

古見村のくらし

大底朝要

一、古見村の立地

古見村の発祥は不明だが、古老方の話しによれば、往古は、現在の村にパナスクムラ「花城村」とピヌスムラ「平西村」があったと伝えている。

古見村の別称としてミユスクとの呼称があるが、それは現在の村、古見村と廃村となった花城村、平西村を、3つの城との観点から三城「ミーグスク」と呼称し、それが転訛してミユスクになったのか、あるいは往時、古見村の中心をなしていた現在の村をミユスク村と称し、パナスク、ピヌス村が廃村となったので、ミユスク村と、あえて呼称する必要がなくなったのでその場所が不明になったのか、とにかく古見村の別称、ミユスクの語源は不明である。

往昔は、西表島中で最大の村として栄え、人口も七百人を数えたといわれている。畑の屋号等からしてもかなりの人口があったように推測される。

村の中央を東西、南北に通ずる十字路をナカミチ「中道」といい、その道路を境に南方をパイヌムラ（南の村）、北方をニスィヌムラ（北の村）と称し、南村は士族村、北村は平民の村であったと伝えている。

中道は豊年祭、十五夜、節祭等の行事、村人への集会合図の場所であり、また青年達の運動の場所として昭和20年の末頃まで盛んに利用された。そのありようは次のようなものであった。

- ・プール（豊年祭）の別れの儀式（記述割愛）。
- ・ジュングヤ（十五夜祭）は青年達が旗頭を持ち、各戸をねり歩き、月が東の空に上がる頃中道に到着、村人も全員集合、綱引きとなった。南村が勝てば豊作、北村が勝てば不作といわれていたが、北村の人々はゆずらなかつた。
- ・シチィ（節祭）3日目に村人が中道に集合しチィビナー（しめ縄）を作

り各お嶽、井戸の周囲にはりめぐらした。

- ・集合合図は、部落会は小太鼓、婦人会は拍子木を打ちならし、青年会はラッパを吹いて集合の合図とした。
- ・青年の運動場所がなく、夕方になると自然に集まりターライシ（力石）を上げ競べをした。

二、古見村の生活

(1) 着る物

着る物はすべて手織の芭蕉布と苧布であった。時代と共に木綿布織り、絹布織りと変わってきたが生活の貧しい人にまでは及ばなかったようである。

女性の正装はスディナ、カカンの上からウパルというものを羽織ったようであるが、現在では年中祭事に神司のみが着用している。

男性はクンズィキヌ（藍染めの着物）の上から羽織を着けていた。いつの頃からか定かでないが、生活に余力のある人は袴を着けている人もいたようである。

軽装は、男女共に、ウパル、羽織を着けず女はスディナ、カカン以外の着物、普段着よりすこし長めのキヌ（着物）を着けた。

普段着は芭蕉布又は苧布製で短めの着物のユツァマというものであった。冬はそれを重ねて寒さをしのいだようである。

仕事着は現在のように特別に仕事着として作ったのではなく、普段着が古くなると仕事着に当てたようである。破れたものを、つぎはぎして着けたので、ヤリカクあるいはフクダといった。

キツィグワン（結願祭）の奉納舞踊等に着る衣装は現在のように特別に踊り衣装としてはなく、個人所有のものを借りて利用したようである。

- ・糸芭蕉は、自生のものもあったが、ほとんどが段差のある畑の畦にあった。土の流失防止と採糸、両面から役立てるために植えられたように思われる。
- ・苧は、栽培苧とヤムブ（山苧）＝自生のもの両方利用していたようである。栽培苧は個人で苧畑をもっている人もいたが共同で栽培していた時代も

あったようである。昭和20年の始め頃まで個人で芋畑をもっている人、蚕を飼育している人もいた。

- ・芋は畑の畦、岩陰などで自生しており栽培芋よりも長く生長し重宝がられていた。
- ・その他にクバの葉のミノ、ムルマキがあり雨具として又は夏の農作業の際の陽よけ用として最近まで盛んに利用されていた。

布を織る用具

ブーピィキアツカイ

スクイ

マンダラ

ヤマ

ジーパタ

タカパタ

(2) 食べ物

主食は米、芋であったが、米はションガツ(正月)、ピンガン(彼岸)、スールン(盆)、キツィグワン(結願)、タナドゥル(種子取)等々、行事以外は病気の時、夕食の時々マイイビ(田植植え)、バグピイトゥ(人夫)を頼んでの共同労働の際の昼食だけであった。

米料理

- ・ピサスイイ=銀飯
- ・カイ=粥
- ・アスイピリカイ=粥より水を少なめにし、かために煮る。
- ・ピサスイジューシ=混ぜ御飯
- ・ツスジューシ=おじや
- ・ムツイマイヌイ=糯米の銀飯
- ・ムツイマイヌピサスイジューシ=糯米の混ぜ御飯
- ・ムツイマイヌカイ=糯米の粥
- ・カスイキィ=糯米を蒸籠で蒸した御飯

古見ではクシキといってデイゴの木で作った直径40センチ高さ65から70セ

ンチ程を筒状にした蒸し器が多く使われていた。

芋料理

- ・アックンヌ ツィヅィバガスィ＝丸煮
- ・アックンヌ イ＝皮をむいて煮、ねって大にぎりにする。米の粉＝ユヌク、
麦の粉＝ムヌク、あずき＝アカマミ等を混ぜる時もある。
- ・イナディーヌ イー＝皮をむいた芋に糯米を少々混ぜて煮、ねって大にぎり
りにする。
- ・ダーキ＝皮をむいて糯米を少々入れて煮るか、煮た後に澱粉を水にとか
して混ぜてねる。
- ・シミアックン＝皮をむいて塩、油を入れ味付けをして煮る。
- ・イスィヌ ムツィ、アックンヌ ムツィ＝イシ（サンゴ）又はトタン板に
キクメイシ状に穴を開けたツスイタにすりおろし糸芭蕉の葉に包んで煮
る。イスィヌムツィとは石の餅の意で、石ですりおろしてつくることか
らの名称。
- ・アックンヌ ッスジューシ＝芋を混ぜたおじや
- ・アックンヌパーヌ ジューシ＝芋の葉を混ぜたおじや

副食

野菜類

- ・ナーヌパ＝白菜など
- ・ダイクニ＝大根
- ・キンダイクニ＝人参
- ・グンボー＝牛蒡
- ・シィピィサ＝ねぎ
- ・ビジャ＝にら
- ・ピイル＝にんにく
- ・マーナ＝からしな
- ・スंगा＝しょうが
- ・ソーギナ＝ふだんそう
- ・ンガナ＝わだん
- ・ダッキユ＝らっきょう

- なびら＝へちま
- ツツプル＝ひょうたん
- ッスプル＝冬瓜
- カブチャ＝南瓜
- マウルィ＝真瓜
- キュール＝キューリ
- ゴーヤ＝苦瓜
- ウン＝山芋
- ナスツピ＝なす
- ムツツイ＝とうのいも
- ッサムツツイ＝はすいも

山菜類

- フツイヌパ＝よもぎ
- サクナ＝ぼたんにんじん
- トゥヌラ＝秋ののげし
- フクナ＝春ののげし
- ビーナ＝はりびゆ
- パンス＝べにかんぞう
- ミツツナ＝水ひょう
- グス＝とうがらし
- ウンツァイ＝ようさい
- パンダマ＝すいせんじな
- フツイヌフキィ＝オオタニワタリの新芽
- アザヌフキィ＝あだんの新芽
- タキヌフキィ＝竹の子
- マーニヌシン＝くろつぐの芯
- クバヌシン＝くばの芯
- マンジュマイヌナルィ＝ばばいや
- マンジュマイヌニー＝ばばいやの根
- ミングル＝木耳

- ・ナバ＝茸
- ・タークブ＝水おおぼこ

海藻類

- ・アーサ＝あおさ
- ・スンドウル＝もずく
- ・カーナ＝おごのり
- ・イース＝つのまた
- ・ナツァラ＝海人草

その他

- ・イユ＝魚
- ・ウーナイ＝うなぎ
- ・ウズ＝うつぼ
- ・タク＝蛸
- ・イカ＝いか
- ・クムシミ＝甲いか
- ・ウムツツイ＝いいだこ
- ・ガサミ＝のこぎりがさみ
- ・アサリグ＝貝
- ・ヤドゥマリヤ＝くも貝
- ・ギジャ＝ひめじゃこ
- ・マーギシャ＝大じゃこ
- ・サクライ＝しゃこがい
- ・ギジャク＝ひるぎ貝
- ・ブートウ＝いも貝
- ・ゴツカル＝いとまきぼら
- ・パムル＝はまぐり
- ・ツブスイナ＝すがい
- ・タミナ＝たにし
- ・イビ＝海老
- ・カマイ＝猪

毎日の食事名称と回数

アサイ 早朝食 夏 午前4時から5時

冬 午前5時から6時

前日の夕食の残り物を食する。

アサブン 朝食 午前8時から10時

ピサムヌ 昼食 午後1時から2時

ユーブン 夕食 午後8時から9時

その他にマーヌムヌ（間食）があったが、間食はめったにしなかった。他人を頼んでの仕事の際は10時チャ（茶）3時チャの休憩をし、お茶菓子として、砂糖、油で炒めた米味噌、てんぷら、餅等があった。仕事終了後ブガリノーヒ（つかれ直し。1日の仕事の打ち上げ）のウサイ（酒の肴）があった。

年中行事の食べ物

正月

トウスイヌユ（大晦日）

シヨンガツイフルマイ（正月振舞）又は、ユーツィングフルマイ（4つ組膳）ともいった。

カスイキ（糯米の赤飯）＝クシキ又はセイロ等で蒸した御飯

スー（汁）＝肉に大根、人参を千切りにし米味噌で味付けをする。

クーニ（小煮）＝肉、昆布、揚げ豆腐に大根、人参を角切り（2センチ角）にし煮付ける。

ユーナマス（湯なます）＝肉に大根、人参を千切りにし醤油で味付けする。

グワンニツイ（元日）

シヨングワツイウサイ（正月料理）

肉、大根を大切ににしたものに揚げ豆腐、昆布などを煮しめた物、山芋、てんぷら、肉を炒めた物、かまぼこ、なんとう等々

ピンガン（彼岸）二月彼岸

ダング＝あんの入らない餅。1重箱18個。

イリッキムヌ＝パパイヤの実、根を湯がいて米味噌でまぶして味付けする。

ウサイ＝てんぷら、かまぼこ等で料理する

ピサスイジューシ＝混ぜ御飯

ナマス＝魚、しゃこ貝、もやしなどで作った酢の物

8月ピンガンも同様のものをつくるが2月ピンガンは軽くといわれていたようである。その事は2月頃には米の貯えも底をつく頃だからではないかと考えられている。

彼岸のために作られた料理は、親戚の御先祖にも供えられる。

サニツイ（3月3日）

フツィムツイ＝よもぎの葉を入れた菱形の餅、5個。

当時海から取った獲物で作った料理を先祖に供える。親戚の先祖にも同様のものを供える。

プール（豊年祭）

各家庭でカームツイ（糸芭蕉の葉で包んだ餅）を作る。料理は、ウンプールはお嶽で、ヤームトゥギシキは、家元で氏子が作る。

スールン（お盆）

(1)迎えの日

ムカイシームヌ＝吸物は素麺、卵など

ムカイチャッキ(迎え吸物、迎え茶菓子)＝茶菓子は、てんぷら、ピシクワースィ（米の粉で作った手作りの菓子）。現在は市販のお菓子が使われている。

夕食（ユーブン）

ピサスイジューシ（混ぜ御飯）

酢の物

タリフカンギ（餅粉を湯に溶かして作ったもの）を供える家庭もあったようである。

(2)中の日

朝食（アサブン）

- ・アサカイ（朝粥）
- ・スー（汁）＝冬瓜、豆腐等を米味噌で味付けする
- ・ヤキマース、スंगा（焼塩、しょうが）
- ・グマ、ツイキムヌ（胡麻をいったものに漬物）

