

おきのえらぶ島観光情報誌

しまらっきよ

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+αを刺激する島の旅へ。



初めて「しまらっきょ」を手を取ってくださったあなた。ありがとうございます。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も沖縄県の島ではありません。沖永良部島は鹿児島県奄美群島の一つで、奄美大島と沖縄本島の間、浮かぶ周囲55kmほどの小さな島。ラッキョウみたいなブルーメランみたいな、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「しまらっきょくん」というみんなのアイドルの男の子も暮らしています。

しまらっきょ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スタンプでしまらっきょ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。沖永良部島には鹿児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。立地的には鹿児島本土よりも沖縄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、鹿児島からは約1時間半、那覇からは約1時間で到着します。

一周ぐら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くて花がいっぱいで。最近はやバイキングやシノーケルのほか、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と、暑すぎることと、虫が多いことと…。でもそんな

困りごとも、「まあ、しかたないよね」と受け入れられるようになったら、あなたも立派な島人ちゅです。おしゃれ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。

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、どうぞめんしょうり。

しまらっきょ編集部一同



しまらっきょ
LINEスタンプ

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



てげてげ屋

半農半クラフイックデザイナー。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！



@tegetegeya

— 担当記事 —

並木 案

並木 案

2010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、島内外の仕事をしています。



@namiki_zuan

— 担当記事 —

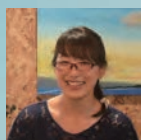


山田 真寛

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 —

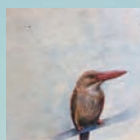


西 温子

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 —



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みちやを運営中。元和泊町まちづくり協力隊。

— 担当記事 —



要 秀人

かなめ ひでと

2015年に兵庫県から沖永良部に移住。畜産経営の傍ら、エラブネクスTFファームズの代表も務める。

— 担当記事 —



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 —

制作スタッフプロフィール

P.2-3	01	👁️
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	02	👁️
「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	03	👂
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	04	👂
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	05	👂
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	06	👂
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	07	👂
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	08	👂
「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	09	👂
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	10	👂
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	11	👂
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	12	👂
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、今号のしまらっきよは、島に関わる各ライターへの「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ね。



2020年5月1日 第1版発行

発行元
一般社団法人おきのえらぶ島観光協会



〒891-9202
鹿児島県大島郡知名町屋者
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。奄美群島や沖縄など、季節感あふれる島々の撮影をライフワークとしており、現在はパイルンピック金メダリスト伊藤智也(ハイエールン製菓)専属カメラマンとして2020年東京パイル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にて販売中。



撮影地:ウジジ浜

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

大森庸平

イラスト
デザイン

URL

<http://www.yoheyfrommocrock.com>



@yoheymocrock

— 担当記事 —

12



chairo design

現在鹿児島市在住、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

グ ラ デ ー シ ョ ン

Gradation Report

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？



かさいしかいひんこうえん
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

MAP 1-2

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ができる。

MAP 1-2

冬でも暖かい日は、日中20℃以上に気温が上がる。しかし、夏のギラギラとは違って、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。

MAP 1-2

夏まっさかりの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、海水浴にもっとも適したビーチで、夏場は多くの人が訪れる。

MAP 1-4

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。

野菜と果物



【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。

【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。

【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。

【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。

【馬鈴薯】

島の特産品である馬鈴薯。メイクインやニンユタカ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。

【にんにく】

島では、にんにくの葉の部分(方言でヒル)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。

【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はっぺが落ちそう。

【ドラゴンフルーツ】

パ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。



おきのえらぶの

#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
#okinoerabusland

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



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

MAP C I 4

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。

MAP F I 1

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。

MAP C I 2

半崎は、空と海が一望できる
スポットのひとつ。
遮るもののない空はパノラマ。
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。

MAP D I 3

与和の浜は、長い砂浜が特徴。
砂浜をゆつくりと歩きながら
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。

視覚



おきのえらぶのグラデーション

花



【テツポウユリ】

島を代表する花。その栽培の歴史は古く100年以上前からで、気品あふれるエラブユリは島人の誇り。

【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のにも使われる。

【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。墓正月(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えられており、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マツツジをはじめ、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、グラディオラ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、田皆岬など海を目の前にした崖肌でもしっかりと花を咲かせている。



O·K·I·N·O·E·R·A·B·U 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すんだ。
 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。





視覚



「O.K.I.N.O.E.R.A.B.U」を探せ!

