

## 伊平屋島採訪記

### —島尻村落の民俗調査から—

上江洲 均\*

伊平屋島の民俗採訪を私が始めたのは、1961年の3月上旬であった。当時琉大民俗研究クラブに所属していて、同島の田名、我喜屋、島尻で大まかな調査をした。その調査の結果は、同年10月のクラブ機関誌に不備ながら報告した。それ以後10年ばかり間をおいて、1970年以後4、5回島へ渡った。その目的は、民俗調査であったり、民具収集であったり、民俗文化財指定のための「神あしあげ」の建物調査であったり、行く目的はそれぞれ異なるが、同島の自然や人情には、そのつど新たな感激をおぼえたのである。素朴な黒糖の香り、スーハイ（乾燥魚）や正月の塩漬け肉に似て味わいのある人情、風土である。

調査の結果は、まとめるだけの十分さはないが、捨てておくのも惜しいのがあり、この紙面を借りて、その一部を出してみることにした。採訪者はたびたび、仲川蒲じいさんの家に泊めてもらい島尻村のくらしを肌で感じるという幸運に恵まれた。聞書きではあるが、島尻のくらしの一端でも紹介してみたかったのである。紙数のつごうで紹介できなかった事柄については、次の機会にまわしたい。

伊平屋島は島尻郡に属し、那覇港から90キロ余、本部港から40キロ余の位置にある。伊平屋港



① 海上から見た島尻部落（低いところ）左の山は阿波岳。  
右に賀陽岳が連なる。

から本部港まで3時間、運天港、国頭村までも等距離にあるといわれる。古くは「伊平屋」の呼び名の中に伊是名村も含まれ、（役所は伊是名にあった）、伊是名をメージ（前地）と呼ぶのに対し、伊平屋をクシジ（後地）と称した。昭和14年に分村し、現在に到っている。島は北東から南西へかけて細長く、島の大きさに比して高い山がきわだつ。古来記録に「葉壁山」とある

のは、おもろに記録される「ゑひや」、朝鮮「海東諸国記」の「惠平也」の漢訳であろうし、一方では、この険岨な風光を字で当てたとも考えられている。

島尻村落は、北東に賀陽岳（284m）、南西に阿波岳（210m）があり、その中間の平地に形成された、きわめて風光明媚な村落である。古歌にある。

賀陽と阿波岳の たなか島尻や

島うちゆき美らさ 首里のかたち

\*（うえずひとし 学芸員）



## ② 島尻部落

赤瓦と石垣のコントラストも美しく、いつまでも残しておきたい景観である。戸数106戸、人口516人（1970年調べ）である。しかし、今も過疎が進み、現在ではもう少し減ったのかもしれない。

話者

仲川蒲（1971年80才）  
同妻モウシ（1971年73才）

### 《衣に関すること》

#### (1) フクターは、今も使うこと

とがある。海でも畠でも使用した。木綿の着物の上へ裂地を縫い合わせてつくった防寒着である。また、カシガーといつて、麻袋でつくった着物もあったが、これは山仕事によかった。鰯漁にも魚を抱いたとき、滑らないのでよかった。

(2) ウンジョウがむかしはあった。木綿などのハオ（布切れ）を裂いて織ったものである。やはり冬の仕事着であった。麻糸か山のハジ（オーハラ）という木の纖維。皮を剥ぎ、海水に浸して纖維を探る）を経糸にする。これに使うフルチ（簇）は粗目だった。話者の母の代までは作った。本島北部の本部、今帰仁あたりでも伊平屋ブクターと呼んで珍しがっていた。しかし、話者（蒲さん）は、粟国島でも同じものを見たことがある。

(3) 帯はメンサーがあった。これは木綿糸で織った帯で、白三筋に黒二筋通ったもので、晴れ着に用いたので、クワッチーウービ（御馳走帯）といった。イモリというのもあった。これは大きいので、ウフウービといい、役人用であった。前結びであった。田畠仕事には綢帯を用いた。

(4) クバガサを被るが、笠をつくるときはフージ（とうつるもどき）を糸代りに用いた。海用は小さく、これをイチマンガサ（糸満笠）と言った。クバ（びろう）は、いろいろな利用のしかたがあるが、幹では杖もつくった。

(5) ムンジュル笠は、那覇から買った。一般には、シークガサといって、シーク（瀬底島）から出したのを買った。

(6) ヌー（みの）は、シギ（菅草）製が多かった。びろう葉を使うこともあった。ワラでも作ったが、これは弱かった。ワラが一年ならシギは二年以上丈夫だった。しかし、シギの下にびろう葉をちぎって加えることはある。野良仕事にはよく用いたが、海へはあまり使わなかった。特に夜のいざりなどには火が危険だというので、使わないのが普通だった。ただ女たちが昼の磯での漁りに着用することはあった。40～50年ばかり前の学校の先生もみのを着用し、上はランガサというスタイルであった。そのころ「ミヌカサ勝負」というのがあった。学童が、雨の日にミノカサを着用することの励行である。糸満漁夫は、海用の合羽として、木綿衣に醤油を塗ったものを用いていたが、それは島では用いられなかった。棕梠みのもあり用いなかった。（探訪者註——大宜味で聞くと、

むかしは伊是名、伊平屋の舟が、米・イモ・ミノ・笠を持って来て、大宜味の薪や材木と交換して帰っていったとのことである。

(7) 下駄のことをアシサーという。最もよい材料は、アサグラとユグラという木である。次のような歌がある。

山の木の軽さ アサグラとユグラ

久高糸満が 舟の軽さ

(8) 着物の洗濯は、灰の上ずみで洗った。人の洗髪はヌカを使った。

### 《食に関すること》

(9) 捣鉢のことをシルハチという。米を水に浸しておいてやわらかくし、それをひいて砂糖を加え、重労働のとき飲ました。それをサーダーミジ（砂糖水）と呼んでいた。また、モチ米を搗って、それを鍋に平たく焼いてポーポーをつくった。大豆を搗って汁（呉汁）をつくることもあった。

(10) ガシサー（ウニ）だけを鍋に入れ、水も加えず炊いたものをファーファーといつて美味だった。また、海のフーフッターやガサマーなどの蟹をつついて汁にすることがある。おぼろ豆腐のようであった。

(11) 豆腐をつくる石臼は、硫黄島産のだった。豆腐箱は、1升5合入り9丁用のものである。カントーフ（焼豆腐）やウシジャーは伊平屋にはなかった。

(12) 魚の保存は、塩づけと燻製がある。まず魚を2つに割り、塩をつけて日に干す。これをスーアイという。スーアイには、タマン（鰯）、ヤー、スユー、チルマン（皮はぎ）がよい。これは塩づけなので、長持ちする。炊くときは、その前に水にもどせばよい。カーカシユは、火にアマラ（金網）を置いて燻製したもので、美味である。魚を干すのは、竹を編んだ竹フーザで、四角ばったつくりである。養蚕用もやや同型であるが、これには虫フーザという。

