

座間味村民俗小記

上江洲 均[★]

1982年3月、何度目かの座間味行きである。初めて渡ったのは、1970年の9月であった。その時の印象が強く、その後行く度にその頃のことを思い出す。座間味島では、鯉のなまりぶしを食べた。阿嘉島では、新造の鯉船に対する祈願風景を見た。慶留間島では、初めてシャコ貝の網を見た。

ところが、座間味の島々も年々変って、今回行った時は、外地島に飛行場が出来て、小型機が飛行練習をしているところであった。学校も美しく建て直されている。ここにも文化の波が押しよせていることが、はっきりと読み取れる。3月20日、学校では卒業式であった。慶留間小中学校の全校生徒6名のうち、中学生2人の卒業式である。その風景も見ることができた。児童生徒、教師、父兄が1教室に納まる人数である。これは、12年前の32名からすれば、はなはだしい減少である。過疎化の波が打ち寄せていることが、この数字からもわかる。

村内を歩いていると、あちこちのブロック塀に貼りつけた役場の「お知らせ」がある。「最近住宅の建築ラッシュに伴い、砂及び砂利の採取を必要としますが、浜辺及び個人所有の土地より砂、砂利の採取を計画されている方は、必ず村役場建設課まで連絡する様に」というものと、「最近村内では、公共工事及び住宅の建設工事に伴い、工事関係の廃棄物が多く出ておりますが、本村全地域が国定公園に指定されておりますので、産業廃棄物の処理におきましては、村

役場建設課まで必ず連絡する様に」の2件である。この2件の文書にも、自然破壊につながる心配事が、すでにこれらの美しい島々まで及んでいることが察知できる。

座間味港での荷下しを見ると、日用雑貨もコンテナに積んで那覇から運んでいる。その中に2つの茅製鍋蓋と平箆を見出したときは、さすがにホッとした。しかし、箱詰め豆腐を見たときは、驚きを禁じえなかった。慶留間で見えた豆腐箱は、2升入りの特大のもので、12丁詰というまるで蒸籠を思わせる大物であった。それでも以前は、自家生産であった。それが、那覇から箱ごと運ぶ時代になっているのである。

しかし、ここで12年間の変化を比較して述べることは本題ではない。古いノートからも多少参考にしながら、主として今回の見聞を簡条書きの形式で報告したい。

漁 撈

(1) 鯉漁は、以前は、旧正16日から同じく9月まで操業していた。1日は餌を獲り、翌日鯉釣りをするという隔日操業である。鯉節づくりには、平均20日ほど要した。大きな鯉はダイバンといい、本節が4本作れる。中間のものは、中バンといい、これも小ぶり4本とれた。小型はカメといい、カメぶしがとれる。マグロ製の節のことをシビカメという。12斤の鯉魚から鯉節をとると2斤半になる。こうして減ることをグズウビリ（五増減り）という。五分の一に減

(★うえず ひとし 学芸員)

ることをいう。(座間味)

(2) 明治の頃、鹿児島から鯉漁船がやって来て操業した。それに松田和二郎氏が加わって技術習得し、のち船を買い上げて始めたのがケラマ鯉節である。慶留間でも鯉節製造したが、水が良いので、評判がよかった。餌は、近海でのパンタタカー漁でとれた小魚であるが、鹿児島人たちは流し網を使っていた。餌をとるためには、早朝3時ごろ起きて餌場へ行った。実際に海へ入るのは、7時ごろであるが、良い場所を確保するためであった。

餌のグルクンは、ムレージ(むろあじ)とも呼ばれる。稚魚は、鯉の餌である。漁期は陰歴6月から8月である。それ以外の月はキビナゴを使う。キビナゴ、シーラー、スルルグラー(バカザコ)の3種いて、年中とれる。このほかにアカフンミー、シラフンミーがいる。(慶留間)

(3) ウフンミーは、夜は餌を求めて出ていく。そのすきに巢にしているスニの上に網を張って待つと、帰って来てそこに坐るので、網を引き上げてとる。鯉の餌である。(座間味)

