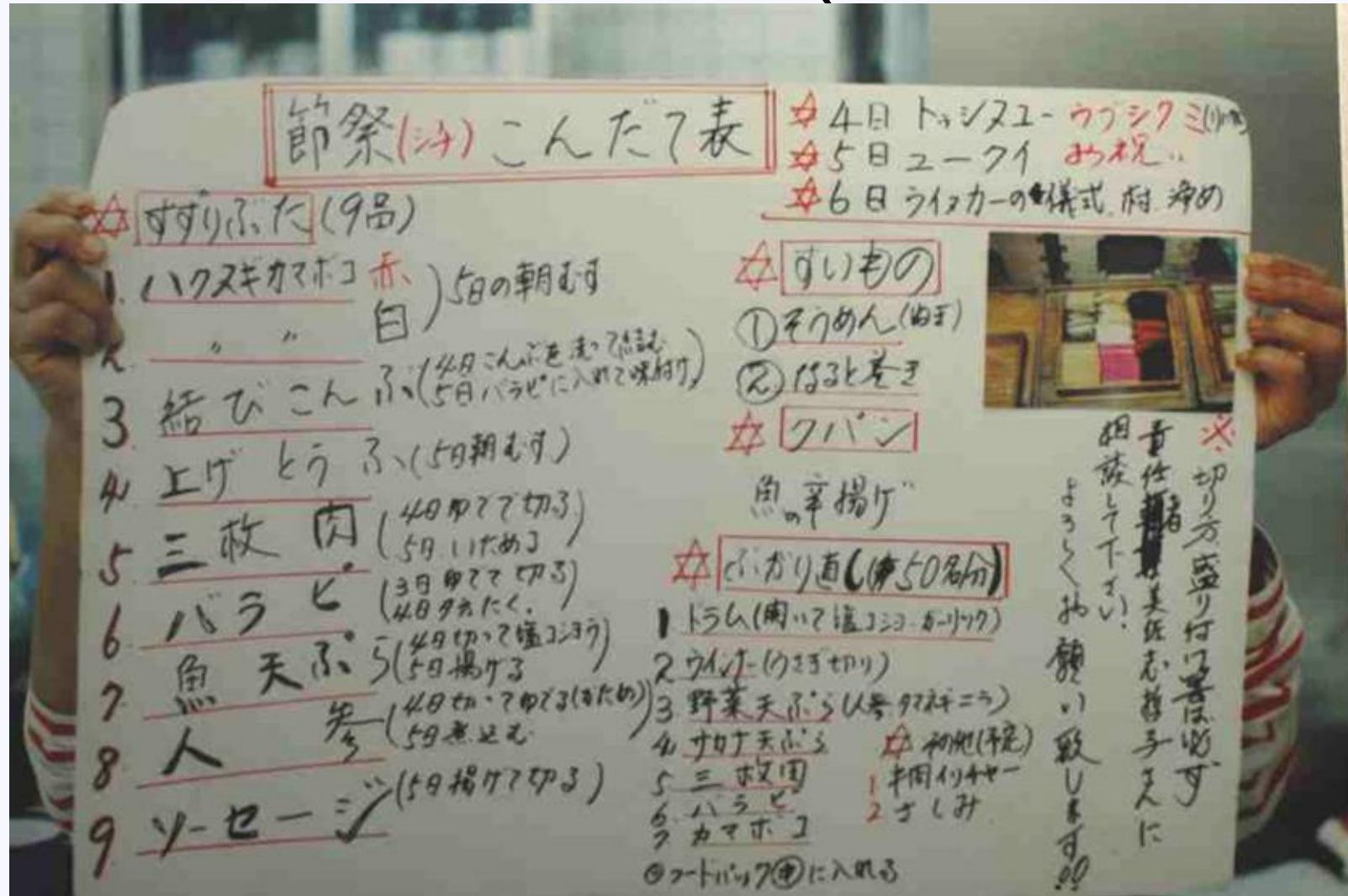
重箱に詰めるため。 別名「ヤマダイコン」

コタイサンチクの タケノコを 採ってくる

自給する食材のひとつ。
シマでは、多種類の竹
のタケノコを季節を追っ
て食べる



シチ祭の献立表(1990年以降)



たまたま私の手持ちの写真を提供したら、ソーセージが入っていたため、しばらくソーセージの年が続いた。私は「伝統的な供物にソーセージはおかしい。直して」と抗議したけれど…。

昆布巻を若嫁さんみんなで巻く



スズリブタは九品入れる
(昆布、赤かまぼこ、揚げ豆腐、猪肉、白かま
ぼこ、ウインナ、人参、バラピ、魚天ふら)



神前への供え物がそろった



シチ：始まりの儀式

小中学校が休みになる 子どもたちも踊りや出し物を練習する



シチ祭 (干立1996年)