(13) 米を蒸したり、味噌の原料を蒸すこしきは、クバ（びろう）の幹をくりぬいたのがあった。この形は海のタマウーキ（箱めがね）にも使われていた。クバの葉では釣瓶も作っていた。

(14) ホラ貝やかんは、寄留人部落（前泊）でよく見かけたし、鍛治屋でもおそらくまで吊っていたが今は見ることがない。

(15) 大鍋には、サンメーナービ、シンメーナービがあり、ふだんよく使ったのは絃つきのフィーナービだった。フィーナービとは「口つき鍋」の意である。雑炊用、魚炊き用によく使った。大鍋はイモ炊き用で、蓋はハマンタと呼び、カヤで作った。小鍋用は板でつくっていた。

(16) 粗板はマルチャと呼ぶ。松材が多かった。魚の調理によいのはギンジ（ジンギカ）という木である。これで調理すると、魚のンギ（とげ）が咽にかかるといわれている。杉はあまりよくない。むかしは土間で使ったから、足4本高くつけた。

(17) ンムニーは、さつまいもの皮を削り、モチ米といっしょに入れて炊いてこねたもの。松の木の小枝の又のところを利用してこねた。糸満での海への弁当もンムニーだったが、中には何も加えなかった。

(18) いもくずは、平焼き、野菜を少し入れて油でいためたチャンブルー、砂糖を加えたクズモチ、砂糖水をつくったクズ水があり、食品以外には、着物の糊づけにも使った。また、ンムカシ（芋粕）

は、握って乾燥して保存し、臼に搗いて粉末状にし、ンムニー（いもねり）に加えた。

(19) お茶の代用には、原野にある黒い実のつくガラサゲーマの小枝をとり、それを刻んで用いた。タントイゲーマは、子どもたちが秋のころ食べる山果物である。

(20) 円形のソーキのことを細かいものも粗いものも一様にフグシといった。糸を風選するときにもこれを使った。本来は野菜洗い用であるが、台所ではマカイ（碗）と箸を入れ、水切りにも使っていた。

(21) チブルといえば頭のことであるが、転じて瓢箪にもいった。食用を主にし、いろいろの容器にすることもあった。茶つぼや黍、粟等の種子入れ、井戸の水あげ（つるべ）等を作った。初実は種子をとり、あとは食用である。種子を取るついでに、容器に利用もした。このような歌がある。

根<sup>ナ</sup>実<sup>スケ</sup>いのチブル 種子取<sup>リ</sup>いるチブル

末<sup>ヌ</sup>実<sup>ヌ</sup>いのチブル 食むぬチブル

(22) チーガとは、升のことであるが、升型で底のない型があつて、祝い事の場合には、これでご飯の型を取った。五合チーガと一升チーガがあり、五合は家葺きのとき全員にふるまい、一升の方は同じく家葺き祝いのときの大公用であった。このような型を使うのは、シヌグ、ウンジャミの行事、米寿の祝い、家葺き祝いである。墓の供養（新造祝い）には、皿ヌジといって皿型をつくった。

(23) 話者（蒲さん）が、若い頃の首里の酒は1升で3銭5厘だった。国頭地方へ売るのは、クンザン酒といって、マーサー（蒸留酒をつくるとき、最後に出る度数の弱い酒）を混ぜないものであり、伊平屋へ売るためのイヒヤ酒は、マーサーを混ぜていたので、美味くなかった。椰子の実に詰める酒は、ヤーシ酒といって、くすりになると言われた。口の中へ小さな管をさしこんで吸って飲むこともあった。

(24) 牛の角の煙草入れを、ウシヌチンフゾウという。煙草はあまり乾燥すると煙管に詰めにくいのでよくない。牛の角製煙草入れは、適当にしめってムチムチしてよかったです。火種にするヒーナー（火縄）は、海へも持っていた。ヒーナーの芯には、アクチ木（ンズシともいう）が一番よかったです。

## 《薬 草》

(25) クービ（ぐみ）の青い木を煎じて熱さましになる。

(26) ウルフ（サラカチのこと）は万能薬である。のぼせ、神經痛、咳、頭痛によい。

(27) 野鼠の肝は、つづいたら豆腐みたいである。これは子どもの熱さましに使つた。これを子どもに食べさせると、熱発しやすいので、これを与えて熱発したところを剃刀でしゃ血する。そうすれば早く熱がさめる。鼠とりは、野原で漁網を張つて獲つた。

(28) アカマターのこと。女は小用をするとき、つばを2、3度吐いてからするように教えられた。そうしないとアカマター（蛇）に化かされるからだという。屋敷内でアカマターを見つけたら、人を化かすというので殺してしまう。

(29) ハブ（毒蛇）は、屋外で調理する。屋内で調理して天井の煤が落ちると毒だといわれている。調理法は、湯でうろこを去り、1寸ばかりに切つてハブ汁にする。脂肪は採つて傷ぐすりに用いる。

(30) ヒーバー（無毒蛇のガラスヒバ）は、豚に食わした。特に成長のおそいクファゲーヤー豚にやつた。これを喰うと水が欲しくなるから、それがきっかけとなつて、食欲が出るからである。

## 《住いに関するここと》

- (31) 蓋は自家製が多かった。山のオーハラは裂織りのウンジョウの経糸に使い、ユウナの纖維やアダンの纖維を蓋の糸にした。三角の七島蘭やアダン葉の蓋であった。干し物用のヌフフ(ニクブグのこと)は、職人を雇ったり、作ったのを買ったりした。ワラを延べて、数ヶ所縄で編んだハムジは、蓋の下に敷いた。松床が一般的であったが、たまには小木などを並べたイヌマユカがあった。また貧しい家では、穴屋(掘立小屋)の土間に藁を敷き、その上へハムジを敷き、蓋を敷いている例もあった。また、そのような穴屋では、ワラでハムジを編んで、出入口に吊って戸にしていた。上げるときは、巻いてから竹串で差しておいた。グシチ(スキ)やピーパー竹でもつくった。
- (32) 穴屋の天井もピーパー竹で編んだショウジで張った。また入口に立てることもあった。ヌチジヤー(貫木屋)は、松の板であった。

- (33) カヤ葺きの場合の針をヤーフチバーイという。竹製が主であった。針は下(内側)にいて使い、



③ 屋根の漆喰ぬり

縄を締める。最上部では外から締める。内での仕事が困難だからである。針を差すときの受け答えは「ハイ」「トー」である。そのときは固く締めるために外からユンガイ(槌)で「ヨイサー、ヨイサー」とたたく。

- (34) 話者の家は、昭和10年ごろ建てたが、仏間の前の一一番大きなサシガミという桁、(3.5寸×7寸大)は当時1本3円だった(材はイジュカ)。杉柱が1本1円から1