10時茶（ジュージチャ）

- ・ユヌクムツイ
- ・ピシクワースィ等お茶菓子
- ・昼食
- ・ユーツィング
- ・御飯
- ・汁
- ・煮しめ
- ・酢の物

3時茶（サンジチャ）

- ・吸物
- ・ぜんざい
- ・その他

夕食

- ・ユーツィング、昼食と同じ

(3)送る日

朝食、10時茶

- ・前日に同じ

昼食

- ・ピサスイジュージと酢の物

3時茶

- ・吸物
- ・あん餅1重箱（18個）

夕食

- ・ユーツィング
- ・糯米の赤飯、赤飯は山盛りにし箸を真ん中に立てる
- ・米味噌で味付けした汁
- ・煮しめ
- ・酢の物

送る料理

- ・吸物（ウクルウサイ、シームヌ）ウクルウサイは煮しめ物に肉を炒めたもの、かまぼこ、昆布等々
- ・吸物は2かん

(4)イタシキバラ

翌日アングマ、シーシィパーヒで各戸をねり歩く際に、ウヤシン、アングマシンカ、シーシィシンカへ出す料理等がある。

キツィグワン（結願）

結願料理はその為に屠殺された牛肉を中心に作られた。昼食、夕食はピサスイジューシのにぎりであった。

ジュングヤ（十五夜祭）

フカンギという餅が中心である。フカンギには、タリフカンギ、タニフカンギ、ウキィナフカンギがある。

タニフカンギは、直径2センチくらいの団子を作りお湯に入れタリフカンギの要領で作る。

ウキィナフカンギは、あらかじめ小豆（アカマミ）を煮て塩で味付をしておき、直径3センチ、長さ8センチ程の餅を作って、その豆をまぶす。

料理は、てんぷら、揚げ豆腐、昆布、かまぼこ、卵等簡単なものを作る。

ツィキィミニンガイ（月見願）はその料理とウキィナフカンギ5個で、男性が司祭者となる。

シツィ（節）

シツィフルマイ

御飯＝糯米の赤飯をにぎりにしたもの

汁＝冬瓜あるいは、パパイヤの実、肉を米味噌で味付けする。

煮物＝パパイヤの実、根、昆布、揚げ豆腐、肉

酢の物＝カーナ（オゴノリ）

親戚の家にも持って行く、その場合必ず箸を付ける。

シツィフルマイは普段より早く食べる習わしである。シツィは彼の世の正月だから、子供に、ひもじい思いをさせると彼の世に連れていかれるという。

タナドゥル（種子取）

(1)種子播きの日

イバツィ＝蒸籠又はクシキで蒸したものと鍋で炊いたものがあった。

鍋で炊いた御飯をタカジン（高膳）一杯に富士形に盛り、その上と4隅に直径7センチ程ににぎったにぎりを置き、富士形の上のにぎりには稲穂を三本挿してウブイバツィというものを作り、床の間に供えた。

種子播き後、カナング（蟹）を塩味にした御汁と共に戸主がウブイバツィに箸をつけ家族で食した。翌朝まで食して残れば穴を掘って埋めた。

塩味は、苗代に色をつけない、汚さない、害虫をつけないという呪的な意味あいからのもので、残飯を埋めることは、播いた種子が外敵に見えないようにとの呪いのようなものである。

(2)種子取り祝（タナドゥルイユイ）

種子播きの翌日、各家族の戸主（ウヤシン）方が午後4時頃から総代（スーダイ）の家を皮切りに、年令順に各戸を廻り祝いをした。

各家庭では会席料理を作り祝を盛り上げた。吸物は、ニバンシームヌ、サンバンシームヌとって必ず御代わりをした。

ウヤシン方の各戸廻りが終る午前0時頃から青年達がウヤシン方と同じように夜を徹して廻り、残り物の御馳走にあずかった。その事をウヤトウルイヌパニプサイ（親鳥の羽拾い）という。その翌日は神司方がその家庭を廻って祝いをする。

その他にユナラタナドゥルイ（与那良種子取）があり、その時のイバツィはにぎりにした。与那良田原には、竹富、黒島の方々も稲作をしていたので、そのの方々への交際用として又は持ち運びの利便を考えてのことと思われる。

ユナラタナドゥルイの際、各家庭で特定の場所に糯米のにぎり飯（三角形）を子供の数の分置き、そのにぎりは鷹が持ってきたので早く取らないと持ち帰るよ、と子供達の早起きを促したようである。

(3) 住居

古見村は、南に前良川、北に後良川に囲まれ、西方、後ろに山岳が連なり、東方、前には海、左前方にカサ崎、右前方にノーマ崎で入江になっているところに位置している。

ほとんどの家は南向きだが、東向きの家も数戸あった。

屋敷は100坪から150坪程度の広さで、そこにウブヤ(母家)、トーラ(台所)の2棟を建てるのが一般的であった。母家が右方あるいは左方にあった。母家と台所の間は1メートルから2メートルくらいで、台所はほとんどがアナプールヤ(掘立小屋)であった。

母家は12坪から20坪程度、台所は6坪から10坪程度、台所の前方にナーヤ又はアサイともいった納屋があった。裏にはフツリヤ(豚小屋、便所)があり、その他にシラ(稲叢)があった。

シラはムツィマイシラ(糯米叢)、サクマイシラ(粳米叢)、タニジラ(種子叢)があった。タニジラは日を選んで作った。

屋敷の囲は、ほとんどの家が竹の生け垣であった。以前は石垣であったが、前良、後良砦の工事に使われ、竹を植えたと伝えられている。

左方に母家のあった家

ウブムラ(大盛家)、ウイトウヤ(富里家)、プーラ(富里家)、マイバニヤ(前元家)、ウブスキャ(大底家)、アールスキャ(東大底家)、アンディヤ(新本家)。

東向きの家

スムアカニヤ(下赤嶺家)、アカニヤ(赤嶺家)、タブシャー(田房家)、イラバリヤ(山里家)、ダイグヤ(大工家)、トゥムラ(友利家)、シンシニャー(吉峰家)。

瓦葺きの家

ウイトウヤ(富里家)、プーラ(富里家)、ジルキヤー(次呂久家)、タブシャー(田房家)、ウカラー(新城家)、アーラヤ(大浜家)。

瓦葺きの家は大正5年から昭和の初期に造られたようである。

三、古見村の生業

主に稲作、芋作で、合間に材木を切り出し自家用又は換金用に使っていた。その他に、燃料としての薪取り、食用としての潮干狩等があった。

水田は、南はノーマ(野間)崎から北はユナラ(与那良)まで広範にわたっていたが、現在は南はスーツダ(す一つ田)北はウラタバル(塩浜原)まで、

耕作者も僅かに5戸のみとなっている。

畑は村の裏にあり、猪の害を防ぐ為めのシー（猪垣）がある。猪垣は前良砦から村の裏を横切り後良砦まで石で積み廻らしてある。

材木は、前良山、後良山、相良山を中心にその近辺から切り出された。

薪は村の裏、シーヌクス（猪垣の裏）から主に拾った。薪取りをキープシという。

潮干狩り、魚釣りはノーマ崎から由布島までの間の沖合に出た。夜は前良川、後良川、相良川の川口辺りに出て漁りをした。漁りをヤンスヌはイザリともいう。

1. 田畑での農耕

生産暦（旧暦）

水稻（マイ）

1月、2月＝アラトーサカキ（第1回田草取り）植え付け後およそ20日

3月＝マタトーサカキ（第2回田草取り）

4月＝カリアブスパライ（収穫準備畦はらい）

5月、6月＝マイカリ（収穫）

7月、8月、9月＝ターアルナ（荒耕し）

10月、11月＝ナアスススイ（苗代整地）

12月、1月＝ターツィクライ、スーリ（本田整地及び田植え始め）

種子播き後、49日目をウヤスーリとって、田植え始めの日としていた。

芋（アックン）

2月＝ニングワツィイビ（2月植え）

4月＝シイングワツィイビ（4月植え）

5月＝グングワツィイビ（5月植え）

6月＝ルクングワツィイビ（6月植え）

7月＝シツィングワツィイビ（7月植え）

8月～10月の間に植え付ける人もいたが大方は植えなかった。畑は常時鋤き起こして、草が生えないようにした。植え付けは、2本植え、3本植え、4本植えにしたが、3本植えが大方であった。3本植の畝幅は1メートル20センチ程度であった。

2月植えは食用というより種子用として植えた。

2月から5月植えまでの芋は丸形で堅い。6月7月に植える芋は長形で柔らかくて美味しい。8月以降に植える芋は実があまり入らなかった。

稲の品種

ダニママイ、ピティルマイ、アカウスイヌ、ツスウスヌ、ツスムツィマイ、ウブスムツィマイ、ガラスマイ。

芋の品種

タカラグワ、ナガハマ、サクガー、トゥマイクル、マタヨシ、イナヨ、タイワナ、ヒャクゴー。

主要な生産具

田圃の用具 (後掲のイラスト参照) ①ガバラ (木製大槌)、②キーパイ (木鋏)、③ゴーロマーシャ (田ごなし用の動具)、④マーガ (田畑や道路などの整地用の動具)、⑤ナーギ (田の整地用の動具)、⑥スイタ (地均らし板。整地用)、⑦フンダ (扱ぎ管)、⑧シンパ (千刃)、⑨ダッコッキ (脱穀機)、⑩ピーラ (ひょうたん杓子)、⑪ユラス (箕)、⑫ソーキィ (箕箒)、⑬ピキウス (挽臼)、⑭ッスサイウス (精げ臼)、⑮イナツィキ (稲搗き)、⑯アイツィツィ (杵)、⑰カナパイ (鉄鋏。図は「畑の用具」③参照)、⑱スキ (鋤。図は「畑の用具」②参照)、⑲トーミキ (唐箕機。収穫用)、⑳ガキィ (鎌。図は「畑の用具」⑤参照)。
畑の用具 (後掲のイラスト参照) ①ッスイマヤマ (島鋤。犁)、②スキ (鋤)、③カナパイ (鉄鋏。整地用)、④ピラ (鉾)、⑤ガキィ (鎌)、⑥パラ (草掻き・砕土用の道具)、⑦カヌスイ (鉄串。収穫用)、⑧チル (籠)、⑨バーキ (箒)、⑩カブス (ゆり輪。収穫用)。
山仕事の用具 (後掲のイラスト参照) ①ヌキル (鋸)、②キーバギヌキル (木挽き鋸)、③ブーヌ (斧)、④ハツリユキィ (はつり用の手斧)、⑤ヤマンガラス (山刀)、⑥クワン (鑿)、⑦ギンヌ (玄能)、⑧ツル (片刃の鶴嘴)。
牛仕事の用具 (後掲のイラスト参照) ①ハルグチィ (牛に引かせる牽引用の道具)、②ロップ (ロープ)、③ウスイヌフフワ (牛の鞍)。
漁撈用具 (後掲のイラスト参照) ①ユククン (銚)、②ギジャカヌスイ (シャコ貝掘り取り用の金串・銚)、③ミーカンガン (水眼鏡)、④カグ (籠)、⑤アンツク (編み籠)、⑥フツィ (草鞋)、⑦ウツァン (打網)、⑧ヤマンガラス (山刀)。

