

しまらっきょ

MAY/2020 ISSUE VOL.5 TAKE FREE ¥0

感じる島

Don't think, feel!

沖永良部島を
嗅いで、見て、味わって、
触って、聴いて。
五感+aを刺激する島の旅へ。

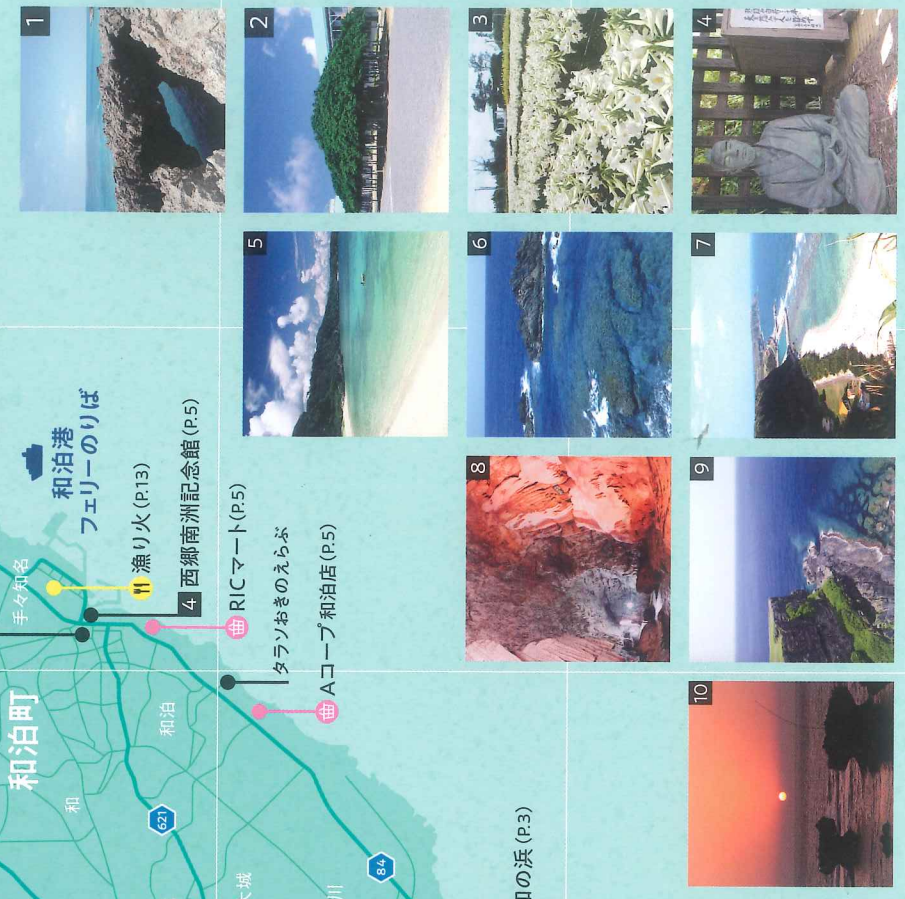


後援: 内閣府 / 経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁
(公社)日本観光振興協会

自治体PR部門 最優秀賞

2022年3月増刷版

おきのえらぶMAP



知名港フェリーのりば
ナイトラウンジ Party (P.16-17)

おきのえらぶ島観光協会
エラブココ(P.5)

屋敷琉球式墳墓 (P.23)

アーニマガヤ (P.25)

ウジジ浜 (P.2/P.3)

屋敷

余多

与和の浜 (P.3)

大城

皆川

RICマート (P.5)

タラソおきのえらぶ

Aコープ 和泊店 (P.5)

和泊

和泊港

漁り火 (P.13)

西郷南洲記念館 (P.5)

手々々知名

喜美留

人喰い猫 (P.24)

笠石海浜公園 (P.2)

南洲神社 (P.5)

出花

西原

日本一のガジュマル

フーチヤ (P.3/P.20)

国頭

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

えらぶ島のゆり

P.2-3
おきのえらぶのグラデーション
文・写真/吉成 泰恵子 写真/吉成大 レイアウト/並木 図案

P.4-5
「O・K・I・N・O・E・R・A・B・U」を探せ!
文・写真・レイアウト/並木 図案

P.6-7
島の民謡と三線
取材・文/要 秀人 写真・レイアウト・イラスト・映像/かなめ デザイン

P.8-9
聴いて楽しむ沖永良部島 しまのこことば編
取材・文・写真/山田 真寛 レイアウト/てげてげ屋

P.10-11
昔ながらの島おやつレシピ
取材・文・写真/宮澤 夕加里 レイアウト/てげてげ屋

P.12-13
伊勢海老解体新書
取材・文・写真/西 温子 レイアウト/chairo design

P.14-15
ウシはそんなに臭くない!
文/要 秀人 写真・レイアウト/かなめ デザイン

P.16-17
「オトナ」な沖永良部島を堪能してみよう
取材・文・写真・レイアウト/かなめ デザイン

P.18-19
芭蕉布が私に教えてくれること。
取材・文・写真/宮澤 夕加里 レイアウト/てげてげ屋
写真協力/知名町役場 イラスト/竹松 孝太郎

P.20-21
自然にふれるマナーとアンタッチャブルな生き物たち
文・写真/吉成 泰恵子 写真/興 克樹 レイアウト/並木 図案

P.22-23
ご先祖様とともに新年を祝う行事 墓正月
取材・文・写真/宮澤 夕加里 取材コーディネーター/山崎 大悟 レイアウト/並木 図案

P.24-25
怖いけど知りたい! おきのえらぶのぬんぎばなし
取材・文・レイアウト/てげてげ屋 イラスト/yohey from mocrock

本誌の情報は2020年5月時点のものです。

感じる島

五感+aで楽しむ おきのえらぶ島

「南の島を想像してみてください」そんな風に尋ねられたとき、あなたなら一体何を思い浮かべるでしょうか? 青い海や紺碧の空を思い浮かべた人は視覚型、さざ波の音や鳥のさえずりが聞こえてきたような人は聴覚型、ジリジリと肌を焼くような南国の陽射しをイメージした人は触覚型、などと言えるのかもしれませんが。

いろいろな人の沖永良部島の感じ方や楽しみ方を教えて欲しいなと思い、今号のしまらつきよは、島に関わる各ライター「今コレが気になる!」や「コレ面白い!」を集めた一冊にしてみました。各記事はそれぞれ、【視覚】【聴覚】【触覚】【味覚】【嗅覚】の五感をテーマとしています。

また、沖永良部島を含む奄美群島にはユタ信仰や先祖崇拝が継承されており、五感を超えた目に見えないものたちのエネルギーも感じやすい場所であることから、そんな土地だからこそ残る風習や伝承話も、【第六感】を刺激するお話としてテーマに加えてみました。

何に興味を惹かれ、何に美しさや魅力を感じるのかは人それぞれの感性や直感にゆだねられる部分が多いのだらうと思います。そして、あれこれ理由を探そうとしても、結局のところ好き嫌いの感情は理屈で説明できるものでもないでしょう。

でもだからこそ、どの内容にあなたの五感+aのアンテナが反応するかどうかお楽しみいただきながら読んでいただくと嬉しいのです。そして、記事を読んで「面白い!」と思ってもらえたなら、今度はぜひあなた自身でおきのえらぶ島を体感しに来てくださいなね。



一周ぐるりとドライブすると大体1時間半くらい。海がキレイで星がすくなくて花がいっぱいで。最近はいびきやシュノーケルのほか、ケイビングという洞窟探検をしに来られる方が多いです。ちょっと困るのは台風が多いこと、暑すぎること、虫が多いこと…。でもそんな島も立派な島なんです。おしゃべりに飾り立てて出かけるような場所はどこにも無いですが、滞在すればするほど心もカラダもすっぴんになれるような、そんな島です。

何だかふと力を抜きたくなってしまったら、この島のことを思い出してくださいね。『なんにもない』がある島。沖永良部島へ、どうぞめんしゅうり〜。

しまらつきよ編集部一同

初めて「しまらつきよ」を手にとったあなた。ありがとう、はじめまして、沖永良部島です。これまでも読んでくださっていたあなた。お久しぶりです、お元気でしたか、沖永良部島です。

オキエラブ? オキノエラブ? って思ったあなた。え、沖縄の島? って思ったあなた。そんな沖永良部島初心者の方が読まれるかもしれないので、まず始めにちょっと自己紹介。

沖永良部島は、おきのえらぶじま、と読みます。頭に「沖」が付いているからと言って沖縄県の島ではありません。沖永良部島は鹿兒島県奄美群島の一つで、奄美大島と沖繩本島の間に浮かぶ周囲55kmほどの小さな島。ラッキョウみたいなブーランみたいな、某有名スポーツメーカーのロゴマークみたいなかたちをしているので、きつと見つけやすいはず。ぜひ地図で探してみてください。

そう、実は本誌の名前も島のかたちが由来となっています。そして更に、島のかたちがラッキョウに似ているので、ここには「しまらつきよくん」というみんなのアイドルの男の子も暮らしています。しまらつきよくんに会いたい人は、毎年3月に行われる「花の島 沖えらぶジョギング大会」に遊びに来て下さいね。ジョギング大会に来られない方はLINEスタンプでしまらつきよくんのいろんな表情をお楽しみください!

ちょっと脱線しました、ごめんなさい。沖永良部島には鹿兒島港からフェリーで来ると18時間かかりますが、那覇港からだと約7時間。立地的には鹿兒島本土よりも沖繩のほうにぐっと近いので、琉球と奄美の両方が混在した独特の文化があります。飛行機で来ると、鹿兒島からは約1時間半、那覇からは約1時間で到着します。



https://store.line.me/stickershop/product/1453219/ja



2022年3月31日 第3版

発行元 一般社団法人おきのえらぶ島観光協会

〒891-9202 鹿兒島県大島郡知名町屋敷 1029-3

☎0997-84-3540

http://www.okinoerabujima.info/

©2020 Okinoerabu Island Tourism Association 本誌掲載の記事・写真・イラストの無断転載・複製を禁じます。

COVER PHOTOGRAPH

元栄章 Akira Motoe

沖永良部島知名町出身の写真家。奄美群島や沖繩など、季節感あふれる島々の撮影をライフワークとしており、現在はパラリンピック金メダリスト伊藤智也(ハイエールン製薬)専属カメラマンとして2020年東京パラリンピックへ向かって活動中。奄美群島の季節の移ろいを楽しめるフォトカレンダーや、島の光景ポストカードはおきのえらぶ島観光協会でも販売中。



Special thanks

取材や制作にご協力いただいた島内外たくさんの方々に感謝!