円50銭。大工はすべて大宜味大工だったが、棟梁が1日1円50銭、他の大工が1円だった。この家は20日位で仕上げた。材料は国頭の辻土名、羽地の源河あたりから求めたが、小魚漬けをもって行って交換したりした。材はイジュの木が多かった。

- (35) 村の南西の方へ新立の住居が拡がっているが、むかしはソテツ敷だった。屋敷を構えると石垣を積んだ。これは海のサンゴ石のヘーラ石と呼ばれるものである。小舟のこわれたものを切断してその上にのせて牛に引かせて運んだ。

- (36) 庭の簾は、庭用は小枝の多いアデク木が今も多い。室内用は、藁の芯、トウのチン(唐黍)、マージン(真黍)、尾花、それに山竹の葉を落とさず、数本束にして作ったし、今も尾花、竹などは使っている。

- (37) 母屋の一番座の裏はウラザ、二番座すなわち仏間の裏座をクチャという。クチャの隅にジール(いろり)があり、そこにはガーチ(自在カギ)がかかっていた。現在はほとんどなくなった。

- (38) 家庭での照明は、松の幹を削ったトウブシを海のヘーラ石に置いて燃やした。角ランプに入れ

る石油もやしのランプのことをシジチという。菜種油は煙を出さないので、神事の燈明に利用された。ヤンバル船の羅針盤の側にもランプを置いていたが、菜種油が重宝がられていた。

(39) 火おこし道具は、川や浜辺から拾った白い石と鋼鉄で、ふだんは竹筒に入れて持った。鋼鉄の大きさは1寸に3寸位の大きさ。山からクチ木を持ってきて、粉にして竹筒に入れ、左手に煙管を詰めて持ち、同時に石も持つ。右手には鋼鉄を持って、強く打ってまず煙草に火をつけ、それを竹筒のクチ木に点火する。さらに火持ちのよい木に点火して、火種をあたたかい灰に埋めて保存した。

(40) 水はイヌカーベ井戸で汲んだ。その下方にシブガー（産井）がある。水道はイヌカーベから取っている。家庭内の井戸は深い所で7、8尋というところ。水汲みはターゲ（桶）で、主に女性が棒で担いで運んだ。水はハンロ一壺に入れた。話者（蒲さん）が経験したことでは、八重山の黒島は水が少ない島で、木から雨水を甕にとっていた。その水にはボーフラがわいていた。柄杓で側をこんこんたたくと、ボーフラは下へ逃げる。そこから水を汲んで飲んだこともある。

(41) 今は井戸の側にいも洗い場をセメントでつくっているが、以前はティール（竹籠）に入れて前の浜へ運び、海水に浸して足をつっこんで洗っていた。海水を運んで来て各家庭で桶で洗うこともあった。

(42) 話者（蒲さん）の若いころ、酒一升で25銭（一貫二百とそれ以前は言っていた）のころ、空の壺は20銭、大きい壺で40銭だった。甕、壺類は家を持って来て必要に応じて使い分けた。一斗壺はトーカサーといった。一升をチュワカシといい、その十倍なのでトーカサーである。ふつう味噌入れにしていた。

### 《農業》

(43) 在来犁のことをウキザイといった。水田用は長さ4尺と短いのに対し、畑用は5尺で長く、しかも重かった。日本犁は後に入ったが、畑用のコウゴウに水田用のガンゴウがあった。木マーガ（木製馬鍬）があった。これで土を高い所から低い所へ引いて均した。これらは牛でやった。マーガの歯は12本あって、畑で麦を蒔いてのち、たてよこに牛にひかせて土をかぶせるのにも使った。馬は荷の運搬用であった。話者（蒲さん）の記憶では、八重山では牛に石を引かせて田の土をこな



④ ゲーシによるイモのさぐり掘り

していたが、この島ではそのようなことはなかった。田の碎土には、農機具は使わず、牛に踏ませてやわらげることもあった。

(44) 苗代の土を整えるのに使ったT字型の道具をスツア（スーチャー）といった。この状のものは後に使われたがこれをティースーチャといつた。

(45) 水田の深いのをユビダと

いう。深いのになると腹までつかった。そこへは木を入れたが、2、3年しかもたなかった。牛が入らないので、人力で耕作した。水田の縁肥は、アサグラ、ユグラ、ソロミチー、アンチャニー、ソテツ等の葉を入れていた。

(46) 島には鍛冶屋があつたが、修理が主で、農具はほとんど那覇から買った。鍬には平鍬のファングエーがある。これには畑用で幅の狭いウングエーと水田用で幅の広いミングエーがある。イシグエーは先が狭くなった鍬で、石の多い畠で使った。ミチバー（三叉鍬）やタマター（二又鍬）はそう古い鍬ではない。昭和10年前後入ったように憶えている。水田用の木の鍬は記憶にない。タマターは、芋を切らないのでイモ堀りにむいている。

(47) サツマイモを単にンムという。そのイモ堀りにつかう掘串を「イモ堀り」の意で、ンムフィグーシあるいは単にグーシと呼ぶ。むかしから使われてきた小農具である。イモ蔓の植付けは、旧暦4月、5月、6月がよく、その次が7月、8月である。植付けて4ヶ月目に最初の抜堀りをする。堀り方は、グーシでイモの根を探って、大きいイモから採り、他の小イモはそのままにしておく。それを1年以上おいて、その間に4、5回同じことをし、最後に鍬で全部を堀ってしまう。去年の4月植えたのを、今年の10月までまだ収穫している。種イモから苗をとることもたまにあつた。この採り堀りのイモ収穫は、老年層の女たちの間では今もやられている。直線の金串を木の柄に立てたもので、全長40センチ位ある。このグーシは、海で貝採りにも使われている。それをアサンザニと呼ぶこともある。

(48) 鎌のことをイレナという。厚手のものをウージ・カヤーといつて砂糖キビ収穫用、薄手のものをクサハイ・イレナ（草刈鎌）またはイニハイ・イレナ（稻刈鎌）と呼んで使い分けた。イニハイイレナは、他県から入ったのこぎり状のものがあった。使いよかったです。

(49) 稲の脱殻は、むかしは竹管でやつた。箸大のもので、これをイェーピといった。仕事の分量は10束位のものであった。これは女性の仕事で、イニシジ・イーマールーと称するユイもあった。稻束の数え方は、次の通りである。