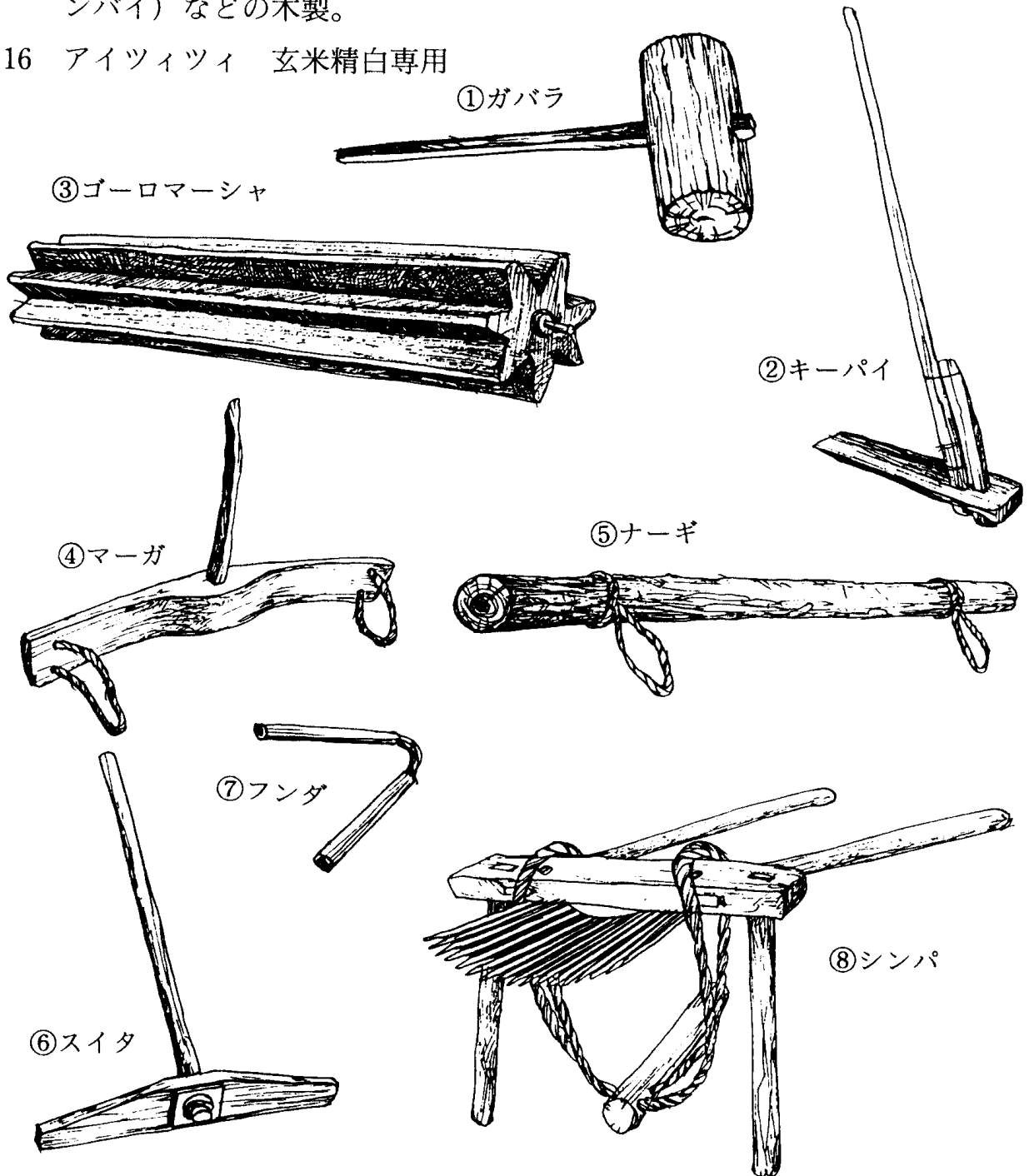
図は「山仕事の用具」⑤参照)、⑨ヌキル(鋸。図は「山仕事の用具」①参照)。

田圃の用具

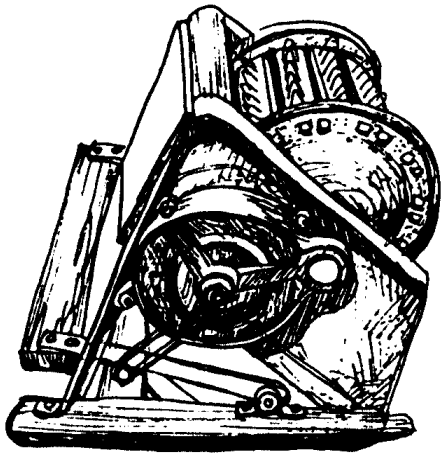
- 1 ガバラ 田圃の畦作りに土をたたいて堅める用具。その他に、家新築の際、柱や桁などの組立てには欠かせない用具であった。
- 2 キーパイ 田圃専用の鍬。古くは木製であった。昭和の初期頃から鉄製に変わったが、キーパイと呼んだ。
- 3 ゴーロマーシャ 直径約30cm、長さ約120cmの松の丸太に、図のような歯を刻みこみ、牛に引かせて泥を砕いてやわらかくする農具。古見では昭和の初期頃、宮良山戸さん(明治35年生)が考案製作したという(本人の談)。
- 4 マーガ 牛馬に引かせて田畑を平坦にする農具。道路、運動場の地均しにも使われた。サキシマスオウノキの板根が利用された。
- 5 ナーギ 植え付け前の田圃の地均し用具。直径約15cm、長さ約4m程の、松の丸太製。
- 6 スイタ 苗代の整地用具。又、ナーギのとどかない所の地均し用具。
- 7 フンダ 稲穂から粃をこき落とす用具。鉛筆の太さの竹を、使用者の指に合わせて2本切り、藁で連ねて、右手に持ち、稲穂1本1本こき落とす。この作業をマイッシ(米扱き)という。シンパの普及後も、自家用の粃落としにはフンダを使った。
- 8 シンパ フンダの進歩した粃落とし機でフンダの数倍の能力があった。
- 9 ダッコッキ 古見では昭和の初期頃から用いられ当時としては最も近代的な農機具であった。昭和30年の後半頃から足踏み式を動力式に改造し、昭和50年代頃まで盛んに使われた。
- 10 ピーラ ひょうたんの熟したものをまん中から縦割りにし、粃、精白米を掬う他、水汲みなどにも使われた。
- 11 ユラス 脱穀した粃の選別の具。目があいており、粃を落下させ、稲藁などが残るようにしてある。竹製。
- 12 ソーキィ ユラスで選別した粃穀、粃、精白した米の糠などを除く具。竹製。マイトゥバヒ(米飛ばし。粃殻や糠などの不要物を飛ばし、粃を

選り分ける) に用いる。

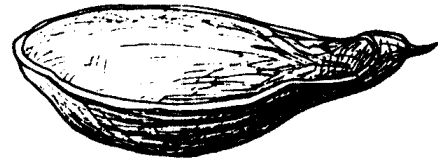
- 13 ピキウス 粃を入れて左か右に回して粃殻を摺り剥ぎ玄米にする粃摺り具。マイピイキ (米挽き) の用具。椎の木などの木製。
- 14 ッスサイウス 玄米を入れて、イナツィキ又はアイツィツィで搗き、精白する道具。マイッスサイ (米精げ) の用具。ドゥスヌ (オガタマ) などの木製。
- 15 イナツィキィ 稲の芒落とし又は玄米の精白用具。トゥカツィ (シャリンバイ) などの木製。
- 16 アイツィツィ 玄米精白専用