興 克樹...記事 10
山崎 大悟...記事 11
竹松 孝太郎...記事 09
吉成大...記事 01
知名町役場...記事 09



yohey from mocrock
大森 麻平
イラスト
デザイン
URL
http://www.yoheyfrommocrock.com
@yoheyfrommocrock

担当記事 12



chairo design
現在鹿兒島市在住、2017年まで沖永良部島に暮らす。デザイン・映像・WEB制作にて皆様の課題解決をお手伝いします!

担当記事 06



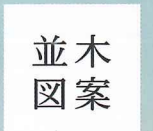
かなめデザイン
エラブココのシェアオフィスにて営業中。デザインのご相談はもちろんおしゃべりだけでも大歓迎です!

担当記事 08 07 03



てげてげ屋
半農半グラフィックデザイナー。沖永良部オリジナルTシャツ&キャップを観光協会にて好評販売中!

担当記事 12 09 05 04



並木 図案
2019年に東京から沖永良部島に移住。デザイン事務所を開業し、島内外の仕事を行っています。

担当記事 11 10 02 01



山田 真寛
やまだ まさひろ
1982年北海道生まれ。国立国語研究所准教授。2015年から沖永良部島に通って沖永良部語の研究をしています。

担当記事 04



西 温子
にし あつこ
1979年埼玉生まれ。2016年沖永良部島移住後は、おきのえらぶ島観光協会事務局員として島のイトコ探しの日々。

担当記事 06



吉成 泰恵子
よしなり たえこ
通訳案内士観光ガイド、コミュニティスペース井戸端あそびを運営中。元和泊町まちづくり協力隊。

担当記事 10 01



要 秀人
かなめ ひでと
2015年に兵庫県から沖永良部に移住。畜産経営の傍々、エラブネクスTFファーマーズの代表も務める。

担当記事 07 03



宮澤 夕加里
みやざわ ゆかり
ライター・編集者。現在、ものづくりにも挑戦中。島の自然から生まれた「えらぶ色クレヨン」絶賛発売中!

担当記事 11 09 05

おきのえらぶのグラデーション

#Elovecolors
 あなたが見つけた
 沖永良部島の色の風景を、
 ハッシュタグ
 #Elovecolors #沖永良部島
 を付けてSNSで投稿しませんか？
 島の美しいグラデーションを
 みんなで共有しよう♪
 #沖永良部島
 #okinoerabuiland

沖永良部島のグラデーションの美しさは、まず海と空にある。様々な色に染まり、奇跡の表情を見せてくれる。まさに一期一会。見ることのできない、特別な色に包まれる。また、そんなここでしか見られない、心に残る

その色は、一日として同じものはない。季節や時間、天候などによって特に、日の出前後や日没後のマジックアワーには、昼と夜の境目にしか島に咲く花々や採れる野菜や果物も色とりどり。色を探す旅に出るのはいかがだろうか？

Gradation Report



ウジジ浜
秋 / PM 6:30

くにがみ
国頭フーチャ付近
秋 / AM 6:15

はんざき
半崎
冬 / PM 6:00

よわ はま
与和の浜
夏 / AM 5:30

かさしいかいひんこうえん
笠石海浜公園
夏 / AM 6:00

おきどまりかいひんこうえん
沖泊海浜公園
冬 / PM 1:00

ワンジョビーチ
夏 / AM 10:00

ウジジ浜
春 / AM 0:00

この写真を見て、日の出かな？
 と思った方もいるかもしれない。
 しかし、これは月の出である。
 深夜0時。水平線から
 昇ってきた月はなんと赤土色。
 とても神秘的な夜空。

夏まさかりの8月、快晴で陽射しが強いと海の青と空の青が一層際立つ。南の島らしい深く澄んだ瑠璃色に吸い込まれそうになる。ワンジョビーチは、海水浴にもつとも適したビーチで、夏場は多くの人が訪れる。

冬でも暖かい日は、日中20℃以上に気温が上がる。しかし、夏のキラキラとは違って、落ちついたライトブルーの空を映し、波紋のプリズムがきらめく海も美しいもの。

様々な植物が植栽されていて、散策するのも楽しい。笠石海浜公園には、リリー塔と呼ばれる展望塔がある。広く見渡すことができるので、太陽の光が町を照らしていく様子も見ることが出来る。

与和の浜は、長い砂浜が特徴。砂浜をゆっくりと歩きながら太陽が昇ってくるのを待っていると、空は紫色からオレンジ色、そして力強い黄色の光に包まれ変化していった。

半崎は、空と海が一望できるスポットのひとつ。遮るものがない空はパノラマ。日没後のマジックアワーには、宇宙の深みを感じるような藍色と太陽の残り香のような淡いゴールドが漂っていた。

太陽が昇ってくる場所は、季節によって変わる。島の北側の海から日の出がきれいに見える時期には、隣島の徳之島を近くに感じながら暁色の空を眺めることができる。

台風の前後には少し不気味に思えるほど、美しい空が見られることがある。この日も、台風が去ったあとで、ピンクのカーテンのような妖しくも美しい夕焼けが見られた。

野菜と果物



【ドラゴンフルーツ】
 バッションピンクが目を引くサボテンの実。食物繊維がたっぷり夏バテ防止効果のあるカリウムが豊富。

【マンゴー】
 島の強い陽射しを受けて真っ赤に育ったマンゴー。とろりとした食感と強い甘みにほっぺが落ちそう。

【にんにく】
 島では、にんにくの葉の部分(方言:ヒル)をよく食べる。ヒルを使った野菜炒め、ヒルアギはスタミナのつくソウルフード。

【馬鈴薯】
 島の特産品である馬鈴薯。メークインやニンユタナなどの品種が栽培されている。その味は濃厚でホクホク。ポテトサラダやカレーなど、どんな料理にも合う。

【島バナナ】
 小さい実にはバランスのとれた甘みと酸味が凝縮した島バナナは絶品。緑色のうちに収穫して吊るしておくのが一般的。黄色く柔らかくなれば食べごろ。

【シークリブ】
 シークリブとは方言で、酸っぱいみかんという意味。冬になると酸味の強い小みかんがでまわる。焼酎に入れたり、焼き魚のおとも。ジュースやドレッシングなどにも使われる。

【パイヤ】
 島ではフルーツではなく野菜として食べる。青いうちに収穫し、千切りにして炒めたり、漬物にしたりする。酵素がたくさん含まれている健康食材。

【ズッキーニ】
 最近、若手農家さんを中心に栽培が盛ん。みずみずしく、甘みがあり皮つきのまま使える。生炒め、揚げ煮込み料理など、どんな調理方法でもおいしい万能野菜。

花



【テッポウユリ】
 島を代表する花。その栽培の歴史は古く100年以上前から、気品あふれるエラブリュリは島人の誇り。

【月桃】
 梅雨を告げる花。葉は薬草としても昔から重宝され、お茶にしたり、餅やおにぎりを包むにも使われる。

【寒緋桜】
 ソメイヨシノとは違い、濃いピンク色と下向きに咲くのが特徴。基正月(1月中旬)の頃から見頃を迎える。

【ハイビスカス】
 一年中楽しむことができる。特に、昇竜洞付近には、様々な種類のハイビスカスが植栽されており、冒険者を楽しませている。

【ツツジ】
 大輪でオレンジがかった朱色のケラムツツジをはじめ、越山公園に多くのツツジが植栽されており、3月が見頃。

【グラジオラス】
 葉の形が似ている古代ローマの剣、グラディウスに由来して名付けられた花。白、ピンクなどの色の品種も栽培されている。

【菊】
 花き栽培の代表格である菊。今では、このチヌバのように様々な品種が栽培されており、色鮮やかで形が珍しいものもある。

【ツワブキ】
 冬の代表。とても生命力が強く、田舎など海を目前にした崖肌でもしっかりと花を咲かせている。

視覚



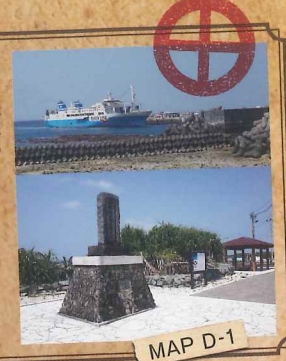
おきのえらぶのグラデーション

O · K · I · N · O · E · R · A · B · U を探せ!!

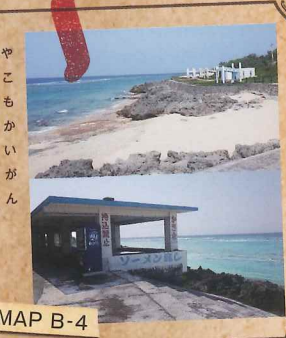


を探せ!!