(4) スク(アイゴの稚魚)は、陰歴6月と7月に港口に寄る。それは、朔日ごろの大潮時で、太陽の下手で網を張る。舟1艘に7、8人乗り、ワタアミ(袋網)を使う。1回目は、見つけた人が獲るが、あとは誰でもよい。朔日の大潮で寄るが、前月の27、8日から寄り始めるし、時には3、4日に寄ることもある。一般のスクのことをハラフクといい、しばらくすると餌を食って幾分成長する。この時期のスクをクサハンと呼んでいる。もっと大きくなるとエーグワーといい、これはアミジケーと称する小規模の追込み漁で獲る。

スク獲りには、阿佐部落では、ウチアミ(投網)でやっていた。干潮時には、女が袋状の網ですくった。昔は取手のついたスクアミ(叉手

網)だった。陰歴6月15日のウマチーには、スク寄せの祈願がある。スクのほか、ミズン、カマサー(かます)も「寄り物」である。これらの魚も群れをなす魚である。(慶留間)

(5) アギヤー漁(本格的追込み漁)は、古座間味を基地にして糸満の人たちがやっていた。大城亀五郎という人の先祖がティムトゥ(親方)になり、漁場をカネー(借料)を出して操業した。夏には、那覇在住の伊平屋の人たちも組を作ってやってきた。(慶留間)

(6) ゲルマにも糸満漁夫が宿をしていて、ヒカーグラー(すずめだい)漁をしていた。サバニ2艘に14、5人が分乗して操業していた。漁期は2、3月である。彼らは夏は浜に小屋掛けし、冬は民家に宿泊していた。(慶留間)

(7) 追込み漁に使うスルチカー石は、グルクン(たかさご)とヒカーグラー(すずめだい)のアギヤー漁には使うが、浅瀬でやるパンタタカー漁には使わない。この島では、パンタタカーだけである。水をパンパン打つから「パンタタカー」である。魚は前へ逃げる習性があるので、網へ追いこんで、魚が網にかかったところをアシを網に巻き掛けておいて、最後に舟へ引き上げる。その網は高さ2メートル、長さは15メートルである。(慶留間)

(8) ハクチャー(ジャコ貝)を沈子につけた網を使って、追い込みすることをアミジケーという。これは1人ないし2、3人でやるのが多かったが、理想的には5名でやるのがよい。網をU字型に張って追込む方法である。クスク(にぎだい)やイラブチャー(ぶだい)という魚をとる。この網は、「久高ナレー」といって、久高の漁師から習ったといわれている。久高の漁師は、外地島の洞穴に寝泊りして、イラブー(海へび)を獲っていた。大正ごろだったと思うが、時期は冬だった。(慶留間)

(9) 袋網を使った定置網をアンブシという。

この漁法は、糸満の漁師が来てやっていた。魚垣もゲルマでは見たことがない。袋網をワタアミといい、袖網をティーアミという。(慶留間)

(10) トブーカニエーという漁法がある。トビウオ獲りで、これも糸満の漁師がやっていた。網は浮子を使い、海面いっぱい張る。泳いでの追い込みで、網はサシアミを使う。沖での操業なので、鰹の危険性があった。(慶留間)

(11) ニスーガキ(二艘かけ)という漁法がある。それは2艘のサバニの間に網を浜へ向けて張り、浜から魚を網の方へ追込んでいくもので、人数は10人位でやった。追い込む時は石を投げたり、棒で海面を叩いたりして追込む。イラブチ(ぶだい)やチヌマン(てんぐはぎ)が獲れる。(慶留間)

(12) イヌマーセーというのがあった。いわゆるまわし網である。漁期は冬で、陰暦5日とか20日の夕方潮(3~4時ごろ満潮)に上って来た魚を獲る。時間的には満ちかけの時がよく、腹ぐらい立つ所でやった。1けた10尋の網を幾つもつないでやる。場所は離れの岩礁「オー」である。網でかこうと、あとはウジュン(1本鉈)で突く。経験豊かな指導者が、高い所で指示した。両手を合わせると網と網の端を合わせる合図、手を下から上へ招くと揚げる合図である。昭和初年までやっていたが、今はやらない。

(慶留間)

(13) フサン(干網)は、大潮時ウーラ(浜近く)で張っておくと、上ってくる魚がかかった。(慶留間)

(14) 網を張る場合、潮の干満に合わせて設置する。満潮に合わせて設置する網をアギスガキといい、干潮に合わせて設置するのをヒースガキという。ゲルマの西側では、ヒースガキをよくやった。外地の東では、両方に向く場所がある。(慶留間)