⑤ 芽の風選

片手の3掴みで、チュタバイ、3束でチュチカ、10束でトチカ、30束でミフチカ、40束でユマルチ（4丸）、100束でトマルチ、1,000束でチュカヤ。

また、苗束の数え方もやや似ているが、40束からちがってくる。

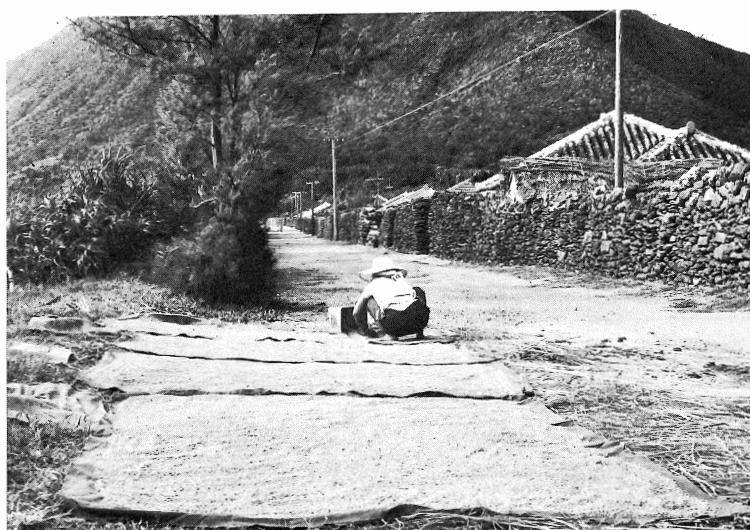
三タバイ（三束）でチュチカ、10束でトチカ、30束でミフチカだが、40束からユヌチというように順々に数える。

(50) 大正末期か昭和のはじめ頃に入ってきたのにティーヤーマ（せんば）がある。縄を両端にかけ、その上へ板をおいて踏んで脱穀した。稲束を積んでおいて、使う時だけ1束、2束と出して脱穀する方法ではなく、脱穀は一ペんでやっていた。糲を入れるターラ（俵）は、又木のハタムンで編んだ。一般に3斗で1俵であったが、中には200マシ（200升=2石）入りという超大型もあった。運搬用ではなく、室内での保存用である。それほど大きくはないが、ふつうより大きく作って、たて杵の上を転がして室内に入れるものもあった。

(51) トーカチ（斗搔）は、升を切る計量具である。今は盛り杵だから使わないが、むかしは切升だったのでよく使った。それは竹で節を入れず作り、片方をそぎ落とした形である。それをターラへ差しこんで、糲をとり出すのにも使つた。米寿祝いのことをトーカチ祝いといい、引出物にもしたが、今は2本だけ飾るにすぎない。なお、升は一合はナハムイ、五合、一升はマージ、一斗用はトーと呼んでいる。

(52) 在来稻の場合は、ノギを折るという面倒な作業があった。そこで、大臼に入れてたて杵で折った。たて杵をアジムといい、細く先をとがらしたものであった。大臼のことをショーシといい、7.8升も入るような大型臼である。ノギを折ることをサシンといった。臼のない家では、敷物の上においてハキジチと呼ぶ横杵で折った。臼は大鋸で木を倒して輪切りにし、周囲を斧で削り、さらに手斧で形を整え、中を彫込み用手斧で彫り、さらにメガナと呼ぶ、内から外へ削る道具で中をえぐって仕上げる。臼が古くなつて処分するときは、親せき皆に分けて燃やさせた。

(53) 糜殻のことをスクフガラというが、そのスクフガラを除く作業はフミヒチウーシ（摺臼）でやった。下臼に軸を立て、上臼をおいて、上から糲を落としてこすって殻を除く。上臼には横に2本の取手をつけ、新しいうちは2人で縄をかけて坐ってひいた。摺りへって軽くなると、一人で上から押さえるように体重をかけて使う。一回やって風選し、残ったアラムト（残り糲）は二度やる。この摺臼の処分も搗臼と同じである。



⑥ もみ干し

(54) 精白することをシラギュといい、自家用は搗臼にたて杵でやった。しかし大きな行事があつたり、売り物などの量が多いときは、ハキジチ（横杵）を使った。むかしは礎石のところを搗くユングイという木槌があつたが、形はややハキジチに似ていた。糲や米を風選したり調製するにはミーゾーキーとユイがある。ミーゾーキーは、円形の大きなもので箕の用途をもつ

ものであり、本島から買った。ユイは目の細かい篩で、ヌカ取りなどに使った。脱穀の際、あくたなどを除くための目の粗い篩にはイニユヤーと呼んでいる。また、ハーラと呼んで、大きな糲入れざるがあった。これは脱穀後の糲を干して俵に保存するまでの間利用した。なお、実の入っていない糲のことをシッピザーという。在来稻の糲干しは、藁のまま広場や田の畦で、蓬萊米は脱穀後敷物の上でというように変化した。

(55) 豆類の脱穀は、クルマボー（車棒＝からさお）でやる。これは短い方の棒を柄にして、長い棒でたたく。豆には、大豆、トーマーミー（そら豆）、えんどう、白チャ豆があり、大麦もこのクルマボーでたたいた。ナームジ（小麦）は、石垣に使っているヘーラ石にこする。大麦が味噌の原料になるのに対し、小麦は粉用である。

#### (56) 作物の農作暦(新暦による)

月(新)	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
作物	立秋	処暑	白露	彼岸	寒霜	立冬	小雪	大雪	冬至	小寒	大寒	立春
在来稻					← (種子下し)				(植付)			→ (収穫)
蓬萊米						← (種子下し)			(植付)			→ (収穫)
麦					← (播種)				→ (収穫)			
真黍						← (播種)				→ (収穫)		
唐黍						← (播種)					→ (収穫)	
粟						← (播種)					→ (収穫)	
大豆						← (播種)			→ (収穫)			
大根							← (播種)		(収穫)		→ (収穫)	
人参								← (播種)	(収穫)		→ (収穫)	
サツマイモ	←											→ (植付特によい)

(57) 大根は換金作物としてよく作っていた。背の高くなるアガヤーと、太いシーワイの2種がある。以前はその他に、山イモ、チンヌク（里いも）、ウグマ（ごま）、タビヨカなども作っていた。

#### 《気象・予知・潮流》

(58) ○ 夕やけは風、朝やけは雨

- 東や南の風は台風
- 2月風マーイはムンドゥルク（啓蟄）の節が多い。
- フサアギは、小満と芒種の間に吹く暴風。
- カーチーベーは、夏至の節に南から吹く強い風である。
- 寒露は、ミーニシ（新北風）のはじまりである。このころ台風の大型のが来る。
- 昔昔から恐れられた10月台風は、立冬の節の暴風。この台風が来襲したら、何も残らないと言われた。

(59) ハブ（毒ヘビ）のことをキジムンという。ハブの夢はごちそうに関係がありよいとされた。また漁に関しては次のような夢占いがある。

- 鰐船の船魂をまつった前で、船頭が寝てハブの夢を見ると大漁になる。
- 馬の夢も、喰まれたり、蹴られたりしたのも含めて大漁。
- 牛の夢は不漁。
- 海へ行く前は、家庭においては針仕事をしてはいけない。