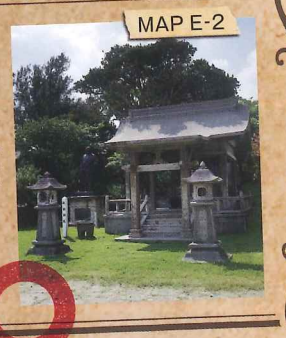
沖永良部島の中に隠された「O・K・I・N・O・E・R・A・B・U」を探せ！
 左のページに書いてあるヒントと裏表紙の地図を見ながら探そう。
 最初の「O」は伊延港付近に隠されている。ヒントは『看板』だ！
 島内を巡って、思い出とともにスマホなどで記録しよう！
 沖永良部島の新たな魅力を発見できるかもしれない。



伊延港
 島の北側に位置する港。港の入口にある「西郷隆盛上陸の地」の看板のどこかにOが隠れている。伊勢海老などの海鮮を堪能できる「西郷食堂」も隣接している。



屋子母海岸
 白い砂浜とリーフの間にサンゴ礁が広がるビーチ。海に面したスペースでソニーメソ流し（夏季限定）が楽しめる民宿「屋子母海の家」でIを見つけたら挑戦せよ。



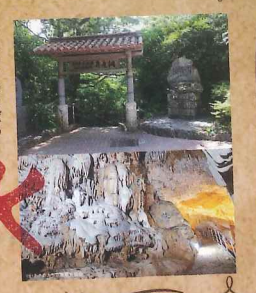
南洲神社
 西郷隆盛の遺徳を偲ぶため、明治三五年、島民により建立された。灯籠に隠れている形に注目。



RICマート
 島内で唯一の二四時間営業のコンビニエンスストア。店内で作られた出来立てのお弁当やパンなども揃う。入店する時に上を見よう。



おきのえらぶ島観光協会 エラブコ
 体験プログラムも充実の観光拠点施設。特産品やおみやげが豊富に並ぶ。芝生エリアに生えているハート型の樹木は、人気のフォトスポット。



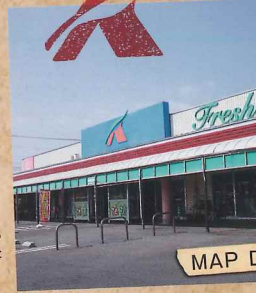
昇竜洞
 鹿児島県の天然記念物に指定されている鍾乳洞。駐車場から洞窟に向かう入口にある石碑の下側に注目して見てみよう。



世之主の墓
 十五世紀の島主の琉球式墓。岩壁を掘り込んだ墓で歴史上貴重な文化財。歴史にロマンを感じながらNを探してみよう。ヒントは標柱だ。



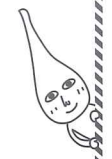
西郷南洲記念館
 西郷隆盛に関する資料や書などが展示されている。Eが模型のどこかにあるぞ。屋外には、流刑された西郷が過ごした牢獄の復元が建っている。



Aコープ 和泊店・知名店
 鹿児島県産の商品が豊富なスーパーマーケット。沖永良部産の旬の野菜や果物、魚も店頭と並ぶ。買い物中、手にするアイテムからAをゲットせよ。



ワンジヨビーチ
 透明度が高い海と白い砂浜が美しいビーチ。トイレとシャワー完備で便利。建物にあるUの形を発見することができるか？



視覚



「O・K・I・N・O・E・R・A・B・U」を探せ!

SHI MA U TA

島の民謡と三線



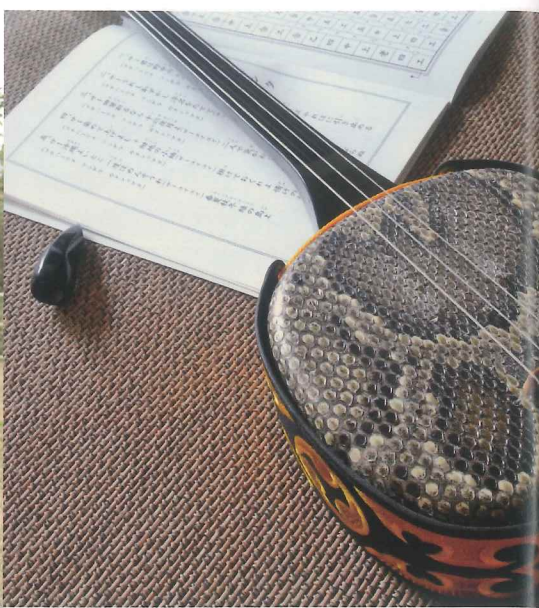
前田 博美さん

まえだひろみ 沖縄県島出身 沖縄県立芸術大学大学院卒の実力派アーティスト。幼い頃より沖縄県島で育ち、唄者であり師匠である祖母「前田綾子」の影響で島唄・三線を習い始め、島内外多くの場所で活動中。

暮らしとともに唄われれてきた「島唄」

沖縄県島の人々は昔から音楽とともに暮らしてきた音楽好きな島民。素敵な島唄がたくさん残されています。そこで今回は、島内外で活躍する歌姫、前田博美さんに沖縄県島民謡についてお話を伺いました！

しましゅんぎょ P6とP7



— まずはじめに、民謡を始めたきっかけを教えてください。

前田 唄者であるおばあちゃんが小さいころから子守唄のように民謡を歌ってくれていた。自然と民謡好きになりました。気が付けば自分自身も歌っていました。おばあちゃんは三味線は弾いていなかった。私が三味線を弾くようにならば二人で一緒に色んなところで演奏できるかなと思いい、小学校五年から三味線を習い始めました。

— それからメキメキと上達したんですね。

前田 いえいえ。でもおばあちゃんのお陰で披露する場も沢山ありましたし、同世代で唄を歌う人があまり居なかった。今もこうして歌うことができるのも島や周りの皆さんのお陰だと思います。

— 高校卒業後は沖縄県立芸術大学に進学し、本格的に民謡の勉強をされたとお聞きしました。

前田 高校一、二年の時は「卒業したら歌は辞めよう」と思っていました。でも三年生になり将来を考えた時、自分が出来ることは唄しかないと思いい、島のために自分のためにも唄で何かを学びたいと思いいようになりました。

— そして沖縄県立芸術大学に進学して驚いたんですが、自ら三味線をカッコいいと思いい弾いている同世代や下の世代が沢山居て、刺激を受けました。また、楽器や民謡を学問的に学ぶことで、沖縄県島の文化の大切さや歴史的な位置関係についても改めて考えさせられました。

— 沖縄と「えらぶ」の民謡の違いってあるんでしょうか？



前田 三味線自体は全く一緒なんです。弾き方や歌い方は少し違って、沖縄の人からしたら「奄美っぽいね」と言われます。奄美大島の民謡は日本の音階に近いですが、えらぶ民謡も少しその要素が入っている。その混ざり具合がえらぶ民謡の特徴なのかなと思います。そして奄美の文化で合っているのがあって、自分の気持ちを歌って相手も自分の気持ちを歌で返して、それを即座に出来るのが本場の唄者なんだと思います。

— フリースタイルラップみたいな感じですね。あと個人的に「えらぶの子守唄」という曲が大好きなんです。この曲の歌詞はどんな内容が歌われているんですか？

前田 この曲は歌う人によって歌詞が変わったりするんですが、ざっくりいうと泣くなよ泣くなよ可愛い子供、誰が泣けと言ったのか私が子守をしているんだから泣かないで大きく育ちなさいね。だったり、私が好きな歌詞は「石の上に土を置いて、土の上に花置いて、この花が咲いた時に自分の子供にあげましょ」という部分です。島の人の小さな優しさを感じられて、一番好きな歌詞です。

— 美しい歌詞ですね。では、えらぶの子守唄以外に、おすすめのえらぶ民謡を教えてください。

大切な一曲を
ぜひ見つけてみて
ください



YouTube
前田博美さんの歌声が
YouTubeでご視聴頂けます
ぜひチェックを!!

リンク動画で見られる！聴ける！
聴いて楽しむ沖永良部島
しまのこことば編

をうがみやぶら（こんにちは） [wagamyabura]。
2015年から沖永良部島に通って島のこことばを研究している山田真寛です。今は東京の国立国語研究所で准教授をしていて、島の人たちと一緒に「言語復興の港」というプロジェクトを進めています。

島の人たちが「ほーげん」と呼ぶ島のこことばは、ユネスコが2009年に発表した「いま何もしなければ」なくなってしまう消滅危機言語の地図に載っています。しかし！最近「大人も子どもも一緒に、楽しく使いながら次世代に残していこう」という機運が少しずつ高まってきています。この記事では、4人の島の人たちが自分のしまのこことばでしてくださったお話を、動画と一緒に紹介します。

※動画はYouTubeで二言語字幕付きで公開しています。QRコードを読み取るか、youtubeで「こことばのみなど」チャンネルを検索してください。

QRコードをスキャンして動画を見てみよう！



おきりょうこ
沖良子さん
1952年
後蘭生まれ

1 シュークリーム かみゆぬ たんにに
シュークリーム 食べる たんに
じゅーはちぬ とungskぬ くとう ‘むいださゆんどー。
18の ときの こと 思い出すよ

高校を卒業して名古屋の専門学校へ行ったとき、初めて食べたシュークリームが忘れられない良子さんのお話です。

https://youtu.be/yB9q2XmAlHl

まつむら ゆきえ
松村雪枝さん
1957年
かみひらかわ
上平川生まれ



僕の変なペンの持ち方をじぶんでやってみて、どうしてそういう持ち方なのか発見したときのお話です。

2 かわた 変な ちゅーわ 人は ちゃんとう ちゃんと わきぬ わけが あていどう あってぞ
かわた 変な くとう こと しゅんどー。 しているよ



https://youtu.be/OmKT76cvSoY



たなか みほこ
田中美保子さん
1958年
くにがみ
国頭生まれ

1977年の沖永良部台風。復旧のために大きな飛行機が島に来たのを飛行場に見に行ったときのお話です。

3 うひさぬ ひこーきぬ わたが パカッでいち あち
大きな 飛行機の おなかが パカッと 開いて
わな サンダーバードよんごー うむいだちゃんどー。
私は サンダーバード4号 思い出したよ

https://youtu.be/myDJuwcliXE



まえだ ゆりか
前田ゆり香さん
1979年
あしきよら
芦清良生まれ

夫婦間や両親との会話で沖永良部語（再）習得を続けたり、家庭や子ども園でしている言語復興のお話です。



https://youtu.be/4VCCuNpT_go

4 しまむにわ むかなていむ しかたが なーぬ むぬわ あなん。
島こことばは なくなっても しかたが ない ものでは ない
わぬむ しらゆぬ くとうぬ あーぬ はじ。
私も できる ことが ある はじ

少し専門的なお話

沖永良部島は「日琉語族—琉球語派—北琉球語群」に分類される「沖永良部語」が話されている島です。沖永良部語は、島のうやほ（先祖）が何世紀も前から使ってきた言語で、日本語とも、他の琉球語とも異なる独立した言語です。だいたい60歳以上の私たちは日常的に使っていますが、子どもたちは（今は）話すことも聞いて理解することもできず、「いま何もしなければ」なくなってしまうと言われているのです。しかし、島内の草の根活動が進展し、2019年3月に和泊町・知名町と国立国語研究所が沖永良部語継承保存のための連携協定を結びました。消滅危機言語復興の国内モデルケースとして注目されつつあります。

ひとことで沖永良部語と言っても島の中でも異なる方言がたくさんあり、今回は紹介できませんでしたが、いーしま（大山の西側）の方言はまた違う響きなので、ぜひ島でいろいろな人のお話を聞いてみてくださいね。