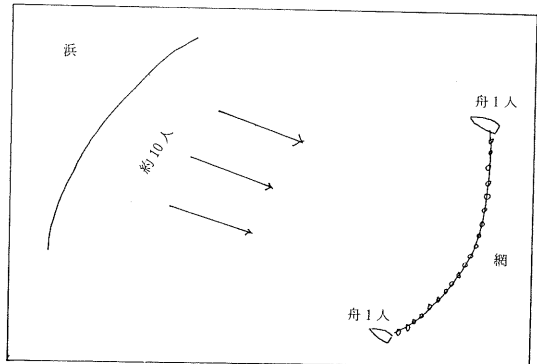


図1 満潮時に行うニスーガキ

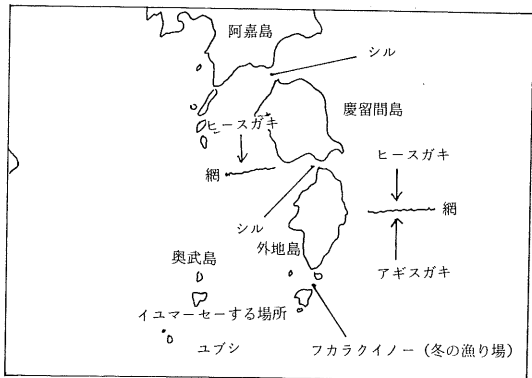


図2 慶留間島を中心とする漁場

(15) タティナーは、舟から垂直に釣糸を下ろす釣り方である。その深さは20尋内外がふつうである。石で釣針を下ろす石マチャーは、垣花の人たちがやっていて、ここではやっていない。(慶留間)

水中眼鏡は、せいぜい10尋までの間で使うのが、ごく一般的である。素目でもそれ位は潜ることができる。アギヤー漁(追込み漁)の袋網の網足はずしは、深い所なので大変であった。それをメバイハンサーと呼び、2人の潜水専門をおいた。最深30尋まで潜っていた。

(慶留間)

(17) タブ(たも網)は、現在は針金でつくるが、以前は木の枝を曲げて先端を結んで使っていた。鰹漁の餌まきに使っていた。(座間味)

(18) 六本針の「地獄針」は、餌に鯉のハラを使った。それでエグラー（あいご）を釣った。イラブチャー（ぶだい）には、鯉のハラは理想的な餌である。それはアーマン（やどかり）よりもよい。（慶留間）

(19) 鉤のついた一本鉞をウジュンという。これで蛸を突く。鉤のないウジュンは、柄を3尋位に長くつけ、潜って魚突きに使った。これをナガウジュンという。一本鉞でも、先の方が突いたとたん横になるような仕掛けになった鉞をグリウジュンという。これはコブシメ獲りに使う。三本鉞は、魚突き用に使う。突いた魚は、浮子に糸と針をつけ、それに貫いて腰にさす。それをイユヌチャーという。（慶留間）

(20) 蛸は年中獲れるが、夏は上、冬は下の深い所にいる。干潮時には女でも獲れる。ウジュンで一ぺんに突くと、死んでしまつてとれないの、少しずつ突く。そうすれば、ウジュンの柄につかまり出てくる。巣穴の前は石で塞いでいるのでわかる。しかしこちらが見つかる前に、相手が先に見ていることを忘れてはいけない。普通クタクとクタクがいる。スガイは、冬のイザリでとる。

(21) 冬のイザリ（漁り）は、陰歴11月から1月までがよい。場所は、外地島を一周してやった。凡そ3時間である。照明は、金網に松のトウブシを燃やしたり、ススキの枯茎を束にしたテが多かった。テは1尋ほどの長さのもので、1本は火をつけ、2本は腰につけて持った。戦後は石油ランプである。獲物は蛸や貝である。浅瀬や岸の上に坐っているので、手づかみできる。

履物は、海用草鞋のワラグチで、これは自作していた。防寒着はつぎ当てのフクターである。ティル（籠）に庖丁、木の柄に鉄刃をさしたアサンザニを持つ。庖丁は泳いでいる魚を上から切るのに使うし、アサンザニは、シャコガイ獲