昇竜洞
鹿兒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。

K



MAP B-3

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。

N



MAP C-3

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。

E



MAP E-2

Aコープ 和泊店・知名店
鹿兒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。

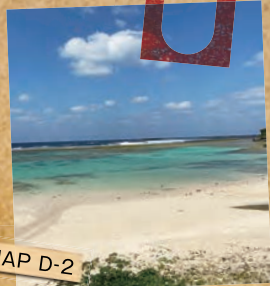
A



MAP D-3/B-4

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？

U



MAP D-2

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。

O



MAP D-1

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ウメン流し(夏季限定)が楽しめる民宿「屋子母海の家」でIを見つけられるか挑戦せよ。

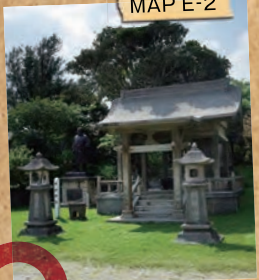
I



MAP B-4

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。

R



MAP E-2

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てみよう。

R



MAP E-2

おきのえらぶ島観光協会エラブココ
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。

MAP C-3



B

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民謡についてお話を伺いました！



— 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から、自然と民謡好きになっていきました。気が付けば自分自身も歌ってましたね。おばあちゃんは三味線は弾いていなかったのですが、私が三味線を弾くようになれ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(笑)。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、同世代で島唄を歌う人があまり居なかったから、今もこうして歌うことができるのも島や周り——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島唄しかないと思い、島のために自分のためにも沖縄でしっかりと学びたいと思うようになりました。

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っ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、沖永良部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——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いて、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んですが、えらぶ民謡も少しその要素が入っているから、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かけ合っているのがあって、自分の気持ちを歌った相手も自分の気持ちを歌って返して。それを即座に出来るのが本場の唄者なんだと思えます。

— フリースタイルラップみたいな感じですね(笑)。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が、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が感じられて、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、おすすめのエらぶ民謡を教えてください。

前田 有名なので言えば「いちきや節」。あと私は「くじゃく節」や「ながくま節」も好きで

す。教訓歌が多いですね。他にも沢山えらぶ民謡があるので、皆さん一人ひとりにとって大切な曲を見つけてほしいですね。

— ありがとうございます。では最後に前田博美さんの今後の展望を聞かせてください。

前田 これまで沖縄を拠点に活動してきましたが、これからは沖永良部島を中心に活動しようと思っていて、CDも作ろうと思っています。そして島唄の先生方も高齢化しているから、今のうちに習い、交流を深め、今の自分には出来ないことをやりながら、それを下の世代に伝えたり発信して島唄を盛り上げることが出来たらと思っています。

— 素敵ですね。これからの活動を応援させていただきます。ありがとうございます！

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!!

聴覚



島の民謡と三味線

しまのこことば編

リンク動画で見られる！ 聴ける！

聴いて楽しむ沖永良部島



をうがみやぶら（こんにちは） [wugamyabura]。
2015年から沖永良部島に通って島の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とばでしてくださったお話を、動画と一緒に紹介します。



QRコードをスキャンして動画を見てみよう！

※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「ことばのみなと」チャンネルを検索してください。



おきりょうこ
沖良子さん
1952年
ごらん
後蘭生まれ

シュークリーム シュークリーム かみゆぬ 食べる たんびに たびに
じゅーはちぬ 18の とうきぬ ときの くとう こと ‘むいださゆんどー。 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。

かわた 変な ちゅーわ 人は ちゃんとう ちゃんと わきぬ わげが 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>



使ってみよう
しまのことば

あいさつ

をうがみやぶら
こんにちは
みへでいろどー
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!
〇〇しましょう
いきやぶら!
行きましょう
ぬみやぶら!
飲みましょう

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



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。

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 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>

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 はず

もっと知りたいしまのことば

絵本で学べるしまのことば。
おきのえらぶ島観光協会で販売中!