使ってみようしまのこことば

- あいさつ
をうがみやぶら
こんにちは
みへでいるどー
ありがとう
あやぶらんどー
どういたしまして
- あいづち
がんでいろ
そうです
がんでいろな
そうですか
がんでいろやー
そうですねー
- おさそい
〇〇しゃーぶら！
〇〇しましよ
いきやぶら！
行きましよう
ぬみやぶら！
飲みましよう
- きもち
まさんやー
おいしいな
ほーらしゃんやー
うれしいな
みじらしゃんやー
おもしろいな

もっと知りたいしまのこことば

絵本で学べるしまのこことば。
おきのえらぶ島観光協会が販売中！

しまむにオノマトペ
『シマノトペ』540円(税込)

創作物語
『みちやぬ ふい』2,700円(税込)

サイトやホームページに遊びに来てね！

言語復興の港
@kotobanominato

昔話「塩一升の運」
(2020年夏出版予定)

しまむに教材は erabumuni.com

素朴で懐かしいおいしさ
昔ながらの
島おやつレシピ



月桃とヨモギの涼やかな香り
サネンもち 3

調理時間：約1時間（下準備は除く）

作り方

- 下準備**
- 1 たっぶりの湯でヨモギ（100g）の葉をさっと茹でる。
※あれば重曹（湯量の0.3%程度）を入れて茹でるときれいな緑色になる。
 - 2 茹で上がったら一晩水につけてアクを抜く。
- 調理**
- 3 2の水を絞り、細かく刻む。
 - 4 ミキサーに3と水50ccを加えてペースト状にする。
 - 5 サツマイモ1本（約100g）を茹で、皮をむいてボウルで潰す。
 - 6 4を加えてペースト状になるまで混ぜ、粉黒糖（160g）、もち米粉（150g）も加えてよくこねる。硬ければ水を少量加えながら調整する。
 - 7 食べやすい大きさに丸め、20cm幅に切ったサネンの葉で包む。
※サネンの葉がなければラップで代用可。
 - 8 湯気の立った蒸し器に入れて、約20分蒸して完成！

使う食材はコレ！
サネン、ヨモギ



ポリフェノール含有量が赤ワインの約30倍ともいわれるサネン（月桃）。ヨモギも薬草として健康効果が期待できます。



教えてくれた人

和泊町生活研究グループ
大脇克子さん（左）福山元子さん（右）
※おきのえらぶ島観光協会では、生活研究グループが作ったお菓子等を販売しています。

特産品であるジャガイモも、おやつ材料としてよく使われています。収穫期の2〜3月になると、料理だけでは消費しきれないほどのジャガイモが採れるため、島の人は蒸したり揚げたりしておやつにします。また、庭先や野山に自生するサネン（月桃）やヨモギなども料理に使ったり、お茶にして飲まれています。島おやつのレシピは家庭によってさまざまで、大人になっても懐かしく思い出される「母の味」なのです。

もちもち食感の「うんぱん」

和泊町国頭字の伝統菓子「うんぱん」もおおすすめです！里芋、サツマイモ、もち粉、粉黒糖を1:1:1:1の割合で混ぜて蒸すだけなので簡単です。



やみつきになる定番の島みやげ
サータ豆（やじ豆） 4

調理時間：約30分

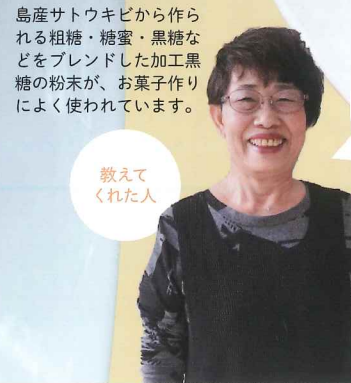
使う食材はコレ！
黒糖



「柿の種」を入れてもおいしいですよ〜

作り方

- 1 生ピーナッツ（適量）をトースターで10〜15分焼いて（または塩を振ってフライパンで乾煎りして）、薄皮をむく。
- 2 熱したフライパンに1と、適量（1が隠れるくらいが目安）の粉黒糖を入れる。
- 3 強火にして粉黒糖がピーナッツに絡むまで混ぜ、粉黒糖が溶けてきたら弱火にする。
- 4 皿に出して、少し冷めたらピーナッツをバラバラに離して完成！



教えてくれた人

焼きたてをぜひ食べてみてくださいね！また、草オリジナルのやちむちの粉も販売中！島のお土産におすすめです。

昇竜洞茶房 草【MAP A-3】
新納 優子さん
Tel. 080-5252-4019

お店ではなかなか食べられない家庭のおやつレシピを料理上手なお母さんたちに教えてもらいました。一度食べたら忘れられない島の味をぜひご賞味あれ！



イモときな粉がベストマッチ
ジャガイモもち 1

調理時間：約1時間

使う食材はコレ！
ジャガイモ



全国に先駆けて、2月に収穫が始まる沖永良部産のジャガイモ。「春のささやき」というブランドとして出荷されています。

調理師の娘から教わったレシピです。「花農家プチ体験ツアー」でご提供することもありますよ！（お問合せは、おきのえらぶ島観光協会 ☎0997-84-3540まで）



教えてくれた人

菊農家
葉棚 美津乃さん
Tel. 0997-92-1454
（葉棚農園）

作り方

- 1 ジャガイモ（500g）の皮をむき、大きめの鍋で串が通るまで茹でる。
- 2 茹で上がった水気を切り、ジャガイモが熱いうちにきれいに潰す。
- 3 粉黒糖（130g）をふるいにかけて、2が冷めないうちによく混ぜる。
- 4 もち粉（110g）を加えてこねる。
- 5 必要に応じて水を少しずつ加えながら、一つにまとめる。
- 6 ラップに包んで細長く（かまぼこ状に）成形。※そのまま冷凍保存も可。
- 7 蒸し器で約30分蒸す。
- 8 冷めたら食べやすい大きさに切り、きな粉をたっぷりまぶして完成！

子ども大好き！黒糖ホットケーキ
やちむち（やきむち） 2

調理時間：約10分

作り方

- 1 ボウルに小麦粉と粉黒糖（合計180g）を好みの割合で配合し、水（100cc）を加えて、泡だて器でなじむ程度に軽く混ぜる。
- 2 1のボウルをトントンと数回落とし、生地を空気抜き。
- 3 直径22〜23cmのフライパンに油を多めにひき、2を流し込む。蓋をして中火で焼く。
- 4 生地の表面にツブツブ穴が開いてきたらひっくり返す。
- 5 蓋をしてさらに3分ほど焼き、少し焦げ目がついたら完成！



草オリジナルブレンドのやちむちの粉が、おきのえらぶ島観光協会などでお買い求めいただけます。大700円（税込）、小420円（税込）



I S E E B I
K A I T A I S I N S Y O

島の高級食材の
魅力を大解剖！

伊勢海老解体新書

身一つで体力の限界に挑む壮絶な素潜り漁！
この道50年のベテラン漁師に聞いた、海の宝イセエビにまつわる話。

夜の海は獲物の宝庫だ。ハン
ドライトの明かり一つの暗い海
に潜ると、夜行性の貝や甲殻類
就寝中の魚たちなどに多く出会
えるのだと言ふ。その魅力に魅
せられた海人の一人、漁師歴50
年の山田輝夫さんに、沖永良部
島のイセエビ漁の話をついた。

「漁はね、誰でもできるよ。
知っている人に付いて覚えれば半
年とか一年とか、それくらい
じやないかな」とサラリと答え
る山田さん。だが話を伺えば何
うほど、相反してこれは超人に
しかできない……という想い
が強くなる。

「禁漁期明けの漁は獲物も多
いしやっぱり楽しいよ。春先に
なるとどうしても捕れる量が少
なくなってくるんだけど、だか
ら禁漁期があるのはちょうどい
いんじゃない？」

イセエビ漁には、刺し網漁と
素潜り漁の2種類がある。イセ
エビは夜行性のため、日中は深
い岩場の暗闇に隠れてじっとし
ているのだが、日が落ちるとエ
サとなる貝類やウニなどを求め
て活動し始める。漁を行う前日
などに船で沖まで出て行き、夜
間エビが通りそうな場所にあ
かじめ網を仕掛けておく。する
と、イセエビのあの刺々しい甲
胃が網に絡まり取れ無御用と
なる。網を仕掛けるポイントに
たかく経験がモノを言うよう
だが、これが刺し網漁である。

一方素潜り漁は途方もない体
力勝負の漁だ。まず、採ったエ
ビを入れるための金属製の小舟
を準備し、体型に合わせて特注
しているというフィット感抜群
のウェットスーツを着込む。
ウェットスーツの浮力を相殺す
るための重りは山田さんの場合
は約5kg。フィンやシュノーケ
ルマスク、その他の漁具などを
含めると、これらの荷物だけで



漁師・居酒屋 漁り火店主
山田 輝夫さん

鹿兒島県内では、毎年5月1
日〜8月20日までイセエビ類
は禁漁期と定められている。
島内の料理店もこの禁漁期間
はエビの提供を一時休止する場
合が多いのだが、永永い水産資
源として漁を続けていくために
はやはりこのようなルールが必
要だ。

10kg前後の重量となるそうだ。
漁場最寄りに車を停めた後
は、この荷物を背負って浜まで
下っていくこととなる。そして、
小舟の中に漁具や重りなどの荷
物を入れ、これを引っ張りなが
ら数十メートル沖のリーフの切
れ目まで泳いでゆく。ちょうど
良いポイントまで泳いでいたら
ら、アンカーを下げて小舟を海
上に浮かべておき、あとは身一
つで海中20メートル近くまで何
度も潜ってエビの巣を探るので
ある。

1回の漁で海中にいるのは3
時間ほど。小舟いっぱい獲物
が捕れると、重さは30kg近く
も及ぶ場合がある。ずっしりと
重くなった小舟をもう一度浜ま
で引っ張りながら泳いでいき
荷を全て背に担いで、時には岩
によじ登るような道を通りなが
ら、駐車場まで戻って来なけれ
ばならない。

「いや、輝夫さん、これは誰
でもできませんよ」と私が言
うと「いや、今は道具もいい
のがあるし、何よりエビ漁は資
本が要らないでしょ、身体一つ
でいいもの」と、またサラリ。
山田さんの言う「いい道具」を
教えていただいた。1本の電池
で5〜6時間もつという小型
LEDライトにエビバサミ、
たったこれだけである。「昔の
ライトはあんまり明るくないし
2時間くらいですぐ切れちゃっ
たんだけだね。今は1回の漁で
電池1本だけだもの、資本が要
らないよ」と軽やかに笑う山田
さん。やはり超人はメンタルも
超人である。

素潜り漁では、奥まった岩場
にいるものはエビバサミで、外
に出てくるものは軍手をした手
で直接つかまえる。今から50年
ほど前、山田さんが漁を始めた
当初はエビバサミが無く、先端
がカギのようになった棒状の道
具で引っ掛けるようにしてエビ
を捕っていたそうだ。そこ「エ
ビバサミ」という便利な専用道
具が登場して約40年。



素潜り漁師の必需品

1 舟 各漁師による手作り。本体は金属製で、周りに発泡が巻かれており水に浮かぶようになっている。海上で横転する場合もあるのに蓋にはカギが付いており、リュックサックのように背負うためのゴムバンドが付いている。

2 モリ イセエビ漁の途中で魚を捕ることもあるため、エビバサミを使わずにモリで捕る漁師もいる。

3 エビバサミ 動きの速いイセエビを捕るため、エビバサミの内側に何本もトゲがある専用道具。

4 重り 体重やスーツの厚みによりその重量は様々、5〜8kg程度のもを使用する漁師が多いようだ。



火を通すとあざやかな赤色に!