ミリク(弥勒)
の行列
(竹富町の記
録の年)

巻き踊り(千立)毎晩練習した本番



料理もして、踊りも踊って…、
島の外からもみんな帰ってくる



モモタマナの木の葉に料理を盛る



地元名 くばでーさー

祭の後のブガリノーシ（慰労会）

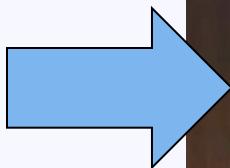
1997年11月

干立村の下男下女の
アンケイさんです（仲盛篤）

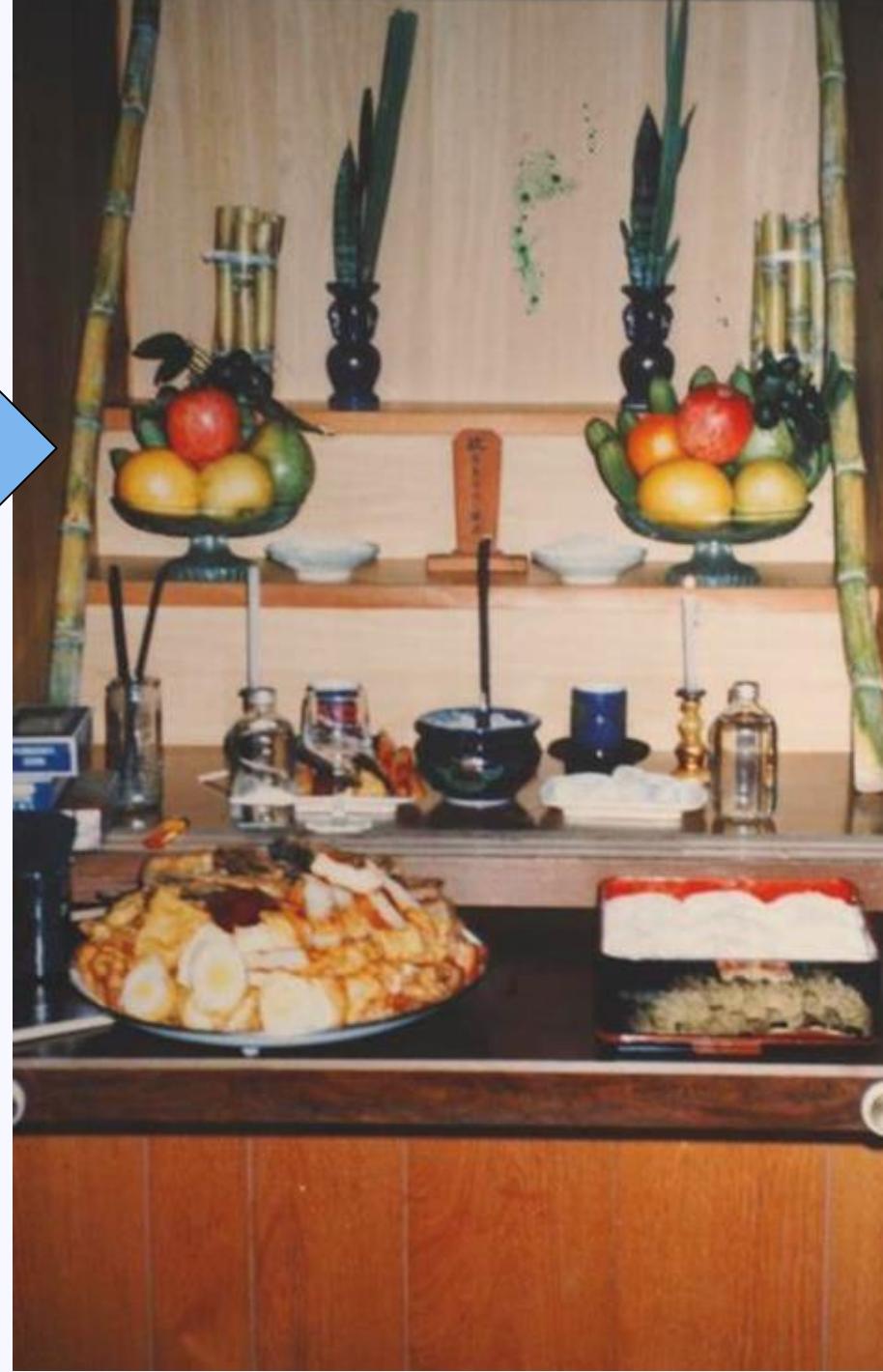


夏は
お盆と
ショッコー(焼香・法事)
の季節

お盆(ソール) のお供え



サトウキビの杖と束。
盛った果物の中に
野生のヒラミレモンが
見える。
手前は、大皿に料理
(揚げ豆腐、昆布、かま