(60) 前の海は、ヒキス（干潮）には、潮流は東へ、逆にミチス（満潮）には潮流は西へ流れる。干潮時に生じる潮の流れをスーガンという。伊平屋航路には、干潮に向けてスーガンが多い。有名な海の難所「伊平屋渡」は干満両方にスーガンがある。伊是名島との間にある具志川島と野甫島との間を具志川渡という。わずかの距離であるが、ここもスーガンが多い。

### 《畜産・運搬》

(61) 牛も馬も村では飼育していた。牛は農耕用、馬は運搬のために使役した。馬は在来種のころはシマーと呼んだ。馬の頬につけた手綱をつけるものをウンゲーといった。それを作る材はシラチ（白木）がよいとされた。手綱は、月桃やアダンの纖維でつくった縄だった。馬に荷を積むための鞍には二通りあった。島産の鞍は松の木の曲ったものを見つけてやった。砂糖樽運搬用は、本島から入ったサシグラだった。それに150斤の砂糖2樽かけて運んだ。シチャンラ（鞍敷）は、藁を蘭で巻いて作り、買うことはなかった。鞍から首へかけて結ぶ緒をクビワリ（またはメーワリ）、腹帶のことをワタワリという。

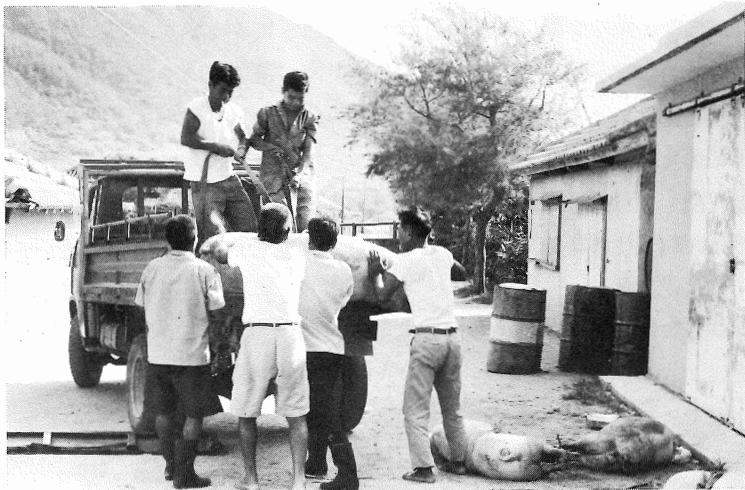
(62) 馬の爪足の病気をハシという。これにかかった馬は海水の中に立てておく。そうすればよくなれる。

(63) 子牛の鼻を通すのは、生後9ヶ月ないし11ヶ月ごろである。木を鋭くとがらしてやる。それを使い終って、地面に差しておくと、その牛は鼻で地面をつつく癖を持つというので、天井に差しておいた。また、妊娠した牛の性器の曲り方によって、雌雄の判別ができる。

(64) 豚のフーチ（流行病）がはやったときは、豚小屋の入口にアクゲーシ（魔よけ）として、ペーペーナー（水字貝）の殻を吊っておく。今でもやる。

(65) 豚を計量するには、大きな竿秤を使うが、秤を使わず目分量することをクルバサーといった。クルバサーで取引きすることもたびたびあった。

(66) 馬や牛の口をくくるものがある。それをクチシカイといい、縄で編んだ袋状のものである。稻運搬、砂糖きび運搬、サツマイモ畑を耕すときなどに使った。



⑦ 本島に出す豚を積み込む

(67) 馬車が入ったのは、昭和10年代だったよう思う。というのは、村への道路を馬車が通れるほど大きくしたのは昭和10年代だったから、その前後だったと思う。馬車は那覇から入った。

(68) ヤンバル船は、松材でつくった。鰹船が出て後は、それに真似たのか杉材になつた。帆はハマー（蒲）の葉でつくっていたが、のち

布にかわつた。ヤンバル船で那覇へ行くときは、上順風のときで1日かかった。順風がないときは1昼夜かかった。そのような時は本部の浜崎の港に一時着け、翌朝那覇港へ着いた。話者（蒲さん）の若いころ、那覇からずいぶんヤンバル船がやってきた。20ないし30隻ほど来たときもあった。薪積み出しが目的で、山が相当乱伐された時期だった。

(69) ヤンバル船の操舵も面舵、取舵の意でウモーカー、トリーカーと言つた。これは旧7月のウンジャミ行事で、舟漕の真似をする際にも言つた。ところが、一般に多かつたのは、面舵をメーガーイ取舵をシークエイという呼び方であつた。

(70) 荷を担ぐ棒には2種類ある。草や稲束などを突きさして担ぐのは、先端をとがらしているもので、トウジャフボウという。水汲みなどに使うのは、先端は切り落とした形で、少し削って引っかかりをつけたもので、これをハイボウという。ハイ（カイ）は引っかかりのことで、水桶やモッコの緒をかけて運ぶのによかつた。他に運搬法をあらわす呼び名でマチボウというのがある。これは丸木舟をつくる松の大木を多人数で運ぶときによつた方法である。大縄で原木をぐるぐる巻いて、その各所に棒をさし入れて両方から担いで運ぶ方法がある。

(71) 丸木舟は松が主だった。椎で造るばあいは火で焙つたり、熱湯をかけることがあった。糸満のサバニも杉材に湯をかけて曲げていた。サバニといえば、丸木舟にも言ったが、区別するためにマーキザバニ（丸木サバニ）と言つた。糸満舟の場合は、糸満サバニと呼んだ。糸満サバニは、サワキ（ろっ骨）もカーラー（龍骨）も入らない。金釘も使用しないすぐれた舟である。ハギ舟系で、ラタナーと呼ぶのがあつた。これは前後の平盤な感じの舟で、カーラーやタナザー材がついていた。鉄の角釘も使つてゐた。ヤンバル船の背骨にもカーラーを使うので、俗にヤンバル船のことをカーラーとも呼んだ。これに対し、タナザー材を使用した舟のことをサワキと呼ぶことがあつた。

サバニは、ふつう1人であるが、2人、3人、5人でも乗つた。舳乗りをフィーヌイ、中をナカヌイ、艤をトゥムヌイと称した。トゥムヌイは舵取りなので、大きなウェーク（櫂）を持つ。フィーヌイは一番小さいウエークである。サバニの前方三分の一あたりのところに帆柱を立て、帆を張ることがあつた。帆を柱に立てる縄をミナーと呼び、舳乗りが持つ。帆ざんから出した縄をティン

ナーと呼び、5本あった。上2本を上ティンナー、下3本を下ティンナーと呼んだ。このティンナーは、艤乗りが持つて舵といっしょに操作した。海水を汲み出すときは、ティンナーと舵をいっしょに持ち、もう一方の手であか取りを使った。