「棒で捕ると先端がエビに刺さるんだから、結局みんな死んでしまうわけよ。今はハサミがあるから生け簀に入れておけるし助かるよ」

山田さんは漁師であり、更に居酒屋も営まれている。和泊港近くの『漁り火』店内には生け簀があり、禁漁期以外はエビを切らすことがない。この店でいつでも新鮮なイセエビが食べられるのは、山田さんの漁の腕に加え、エビバサミのお陰でもあるようだ。居酒屋店主でもある山田さんおすすめのお食べ方は、シンプルに刺身が焼きかどちらかだそう。

運ばれてきた活造りの身は透明感溢れていて、口に含むとプリプリとした食感と甘みが広がる。焼きエビで食べるよりも身が引き締まり、凝縮した旨味が感じられた。濃厚なエビミソの風味を味わえる味噌汁も絶品だ。

堪能して店外に出ると、沖永良部島の2月初旬の冬の空気も冴えざえと、雲の切れ間に澄んだ星空が覗いていた。海底の岩場にライトを当てると、イセエビの目が闇夜にまたたく星のようにキラキラと光るのだという。今日もこの夜空の下、海底で光る星を追っている漁師がいるのかもしれない。

I S E E B I K A I T A I S I N S Y O

イセエビ品種紹介

実は、「伊勢海老」とはイセエビ科に属する何種類かの大型エビのうち、千葉県房総沖で漁獲されることの多い1種類のエビを指している。だが、日本の水産業者などの間ではイセエビ科に属する何種類かのエビを総称し、それら全てを「イセエビ」と呼んでいる。ここでは、関東で多く出回る伊勢海老は漢字表記とし、その他広義で呼ばれる数種のイセエビはカタカナで表記することにした。以下に沖永良部島で捕れるイセエビの品種を紹介してみたい。



カノコイセエビ

シマイイセエビ

1kg以内程度のやや小さめの個体が多く、体表色はやや紫がかった赤茶色。島近海で最も多く捕れる品種。島内漁師の間では「アカ」と呼ばれる。陸に上げると、クークーと悲しそうな音を出して鳴く。

3kgを超える大きさに成長するものも多く、力も強い。体表色は黒みがかった緑色をしており、足には白い縦縞模様がある。島内漁師の呼び名は「アオ」。ピイイイ! と大きな威嚇音を出して鳴く。

ゴシキエビ

番外編：
ムウリエビ

イセエビ科ではなくセエビ科。つぶらな瞳がかわいいエビだが、イセエビに比べると見た目のインパクトが少ないせいか市場価値や評価は低め。だが実は、味は数あるエビの中でもトップクラス!

暗緑色の体には白や黒、黄色や茶色などの模様が混じり、足には白い縦縞がある。触覚の付け根は桃色で、名前の通り5色ほどの体表色彩が美しく、観賞用にも人気。島内漁師からは「ゴシキ」と呼ばれる。

▲ゴシキエビ

お食事処

沖永良部島内でイセエビを食べるなら漁師直営のお店がおすすめ!
禁漁期などでエビが無い場合もあるので行く前に確認してみるのがベスト。



プリプリ食感と甘みが最高!
イセエビの刺し身

凝縮した旨味と濃厚なエビミソ
イセエビの姿焼き

写真協力: 漁り火



漁り火 [MAP E-2]
和泊町手々知名512-100
☎ 0997-92-1452
🕒 18:00~22:00 (漁のため変更あり)
📅 水曜日



えび料理 西郷食堂
和泊町伊延1170 [MAP D-2]
☎ 0997-92-1103
🕒 11:30~14:00 18:00~22:00
📅 日曜日



海邦丸 [MAP B-4]
知名町瀬利覚2113
☎ 090-4994-5859
🕒 18:00~23:00 (昼は要予約)
📅 不定休(主に月曜)

ウツはそんな毎に臭く存い!



私が沖永良部島に移住した当初、島内を歩いているとなんたか懐かしいような、香ばしい匂いがして「何の匂いかな?」と不思議に思っていました。その後判明した匂いの正体はなんと、牛舎の匂いだったんです! 沖永良部島には216軒の畜産農家があり、親牛だけで3500頭*もの牛が飼われています。そんな私自身も実は畜産農家ですので、この島に染み付いた牛の匂いの魅力をご紹介します! *平成30年現在

畜産へのイメージが
きっと変わりますよ!

島にいる牛の種類は?

実は島にいる牛は全て、日本が世界に誇る高級食材として愛されている「黒毛和種」。現在日本に居る99.9%の黒毛和種が「田尻号」という一頭の種牛の子孫で、赤身の間にサシと言われる脂肪が入りやすく(霜降り)って言われるアシです!、柔らかくてとろけるような触感が人気です。

ここ沖永良部島では、授精師という有資格者が母牛に人工授精し、9か月程の妊娠期間を経て産まれた子牛を、約8ヶ月飼育した後セリ市に出荷する「繁殖農家」という経営が大半を占めています。そして島外で肥育された牛たちが、美味しいお肉になって



いきます。もしかしたらあなたが食べた高級肉が沖永良部で生まれた牛だったかも知れませんね! ちなみに黒毛和種は全頭、10桁の番号(牛の耳に付いている黄色い札に書いています)で厳しく管理されていて、その番号を検索すると何処で産まれて何処で育ったのかを知ることができちゃいます。お肉を買った時に10桁の番号が書いてあれば、ぜひ検索してみてください!



- 黒毛和種** 俗にいう黒毛和牛。ブランド牛に多い。別名「あか牛」。霜降りが多い。
- 褐毛和種** 寒い地域で飼育。高タンパクな肉質。角が無い。
- 日本短角種** 超希少の品種。
- 無角和種** 超希少の品種。

牛舎の匂いは何の匂い?

牛舎の前を通ると、香ばしい匂いがするのは何故でしょうか? それには秘密があるんです! よく畑の隅に白い塊が置かれているのを見たことはありませんか?あれ実は牛が食べる草なんです! 草を白いラップで包んで発酵させることで、牛の体にも良く、長期間保存できるというものです。このラップを開けた時に凄く良い発酵臭がするんです。この匂いが香ばしい匂いの大きな要素なんです! でもなんで牛は草ばかり食べて400kg、500kgもある大きな体を維持できるのかと言っと、牛には胃が四つあって(焼肉屋で

糞はどうしてるの?

牛は毎日大量の草を食べるので、出す糞も大量。でもこの糞も再利用できるので! 糞の水分を調整して山の形に積み上げて置いておくと、微生物がどんどん発酵して熱くなることで悪い菌や雑草の種子が死滅し、やがて匂いも無くなるくらい分解されると完熟堆肥として作物に良い肥料になります。

そしてまた良い堆肥で育てた草を牛が食べ、良い牛が育ち、また良い堆肥が出来て... そんな無駄のない循環が出来るんです!



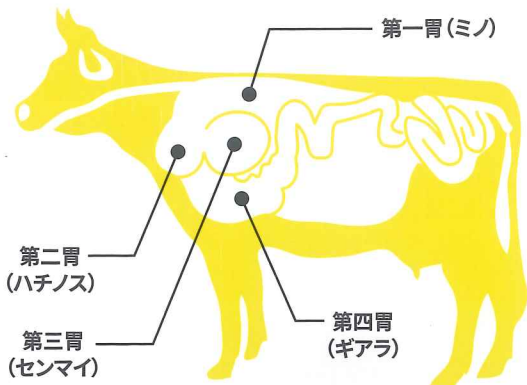
牛と触れ合いたい!

最近牛と触れ合うことで健康になるという「カウ・カドリング」が話題となっていますが、私も毎日仕事をしながら癒されています。皆さまももし機会があれば、牛農家さんの所で癒し効果を体験してみてください!



白ラップの中はこんな感じ

牛の4つの胃はこんな感じ



牛の体重の15%がなんと「胃」!!

出てくるミノとかハチノスとかセンマイとか、第一胃と呼ばれる胃で飼っている大量の微生物たちが、人間が殆ど消化できない食物繊維を発酵・分解してくれるんです。胃の中が良い微生物でいっぱいになると牛が健康になり、糞の匂いも減り、糞と一緒に出てきた良い微生物で牛舎が満たされて、より牛が健康に暮らせる良い環境ができるんです!

嗅覚

ウツ

ウツはそんなに臭くない!



沖永良部島の夜の香り
「オトナ」な
沖永良部島を
堪能してみよう

スナックにキャバレーにナイトクラブ…、今も昔もオトナの社交場の前線を彩ってくれた「夜のお店」。
疲れたオトナを癒してくれるそんな魔法のような場所は、働き者の多いここ沖永良部島にもたくさんあります。
今回は島人が疲れを癒しに行くオトナのお店を紹介します。



堪能してもらった人

好きなお酒
黒糖焼酎をちみず

好きなお酒
レモンチューハイ

知名町役場
おーやくん(29)

知名町役場
ともちゃん(25)

若者のお酒はなれが叫ばれる現代に、「週8日は飲める!」と豪語する頼もしい(?)今回のレポーター。すでにほろ酔いで登場(笑)

01 Enter

OPEN時間は20:00から
今回は老舗店を切り盛りしていたゆうこママがアットホームなお店を目指してオープンした「Party」さんにおじゃましました。
ピンクのかわいい扉をあけると高い天井が印象的な店内が広がります。幅広のカウンター席は一人様でも快適にくつろげそうです。2階席は団体や商談にも使えるような静かで広い空間。

02 At first

お席に座ってお好きなドリンクを注文します
おすすめはやはり島酒である「黒糖焼酎」。フードメニューは近くで営業されている「ダイニングバーParty」からの出前も可能。ピザや卵焼きが大人気で島食材のお料理も豊富です。お腹がすいたらぜひご相談を。

- 料金(70分)
- カウンター席:1名様 2,500円
 - ボックス席:1名様 5,500円
 - ボックス席:2名様 ~ 3,500円
 - 女性のお客様:一律 2500円
 - 女の子ドリンク:1杯 500円
 - カラオケ代:1曲 200円



沖永良部島のオトナの夜に乾杯!