りに使う。このほか老人は、杖がわりに一本鉞（ウジュン）を持つ。（慶留間）

(22) 貝は、つぎのようなものを主に獲った。ヒロセ貝（方言名ミズラーマー）、タカセ貝（ターマー）、サザエ（ンナグラー）、水字貝（ヒーザーベーパー）、夜光貝（ヤクゲー）、シャコ貝（ギフ）。水字貝は豚舎の前に曬よけとして吊り下げた。シャコ貝は、ギフガラスとって、塩辛にした。シャコ貝は、身はギフ（またはジフ）というが、殻はハクヤーと呼んでいる。小さいものは、アナギフという。根づいているものを単にギフ、大型の移動性のものをスカヤーという。

寶貝にはスビという。網の錘に使う寶貝には、モースビという。上部を削るのは、横から刃物でやる。大きい寶貝には、モーモーという。イモ貝もモーモーであるが、その一種のティザラは2月ごろとられるが、身は美味しい。（慶留間）

(23) イカジ（擬以餌）は、海老型につくったもので、尻に逆針が2つついている。材は桧で、浮きすぎても沈みすぎてもよくない。その調節は鉛でやる。漕ぎ舟をゆっくり走らせて引く。魚型は漕ぎ舟よりエンジンつきがよい。陰歴11月から12月ごろは赤イカが釣れる。

トビイカは、沖で夜釣りする。これはイカを餌にして舟に寄せ集める。集ったところをイチャグラーカキヤー（カキ針）で舟へ引きあげる。逆針のことで、柄を加えた全長1メートル内外である。このトビイカ釣りは、糸満漁夫が主にやっていた。シライカは、この島周辺にはあまりいない。座間味島の阿護の浦や本島の中城湾に多い。（慶留間）

(24) サザーマーという漁法があった。袋網を張っておいて、それに舟5、6艘で追いこむもので、竿や櫂で潮をたたいて追いこんだ。その方法はニスーガキ（二艘がけ）にも似ている。（慶留間）

農 耕

(25) 阿嘉島の西方に慶留間田があった。1戸平均50坪ないし100坪位のものであった。苗代は慶留間に作り、収穫は藁ごと運んで来て島で干した。屋敷の一角に稲積すなわちマズンをつくった。それは、来年の種子用でもあった。脱穀するのは、クラゲーという箸大の竹管である。(慶留間)

昔のノギのある稲の脱穀は、まずクラゲーで落とし、日に干し、足で踏み、または棍棒でたたき、摺臼でこすり、殻を除いて臼に竖杵で搗いて精白した。稲扱きは、女の人を頼んでさせることもあった。クラゲーののち、千歯も入った。それをニスジャーといった。(阿嘉)

(26) 籾摺臼のことをスリウスといった。上臼に縄をかけて2人で籾摺作業をした。(阿嘉)

(27) 昔は畑用小農具のアサンザニがあったが、今はない。昔は木を削ったティブクもあったそうだ。(阿嘉)

(28) 小麦の脱穀は、石にこする。粟は臼でやる。マージン(黍)は、足で踏み落とす。トーマチン(唐黍)は、庖丁であらかた削って干し、臼で搗いてやる。(阿嘉)

畜産・動物一般

(29) 牛は肥料をとる目的で飼育した。馬はいなかった。(阿嘉)

(30) 以前はワーグラーバキという箆があった。子豚を入れて運ぶための箆で、竹のワタ(内ひご)でつくり、子豚を入れて那覇へ売りに行った。その頃、首里からは藁に子豚を巻いて売りに出していた。(阿嘉)

(31) 鹿にはコウナシという。またはコーヌシシといった。ずっと以前外地島には、慶良間鹿保護の礼が立てられていた。それには、「鹿之捕獲禁止区域、農商務省」とあり、のち同文で

「農林省」にかわっていた。(慶留間)

(32) 外地島の先には、アカターゼーという岩がある。アカターとは海鷗のことで、海鷗がとまるのでこの名がある。昔は鷺も来た。マヤージコク(このはずく)は、鷹が渡り残ってそうになると昔の人は話した。コーカル(アカショウビン)は、今は見えない。以前この鳥が住宅に入ると厄入りといい、浜へ下って厄払いをした。浜から帰ると、部落中の人が集って来て潮を家にかけてながら、家の周りを回って厄払いをした。(慶留間)

運搬・交易

(33) 頭上運搬に使う輪のことをカブシリという。(阿嘉・慶留間)カブシリの直径は約20センチあり、マーニ(黒つぐ)の葉を丸め、それをクバ(びろう)の葉で巻いて仕上げている。