ぼこ、天ぷら、寒天な
ど) を盛る



ご先祖は、
山の果実が好き
ヒラミレモン、クロキ、
サルナシなど



Diospyros ryukyuensis

シイの実、トカチキのナーリ、バンザクロのナーリ、
アブチャーンキ(モクタチバナ)の紫色のナーリ
マツマヤ(コバンモチ)の水色のナーリ

Actinidia luffa



Citrus depressa

大きなショッコー（法事）
25年忌のお膳「ドウングヌムヌ」
にも野生植物が



アダンの芽はあく抜きして法事に



シマオオタニワタリは法事の野菜



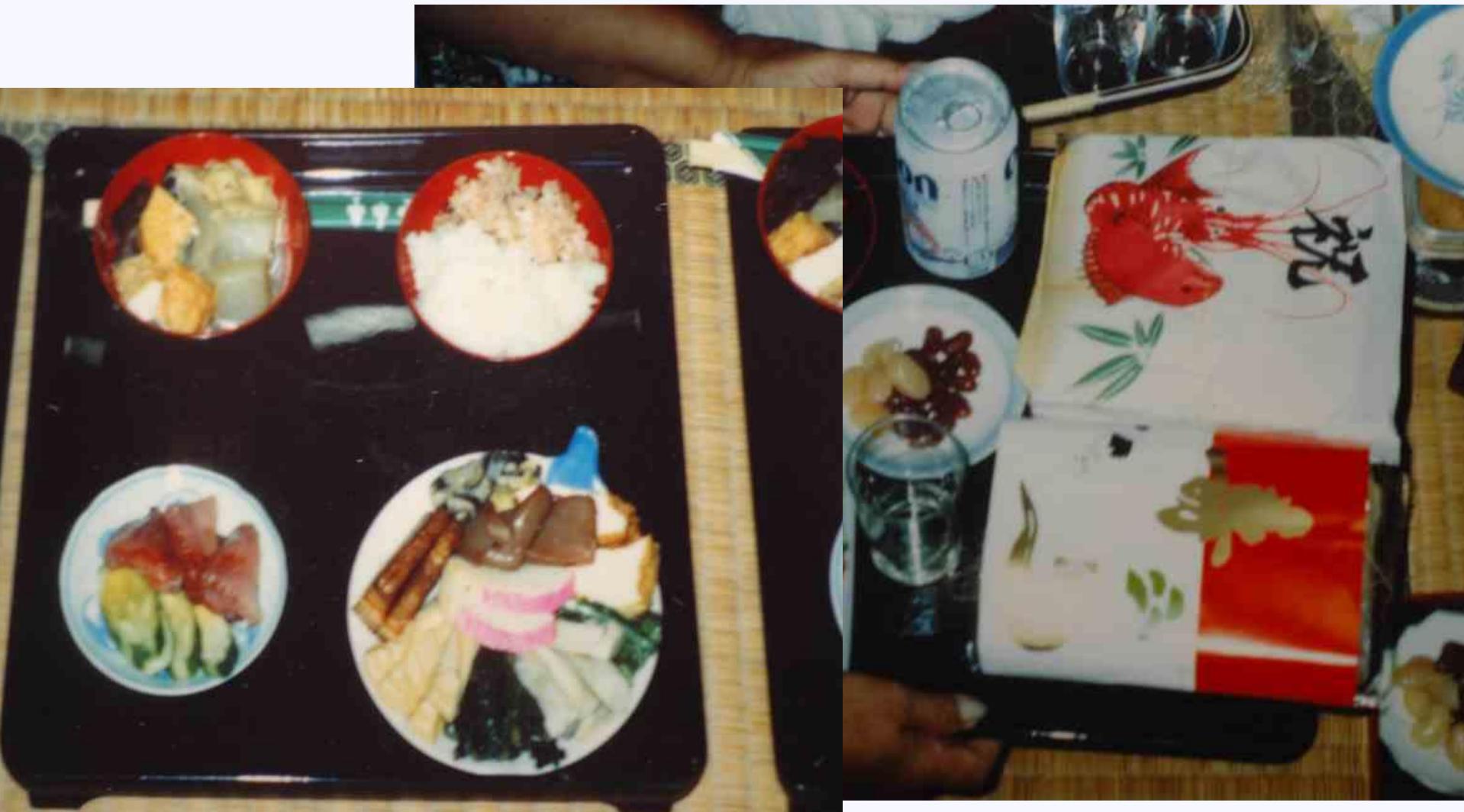
田植えの日に食べて叱られた

33年忌のショツコー(焼香・法事) (祖納)