しまむにオノマトペ
『ジマノトペ』540円(税込)



創作物語
『みちやぬ ふい』2,700円(税込)



昔話『塩一升の運』
(2020年夏出版予定)

サイトやホームページに
遊びに来てね!

言語復興の港

@kotobanominato

/ことばのみなど

しまむに教材は erabumuni.com

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歳以上の人
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ま
す。しかし、島内での草の
根活動が発展し、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
と言っても島の沖でも異
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、ぜひ島でいろん
な人のお話を聞いてみて
ください。

聴覚



聴いて楽しむ沖永良部島 しまのことば編

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！

農業が盛んな沖永良部島では、お母さんたちは昔から、地元で採れる農作物や身近にある植物を使ってお菓子を手作りしていました。素材を生かしてシンプルに作られた甘いお菓子は、子どもたちのおやつや農作業の休息、来客時のお茶請けなどに欠かせないものでした。島おやつの基本材料となっているのが、「サンザタ」とよばれる粉末状の黒糖です。黒糖は白砂糖に比べてコクがあり、お菓子に使うと風味豊かな甘さに仕上がります。さらに、ミネラルやビタミン類などの栄養分も豊富に含まれています。



1 イモときな粉がベストマッチ ジャガイモもち

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。

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)



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）

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 茹で上がったら水気を切り、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。※こ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！

2 子ども大好き！黒糖ホットケーキ やちむち (やきむち)

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、生地の空気を抜く。
- 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 生地表面にプツプツ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！



専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)



素材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、皮をむいてポウルで潰す。
- 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。

特産品であるジャガイモも、おやつ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。島おやつつ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」もおおすすめですよ！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。

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。

味覚

9

昔ながらの島おやつレシピ

4 やみつきになる定番の島みやげ サータ豆（やじ豆）

調理時間：約 30 分

作り方

- 1 生ピーナツ（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ツをバラバラに離して完成！

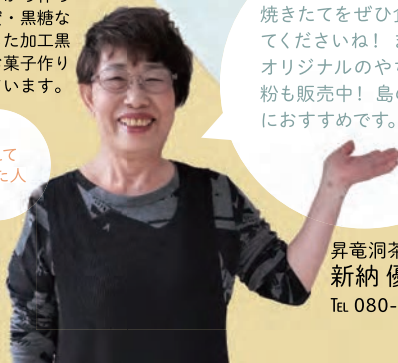


使う食材はコレ！
黒糖



島産サトウキビから作られる粗糖・糖蜜・黒糖などをブレンドした加工黒糖の粉末が、お菓子作りによく使われています。

教えてくれた人



焼きたてをぜひ食べに来てください！また、草オリジナルのやちむちの粉も販売中！島の土産におすすです。

昇竜洞茶房 ちやうどう【MAP A-3】
新納 優子さん
Tel. 080-5252-4019

I S E E B I
KAITAI SINSYO

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
えるのだと言う。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た。

「漁はね、誰でもできるよ。
知っている人に付いて習えば半
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
しかできないな……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
ら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
冑が網に絡まり取れ無く御用と
なる。網を仕掛けるポイントと
とに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

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った
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
度も潜ってエビの美を探すので
ある。

1回の漁で海中にいるのは3
時間ほど。小舟いっぱいには獲物
が捕れると、重さは30kg近くに
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
ら停車場所まで戻って来なけれ
ばならない。

「いや、輝夫さん、これは誰
でもはできませんよ」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時間も持つという小型
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
に出てい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
具で引く掛けるようにしてエビ
を捕っていたそうだ。そこに「エ
ビバサミ」という便利な専門用
具が登場して約40年。

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
に出てい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
具で引く掛けるようにしてエビ
を捕っていたそうだ。そこに「エ
ビバサミ」という便利な専門用
具が登場して約40年。

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。海上を横転する場合もある
ので蓋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
携帯。中には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
エビをが
ちりつかまえるため、ハサミの内
側に何もトゲがある専門道具。