島の黒糖焼酎でいざ乾杯! 今回は二人でお邪魔しましたが、1階は40名、2階は20名まで団体利用が可能だそう。女子会も大歓迎。もちろんお一人での一見様も大歓迎!!



焼酎を水割りやお湯割りなどお好きな飲み方で楽しめます
乾きものだけではなく香物があるのも嬉しい

04 Cheers



03 お酒は女の子が作ってくれます
二人が頼んだのは島の黒糖焼酎。2軒目に利用することが多い夜のお店では黒糖焼酎を頼むのが定番。もちろんビールやウイスキー、酎ハイ、ソフトドリンクもあります。



05 Sing

鳴りものあり、コスプレありでレッツシング♪
お酒がほどよく回って来たら、ぜひカラオケを一曲。最新の機種にはヒット曲や洋楽も豊富にラインナップされています。またタンバリンや鳴子やコスプレグッズも完備なので歌う方も聴く方も盛り上がること間違い無し!



06 Check out

楽しい時間はあっという間。70分経ったお知らせがありましたのでここでチェックアウト。お会計が書かれたメモをもらいお席でお会計をします。ややこしい追加料金等は無く店内の価格表のままのお値段でした。ごちそうさまでした!



記者感想

島では「飲み屋」と親しみを込めて呼ばれている夜のお店。多くのオトナがついつい2軒目に行ってしまう「飲み屋」さんのその魅力は、単なる酒好文化の影響だけでなく、店を切り盛りするママたちの「とにかく楽しんでほしい」おもてなしの気持ちの賜物なのだと思います。よく働き、よく飲み、よく笑い、そしてまたよく働く。沖永良部島の島民性と文化はこうした「飲み屋」さんのおかげで守られているのじゃないかなあと感じました。

取材ご協力
ありがとうございます

Night Lounge Party

ナイトラウンジ パーティー
MAP B-4
鹿児島県大島郡知名町瀬利覚2066-5
TEL 0997-93-3588
Open 20:00~24:00
定休日 不定休

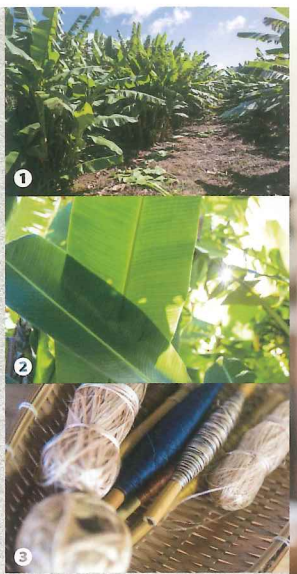


沖永良部島出身者の多い温かいお店です。美味しい黒糖焼酎と気さくなおしゃべりを楽しんでみてください。

伝統工芸士・長谷川千代子さんの
人となりに触れる

芭蕉布が

私に教えてくれること。



①無農薬で栽培されている糸芭蕉。土づくり、雑草抜き、剪定など、芭蕉布づくりは畑仕事から始まる。
②芭蕉には美芭蕉（バナナ）、花芭蕉、糸芭蕉の3種類ある。芭蕉布の原料となるのは糸芭蕉の茎の部分。
③芭蕉から取り出された100%オーガニックの糸は、化学繊維にはない優しい光沢をまとう。琉球藍やフクギなどで染色され、美しい織模様を作り出す。

大島紬の伝統工芸士だった長谷川千代子さんが芭蕉布に魅了され、その世界に飛び込んだのは59歳のとき。沖繩の人間国宝・平良敏子先生の門戸を叩き、弟子入りを志願。千代子さんの情熱によって、その輝きを取り戻したのだった。

「島の自然を敬い、無駄なく生かす。」

芭蕉布とは？

糸芭蕉から繊維を採り出して糸を紡ぎ、草木で染め、丹精込めて織り上げられる。軽くて涼やかな着心地が高温多湿な気候に適しており、沖繩では琉球王朝時代から身分を問わず愛用されていたほか、中国や日本への貢物としても献上されていた。時代の移り変わりとともに織り手が少なくなったが、沖繩県大宜味村喜如嘉を中心に伝統工芸品として継承されている。



「芭蕉の茎を炊いて竹ばさみで削いだら、泥みだいたな繊維の中からキラキラした糸が出てきて、もうビツクリしてね」と初めて芭蕉の糸に出合ったときのエピソードをまるで昨日のことのように語る千代子さん。糸芭蕉という島では身近な植物から、見たこともない美しい糸が現れた感動が忘れられなかった。やがて心に芽生えた「この素晴らしい島の資源を生かしたい」という強い思いが、千代子さんの芭蕉布づくりの原点となった。

芭蕉布が出来上がるまでには20以上もの工程がある。糸芭蕉の原木栽培、刈り取り、繊維採取、糸づくり、染色、織り、洗濯精練など、工房ではそのすべてを手

作業で行っている。中でも、暑さの厳しい5月から10月に行われる原木の手入れは過酷な仕事だ。葉と芯を切り落とし、根から先端まで茎の太さが一定になるよう育てる。繊維を柔らかくするために欠かせない芯止め作業も、ハブがいる島ではままならない。ハブが生息しない沖永良部は、芭蕉布づくりに適した島なのだ。適度に熟した原木は、11月から3月にかけて刈り取られる。茎の外側から薄く皮を剥いでいき、硬さの異なる3種類に分類。「上皮（うあいはい）」と呼ばれる外側の固い繊維は鞆や小物用、柔らかく上質な中子（なごご）は着物やストール用の糸にするなど、糸芭蕉は余すところなく利用されている。

「今の私があるのは、すべて人のおかげ。」

芭蕉

蕉布の産地といえば、沖繩県大宜味村の喜如嘉が有名だ。戦後、生活様式の激変で芭蕉布は衰退の一途をたどっていた。その復興に尽力し、沖繩を代表する伝統工芸品にまで押し上げた第一人者であり人間国宝の平良敏子先生が、千代子さんの師匠だ。

千代子さんが平良先生のことを知ったのは、芭蕉の糸づくりを始めて間もなくのことだった。すでに沖永良部では芭蕉布を織る人がいなくなっていたため、繊維の採り方は教わることができたが、その先のことがあったから知らない。そんなとき、たまたま新聞の連載小説に平良先生の名前を見つけたのだ。その「運命」とも言うべき出会いに居ても立っても居られなくなり、千代子さんは沖繩行きの船に飛び乗った。

その時、千代子さん59歳、平良先生79歳。「遅すぎたわね」と笑われたが、平良先生のチャーミングな人柄に惹かれ、



長谷川千代子先生と、芭蕉布作家の三智松枝さん（写真左）、弟子の竹松孝太郎さん（写真右）。竹松さんは芭蕉布に魅せられ、東京から移住。千代子さんの厳しい指導の下、日々技術向上に励んでいる。

ますます諦められなくなってきた。「私の残りの人生を、この先生と共に生きたい」とそう強く思ったという千代子さん。それから3年間、月に2〜3回のペースで喜如嘉に通い詰め、芭蕉布の技術を習得した。沖永良部に工房を構え、自身も弟子を持つようになった今も、平良先生との師弟関係は続いている。

「常に先生の弟子であることを心に留めて、誇りを持って芭蕉布に向き合っています」と千代子さん。平良先生との出会いのように、日々、一期一会を大切に生きている。

「工房を訪ねて来てくださるお客様はもちろん、ボランティアで畑仕事を手伝ってくれる地域の方や役場職員、大変な仕事も文句ひとつ言わずこなしてくる弟子。私の作品を身につけて島外に宣伝してくださる町長さんや議員さん。皆さまのおかげで今があると本当に感謝しています。」

絹

や絹に比べ、芭蕉の糸は繊細で扱いがとて難しい。糸の結び目が切れないか、毛羽立ちがないか、注意しながら時間をかけて織っていく。織りの作業に入ると、それまでの工程での不手際がすぐに分かってしまうため、一つも手抜きはできないのだという。

「一つの乱れが次の乱れに繋がってしまいます。だから絶対に『これくらいはいいわ』という気持ちを持つてはいけません。」千代子さんはいつも一生懸命



①反物は「ゆなじ」と呼ばれる中和液に漬け込んだ後、水洗いして風通しの良い場所で干す。②霧吹きで経糸を湿らせながら慎重に織りを進める。1反の生地を織るのに3カ月から5カ月もの時間がかかる。
③NHK大河ドラマ『西郷どん』の沖永良部ロケを記念して織られた着物。
④ピアス（2,500円）やブローチ（3,500円）など、女性向けの小物も。
⑤ひんやりとした肌触りが気持ちいいクッションカバー（14,500円）。

「いつも一生懸命。だから失敗はない。」

命に、前向きでいることをモットーに、上質なものをづくりを続けている。繊細で切れやすい糸が、織り上がるととても丈夫な布に仕上がるのも芭蕉布の特徴だ。千代子さんが手がけるブランド『沖永良部の風』では、コースターや名刺入れなどの小物から、ネクタイ、帽子、枕カバーまで、さまざまなデザインで芭蕉布の魅力伝えていく。「スカートなどの新作もつくりたい」と千代子さんは、挑戦はまだまだ続いていく。



沖永良部芭蕉布会館 MAP B-3
住所：知名町下城 1221
電話：0997-93-4753
営業時間：9～17時
休館日：毎週水曜、お盆、年末年始ほか不定休
体験メニュー：
モール作り 1,500円/
コースター織り 3,500円ほか