戦後二三年目の一九七八年、
あちこちで二三年忌があつた

33年忌は仏様から 神様になるお祝い



33年忌のお膳: お赤飯が入る



33年忌の供物: 羽を除いた鶏、生の魚・エビ・ カニ・貝・豚肉・生米; まな板に包丁



33年忌は大焼香

第1日目が、鶏・豚・魚の三昧を供えて道教式ないしは中国的習俗のもとに父母への最後の孝養をつくし、

第2日目は、桃林寺住持を迎えて精進料理による仏式で法要を営み、

第3日目は、めでたく祖靈の仲間入りを果たした先祖が子孫の家を見に來るので、にぎやかに祖靈を迎え琉歌を歌って踊って締めくくる「死靈から祖靈へ」

三味之供物⁴

たあく餅一重⁵

ぶたのもも壱枚⁶

庭鳥一雄鳥⁷

生魚一唯⁸

塩一碟⁹

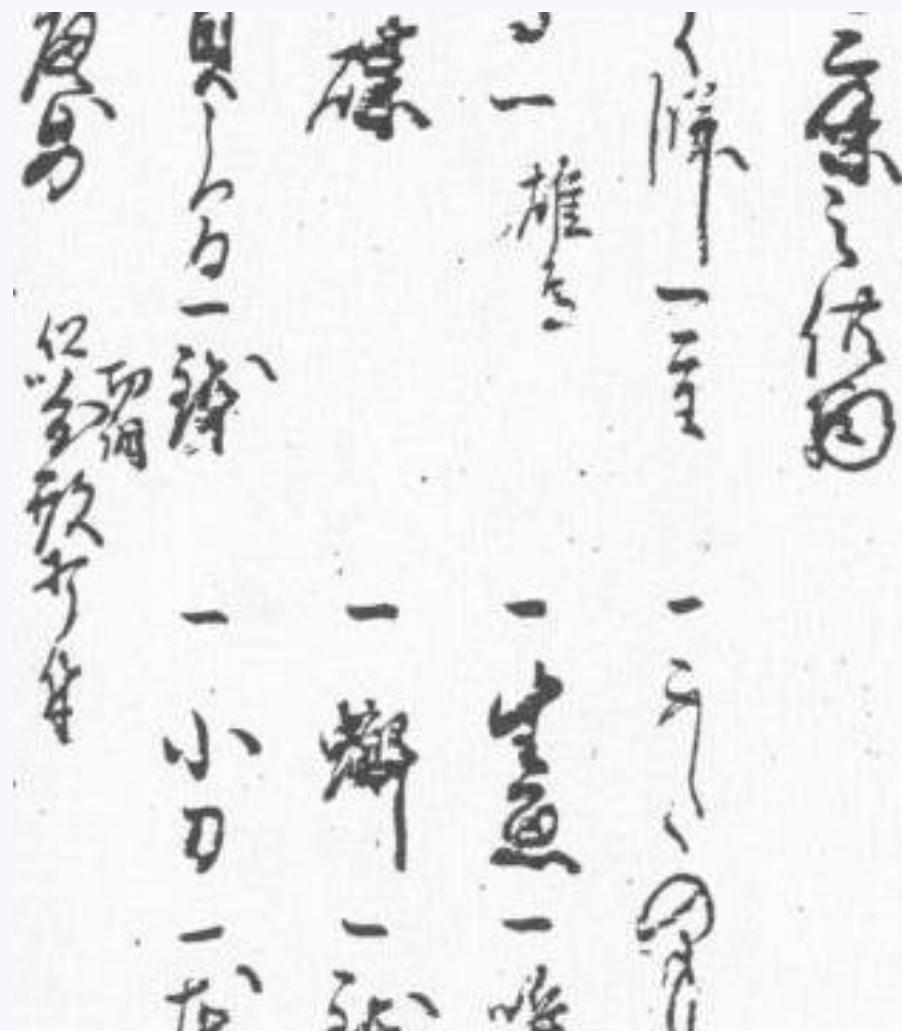
蟬一鉢¹⁰

ゑび貝之間一鉢¹¹

小刀一本¹²

はら唐帯¹³

但切調錢形打付



「三味之供物」

宮良殿内・石垣殿内の膳符日記 1874年

1日目の生の供物と鶏の意味

三味とは豚肉・鶏・魚の3種の供物で、台湾に於ける**三牲**にあたり、彼岸・清明祭・忌日・年忌には欠かせない供物である。

そのときに別に毛をきれいに抜かれた鶏1羽が、丁度羽を伸ばして飛び立つような姿で、供えられる。いよいよ祖靈への仲間入りに際して、先祖がこの鶏にのって昇天するようにとの願いがこの供物にこめられているという。