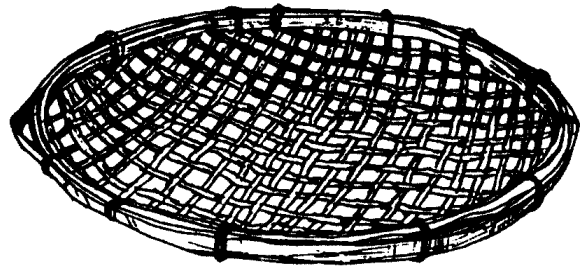
⑨ダッコッキ



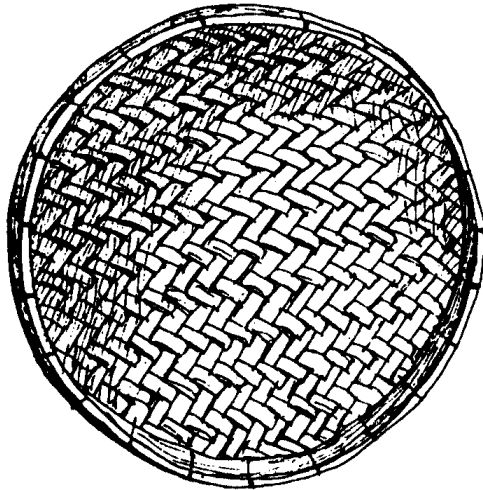
⑩ピーラ



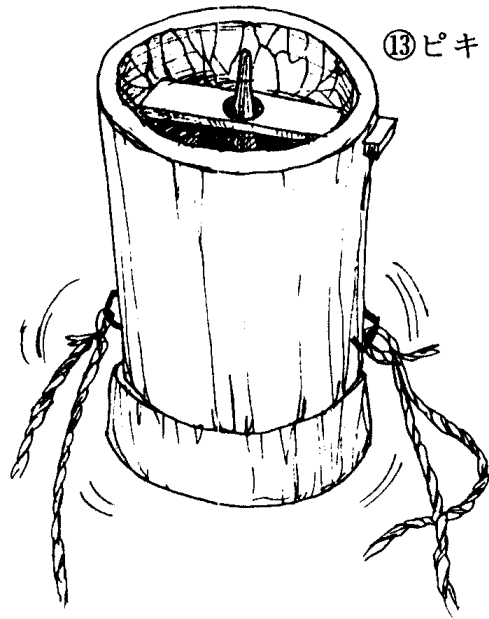
⑪ユラス



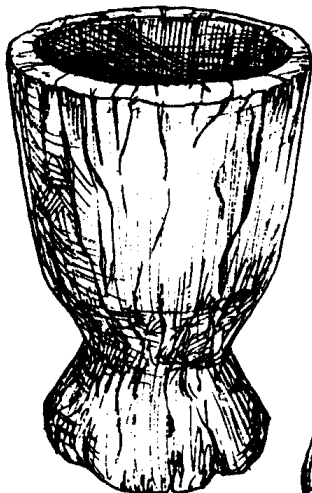
⑫ソーキィ



⑬ピキウス



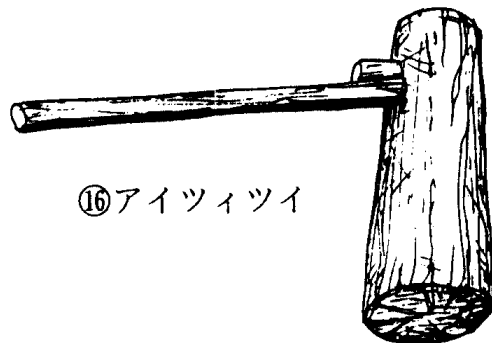
⑭ツスサイウス



⑮イナツイキィ

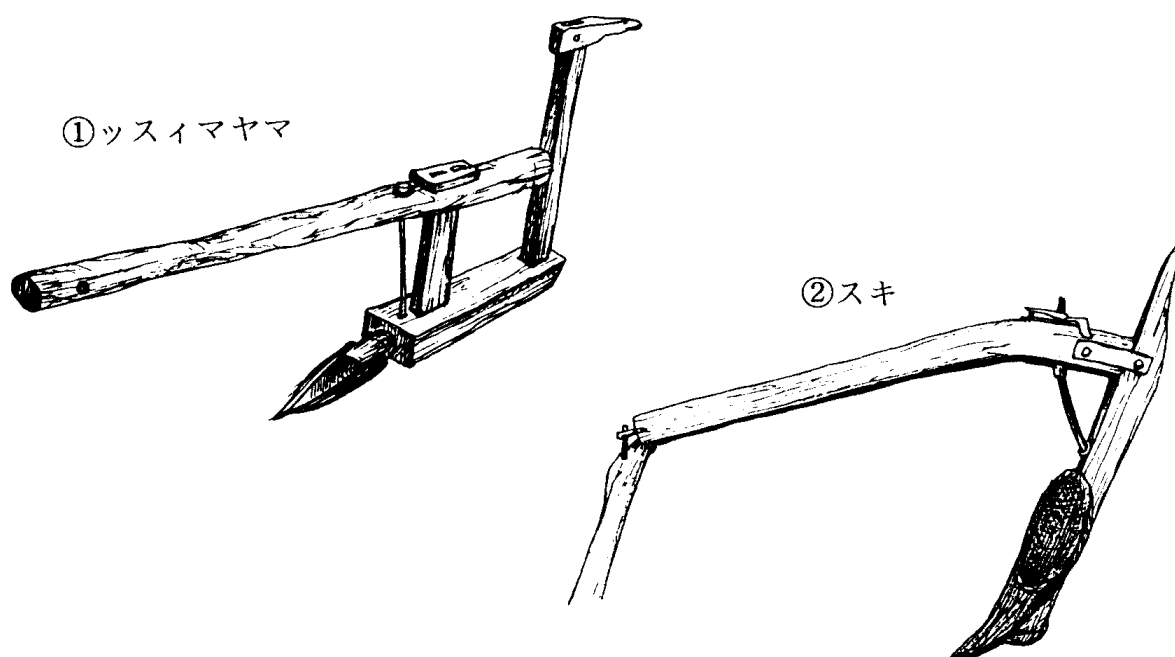


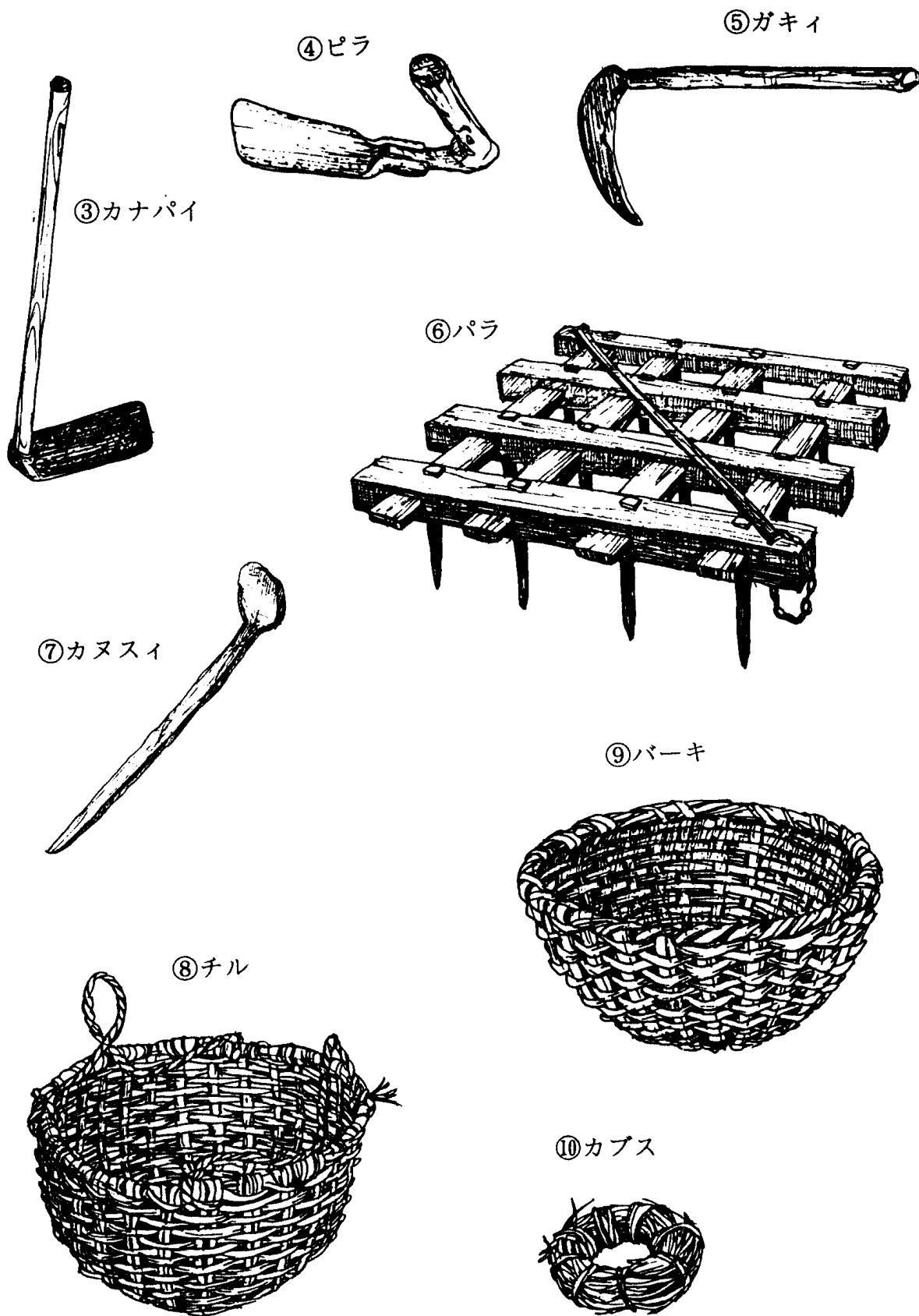
⑯アイツィツイ



畑の用具

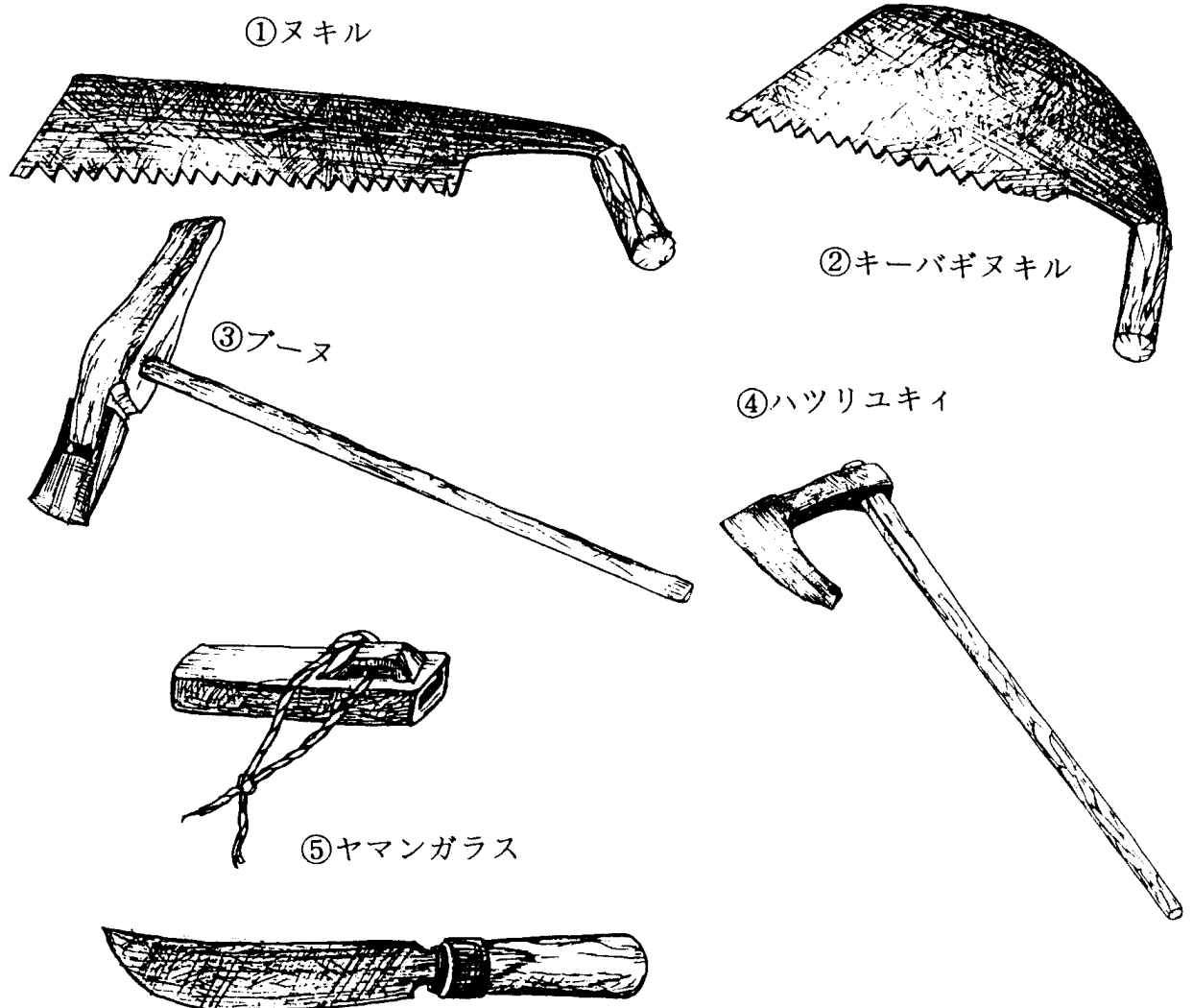
- 1 ッスイマヤマ 古見では、牛馬を利用し始めてからの農具。牛馬に引かせて田畑の耕耘に使う。
- 2 スキ 牛馬に引かせて田畑を耕す農具。ッスイマヤマより耕耘の程度が深く、広く、能率も数倍であった。
- 3 カナパイ 畑を耕す農具で、芋掘り、田圃の畦作りに用いた鉄製の鍬。戦後は道路作業などにも使われ、優れた農具として重宝がられた。現在でも家庭菜園作りに使われている。
- 4 ピラ 畑の除草、庭の除草に現在でも使われている。刃部は鉄製で、柄は木製。
- 5 ガキイ 田畑の畦の草刈り、稲刈り、茅刈り、竹細工等々に用いる。
- 6 パラ 畑の除草および碎土用具
- 7 カヌスイ 芋掘り専用の金串。
- 8 チル トーツルモドキで作った籠。芋入れ、海藻等の採集に使われた。
- 9 バーキ 竹製でチル同様に使われる他、土の運搬、道路作業、コンクリートの際、砂、バラス入れに盛んに使われた。
- 10 カブス 頭で堅い物を運搬する際に荷物が直接頭に当たらないように頭に敷く女性の運搬用具（藁製）