(72) 権にはウェークという。材にはイク（もっこく）がよい。ウェークの真中の角ばったところをワタといい、反対側の丸くなつたところをウラという。ワタをウラ同様に凹状にえぐると、潮がかかりすぎて漕げない。それに弱くなる。漕ぐときはワタで潮をかき寄せ、舵取りのさいにはウラを舟側に当て、ワタを外に向ける。

(73) あか取りにはユート ウイという。ユート ウイには、板で箱状に作って、上から手を入れて握れるようにしたのがあって、伝馬船やラタナーのような和船風な舟で使っていた。これをティンマ ユート ウイと言った。木をくったもので、後方に取手のついたのがあった。これを島ユート ウイといい、丸木サバニで使った。松の木を削ったものは、形が美しいばかりでなく、舟底の丸い糸満サバニに向いていて、水を汲み入れて、そのまま後へ投げるように使った。これをイチマン・ユート ウイ（糸満ユート ウイ）と呼んだ。

(74) 女の主な運搬具はティールである。高い籠で、これに四つの耳を縁の下にとりつけ、そこへ緒を通し、頭へかけ後へ背負って運ぶ。この運び方をハサギンという。むかしは山の薪は、頭上にガシナを置いて、頭上で運んだ。これをカンミといった。

隣島の野甫からアダンの纖維繩を入れ、島尻からはティールのような竹製品を出している。（採訪者註－伊平屋のティールの大きさは、ほぼ口径42.3 cm、高さ約45 cm前後である。）

## 《漁撈》

(75) シャコ貝のことをアジカイという。ふつうののは海底に生えているので、グーシ（金串）を差しこんで採る。生えていないものではマヤーアジカイがある。これは猫の毛のように斑になっている。これの大きいのはソイアジケーと呼んで、あまり美味ではなかった。タカジリ（たかせ貝）は肉が厚いのでアチグーとも言った。ヒシグー（広せ貝）は、肉が薄くてやわらかい。これらは干瀬の外で潜って獲る。



⑧ 投網を投げる

(76) 鰹漁は、本格的にはやっていなかった。話者（蒲さん）は、糸満あたりでの経験がある。漁期は旧暦3月から9月までの間。漁場としては次のところがある。なお、漁場のことをスニという。

- アイノスニ……子丑の方向。硫黄島と田名岬の中間にある。
- イヘヤズニ……亥の方向

(硫黄島の西方。)

- タイソズニ…………粟国島の西方。
- 東タイキュウズニ…………久米島の東。
- 西タイキュウズニ…………久米島の西。

鰹のいる場所を知るには、海鳥の飛んでいるところをさがす。そこをトイマキといった。餌は、グルクン（たかさご）の幼魚、サレーラーである。

(77) サンゴ礁にかこまれた内海をイノーという。鰹の餌にする赤ザコは、このイノーのガマ（穴、魚巣）に巣くう習性がある。そのガマを調べておおっておくと、夜のうち全部出ていってしまう。ところが、翌日の昼には戻ってくる。そこを網をあげて掬いとるのである。

(78) 鯱のことをサバという。サバにはたくさんの種類がある。イッチョーは200斤ほどあるもので人を喰う。マーフカーは、鰯が8つあり、肉を喰い切る。ナカは、ふだんは人は喰わないが、いたずらしたら喰いつく。ウキザーラは人を喰う。深いところにいる。ミジサバーは、一番大きい。

(79) 蜂の穴は、イノーの岩にたくさんある。正月の生年祝いには、小さく切って、塩と共に来客にふるまうというように、祝い事にはなくてはならぬものである。蜂の一一種でシゲイというのがいる。手の短いものをマーシゲイという。これがとれたら縁起がよいとされた。手が長いのをアーマタシゲイという。これは固い。シラフというシゲイがいる。これは小型だが美味である。蜂獲りには、ウジムという一本鉛（先にカギがある）を使う。

(80) 今は追込みは袋網であるが、従来やってきた小規模の追込み漁は、袋のないタカアミを使い、三方を張っておき、魚を中へ追いこんでのち、入口を別のワイアミという網でふさいで、掬い網で魚をすくった。7、8尋の深さの所でやった。網の錘は、今は鉛であるが、以前は宝貝の大型のモーラという貝をよく使った。その中にたとえばワリジケ網というのがある。サンゴ礁の割れ目や溝で張っておく網のことである。小規模の追込み漁である。シャコ貝の錘をつけた網も以前はあったが、網にかかる扱いにくかった。

(81) チルマン（皮はぎ）やシチュ（黒だい）は、タカアミで追込んでとる。チルマンは、満潮時沖



⑨ 追い込み漁から帰ったところ

からやってきてフィッシュ（干瀬）の上の浅瀬で、尾ひれを出して海草を食っている。そこを三方から網でかこみ、最後に残りの一ヶ所も塞さいでしまう。音が立てられないで、慎重に、しかも迅速に行動しなければならない。尾ひれの横に鋭い刃があり、危険を伴うばあいがある。チルマンの名は、頭に角があるところからついた魚名である。シチュは、

スーサイ（塩をつけて乾燥したもの）にして保存するのに適している。どちらも数人でやる漁法である。

(82) イカ釣り用の魚型の擬似餌のことをイチャジーという。これを夜間舟から引いてイカを釣る。クハイチャードと呼び、1匹で4、5斤の大きいものが釣れる。白イチャードと称する小さいのも釣れる。これは1斤もかからない。トブイカというのがいる。これは、舟を止めてたいまつを点け、針にムンダニ（餌）をつけて海底へ下ろし、イカを上へ誘導する。照明と餌で誘導したイカを、針が逆に（上向きに）ついたカキバリで引っかけて舟へ引き上げる。遠海の漁で、夕方出て翌朝帰つて来る。この漁をイチャウーミ（鳥賊海）という。

(83) ティーサリーという網は、又手網のことである。これはスク（アイゴの稚魚）やシルイユ（スルル）をすくうのに用いた。主に男が使用した。

(84) 水中眼鏡のことをミーカガンという。糸満で作られたと言われている。昔は鉛でつくったのがあったが、これは目に吸いつき、外海の深い所では水圧で目が痛くなつた。その後は今にいたるまでスーキの木（モンパの木）を用いて作つてある。しかし、これも20尋以上の深さでは目が痛くなる。

桶の底にガラスをはめたウーキグローがある。これは舟の上から海底の様子を見るのに使う。魚や蛸の穴などを見つけるためである。20尋前後までは見える（魚のばあい）。水中眼鏡より後ではなかろうか。また、昔は海面に豚油を流し、海底をのぞいた。タカジリ（たかせ貝）等をとつた。