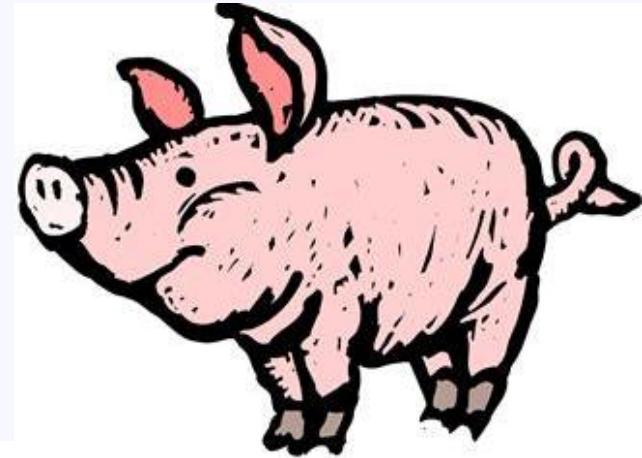
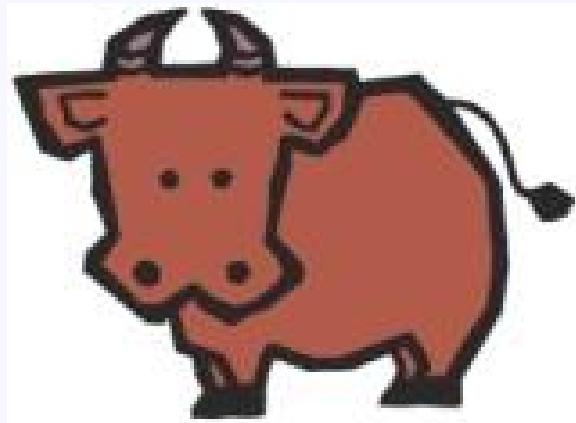
(渡辺正雄1978「祖先供養」窪徳忠編『沖縄の外来宗教』弘文堂)

台灣の三牲: 豚・鷄・魚

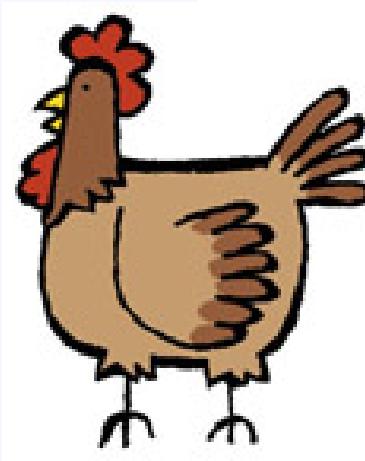


古代中国の三牲と五牲

3
+
2
II



5



(梶原道好1941年「台湾農民生活考」南天書局有限公司)

八重山は台灣と同じ
五牲:家鴨・豚・魚・蝦・蟹

[http://www.jingtian
cake.com/](http://www.jingtiancake.com/)