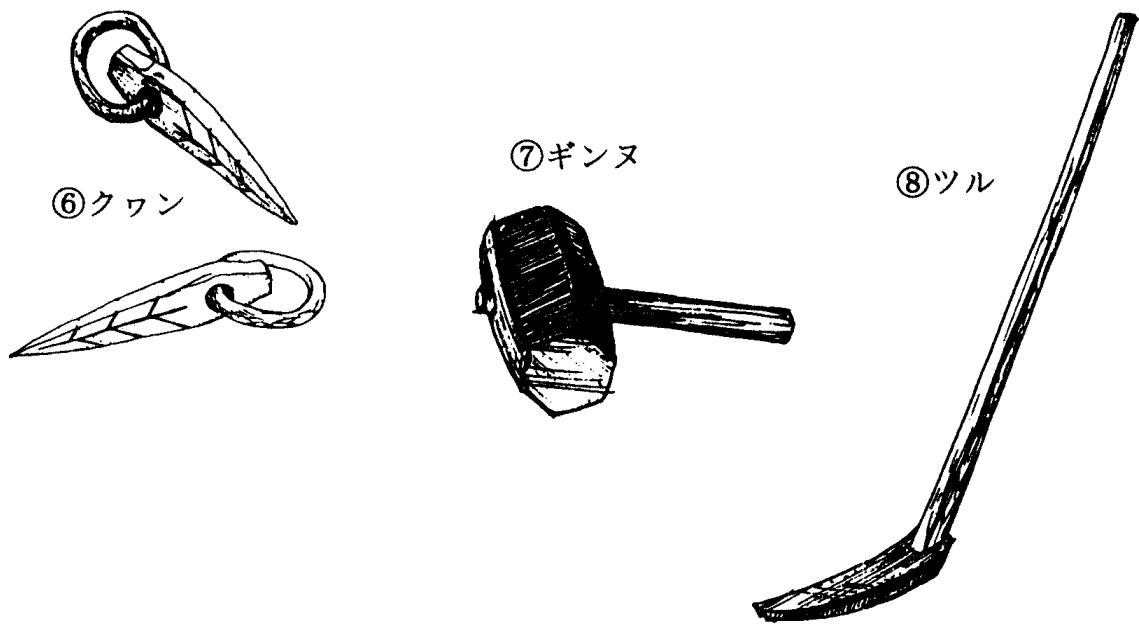




山仕事の用具

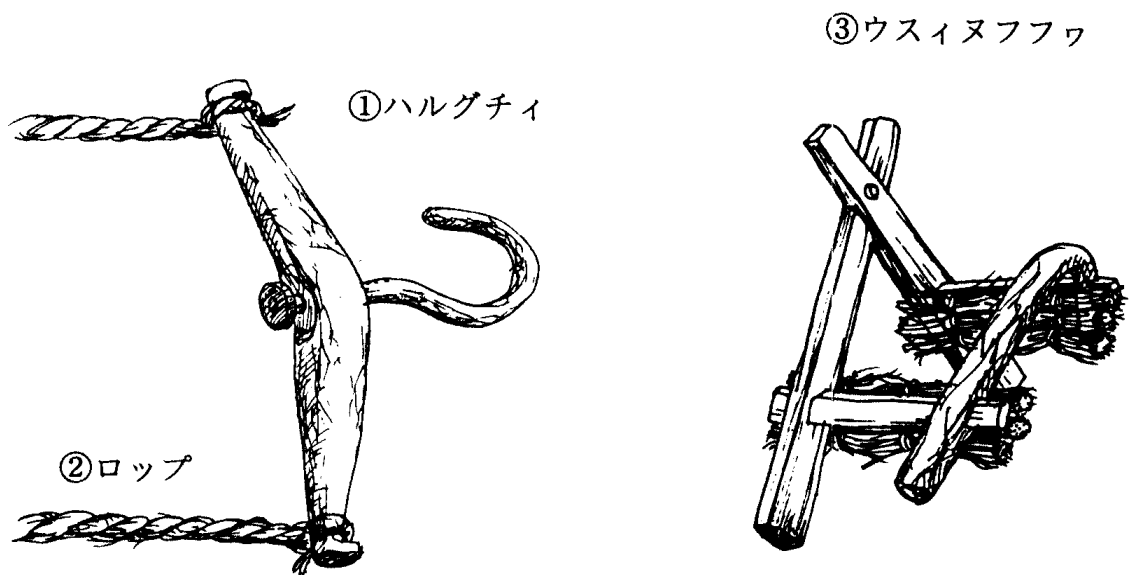
- 1 ヌキル 木材を切り倒す他、薪取りに使う。また、魚垣に追い込んだ魚を叩き切るのに用いるなど、漁撈にも使われた。
- 2 キーバギヌキル 大木を二つあるいは四つに縦割りにする用具。
- 3 ブーヌ 木材を角材に削る用具で、薪割りなどにも使われた。
- 4 ハツリユキイ ブーヌに同じ。
- 5 ヤマンガラス 木材を切り倒す際の周囲の伐採に用いた。また木挽の際に楔替りに用いた。また、魚垣に追い込んだ魚を叩き切るのに用いるなど、漁撈にも使われた。
- 6 クワン 木材に打ち込んで牛に引かす道具。
- 7 ギンヌ クワンを打ち込む道具。鉄製。柄は木製。
- 8 ツル 大木の移動に使う。刃は鉄製。柄は木製。





牛仕事の用具

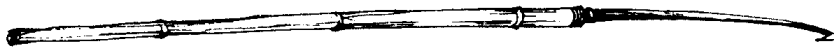
- 1 ハルグチィ 牛に物を引かす際、牛が歩き易く、物が転がってもロープがねじれないようになっている道具。
- 2 ロップ ロープ。
- 3 ウスイヌフフワ 牛の鞍。牛力を利用するための道具。人の乗用ではない。



漁撈用具

- 1 ユックン 銚。魚・蛸・カニなどの漁獲用具。柄は竹。全長約180cm程。
- 2 ギジャカヌスイ ひめじゃこなど石を割って獲る具。全体が鉄製で、柄元で珊瑚礁の石などを叩き割り、貝などを掘り取る。全長約70cm程。
- 3 ミーカンガン 水中眼鏡。
- 4 カグ 獲物を入れる籠。竹、トーズルモドキ製。
- 5 アンツク カグに同じ。その他弁当入れなどにも使われた。アザナシイ（アダンの気根の繊維をなつてつくった小縄）で編んでつくる。
- 6 フツイ わらじ。海、山、茅畑などにはいた。藁製。
- 7 ウツァン 投げ網。木綿糸製。

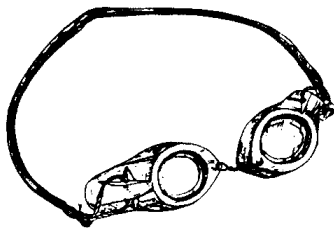
①ユックン



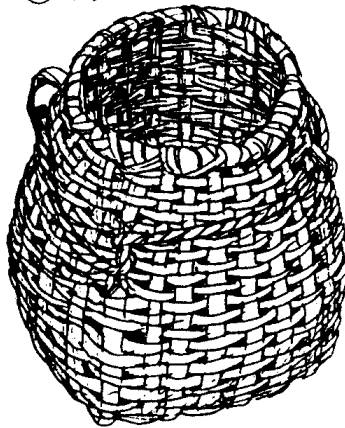
②ギジャカヌスイ



③ミーカンガン



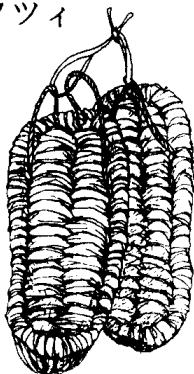
④カグ



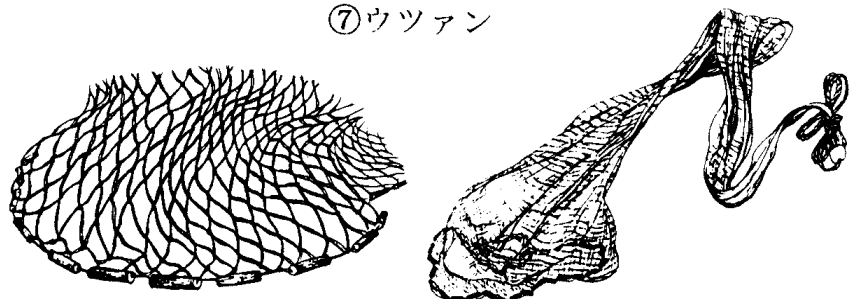
⑤アンツク



⑥フツイ



⑦ウツァン



炊事用具・その他

1 ナビとナビヌフタ ふだんは芋を炊くのに使われたが、大人数の炊事には色々な面で使われた。蓋の材料は茅とトーツルモドキ。若い細い茅を乾草し、トーツルモドキの皮で巻いて作る。

2 スィタディカミ 醤油の醸造用の瓶。

醤油の作り方

麦3升5合、大豆1升5合、塩3升、水5升を1カマといい、麦は水につけ、大豆は炒って混ぜ、蒸して麴をつくる。できた麴は瓶に入れ塩と水を加え、キングツイで掻き混ぜておく。汲み取りまでの期間は3ヶ月前後、その間毎日掻き混ぜる。汲み取った後更に塩と水を加え2番というのを造ったが質が落ちるのであまりしなかった。