(85) チズカという竹製のすくい籠がある。口を開き、胴をしづらり、尻を太めに作った籠のことである。これは内海でスクなどを女たちがすくう籠である。同形の大型の籠をウルワイチズカという。籠を横たえて置き、ウル（岩）を棒でたたいて、穴の中の小魚をこの中へ追い込む。籠の入口には藻などを入れておく。とれる魚はイシニバヤー（イシダイ）か、モーラー（青い小魚）、うなぎなどである。最近まで使用した。1人だけ使うこともあるが、2、3人で協同して漁撈することがあった。使うのは主に男性であった。（探訪者註－籠の長さ約60cm）

(86) 魚をとる毒物のことをササという。これは、内海の岩の中の池（ウルグムイという）に投げこ



⑩ 貝あさり

み、魚が酔つて出てきたところをサデ網などですくう。モッコクやイジュの木の皮はよいササである。また、椿の油粕もよいササになる。

(87) イザイ（漁り）は、旧暦9月ごろから行う。照明は、現在ではトタン製の石油ランプがあるが、以前はススキの枯骨を結んで燃やした。枯骨を10本ばかり束にしたもので1夜に10束前後必要とした。これを

テーといった。

松の幹や根を長く割ったのを数本合わせて結び、照明にすることがあった。この方は後には材料不足もあって、小さく刻んでそのままでは持てないことから、アハシ（アカシ＝松明）を燃やすための金網を生み出した。この金網のことをアマラといった。アマラの使用は、明治末期ごろからだったようだ。

(88) 岩の上を歩くのに怪我しないためにわらじをはいた。これをワラグチといった。ワラで厚手を作り、大きいところを前にして、1本の小縄を親指と人差指の間に、もう1本を中指と無名指の間に挟んで後方へまわして結んだ。

(89) 海でのウケ漁もあった。この籠のことを単に籠の意のティールといった。海底において、動かないように石で周囲をかねまわしておいた。そこには標識は置かず、サンアティといって、2、3ヶ所の山や岩で現在地を確認し、それをたよりに翌日引上げる。海底に置くときと、引上げるときは潜ってやる。

(90) 盆の料理には、必ず魚が出なければならなかった。お互いのあいさつは「七月のハチは豊漁だったか」とたずねる。これに対して、年によっては不漁があって、「今年は何もなくて、昆布で間に合わせた」と答えることもあった。海のものをハチ（初）といった。

(91) 黒山（田名岬）の近くで騒いだら波が荒れる。また、海では陸の動物の名を呼ぶのは不吉。

### 《山樵に関すること》

(92) むかしは、木を伐り倒すのは、すべて斧でやった。大木を倒すときは、木の枝をまず斧でそぎ落とし、それから根を伐った。両方から向かい合って斧で伐ることをタンカージーといった。大木を伐る大鋸のガガイが入ったのは、そう昔のことではなかった。

(93) 昭和初年ごろの話である。マーチチャヤ（松伐り）と称して、那覇から大挙10人ばかりでやってきて伊平屋の松を伐り倒したことがあった。彼らは流れ者同様で、ガガイ（大鋸）一本での生活であった。儲けた金は即刻酒にかけて飲む有様で、帰りはほとんど無一物の状態であった。その中に那覇市泊の男がいた。村人が気の毒に思い、袷衣をやったところ、それも酒にかけて飲んでしまい、帰りはこもに身を包んで帰っていった。

後日譚——その後、話者（蒲さん）が那覇へ行った折、道で出会った。大東島から戻ったばかりといって、車夫をしていた。自分の家に来てほしいというので行く途中、その妻という女がとっかかってきて、大通りの真中で大へんな夫婦喧嘩が始まった。妻のへそくり2円を無断で食ったのが原因だったらしい。

(94) わきのこには、両方でひく大鋸がある、これを三人曳きの意でミッチャイビチと言った。さじきをつくり、その上へ木を置き、上へ1人下に2人いて使った。話者（蒲さん）の30才ごろ（大正10年ごろ）は使っていた。そのころ、浜へ流れついた長さ12尋の大木を見つけて、この鋸で板にし、小舟を6、7艘造ったことがある。

### 《報知・伝達》

(95) ホラ貝（ブラ）というは、よくヤンバル船で吹いて、出入港を知らせた。村内では、8月15日

の棒つかいのとき、人集めにプラを吹いた。他の集会のときは太鼓をたたいている。むかしは「ユライカイ 集マリヨー イトマー シミソーンナヨー」（集会に集ってください。イトマはしないように）とふれ回っていた。葬式のときは鳴り物は鳴らさない。我喜屋部落では、太鼓をたたいている。

(96) 伊是名、伊平屋の分村前は、連絡係を置いて両島を連絡させていた。その係は毎日日帰りで勤務していたので、フィザイ（日帰り）と呼んでいた。

(97) ワラザンがむかしはあった。ヤンバル船で那覇へ薪を売り出した時、10個単位に藁を曲げて計算した。

(98) スーチューマーもあった。これは数字を文字風に書いたものであるが、各人が自分の備忘のためにやったので、はっきりした表現はなく、したがって、他人にはわからないのがふつうだった。

### 《口頭伝承》《その他》

(99) 歌（「上り口説」の節でうたう）

浜の長さや米の浜 水のうまさやいぬか水  
山の高さや賀陽岳

石のまぎさや虎頭石 くむいのまぎさや田名ぐむい  
松のちゅらさや念頭松

ガマのまぎさや クマヤガマ さちのまぎさや 田名岬 エイ  
ありにみゆしや 与論島 くりに見ゆしや 辺戸岬

(100) 狂歌

ヌーミ（蚤）ヒラ（南京虫）ガザン（蚊）、アイ（蟻）とヘ（蠅）と五人  
何ぬ縁のあとて 我肌吸ゆが

（採訪者註－安良城ソージュウ作）

次のような酒落歌もある。（御馳走にかけたもの）

いい正月や東道益 歩っちゅたみコウ菓子

ムチ（餅）揚げとナントミス がんじゅう歩っちゅたみ

(101) 昔話

(1) むかし、継子がいた。継母はおいしいものを食べ、継子にはニガナと海の蟹ばかりを食べさせた。継子はそれが悲しくて次の歌をうたった。

種子取のンジャナ 花あがりンジャナ  
白浜のガイ（蟹）や 底んかい下りり

(2) むかし、継母が継子に「タフア草」を取って来るように言いつけた。継子はタフア草が何であるか知らない。持ち帰らねば、飯を与えないというので、継子は思いあまって泣いた。そこへ来た通行人がつきの歌を歌って教えてくれた。

朝夕いかなみか タフア草知らに

あきよ泣くわらび 松や知らに

そこで松の葉を持って帰ったところ、飯にありつけたそう。

- (3) むかし、継子が継母の言いつけて、田草とりに行かされた。弁当にはクハドゥーシー（かたい雑炊）を持たされたので、不思議には思っていた。

ところが、田にはヒルムシ（ヒラムシル）がひどく生えていて、それをもう少し取ってから昼飯にしようと考えているうち、鳥が来ておいていた弁当をついばんでしまった。喰ってしまったかと思ったとたん、死んでしまった。継子はそれが毒入りであることがわかり、飯を半分すべて、残りを家へ持ち帰った。