ひとつの行事に3つの伝統



精進料理



動物の捧げ物

←琉球王家の家紋



野生植物

ひとつの行事に3つの伝統



精進料理



動物の捧げ物



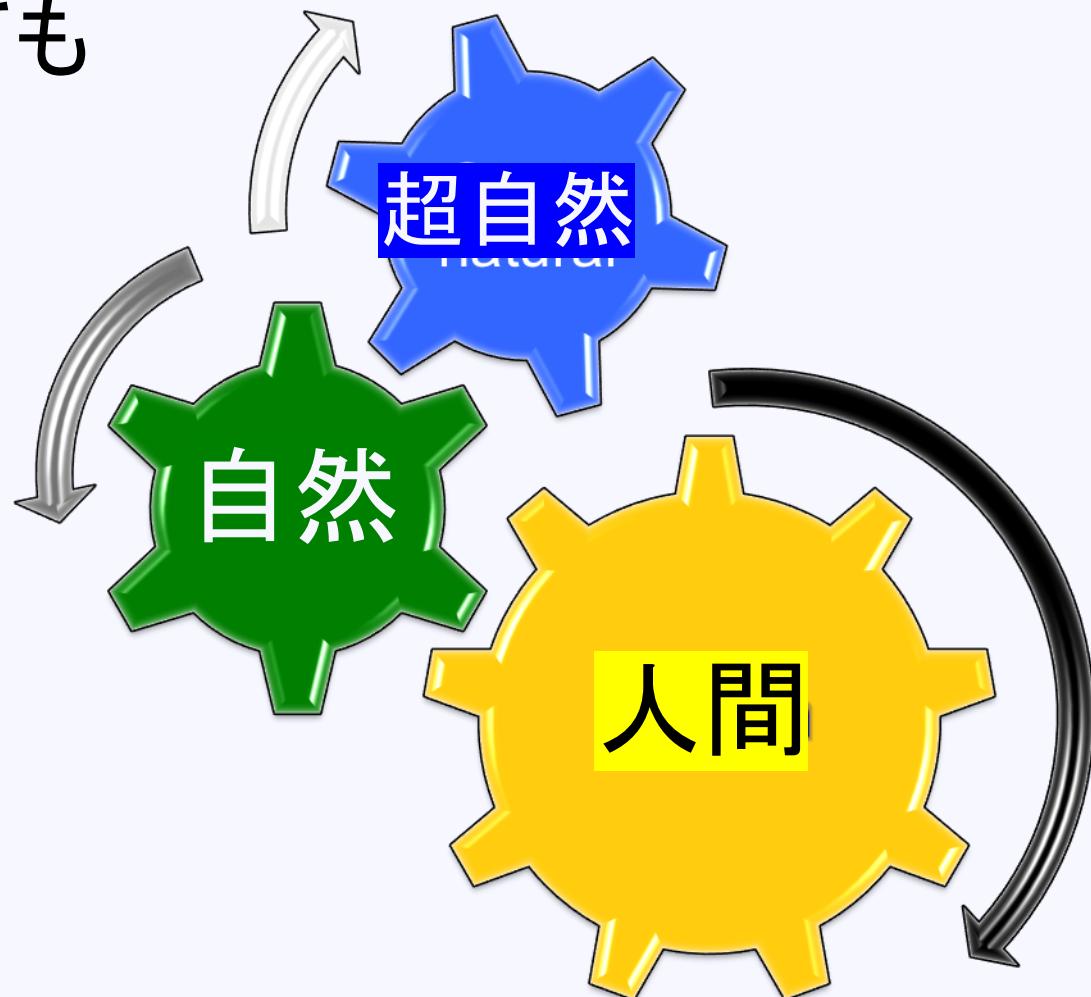
←琉球王家の家紋



野生植物

神々や祖先の靈といった見えない世界と
触れあうためには野生の植物食が必要

時代を経ても
変わらない
大原則



御嶽で祈る神司と補佐役の兄

至聖所イビで祈るチカ

チヂビの三十三拝



イビには男性は入れない。私が頼まれて入ったとき、倒れたクバ(ビロウ)はそのままだった。またいで入り、手伝った。

人の領域・神の領域

- ・自然の力と、その向こうにある
カミガミの領域を西表島の人々は
よくわかっていた。
- ・人間が歩いてもいい時と場所。
知らずに行き当たれば神罰をうける、
カミガミの遊び場所と出現される時を、
西表島の人々は畏れをこめて伝承してきた

祈りの島

- 御嶽(ウガン)があり、仕える人(チカとチヂビとウガンブザ)がいて、お祭りが成りたつ。
- 祭は祈りである。イベントではない。
- 神に捧げる部分は変えてはいけないとされる。

日本への施政件返還(1972)前は ほぼ自給的な食生活

- ・ 日常食は集落周辺（シマヌマール）や田畠で自給。
- ・ 行事になると遠出して捕る・採る。
- ・ 味噌・豆腐・カマボコ・酒の、
自家または集落内自給。
醤油や塩も自給していた。
- ・ 島外からの購入は、昆布・素麺くらい。
- ・ あたりまえに、みんなが自給生活だった。
←1980年代まで