3 キングツイ 掻き混ぜ棒。醤油かめの中に入れて攪拌するのに用いる。

4 スタディヌフワ 醤油を汲み取る時に瓶に差し込んで、その中から汲み取る。

5 チル 井戸から水を汲み上げる用具。

6 ナビシキ 鍋敷（材料はトーツルモドキ）。

7 クバヌパウムル クバの葉ひしゃく。

8 イビラ 御飯などをこねる用具。

9 クシキ こしき。米麦などを蒸す器、釜の上にかけて、湯気で蒸す。

10 セール 蒸籠。こしきに同じ。

11 パンマイファイバ 飯米入れ（材料は鍋の蓋に同じ）。

12 ヤマ 蓑、阿檀葉筵などを編む用具。編むひもを巻くものをンドラという。

13 ミヌ 蓑（材料・クバの葉。若過ぎず、熟し過ぎない葉を3、4枚乾燥し、水につけ、もどして作る。古い時代の唯一の雨具で夏は作業着としても利用した）。

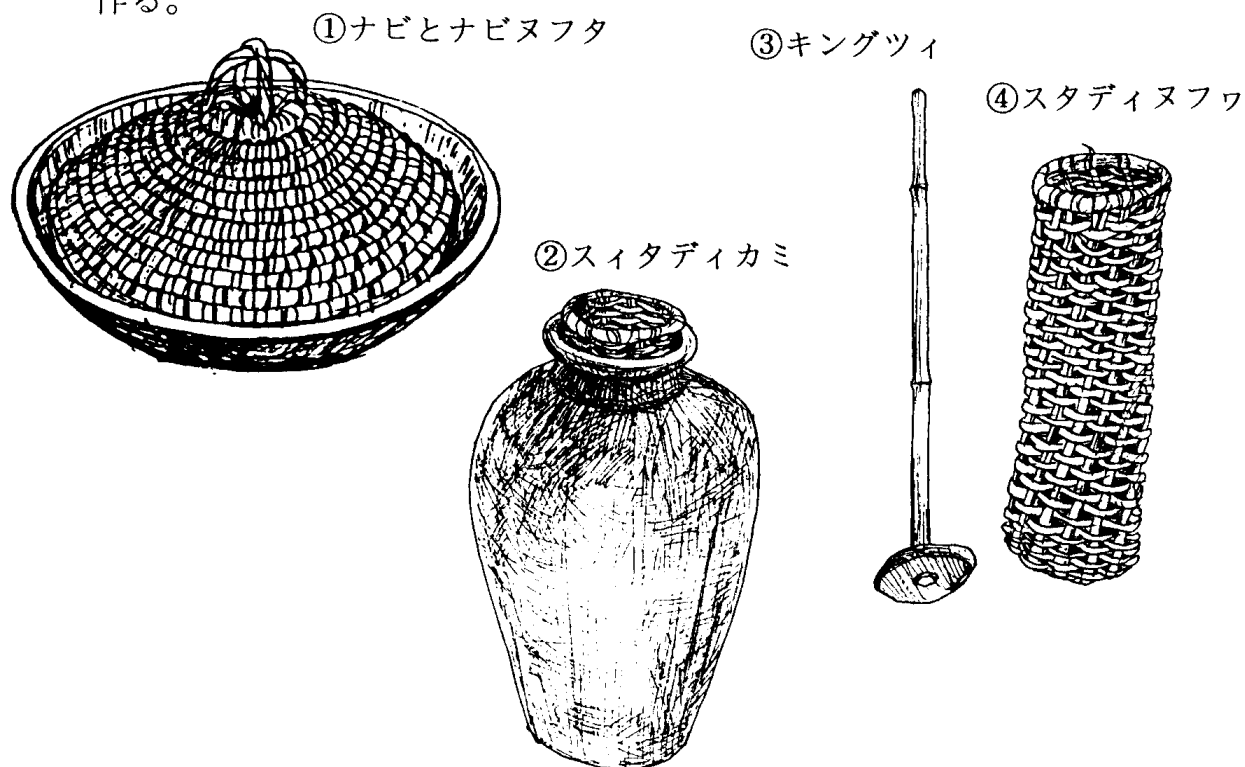
14 ムルマキ 蓑の下から前掛けのように着る雨具。田圃を耕す時にも利用した。

15 イムドゥル にぎり飯、焙り魚などを入れる用具。

16 ミンツプ 耳壺。主に豚油を入れる容器として使われた。

- 17 アックンスイタ トタン板に図(36頁)のように穴をあけて作った用具。芋の餅、澱粉などを取る時に使われた。
- 18 ユンヤ 男児の初出の儀式に使われた(「四、人の一生」の項の「ミナカミシ」参照)。
- 19 カブス 女児の初出の儀式に使われた(男児に同じ)。
- 20 スクイ 芋、芭蕉の糸をつむいで入れる箱。
- 21 ブーピキアッカイ 芋や芭蕉の糸を取る用具。
- 22 マクラ 身の回り品を入れる女性専用の枕。
- 23 ミシンガイ しゃもじ。
- 24 スーアッカイ おたま。ひる木貝の殻に竹の柄を付ける。古見では昭和30年頃まで使っていた。
- 25 ブラヤクン ほら貝で作ったやかん。昭和20年の後半頃まで田小屋などで使われていた。
- 26 カマブクウス かまぼこ用臼と杵。
- 27 トーフパク 豆腐箱と蓋。
- 28 ピシャング 菓子を作る道具。

米粉をユヌクといい、その粉に黒糖を混ぜ、水で湿して型に入れ固めて作る。



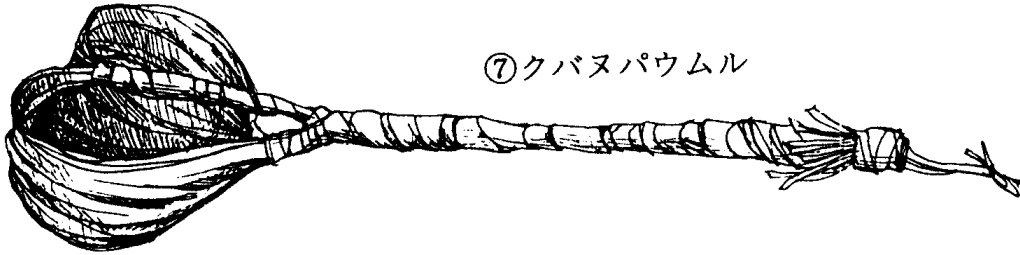
⑤チル



⑥ナビシキ



⑦クバヌパウムル

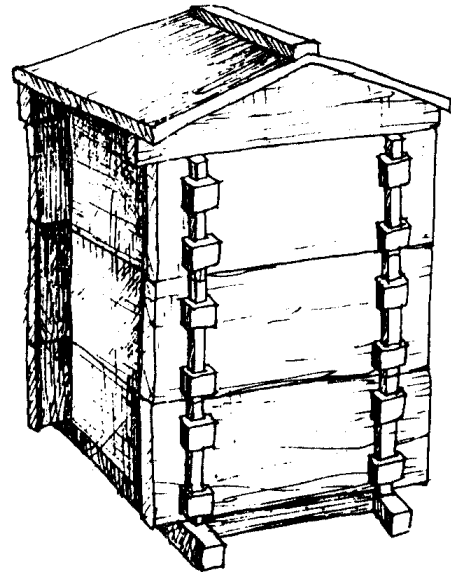
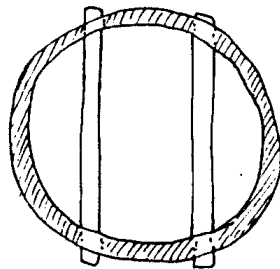
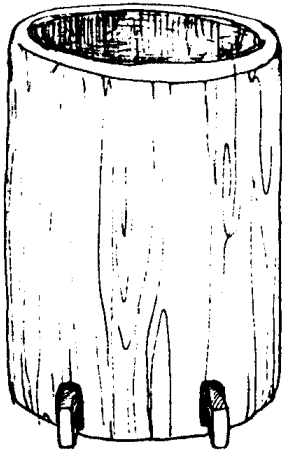