長谷川千代子 HISTORY

1939（昭和14） 満州で生まれる（父が満州鉄道で通訳をしていたため）
1946（昭和21） 敗戦後、沖永良部島に帰郷。1年遅れで上城小学校に入学
その後、田舎中、東京代々木文化学園高校へと進学（父の病気のため中退）
1960（昭和35） 20歳で結婚
1969（昭和44） 知名町紬織工養成所へ入所し、翌年11月修了（第一回修了生）
1970（昭和45） 12月より紬養成所に指導員として勤務

1980（昭和55） 伝統工芸士に認定

この頃、紬織工養成所は定員30名だったが、常に入所希望者が待機状態だった。
1998（平成10） 芭蕉布との出会い（瀬利寛宇の栗尾ハルさんから聞く）



1999（平成11） 3月・知名町紬織工養成所が開所。30年間技術指導にあたり、368名の修了生を送り出した。退所後すぐ、栗尾ハルさんから芭蕉布の糸作りの指導をもらうようになる。
10月・朝日新聞の連載小説で喜如嘉の平良敏子先生を知る



12月・平良敏子先生に会いに沖繩を訪ね、弟子入り志願



その後3年間、沖永良部から喜如嘉まで通いつめ、芭蕉布づくりの技術を習得
2004（平成16） オリジナルブランド『沖永良部の風』設立
2017（平成29） 現在の工房（沖永良部芭蕉布会館）が完成

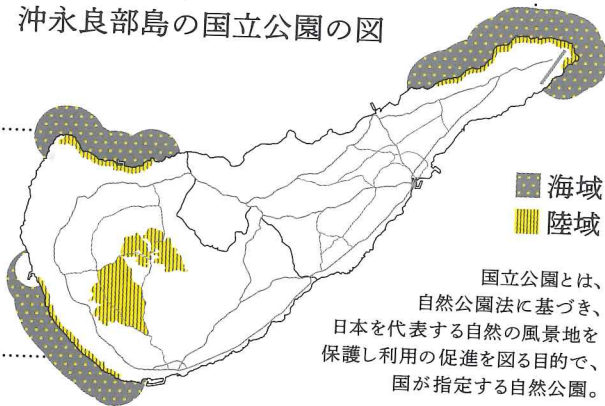
沖永良部島 自然にふれる マナーと アンタッチャブルな 生き物たち

沖永良部島には、様々な生物が共生する美しい海や、気の遠くなるほどの年月が削り上げた煌めく鍾乳洞など豊かな自然があります。島の魅力でもある唯一無二の自然をみんなで守っていくためにも、マナーを守って楽しみましょう。

国立公園について

平成29年3月7日、国内34番目の国立公園として、「奄美群島国立公園」が新たに誕生。沖永良部島にも大きく4ヶ所の国立公園エリアがあります。西原、国頭の海岸エリア、昇竜洞を含む大山周辺、田皆岬から沖泊海岸周辺、屋子母海岸を含む大津勘、知名港周辺の海岸線などが指定されました。自然景観や人と自然との関わりを示す文化景観、集落景観も公園区域とされています。

沖永良部島の国立公園の図



- 動植物の写真を撮るときは必要以上に近づかない。希少種の動植物の位置情報などをみだりに公開しない
 - 鍾乳石は折らない、傷つけない
 - 歩行中禁煙、タバコのポイ捨ては厳禁
 - 外来種は持ち込まない
 - 野生動物に餌を与えない
 - 昆虫や動物を獲らない
 - 花、植物を採らない
 - ゴミを捨てない
- 国立公園のマナー**

海

海で遊ぶ際には、潮の流れや天候などに注意するだけでなく、有毒、危険生物にはむやみにさわったり、近づいたりしないようにしましょう。



砂の中に体がかくれていることが多く気が付かずに踏んだり、さわったりしてしまうことに注意。



軽くさわっただけでも棘が刺さってしまうことがある。



ヒレが広がり美しい姿だが、背びれや胸びれをさわると刺される。

etc...

アンタッチャブルな生き物たち

また、アンボイナなど貝の一部も歯舌部分に猛毒があり刺されると危険な生物もいるので、潮干狩りやリーフを歩く際もご注意ください！

写真協力 興克樹

草むら

沖永良部島にはハブは生息していませんが、山の周辺や草むらに入る場合は長袖長ズボン、帽子をかぶった服装で歩きましょう。



気づかずに刺されると腫れたリアレルギー症状を起こす人がいる。



畑や庭で作業中などに刺されることがある。



葉や樹液をさわるとかぶれる。



強い経口毒性があるので絶対に口に入れない。樹液が目に入ると腫れることもあるのでさわらない。

etc...

ウミガメに遭遇したら：

5月～8月はウミガメの産卵シーズンです。ウミガメは大変繊細な生き物で、携帯電話や車のライトで照らされると浜にあがってこられなくなることがあります。観察会に参加される際や、偶然遭遇してウミガメの産卵を観察する際は、以下に気をつけましょう。



えらぶで見られ、産卵する主なウミガメの種類

アオウミガメ
頭が丸く小さく、甲羅に付着生物が少なくて特徴。パタフライのように手足を同時に出して進むので足跡が左右対称になる。

アカウミガメ
頭が大きく、体全体は赤っぽい。甲羅に付着生物が多いのが特徴。クロールのように手足を交互に出して進むため、足跡がジグザクに残る。

さわらず静かに。

赤色ライトの用意。

カメラのフラッシュはたかない。

ウミガメにはさわらない。

携帯電話の光や音も影響するので出さないようにしましょう。

豊かな自然を守り繋ぐために

私たち人間も自然の一部、自然に生かされて生きています。島の中でも、その大切さを目に向けビーチクリーンやゴミ拾い、サンゴの再生に取り組んだり、アクションを起こしている方がたくさんいます。豊かな自然を未来へ繋いでいくため、島人も島を訪れてくれる方も一緒に、小さなことでもできることからやってみませんか？





墓正月

ご先祖様と
ともに新年を
祝う行事

体験してみました!

毎年1月16日、一部集落で行われている伝統行事に潜入! ご先祖様を思う心にふれました。



**お墓で食べて飲んで
新年をお祝い!**

お正月ムードも落ち着いた1月16日。沖永良部島では、もう一つの正月行事「墓正月」が行われる。その名前の通り、親戚一同が墓に集まり、「ご先祖様とともに新年の訪れを祝う伝統行事だ。戦後の新生活運動などに伴って簡略化されてしまった集落が多い中、知名町の田皆字、瀬利覚字、和泊町の国頭字では今も、古くからの習慣が大切に受け継がれている。

午前9時過ぎ、約300世帯の墓所が集まる田皆字の共同墓地にぼつりぼつりと人が集まり出す。お供えの花や料理、酒などを手に、「あけましておめでとう」と挨拶を交わす。各家の墓所に着くと、まずは帯で墓前をきれいに清掃。そして花やお供え物を手向け、線香を焚く。ご先祖様に手を合わせて挨拶を済ませたら、やがて持ち寄った一重(お重)や大皿料理と酒を広げて賑やかな宴が始まるのだ。

午前10時頃、乾杯を済ませてご機嫌な大人たちの輪に、制服姿の小中学生が加わる。田皆字では、小学校の「創意」の授業の一環として、2〜3時間目を利用して子どもたちも墓正月に参加するのが慣例となっている。親の転勤などでここに墓がない児童も、友達の家や会に参加する。4つの小学校区からなる田皆中学校では、田皆に墓地がある生徒のみが加わるようだ。こうした慣例を通して、子

Q 沖永良部に多く残る「トゥール墓」って!?

A 1877(明治10)年に鹿児島県が禁止するまで、沖永良部島では遺体を崖下や洞穴に安置して白骨化を待つ、いわゆる「風葬」が行われていました。現在は家ごとに墓石を備えた本土式が一般的ですが、その昔、墓の様式は大きく異なるものだったのです。

崖下に掘り込まれた横穴や自然の崖下洞窟を利用して墓室とした風葬墓を、沖永良部島では「トゥール墓」と呼びます。墓前に広場(前庭)が設けられ、まるで城壁のように敷地全体が琉球石灰岩の石垣で囲まれているものもあります。奄美群島や沖縄でも同様の形式の風葬墓が見られますが、遺構の数や規模、石積み技術・意匠において、沖永良部島のトゥール墓は目を見張るものがあります。「トゥール」の意味ははっきりしませんが、「通る」の世へ通じる入口ではないかという説もあります。昔の人々は、トゥール墓に宿る先祖霊が集落を守ってくれていると考えていたのかもしれない。



世之主の墓 よのぬしのはか MAP C-3
14〜15世紀前半頃に島を統治していたとされる琉球北山王の二男「えらぶ世之主」の墓と伝えられている。外庭と内庭はそれぞれ石垣で囲まれ、最奥の墓室は削り出された岩盤と石積みから成る重厚な壁で守られている。奄美群島唯一のスケールで見る者を圧倒する。
TEL 0997-92-0300 (和泊町教育委員会)



新城花産ニヤート墓 しんじょうはななくぼにやーとばか MAP B-2
沖永良部の代官および座長目として鹿児島から赴任した役人・遠矢金兵衛が妻子のために造った墓と言われている。墓室の内部には現在も骨壺や人骨が残されており、子孫によって墓参りや清掃などが行われている。
TEL 0997-81-5151 (知名町教育委員会)



屋者琉球式墳墓 やじやりゅうきゆうしきふんぼ MAP C-4
「えらぶ世之主」に仕えた四天王の一人「屋者マサバル」の墓と伝えられる。岩盤の上に石を積み重ねて造られた墓室の屋根は、切妻式という本を開いて伏せたような様式になっており、当時の造営技術を見て取ることができる。
TEL 0997-81-5151 (知名町教育委員会)

もっと知りたい!
えらぶの墓にまつわる Q & A

Q お墓で飲み食いする風習は他の地域にもあるの?

A 沖縄では、旧暦1月16日は「あけの世の正月」とされ、親戚一同がお墓に会して重箱やごちそうを囲み、先祖供養をします。「ジュウルクニチ(十六日祭)」と呼ばれるこの風習は、現在は宮古・八重山などの離島地域で盛んに行われており、沖永良部島の墓正月に相当するものです。さらに沖縄本島では旧暦の三月上旬、「シーミー(清明祭)」と呼ばれる祖先供養のまつりが盛大に行われます。墓に一族が集まり、御三味(ウサンミ)と呼ばれる重箱料理や酒、花をお墓にお供えします。その後、お供え物を皆で食べながら親睦を深める、墓前ピクニックのような行事です。徳之島にも送り盆の8月15日、墓前に親族が集い、賑やかに飲食する風習があります。

Q 墓正月のお供え物ってどんなもの?