村の たたずまい

台風の頻度が
高く、居座るから
石垣と防風林

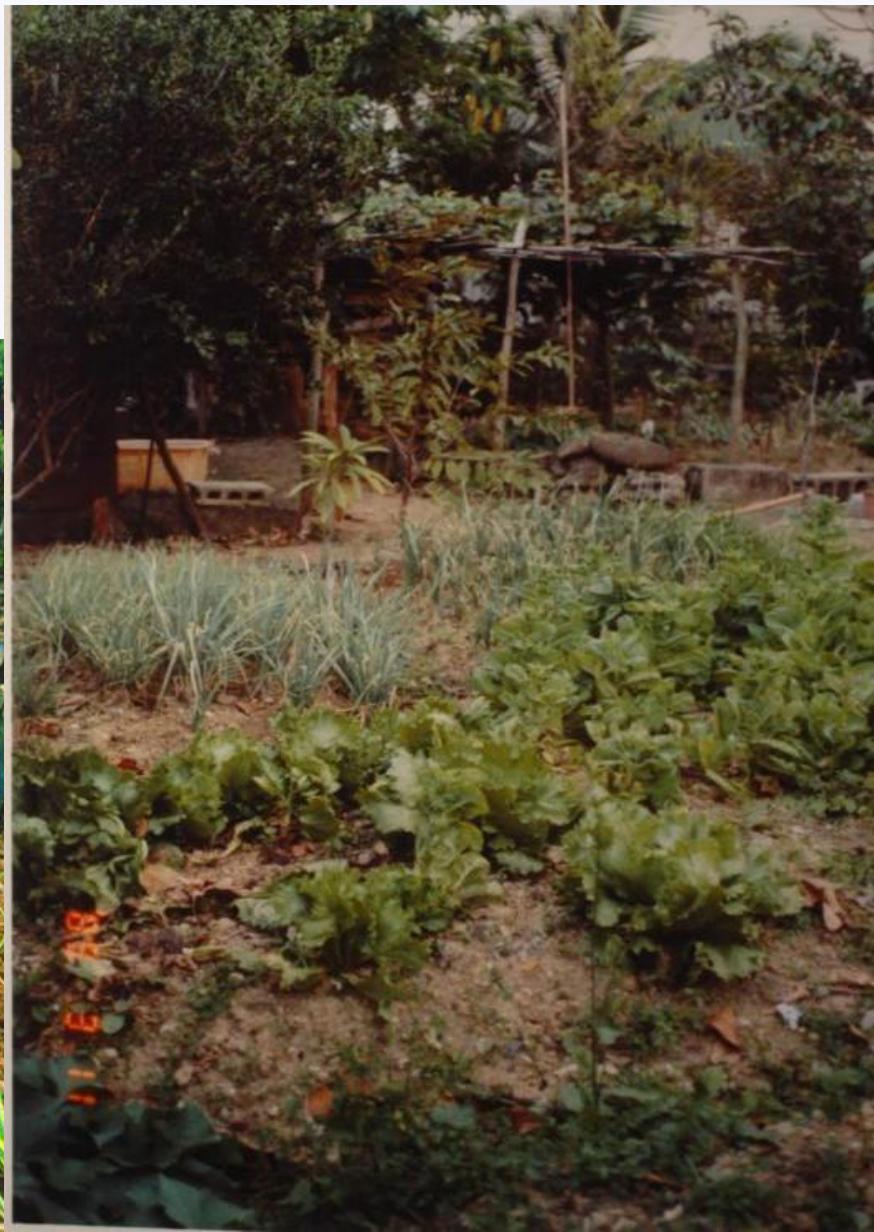


祖納・干立ての
日常生活の
記録(1974年
～現在)から

屋敷内に広
い畠をもつ
(伝統的な屋敷
の敷地は
300坪 = 1000m²
= 1反)



ネギの苗を植える



ヨモギは薬膳としてよく食べる。
餅にも入れる。
野生だが畑や庭先に残す。
ニシヨモギ: 甘い香り



フーチバーズーシ (ヨモギの葉入り雑炊)



冬のある日の献立て

アワや麦はご飯に入れて炊く。

あれにイモを1本2本いれたらおいしくて
誰にも食べさんよ(笑い)。

イモの葉っぱは固い

ものでもゆがいて
から油炒めすれば
おいしい(干立・

慶田盛フジ1977年)

イモの葉は野菜と
しても重要だった



夏の献立て

パパイヤの未熟果の炒め物、
ゴーヤーチャンプル
エンサイの炒め物、
らっきょうやニンニクの塩漬け、
アイゴの塩辛、
脂味噌(アンダンス)など。
アーサーヌ汁や、みそ汁
ご飯