⑧イピラ



⑩セール

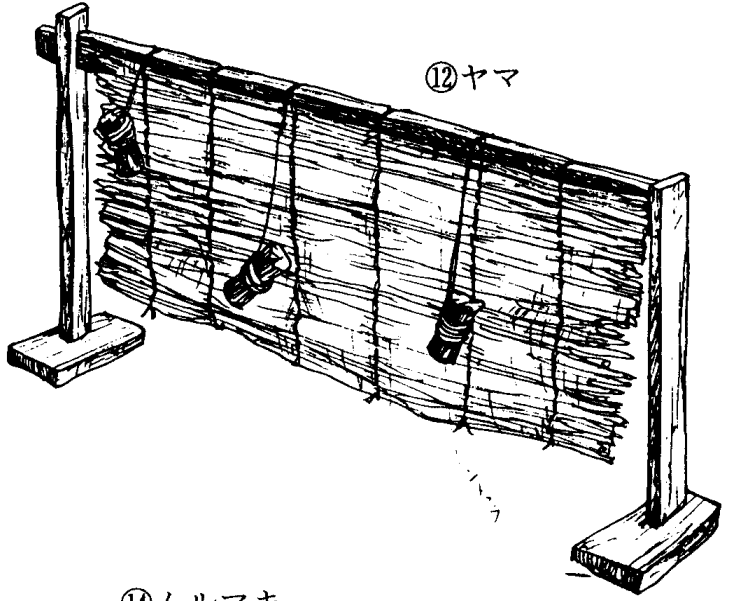
⑨クシキ



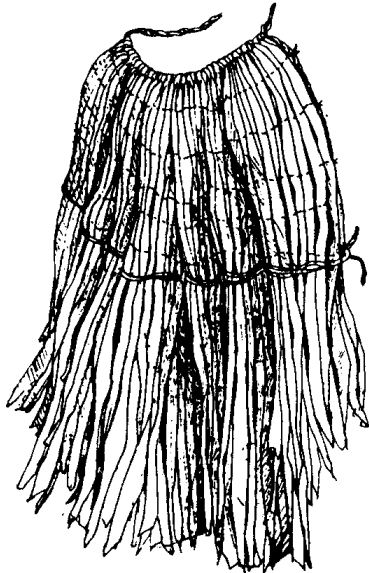
⑪パンマイファイバ



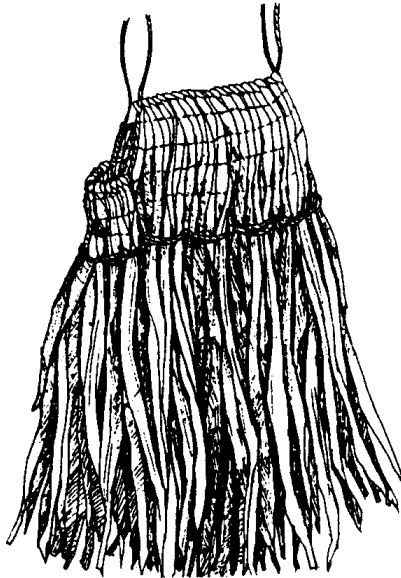
⑫ヤマ



⑬ミノ



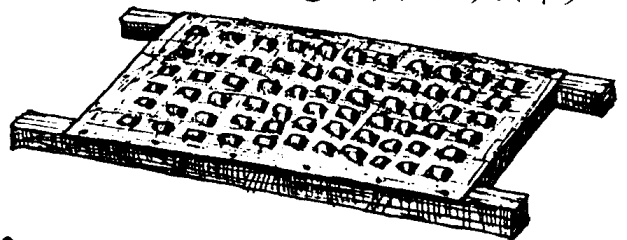
⑭ムルマキ



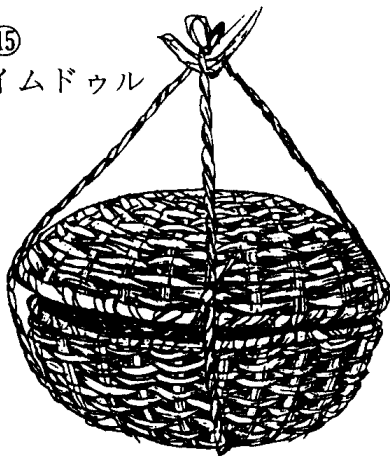
⑯ミンツブ



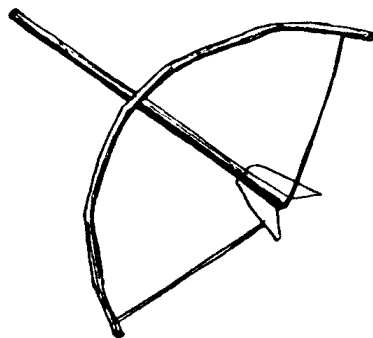
⑰アックンッスイタ

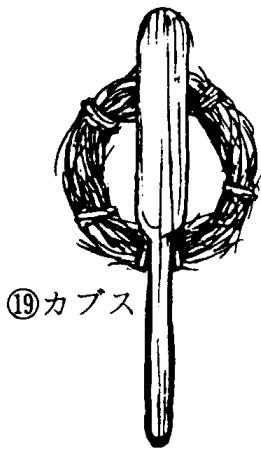


⑱ イムドゥル

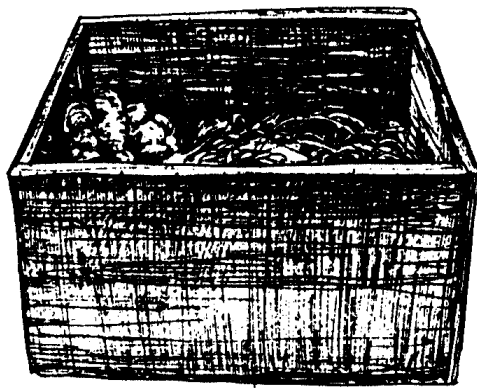


⑲ ユンヤ

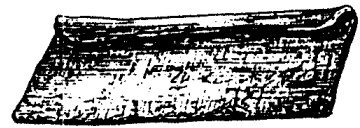




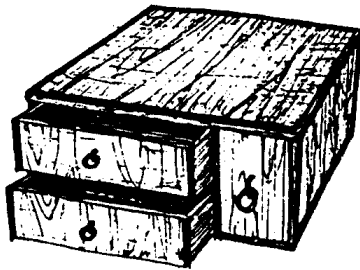
⑳スクイ



㉑ブーピキアツカイ



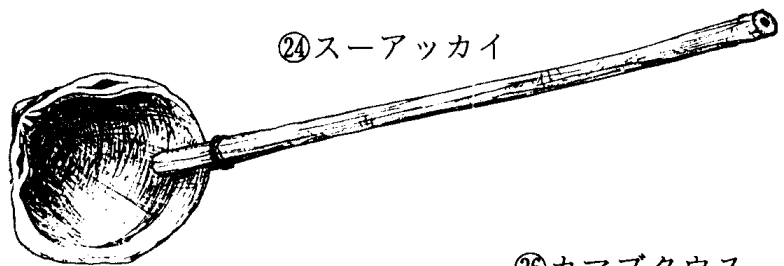
㉒マクラ



㉓ミシンガイ



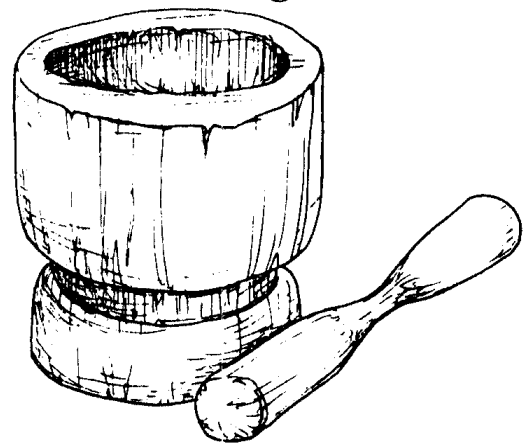
㉔スーアツカイ



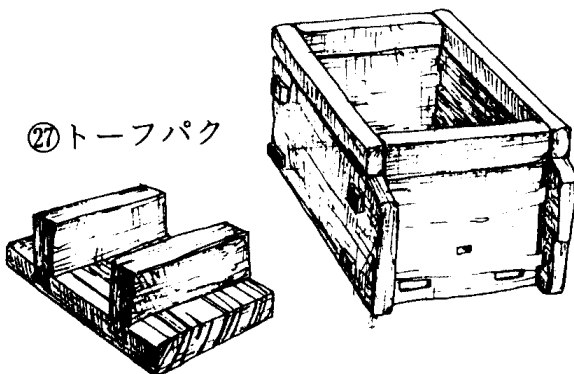
㉕ブラヤクン



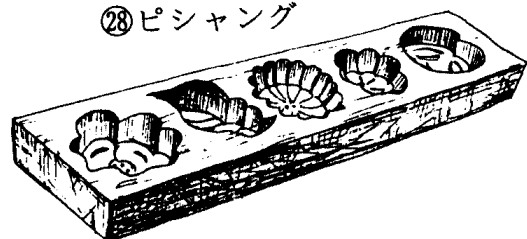
㉖カマブクウス



㉗トーフパク

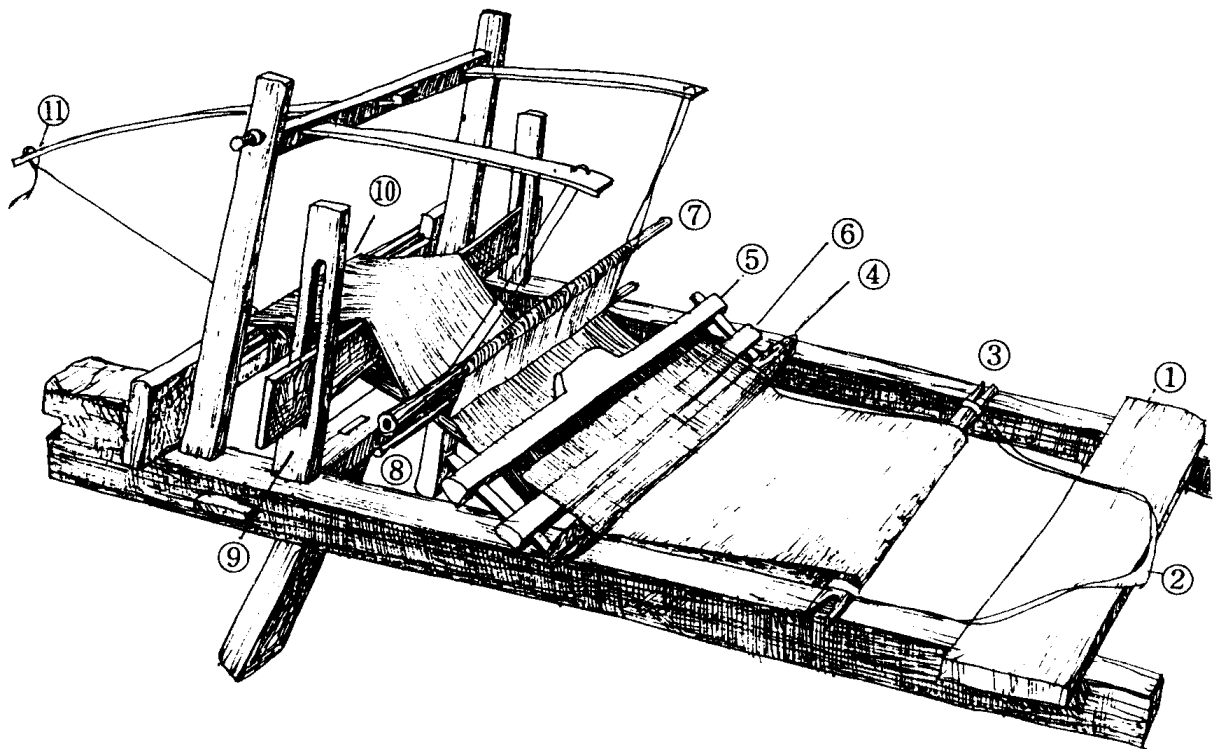


㉘ピシャング



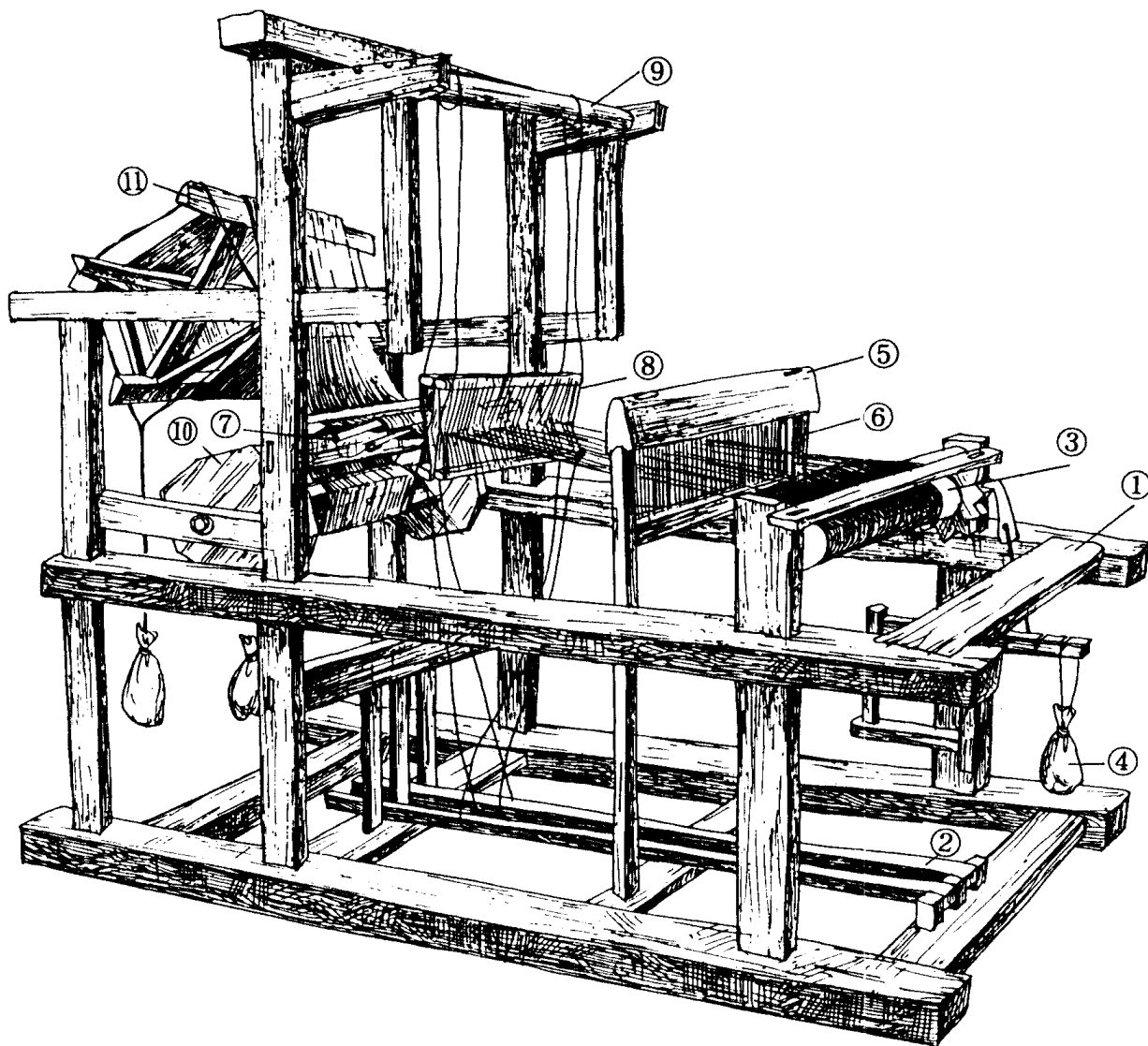
地機の部分名称

- | | | |
|----|--------|-----|
| 1 | シキタ | 敷板 |
| 2 | クシケ | 腰当 |
| 3 | マキイタ | 巻取板 |
| 4 | ピツキ | 刀杼 |
| 5 | カマタバル | 箴塚 |
| 6 | プトウキイ | 箴 |
| 7 | ピャー | 綜統 |
| 8 | アジ | |
| 9 | ピサイタ | 平板 |
| 10 | ヌヌツイプル | |
| 11 | ハニボー | はね棒 |



高機の部分名称

- 1 シキタ
- 2 フンイタ 踏み板
- 3 マキイタ
- 4 ンブシイ
- 5 カマタバル
- 6 プトウキイ
- 7 アジ
- 8 ピャー
- 9 ピャーボ 綜絢棒
- 10 ヌヌツィプル 布つむり
- 11 アヤツィプル 紋つむり