継母は、継子が元気にもどったことで、毒が入っていないと思い、自分の子と二人で食べて死んでしまった。そこで継子は歌を作った。

ヒルムシの草やわが命ごころ

がらし飛ぶ鳥や 我親ごころ

- (102) マンテンガラサー（つばめ）は、田名の北方のクマヤ洞窟に住んでいて、そこから出てくると言われていた。

- (103) 雀のことをチャンチャラーという。本島地方では、クラーというが、それは倉の米を食うので、そう呼んだそうだ。

名護親方（程順則）は、雀の話を聞けたそうだ。それは「那覇の通堂には米がいっぱいあるからリカ食べに行こう」という類のものだったそうだ。

- (104) 親族語い

祖父	タンマー	祖母	ハンシー	父	ス-
母	アンマー	最上伯父	ウフスー	伯父	ス-
叔父	ンチュグヮー	伯母	アンマー	叔母	シーグヮー
大兄	ウフヤクミー	兄	ヤクミー	小兄	ヤクミーグヮー
大姉	ウファングヮー	姉	アングヮー	小姉	アングヮングヮー

※ 義妹を呼ぶときは、名前（シマナー＝わらべ名）を呼ぶ。たとえば、マサー、タラーなど。

あなた ウンジュ（最上敬語・特定の人に対して）

〃 ウガ（一般年長者に対する敬語）

〃 ウラ（年下に対して）

あなたがた ナッタ-

わたしたち ワッタ-

## 《産育に関するここと》

- (105) 子供の初髪切りはトラ刈りにした。それは、人に笑われる子にするためだそうだ。

- (106) 産育に関する儀礼で、女の子のばあい、織器具のヒジチ（杼）と力草をかざる。

- (107) 子供の命名には、次のようなきまりのものがあった。旧6月生まれは、男女ともモウサ（モウシー）という名だった。これは、6月にはよく牛をモー（草原）に繋ぐからだといわれる。旧12月生まれは、女はカマラー（カマダ），男はカマー（カマレー）である。これは12月24日の

火の神の昇天と関係があると言われ、かまどを意味したようだ。

その他の月は、祖父母の名をつける。まずシジ（筋=男系）の名をつけ、その後は女方の祖父母の名をつけた。

## 《信仰》《儀礼》

(108) 部落の中央部にトゥヌチがあり、その前庭に神アサギ（あしあげ）がある。トゥヌチには



⑪ 神アサギ（左の建物はトゥヌチ）

には火の神石をまつってあり、村の主なる行事を現在行っている。そのうち神アサギの中で行事を持つのは2回ほどである。それは、旧6月23、4ごろの「チカドウイ」と8月10日の「イリチャヨー」の行事である。

この神アサギは、8本柱（石柱）になっている。たて3.4mに横3.7m。軒の高さ65cm。屋根までの高さ2.6mといったって低い建造

物である。神女が神酒をいただくための建物ということもできよう。

(109) トゥヌチを中心に後にソーグシク、右（向って）にはメーヤ、前にメーラ村頭という家がある。それぞれ古い家である。これらの家からは男の神人が出る（当主が）。

屋号ソーグシク（諸見姓）から出る神人をユンヌヌサー

屋号メーヤー（仲田姓）から出る神人をメーイー

屋号メーラ村頭（前田姓）から出る神人をメーラヌサー

とそれぞれ称している。

神女もムッチャー、アキソ、ユムイがいる。

ムッチャーは、最高神で、屋号アガリ村長（諸見姓）から出る。

アキソは、屋号アガリペーチン（東江。今は宮城姓）から出る。

ユムイは、屋号スースー（譜久村姓）から出る。

トゥヌチでの行事の世話や、道具類の管理は、メーヤー（仲田家）でやっている。

(110) 最初にハミティジリ（神人（女）になること）になるときは、一門全体から米など出し祝いをした。それによって、古い親類がわかるほどだった。

(111) 旧7月のシヌグまつりには、1年内に生まれた子の初シヌグの祝いがある。男児のばあいは、5人、7人の連れ人衆をたのんで肴鉢を持ってシヌグモーという広場へ行く。そこには古い三家の当主（ユンヌヌサー、メーイ、メーラヌサー）がいて、その人たちへ酒肴をあげ、子供を抱かせる。家から子どもを抱いて行く人は、母親でもよいが、相を当て、合わない場合は、他の人に

頼む。連れの人は男である。この日の行事は、村の男子は全員シヌグモーへ行き、女はトゥヌチへ行った。女兒のばあいは、トゥヌチにいる女のカミンチュ（ムッチャー、アキソ、ユムイ）に抱かせ、それぞれ健康の祈願をした。

(112) シヌグのとき、子を生まない女を竹馬に乗せる。竹馬とは、竹棒または竹竿をまたがせ、繩を両端に結んで肩からかけたものである。馬に乗せた女を「ドー、ドー」と子供たちが嘶しながらシヌグモーとトゥヌチと家の間を引きまわすのである。これは「子乞い」の祈願行事であった。これをファー・フイン（子を乞う）といった。こうして生まれた子をフイングワといった。現在はやっていない。



⑫ 話者 仲川さん夫妻

のである。すなわち、かなり重症のばあい、フニシン（墓）まで行って、マブイグミする。歩ける者は墓まで行くが、歩けない者は着物に魂をこめて持って帰る。

フルマーウーは、豚小屋で魂籠めすることをいい、子供たちのマブイ籠めなどで、ハルマーウーより弱いものである。

(116) 火マチのお願い

部落内に火事があった後で吉日を選び行う。各家庭ではミジハニというのを台所前に立てる。これは藁を一握り丸め、それを桑の枝を差し、長い竿の先へ直立させたもの。部落の4ヶ所の十字路には小屋を建てる。そこへ夜中の干潮時に塩を置いて祈願する。一小屋から四小屋までを拝んでのち、逆に四から順に三、二、一と火をつけて燃やし、「ホーファイ、ホーファイ」と唱える。すると各家庭でも「ホーファイ、ホーファイ」と唱える。

(113) シヌグの時最初に歌う歌。（三味線にのせ、かぎやで風で歌う）

ジトレ（地頭代）スルメ  
(主の前)たり、御取持ち  
あげらあまん世のシヌグ、  
ゆるちたぱり

(114) フシウンチ（星運）  
が弱いとハンジ(占う人のこと)  
から出たとき、子の方星（北  
極星）を拝む。

(115) マブイグミ（魂ご  
め）

ハルマーウーは、大きいも