ゴーヤーチャンプルー



外間ら一九八九

ご飯、エンサイ、アーサの汁 法事に戻ってきた娘たち



エンサイを炒める

タイモ(田芋)と呼ぶサトイモの仲間

行事には
欠かせない食材
葉柄も食べる



海辺で女の働き

- ・イノー(礁池)で: 貝・海藻の採集
- ・ピー(リーフ)で: イカ釣り、
タコ捕り、
海藻採り、
- ・岩場で : 貝・海藻の採集

男はクモリ(礁湖)で: 魚捕り

サンゴ礁へ 女性の活動



蛸(タコ)捕りも女の領分



親子で貝を採りに

アマオブネ、オオベッコウガサなど、
岩に付着する貝の採集



貝を割る
(石器使用)
スイジガイな
どの巻貝

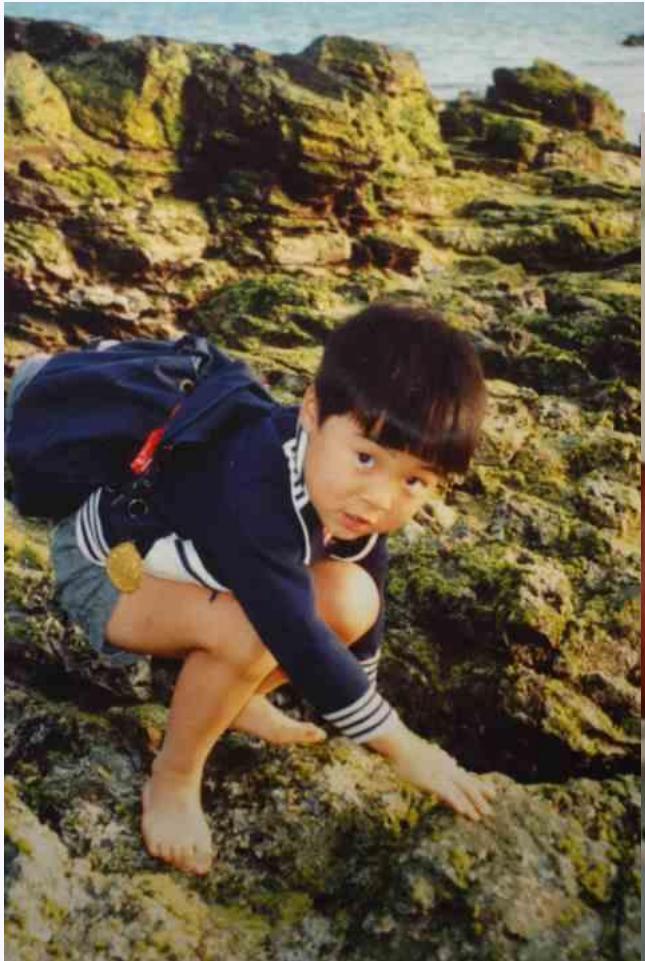


「貝割り石」がある

砂浜で貝を掘る (イソハマグリ)



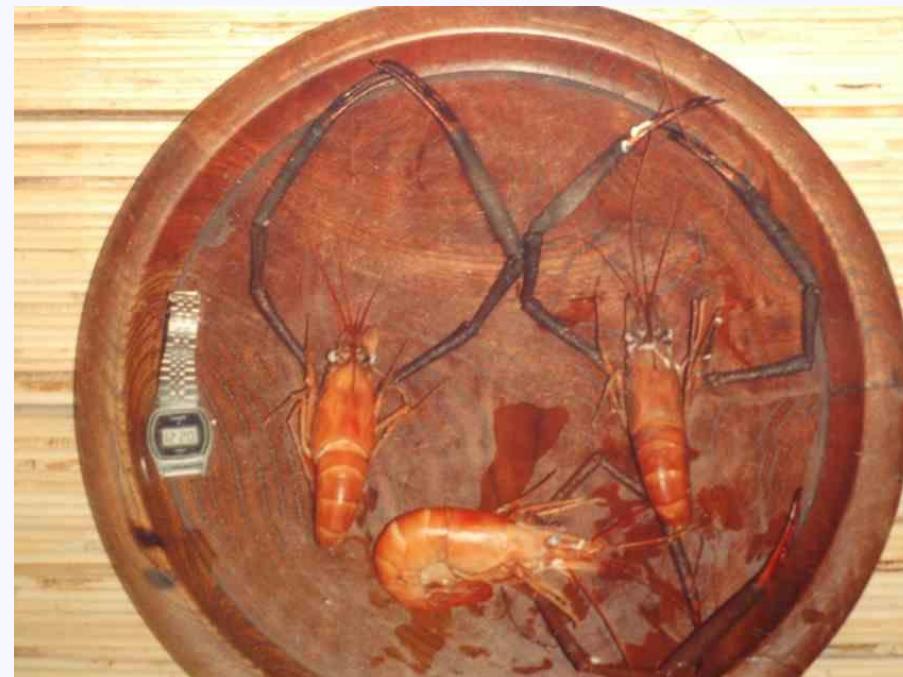
アーサ (ヒトエグサ)



田からは、稻がとれるだけでなく
カニ、エビ、貝、魚やオオウナギ
などがとれる。



オオウナギ



テナガエビ

1977年の5号台風で茅葺き屋根の
家が崩れる⇒コンクリート家屋に



干立1977年

自給的な生活が、1977年の台風を境に その多くが崩れた

- ・茅葺の家が倒壊→「借金コンクリート」の家のために賃労働に出るようになる。
- ・島内にスーパー・マーケットができ、
石垣市との船の便が1時間以内になり、
島の東部と西部をつなぐ道路が開通、
→商品が「お金さえあれば」常時入手可能に。
- ・いまは、島内自給しているのは、
米、冬の季節野菜、海草の一部、
行事用の魚・イノシシ・野生植物

そして、2021年7月世界自然遺産に

- 「豊かな森・川・海・星空が織りなす大自然、他にはない生態系と神秘的な景色が宿った西表島には忘れられない感動のシーンが数多く存在します。」竹富町観光協会

- 観光のラッシュ！！
- 移住者も増えた
- 過去の屋久島での経験に学ぼう…。
- 島々で学び合おう



<https://ishigaki-tripassist.com/iriomote>

伝統的・自給的な食は
祭(行事)で伝えている



お正月のお供えと お膳(ユーチングミ)



- ・赤飯
- ・そうめんの汁
- ・さしみ
- ・もずく
- ・豚肉、大根、人参、豆腐、きぬさやの煮物

大晦日は家族みんなそろってごちそうをいただく



祖靈にももちろんさしあげる



ご清聴ありがとうございました！

謝辞：1974年来私どもを支えてくださった
西表島干立・祖納のみなみなさま