四、人の一生

1. 誕生儀礼

出産

母家の三番座の畳をはぎ、阿檀葉むしろを敷きサスカ(組立て式の囲炉裏)を作り、チビナー(しめ縄)で囲み山刀とサン(藁を結んだもの)を置きシラシキニ(産室)とした。

サスカにはジンギ(シマトネリコ)を燃やし産室を温くするとともに産婦のお腹もあたためた。あたためる用具として、わらじを使った。

サスカに燃やすジンギは産前の庚、辛の日に山から切り出し50センチ程の長さに切り、トーラのクビ(台所の裏壁)に立てチビナー(しめ縄)で囲って置く。

子供が生まれたら風呂に入れ、ただちに額にピャークといって鍋の煤を付ける。子供が生まれると彼の世の人達が名前をつけに行こうと先を争うので、それを避けるために、命名したとの印のためと伝えている。

初の子は父方の祖父母の名前、2子は母方の祖父母の名前を命名した。その名前をヤラビナ又はヤーヌナ(童名)といい、実名をガッコヌナ(学校の名)といった。

子供が生まれたら、わらじ一足を竹竿につるし2番座の軒に立てた。

ユーカジラ、ヤウカジラ(4日目、8日目)

いずれかの日にウブアカルミシ(大明かり見せ)あるいはミナカミシ(庭見せ)という行事がある。出産後初めて屋外に出る日である。鋏を持った子供を先頭に立て、その後に祖母がカクヌピィ(ぼろぎれで縄状につくった松明)を持って産児を抱き、男の子の場合ユンヤ(弓矢)、ウツァン(投げ網)女の子の場合イビラとカブス(長いしゃもじに揺り輪をゆわえたもの)に、スクイ(芭蕉、芋をつむいで入れる箱)とフタディル(蓋つきのかご)ににぎり飯を一杯入れて子供達に持たせ、マイマキ(前垣)を下の方から廻り一番座に入り、にぎり飯は参加した子供達に配る。引き続きシラザユイ、ナーツィキユイ(出産祝)をした。

シラザユイ

シラザユイはマカグ（糯米のにぎり飯）を9個入れた重箱を3段、スナイ（パパイヤ、オゴノリ、ベにかんぞう等味噌あえしたもの）1重箱を重ね四段とし、グシ（酒）は燗瓶2本に入れサンダンカの花を挿してマカグとする。母方の実家からも同様の物を作って来て祝をした。

パツイディ（初出）

出生後最初の庚、辛の日に、母方の実家や親戚を訪ね、先祖に線香を上げる。母方の実家や、親戚の家ではマースダーラ（塩俵）といって塩を包み「マースニ、ビーン、サビン、ツィカヌクトゥ、ウブピイトゥ、タカピイトゥ、ナヒタボリ」(塩のように汚れも錆もつかず、清らかにりっぱに成長するように) といって塩包みを与えた。

現在ではお金を与えるが、やはりマースダーラといっている。

ウブンガーラナディ（産毛切る）

庚、辛申の日に、申年生の人に頼みその家の1番座でウブンガーラナディワーリタブリ（産毛を切って下さい）とお願いをして切ってもらう。

2. タンカーユイ（1歳の誕生日）

カンカンムツィ（鏡餅）をジン（膳）、アカアンムツィ（赤餡餅）をバキトゥルブン（長方形の膳、幅30センチ程、長さ60センチ程）に入れて飾る。その他に飾り物としてスムツィ（書物＝本）、フディ（筆）、スルバン（算盤）、更に男児の場合は大工道具、女児の場合は裁縫用具、スクイなどを置き、子供にその飾り物を取るよう呼びかけ、最初に手をつける物でその子の将来を占う習わしであった。

3. マリドゥスイユイ（生年祝）

数え年の13歳、25歳、37歳、49歳、61歳、73歳、85歳、88歳、97歳の祝がある。昔は49歳、61歳も盛大に祝った。88歳をトーカキ（斗搔き）又ユニトゥスイユイ（米寿祝）、97歳をマンガラユイ（風車祝）という。

最近では、73歳まではマリドゥスイヌニンガイ（生年の願い）だけですませている人が多い。

4. 婚姻（クンリー又はアニナマユイ）

ウヤヌクイドゥムツィ（親の声を待つ）という言葉がある。親に絶対服従という事と思われれる。親同志が定めた日には、たとえ本人が逃げ隠れしても本人の持ち物を嫁入り先にナカダツィ（仲人）が持って行き、嫁入りの儀式をすませたとの伝えがある。先輩方で結婚祝を経験した方は現在一人もいない。

嫁入り道具はヤフンガイ（長持ち）、マクラ（枕）、スクイ（苧等をつむいで入れる箱）などであった。

5. 葬送儀礼

マーラヒ（死去）

臨終の直後にタマスィヤラビ（魂を呼ぶ）を行う。彼の世に行くのを呼び戻すという事で大声で本人の名前、あるいはおじさん、おばさんと数回呼ぶ習わしである。

着物は本人の取って置きを着せて、西枕に寝かせる。その枕もとにマクライヌムヌ（枕の物）として次のような飾り物を供える。

チャードゥ（茶湯1対）、パナイキ（生花1対＝生花はさとうきびの芽の先端を切って使う）、サラヌムヌ（さとうきびを大筆程の太さに割り7センチ程の長さに切った物と、直径2センチ程のにぎり飯、各5個と4個を入れた皿1対）を小さな台に置いて、マクライヌムヌとする。

入棺に際しては、ツイトゥヌムヌ（お土産品）を準備する。ツイトゥヌムヌは彼の世えのお土産として、タオル、せっけん、タバコ、お茶等を入棺の際に入れる。

また、ムヌダニ（種子物）として、三角に縫った袋（ムヌダニフクル）に穀物を一つまみずつ入れて本人の左腕にかける。

更に、ミツィサライムヌと称して、針5、6本を入棺の際に本人の着物の襟にさす。

葬儀家での御飯のことをタマスヌムヌ（魂の物）といている。一般に、にぎり飯、シツミムヌ（大根、パパイヤ等を煮しめたもの）を食する。食事をする時はマリドゥクサディ（生れ方位）を背にして食する習わしである。

箸は青竹を使い、家族の物は3日目まで使用する。

スーシキ（葬式）

現在行われているように、司会がいて、式次第によって進められたのではなく、別れの儀式、入棺、出棺の順で成り行きによって行われた。

葬式の行列順

1 タイ（藁で作った松明）、2 ティンガイ（竜頭）、3 パタ（名旗、みち旗4本）、4 チョウチン（提灯2つ）、5 ガンダリグ（龕）、6 イーパイ（位牌。位牌は喪主、長男が抱く）、7 親族、一般。本人の彼の世での生活用具（食器類）を担ぐ人2人、水を担ぐ人2人、マクライヌムヌ等々を担ぐ人2人、いずれも棒にぬき、中にして担ぐ習わしである。

ツカサ（神司）の葬式は、龕の周囲を白い反物で囲い、4つ角には鳴り物を下げる。

シュック（法事）

ミーカ（3日）、ピトゥナンカ（7日目）、フタナンカ（14日目）、ミーナンカ（21日目）、ユーナンカ（28日目）、イツィナンカ（35日目）、ムーナンカ（42日目）、シンジュク（49日目）、ピヤッカニツィ（100日目）、ユヌリヤヌシュック（満1年）、ミーティヌシュック（満2年）、ナナティヌシュック（満6年）、ジューサンニンキヌシュック（13年忌、満12年）、ニジュグニンキヌシュック（25年忌、満24年）、サンジュサンニンキ（満32年）

供える物

初七日から六回忌までは、餅（ダング）1重箱、ウサイ1鉢、茶湯、酒各1対を供える。

ミーナンカ及びシンジュクには、墓参に来られる方にはタマシカルイといって、苧糸を手首、首に結ぶ。

シンジュク、シキ（四十九日供え）

四十九日の前日午後4時頃、シキといって供物を供える。

供える物

サンボン（三方）にムルムルムツィ（円錐形の餅）、シンザ（さとうきび）、山、野、海のナルムヌ（果物類）12種類をのせた物1対、ヤマング（さとうきび1メートル20センチ程の長さ2本）、茶湯、酒、各1対、吸物を供えて、

迎え焼香をする。

・ムルムツムツィは直径2センチ程の団子を積み重ね高さ12、3センチ程の円錐形にする。

・さとうきびは12、3センチ程の長さに切り7本を束にする。

プニヌムツィ（骨餅49個）は準備出来次第供える。プニヌムツィは四十九日以外は供えない。

ユーブン（夕食）お盆に同じ

ユナカヌシュック（夜中の焼香）

午後11時から12時頃、ウサイ、餅1重箱を供える。

四十九日正日

朝食、アサカイ、お盆と同じ

昼食、ユーツィング、お盆の中の日と同じ

焼香、午後2時から3時頃、現在は僧侶の時間にあわせている。

供える物

餡餅、団子各1重箱、ウサイ1、重箱又は鉢に盛る。

リョングヌムヌ（霊供盆）

・御飯、砂糖てんぷら、汁、炒めもの、カタ、リングク、煮染め物、煮物、酢の物

御飯＝糯米の御飯。

汁＝阿檀の新芽の堅い部分を三角形に切り、木耳、大谷渡の新芽の葉っぱの部分、豆腐を三角に切った物、花麴等を入れて、米味噌で味付けする

炒め物＝阿檀の新芽の堅い部分を除いた物、大谷渡の新芽の葉っぱ部分を除いた物、なす等を湯がき、砂糖醤油で炒める

カタ＝塩を焼いた物、現在は漬物等を入れている。

リングク＝里芋等を煮て皮をむいて、砂糖醤油で味付けする。

煮染め物(ティピキ)＝大根、人参、パパイヤ、揚げ豆腐を濃いめに味付ける。

煮物（ニームヌ）＝大根、人参、揚げ豆腐、昆布等を煮しめる。

酢の物（ナマッス）＝おごのり等、3、5品で作る。

送り焼香

供える物＝吸物2椀 ウサイ1鉢。

百日、七年忌、十三年忌までは同様にする。

二十五年忌、三十三年忌をウブシュックという。

供える物は同じだが、御飯、餅、かまぼこ等赤色に染める。

餅の粉は、マミヌク（黄な粉）を使う。

三十三年忌の送り焼香はウワリシュック（終り焼香）ともいい、庭に祭壇を作り、そこでする。供える物は、仏壇に供える物を小型にし、粟の御飯を皿に飯椀大に盛り、赤旗（寺から求める）を7本立てる。

終り焼香を済ませると、祭壇の供え物は一切墓に持っていく。旗は、衣類等の虫除けになるといい、重宝がられていた。

以上の記述は、昭和20年代頃までの古見村のくらしを中心に調査したものをまとめたものである。そのため当時を知る先輩方の少ない事と、筆者自身の調査に対する知識不足が重なり、完全なものとなっていないことを古見の皆さんに深くお詫び申し上げる次第である。今後とも調査を継続し、古見の生活文化の記述的研究が完全になされるよう努めたいと思っている。今後ともご教示下さるようお願い致したい。

なお、末筆となりましたが、特にお世話をいただいた富里サカイさん、大底マアチさん、吉峰セツさん、仲本セツさん、民具のスケッチを快く引き受けて下さった氣賀澤知子さんのお名前を記してお礼といたします。