4 重り 体重やスーツの厚みによ
りその重量は様々。5〜
8kg程度のものを使用する漁師
が多い。



店主 山田輝夫 漁師 山田輝夫

鹿兒島県内では、毎年5月1
日〜8月20日まではイセエビ類
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、末永い水産資
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。



火を通すとあざやかな赤色に！



素潜り漁師の必需品

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たった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

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。



シマイセエビ

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」。ビィィィ！と大きな威嚇音を出して鳴く。



ゴシキエビ

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。



番外編：
ソウリエビ

イセエビ科ではなくセミエビ科。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！

「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食べ方は、シンプルに刺身か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。焼きエビで食べると更に身が引き締まり、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。



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するのがベスト。



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】

住 和泊町手々知名512-100
☎ 0997-92-1452
営 18:00～22:00 (漁のため変更あり)
休 水曜日



えび料理 西郷食堂

住 和泊町伊延1170 【MAP D-2】
☎ 0997-92-1103
営 11:30～14:00
18:00～22:00
休 日曜日



海邦丸 【MAP B-4】

住 知名町瀬利覚2113
☎ 090-4994-5859
営 18:00～23:00 (昼は要予約)
休 不定休(主に月曜)

匂い好きに!

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だか懐かしいような、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しれませんね! 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
- 褐毛和種** 別名「あか牛」霜降りが少ない
- 日本短角種** 寒い地域で飼育高タンパクな肉質
- 無角和種** 角が無い超希少の品種

牛舎の匂いは何の匂い?

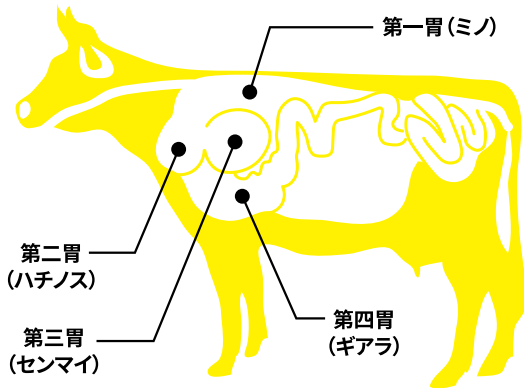
牛舎の前を通ると、香ばしい匂いがあるのは何故でしょう? 中には秘密があるんです! よく畑の隅に白い塊が置かれているのを見たことはありませんか?あれ実は牛が食べる草なんです! 草を白いラップで包んで発酵させることで、牛の体にも良く、長期間保存できるというものです。このラップを開けた時に凄く良い発酵臭がするんです。この匂いが香ばしい匂いの大きな要素なんです! でもなんで牛は草ばかり食べて400kg、500kgもある大きな体を維持できるのかと言うと、牛には胃が四つあって(焼肉屋で



ウシはそんな畜



牛の4つの胃はこんな感じ



牛の体重の15%がなんと「胃」!!



白ラップの中はこんな感じ



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!

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んです! 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ぐ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!

最近は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!



嗅覚

ウシはそんなに臭くない!





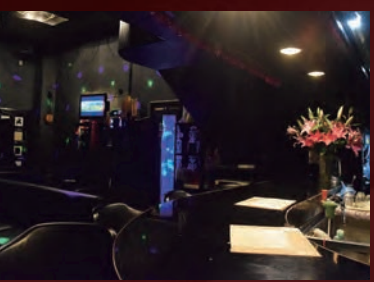
沖永良部島の夜の香り

「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 知名町役場
おーやくん(29) ともちゃん(25)

若者のお酒ば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お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。

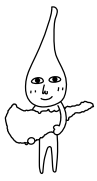
02 At first

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!!

04 Cheers



焼酎を水割りやお湯割りなど好きな飲み方で楽しめます



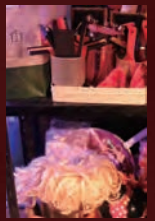
乾きものだけではなく香物があるのも嬉しい



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。

Hospitality



嗅覚



「オトナ」な沖永良部島を堪能してみよう



お時間は70分でひとくぎり

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!