(慶留間)

(34) 一升枘のことをチャーバンという。五合をチュガといい、一合枘をナカムイといっている。今は盛枘だが、昔は切枘であった。手のひらや斗搔で角から対角線に切った。(阿嘉)

地 名

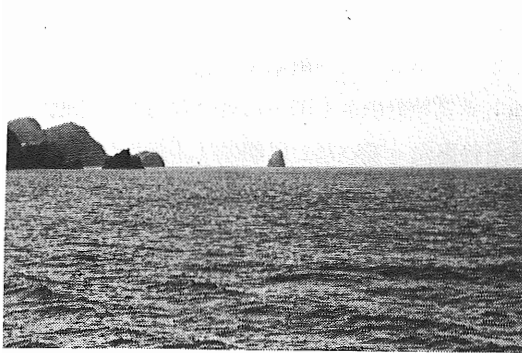
(35) 座間味の浜は港を挟んで、西側から東へ順に次のような名がついている。①ウルンシキ、②アングラーシチャ(墓、アングラーが死んだ所)、③アカエー(下は墓、共同墓)④マジムンラ(井戸)、⑤港、⑥エーガマ(ガマを利用した墓)、⑦ウフルクル(墓)、⑧ヌルバカ(墓)、⑨ユナエー(共同墓)、⑩ハタキジー。(座間味)

(36) 慶留間の後方の阿嘉に面した所をアカムティ(阿嘉表と記録)という。昔は島の裏へ出て、阿嘉へ渡ることが多かった。(慶留間)

(37) 沖合いのことをケーソーといい、内海のことをイノーという。島と島の間をシル(瀬戸)

という。渡嘉敷島と無人島の宜志富島の間をギシフのシルというようなものである。阿嘉島と慶留間の間、慶留間と外地島の間もシルである。(慶留間)

(38) 座間味の東に夫婦岩がある。それは伊勢志摩の夫婦岩によく似ているといわれている。座間味の後方海中にある岩を「ウガン」といっている。「男神」と文字を当てている。(博物館蔵の「那覇・福州航路図」には、トノバルとある。久米島のトンバラーに共通する岩だったにちがいない。)



ウガン岩 (海拔76メートルあるという)

口承文芸

(39) 座間味島の後方で、昔久米島の神女君南風の乗った船が難破した。乗組員や乗客は全員死亡し、君南風だけ生き残った。それを見た漁師が、この神女の衣裳欲しさにウジュン(鉆)で殺したそう。その家は、そのため栄えていないそうである。(慶留間)

(40) 大麦搗きに水をまくようになった理由。昔、継子に大麦を搗かせたところ、その作業のつらさに継子は泣いた。涙が麦の上へかかり、適当な湿り気をつくって、搗やすくなった。それからは、水を混ぜるようになったそう。

(阿嘉)

(41) 継子は、晩まで仕事をさせ、20日の夜の

月が上る時に夕食を食べさせたそう。それで20日の月は上るのが早いそう。(阿嘉)

(42) 懐に子供を入れて抱くことをワチャクビという。(阿嘉)

(43) 肩車のことをブータークワンクワンという。(阿嘉)

信仰・年中行事

(44) 慶留間には、ミークモという神女がいる。ノロの補佐みたいなもので、その下に5人位の神女がいる。久高と衣裳などよく似ている。ミークモが死ぬとその系統の屋号ミーヤから後継ぎが出る。根人は2人おり、屋号アガイと大屋から出る。阿嘉にも3、4人いる。

種子取の際の話だが、阿嘉ノロの衣裳は雨が降っても濡れなかったそう。ヤジク(一般神女)たちは、川を渡る時は、着物の裾をまくるが、ノロはあげない。それでもノロの裾は濡れなかったそう。種子取行事は、昭和5年ごろまでやっていた。この行事には、神様が馬に乗って通った。轡の音、ひずめの音が近づくと、皆怖れをなしてひれ伏して拜んだ。(慶留間)

(45) 購入船の船祝いの祈願は、ノロ以下十数名の神女や関係者が拜所をめぐる行なつた。まずヌンドンチを最初として、ノロ家→屋号大シム→同ツンニ→同フカグラー→同ウドウンメー→同アガイ→ウフガー(井戸)→イビの各拜所を拜み、最後に東西2つの鰹工場で拜んだ。鰹工場では、火の神→蒸かま→後方1ヶ所と前2ヶ所の屋敷神を拜んで終える。このほか、港口でも拜みをなし、最後には船上で祈願をなし、踊りで結んだ。(1970年。阿嘉島)