A 田皆集落では、蒸した豚肉、玉子焼き、厚揚げ豆腐、白飯、吸い物(具材はかまぼこ、鶏肉、シイタケ、ゆで卵など)、果物やお菓子を墓前に供えるのが定番です。昔は、蒸した田芋と黒砂糖を混ぜてつき、きな粉をまぶした田芋餅(ターニムムチ)もお供え物や持ち寄り料理に欠かせないものでしたが、今では田芋を栽培する農家が少なくなり、田芋餅を作る家庭も少なくなりました。



田芋餅

怖いけど知りたい!

おきのえらぶのぬんぎばなし

「ぬんぎ」とはえらぶの言葉で「恐ろしい・怖い」の意味。立ち入ってはいけない怖い場所は「ぬんぎどころ」という。えらぶに伝わる昔ばなし(むんがたい)にはこの島に棲む妖怪たちも数多く登場する。普段は見えない妖怪たち。実はあなたのすぐそばにいるかもしれないよ……。

ぬんぎの島・沖永良部

沖永良部島には島の人々が「ぬんぎどころ」と呼ぶエリアがたくさんある。多くは集落と集落の間目である小さな谷が「ぬんぎどころ」となっており、たいていその付近には洞穴がひっそりと佇んでいる。

「ぬんぎ」とは「怖い・恐ろしい」という意味。「ぬんぎどころ」は「恐ろしい、行ってはいけない場所」という意味である。

普段何気なく通っているその交差点が、実はぬんぎどころだった、なんてことも珍しくはない。

埋葬の歴史と先祖崇拜

かつて沖永良部島では、集落の境目の洞穴は共同の墓地として使用されていた。墓地と言っても火葬された遺骨を納める場所ではない。洞窟の中に、遺体を土に埋めず安置し、そのまま風雨にさらして葬る「風葬」が行われていたのである。その習慣は明治期に日本政府によって禁止されるまで続いていた。

風葬が禁止されて以降は、棺に入れて埋葬するのが一般的となった。火葬されずに棺の中におさまられた遺体は3〜5年を経て親族によって取り出され、残った肉や皮をきれいに洗い清められた後、骨壺に納められ、弔われる。この風習は昭和40年

代に島に火葬場ができるまで続いていた。そう遠い過去の話ではない。島の人々は先祖様である遺体(遺骨をむやみに恐れていたわけではない。畏れつつ敬う)畏敬の念をもって接していたのである。

現代でも衰えない島の霊

お化けや妖怪が人の話に登場するのは、なにも風葬が行われていた過去だけにとどまらない。開発が進んだ現在、かつて風葬が行われた場所に新たな建物が建設されることも少なくない。

某所の風葬跡地で工事を着工しようとした際、「どこからか「ぬーよ!」(なにをするの!)の意」と声がかして、工事用大型機械が動かなくなったことがあったそうだ。また、霊対策として車のダッシュボードに塩を常備する島の人々も少なくないという。霊たちの力は令和の現代でも衰えてはいないのである。

霊と共生する島の人々

とはいえ、島の人たちにとっては、霊やお化けは恐ろしいものではない。なぜか、みんな「普通に」霊と出会った話をしてくれる。霊は、どこにでもいて、敬意をもって接すれば、何も恐ろしいことはないのだという。「人に殺された人はいるけど、霊に殺された人はいないからね」(久志 検字・大山澄夫さん談)。

もしあなたが夜の間に恐ろしいものと出会ってしまったら大丈夫。チブルガマ・ウトイガラ(一番ドリ)が越山から鳴けば、あの世のものは消えてなくなりますから……。

—あがりとうさ、いーとうさ。

人喰い猫

MAP B-2

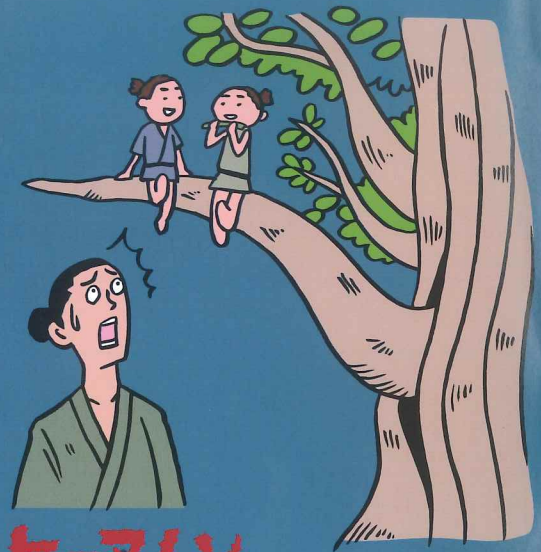
笠石公園のトゥール墓(風葬墓)に出没。埋葬された亡骸を食らって牛ほどに巨大化した猫。人々のために猫退治に立ち上がる男の物語が今も語り継がれる。(『むんがたい』)



うっそ山のちんちん小僧

喜美留から国頭に行く坂道。夜になると赤ちゃんの泣き声が聞こえるという人も。うっそ山の頂上で股を広げると裸の小さい男の子が股をくぐってくるという言い伝えがある。(談: 和泊町生活研究グループ)

※島内の各所に「うっそ山」と呼ばれる山がある。「鬱蒼と茂った山」のことを指すよう。



ヒーヌムン

ガジュマルの木に棲む精霊。寝ている上に乗られると金縛りのようになる。ヒーヌムンと出会い相撲をとったという人もいる。沖縄のキジムナー、奄美のケンムンと似ている。

トゥール墓。墓前で宴をしていたあの世の人々に石を投げた青年が追いかかれ、沖泊の浜まで逃げたという。(『ふるさと知名町』)

MAP C-2 タシク石マア

西見トシキ

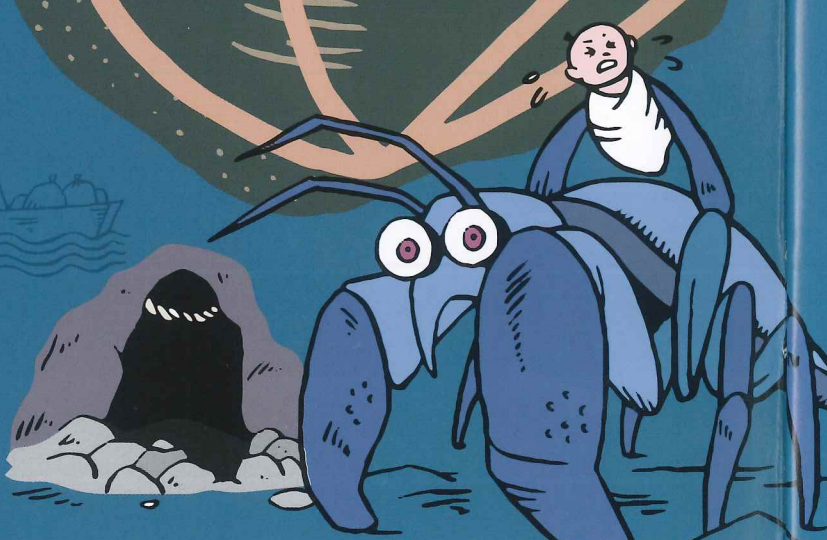
MAP B-2

トゥール墓。あの世の人々が夜な夜な宴をし、つい湿って歌い踊った人が朝になって気付くと骸骨を抱いて寝ていたという。(『ニシミの話』)

アーニマガヤ

MAP C-3

No.1ぬんぎどころの異名も高いトゥール墓。現在は町指定文化財となっている。病死した妻が葬られた墓に通い亡霊と話し続ける夫の悲話伝わる。

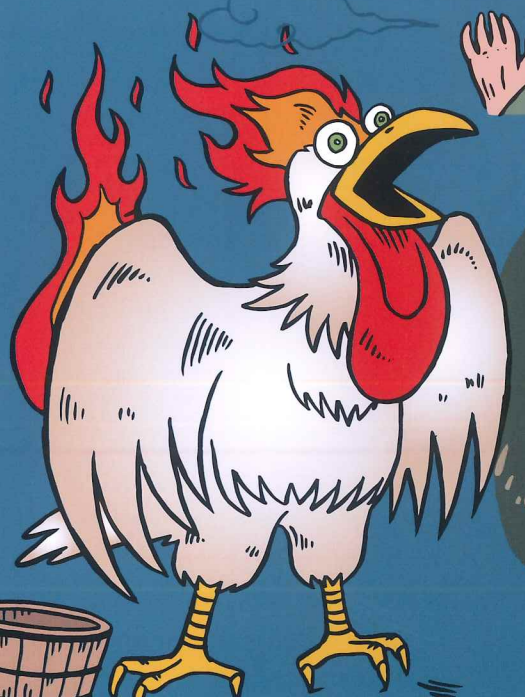


アマムブリクイ

知名中学校の東側付近のほら穴に出没した巨大なヤシガニの化け物。木陰で寝ていた赤ちゃんを洞穴にさらって行ったという伝説がある。(『知名町瀬利覚に伝わる昔ばなし』)

シューウウ 白豚

白い豚の妖怪。夜になると現れ、股間をくぐられるとちんちんを食われて死ぬため、夕方子どもが歩いていると「シューウウが来るよ!」と家に帰した。沖永良部島全域で出没。



ヒザマ 火玉

鶏の形をした火事を引き起こす邪神。空の桶に取り憑くとと言われることから、空の桶は逆さまにひっくり返して置くという。



チウダマ 人玉

赤い炎が特徴。地面から現れ、土葬した土の上などにポーッと漂う。

ヒイジヤマ 火玉

青白い炎が特徴。火玉が消えた場所の家が火事になると言われる。

お話を伺った人: 和泊町生活研究グループのみなさん / 新納忠人さん(知名字) / 大山澄夫さん(久志検字) 参考文献: 『ふるさと知名町』(昭和47年・知名町教育委員会) / 『ニシミの話』(平成元年・高野東風盛) / 『知名町瀬利覚に伝わる昔ばなし』(昭和58年・宗岡里吉) / 『全国昔話資料集 39・沖永良部島昔話集』(1984年・関敬吾) / 『むんがたい』(平成2年・和泊町老人クラブ連合会)