06 Check out

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。



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!

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。

取材ご協力
ありがとうございます
ごぞいます



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。



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。沖縄の人間国宝・平良敏子先生の門戸を叩き、弟子入りを志願。消えかけていた沖永良部の芭蕉布は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、沖縄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、沖縄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、泥みたいな繊維の中か
らキラキラした糸が出てきて、もうビッ
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つ
た。やがで心に芽生えた「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
皮を剥いていき、硬さの異なる3種類に
分類。「上皮（うあーほー）」と呼ばれる
外側の固い繊維は靴や小物用、柔らかく
上質な「中子（なごー）」は着物やスト
ール用の糸にするなど、糸芭蕉は余すこ
ろなく利用されている。

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、田皆中、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（瀬利覚字の栗尾ハルさんから聞く）



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芭蕉には実芭蕉（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。

「今の私があるのは、 すべて人のおかげ。」

芭蕉布の産地といえば、沖縄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、沖縄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ろだった。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、織維の採り方は教わることができたが、その先のことがかまったく分らない。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、

「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員職員、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下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。」



長谷川千代子先生と、芭蕉布作家の三冒松枝さん（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た。「私の残りの人生を、この先生と共に生きたい。」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員職員、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下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。」

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。織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とも芭蕉布の特徴だ。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を伝えている。「スカートなどの新作もつくりたい」と千代子さん。挑戦はまだまだ続いていく。

絹

や綿に比べ、芭蕉の糸は織細で扱いがとても難しい。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。

「二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。
- 3 NHK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。」



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



1999(平成11)
3月・知名町織工養成所が開所。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つ、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

触覚

芭蕉布が私に教えてくれること。



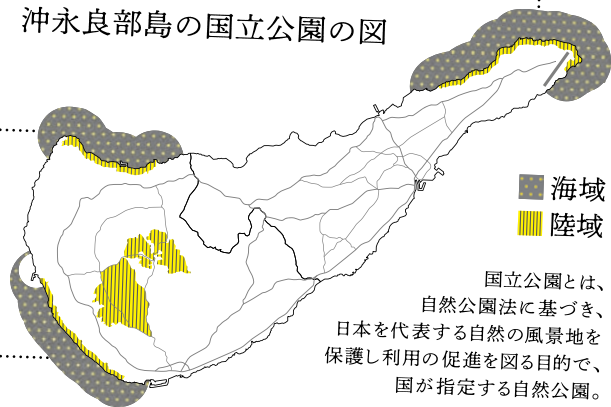
沖永良部島 自然にふれる マナーと アンタッチャブルな 生き物たち

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創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。西原く国頭の海岸エリア、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勤く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



フーチャ MAP F-1



田皆岬 MAP A-2



屋子母海岸 MAP B-4



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
利用上のマナー

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。



【オニダルマオコゼ】
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。



【オニヒトデ】
軽くさわっただけでも棘が刺さってしまいうことがあがる。



【ミノカサゴ】
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...

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を！

写真協力 興克樹

アンタツチャブルな生き物たち

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。

【ハチヤブユ】
気づかずに刺されると腫れたり、アレルギー症状を起こす人がいる。



【毛虫のなかま】
畑や庭で作業中などに刺されることがある。



【ハゼノキ】
葉や樹液をさわるとかぶれる。



【キョウチクトウ】(特に実)
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

アカウミガメ

頭が丸く小さく、甲羅に付着生物が少ないのが特徴。バ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、その大切さに目を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？



触覚

自然にふれるマナーとアンタツチャブルな生き物たち

ご先祖様と
ともに新年を
祝う行事

はか しょう がつ

墓正月

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。

いただきま〜す!

あけましておめでとー!

かんぱーい!!

おなかすいた〜

- 田皆字墓送り順
- | | |
|-----------|----------|
| 1. 箒(ホーキ) | 6. メージク |
| 2. 旗 | 7. 写真 |
| 3. 提灯 | 8. 骨壺 |
| 4. 花立 | 9. ソーリ |
| 5. 位牌 | 10. ヤーギョ |



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ー」と挨拶を交わす。各家の墓所に着くと、まずは箒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。ご先祖様の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、友達の家や宴会に参加する。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



しましゅきょ



沖永良部に多く残る「トウル墓」って?!