(46) 屋敷内の拜所のことをビジルという。ビジルは、陰歴9月9日に拜みをなす。(慶留間)

(47) 阿嘉の部落後方にある台地は、クサトウという地名で、昔の村跡だそう。そこにはトウンの祠があり、陰歴12月15日、5月15日、6

月15日、8月10日、種子取行事に拝んでいる。後方のグスクも拝んでいる。(阿嘉)

(48) 8月10日はウユミである。家の軒にはススキを沢山さす。それは1本ずつである。1年忌内の家は差さない。それは結ばない。門の両脇に立てるススキは結ぶ。それは垂れるからである。この日、昔は音を立てるな、浜で砂を取るな、といわれた。

(49) 行事の時は、魚をカーカシ(干物)にして出した。例えば、2月15日、5月15日、6月15日の3つのウマチーと8月10日のシバサシの時である。これは生魚に塩をつけて干したものである。神への供物で、必ず3日間にわたって獲った。即ち15日のウマチーに向けて12日から14日まで獲るのである。魚はイラブチ(ぶだい)が多い。供物の魚は、行事がすむと村人に分けた。以前は、ウフヤーとアガイの2人の根人が魚獲りをしたが、戦後は区長が世話することになっている。(慶留間)

(50) 種子取には餅をつくった。ミーゾーケー(円箕)にユナの葉を敷き、餅をのして、四角に切った。火の神用は丸く作った。どの家でも2、3升ばかり作った。それを子供らは貰い歩いた。神職は阿嘉島へ行き、帰って来て島の祭りを執行了。サンナンシーという神職が各家庭をまわった。(慶留間)

住・食・衣

(51) 照明は、昔は家の中でも松のトウブシを燃やした。石油が入って後は、裸ランプのグマランプグラーを使い、のち四角のカクランプへ、そしてカサランプになった。昔は菜種油を燃やすこともあった。それをトゥールといった。冬のイザイに行く時は、トウブシを金網で燃やした。それをトウブシメーサーという。またススキの枯茎を束にしたものを3本持ってやった。これをテービーという。テービーを縛るのは、

山の葛で、これをテーナーという。テーナーの長さは凡そ1尋で、太さは両掌で円をえがいた大きさである。葬式の時もテービーを持つ。あの世は暗いからだという。(慶留間)

(52) 野良仕事での携帯用の火縄は、シュロ皮を束にし、中に炭をこめてつくった。(阿嘉)

(53) 台所用具として、月桃製のナービトウイ(鍋つかみ)を使う。草履に似たつくり方で、両者を60センチ位の縄で結んでいる。ヒーフチ(火吹竹)は、長さ30センチに直径3.5センチの竹でつくっている。(慶留間)

(54) 昔、火は台所の灰の中に種火を埋めていて、それから火をつけていた。火をつけるつけ木のことをヒーテーチキヤーという。それは松のトウブシを小さく削ったものだった。那覇でもそれを売っていた。那覇には、「落した1銭の金を探すために、1貫(2銭)分のトウブシを燃やした」という笑い話がある。シバ木にはマーキという。この木も火テーチキヤーである。(慶留間)

(55) サークーという土鍋があった。食い初めの赤子に粥をたいて、その重湯を飲ました。これで炊いたものは、腹が強くなるといわれた。(阿嘉)

(56) 壺屋からは、ンチャヤックウン(土瓶)をはじめ水甕やチューチブ(中壺)、漬物用のハントードウックイ、ミンガーミ(油壺)などを買った。(阿嘉)

(57) 芋は、ソーキや小さなバーキにおいて食べた。(阿嘉)

(58) 鍋蓋のことをナビヌフタという。昔は菓製もあったそうだが、最近見るのは、カヤを竹の皮で巻いて作ったものである。那覇からの購入品である。(慶留間)

(59) 柄つきの鍋のことをテーナービーという。(慶留間)

(60) 木臼をウスという。大きいのは米搗き用、

小型はカマボコ製造用である。材は松である。搗を処分する時は、7軒に分けて燃やした。杵はほとんどが堅杵で、それをアージュンという。米搗き用は、太さ11センチに長さ110センチある。材は松。(慶留間)

横杵は、カキチュキというが、あまり使わなかった。(阿嘉)

(61) 豆腐臼すなわち石臼は、鳥島臼と久米島臼があった。前者は豆腐づくりによい。後者はすぐ滑らかになる。(阿嘉)

桶の上で豆をひく際使う十字型の木のことをアジマーという。豆腐箱には2升入りがある。実測した内部の大きさは、深さが16.5センチに27×27センチ。他に深さ15センチに29×29センチというのがあった。最大3升入りがある。正月、盆、初誕生、結婚式などに使う。(慶留間)

(62) シムクジシャー。トタン板に釘で穴をあけた芋摺り金である。(慶留間)

(63) 竹籠には、芋を入れるアラバーキがある。目の細かい籾入れは、ユナバーキという。野菜洗い用で、かつては粟や黍研ぎに使った箆をソーキという。取手をつけて天井から吊る蓋つき籠をサギゾーキという。米の調整に使うのをユイ(篩)とミーゾーケー(円形箕)という。(阿嘉)

(64) 糯米のごはんは、月々のシチビ(節日)の日に炊いた。餅は3月3日、清明、2月と8月の彼岸、種子取につくった。3月3日と清明祭は、同日に行なっている。清明には墓参をしている。正月16日にも墓参する。この日昔は餅をつくっていたが、今は糯米でお握りをつくっている。(慶留間)

(65) 野草で食べられるのに、次のようなものがある。マーオーハ(のげし)、フーチバー(よもぎ)、ンジャンバー(ホソバワダン)、ニビル(のびる)、ニンブトゥカー(ヒユ)、ヘーナ(イヌヒユ)。(慶留間)

(66) 魚の保存にスーチキ(塩つけ)もやった。魚獲高が多い時である。昔は垣花の人たちがよくやっていた。祭りの時は、これは供えない。(慶留間)

(67) 蘇鉄は、幹を削り、芯を切って洗い、芭蕉の葉に包んで蒸らし、臼に搗いて、さらに水に洗ってから炊く。実のことをスチチュヌナイという。実は台において割る。(阿嘉)

(68) 蘇鉄のことをスティチュという。幹が食べられるのは、陰暦12月から4ごろまでで、夏は若芽が出て食べられなくなる。幹をスチチュキヤーという専用の刃物で倒し、外部を削りすて、中の澱粉を採る。比較的外側は、豚の餌にし、さらに内側を食用にした。まず、幹を適当に切っておろし金に摺り、水を流して布で粕を除く。樽の底に沈澱するが、黄色がかった水をすて、新しい水を入れることを何回もくり返し、のち澱粉を採ることができる。個人の持山があるので、どこからでも採れるわけではない。山のものを出蘇鉄といい、石の多い土地のものは美味い。阿嘉島からも採りに来た。

幹のもう一つの保存法は、まず幹を削って日に干し、すっかり乾燥させてから袋詰めして保存した。食べる時は、水に10日間ほどつけ、水をとりかえる。それを最後に洗って、籠に入れて芭蕉の葉でおおい、自熱で蒸らす。それをさらに洗って、すぐ折れるものから選んで臼に搗いて粉にする。その粉を粥に入れたり、芋練りや雑炊に加えたりして食べる。実はスチチュヌナイ、またはアカミーという。庖丁で2つに割って実をとり、アクを除き、粉にしてカキーという粥をつくった。カキーは煮えるまで一心にかき混ぜる。貝をダシにすれば美味かった。ダシを入れないのをアハガキーといった。しかし、幹に比べ、あまり実を食べなかった。

水は井戸水がよく、天水はよくないとされた。木によって毒性の強い木とそうでない木がある。

発酵した時のカビの種類によっても毒性がちがう（慶留間）

(69) 海用の着物では、ウミブクターがある。ウミブクターは、ウナビ（夜なべ仕事）で作った。（阿嘉）

(70) 昔は下駄をアサグラやヤマグルチという木で自作していた。（阿嘉）

伝承者	中村平三氏	（字慶留間）
	高良三郎氏	（ 〃 ）
	中村克子氏	（ 〃 ）
	普天間盛順氏	（ 〃 ）
	嘉納カミ氏	（字阿嘉）