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「トウル墓」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、沖永良部島のトウル墓は目を見張るものがあります。

「トウル」の意味ははっきりしませんが、「通る」あゝの世へ通じる入口」ではないかという説もあり。昔の人々は、トウ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。奄美群島随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)



新城花窟ニヤート墓 MAP B-2

しんじょうはなくぼにやーとばか

沖永良部の代官および座横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 MAP C-4

やじやりゆうきゆうしきふんぼ

「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



お墓で飲み食いする風習は他の地域にもあるの?



沖縄では、旧暦1月16日は「あゝの世の正月」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。「ジュウルクニチー(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。



墓正月のお供え物ってどんなもの?



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。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

どもたちは物心つく頃から「先祖様を崇めることを覚え、親族と集う時間の大切さを学んでいく。墓前での宴会は正午ごろまで続いた。昔はもっと参加者が多く、日が暮れるまで飲み続ける人もいたとか。それに比べると規模は小さくなっていくが、雲の間から時折太陽が顔を出すと暑ささえ感じられたこの日、田皆字の共同墓地は賑やかな笑い声に包まれていた。

ちなみに、瀬利覚字では15~16時頃から日没まで墓前で宴会をし、国頭字は墓地の中に設けられた「シマミシドー」というスペースで合同慰霊式を行うそうだ。墓正月のスタイルは三者三様だが、共通しているのは、地域や家族に対する思い入れや結束の強さに違いない。



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……。

人喰い猫

【むんがたい】

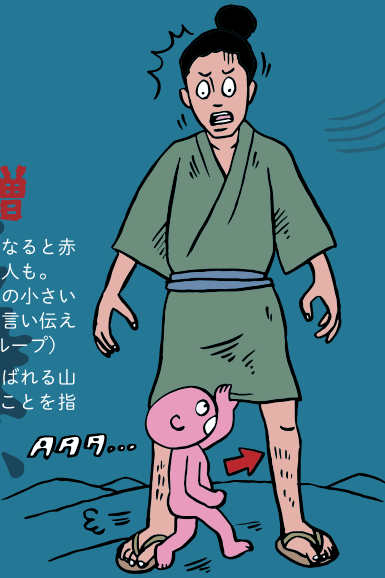
笠石公園のトゥール墓（風葬墓）に出没。埋葬された亡骸を食らって牛ほどに巨大化した猫。人々のために猫退治に立ち上がる男の物語が今も語り継がれる。（『むんがたい』）



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。



埋葬の歴史と先祖崇拝
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、吊られる。この風習は昭和40年

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ないけど、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・ウトイギラ（一番ドリ）が越山から鳴けば、あの世のものも消えてなくなりますから……。

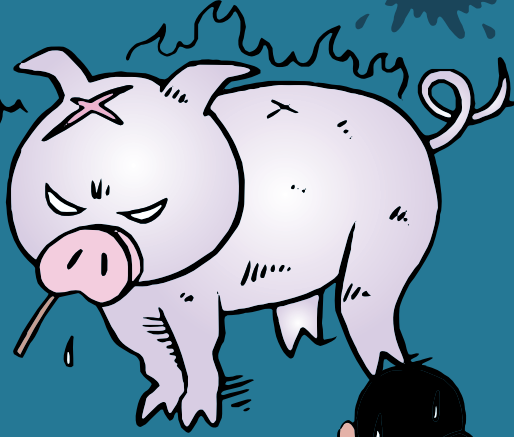
ぬんぎの島・沖永良部
沖永良部島には島の人々が「ぬんぎどころ」と呼ぶエリアがたくさんある。多くは集落と集落の境目である小さな谷が「ぬんぎどころ」となっており、たいていその付近には洞穴がひっそりと佇んでいる。「ぬんぎ」とは「怖い・恐ろしい」という意味。「ぬんぎどころ」は「恐ろしい、行ってはいけない場所」という意味である。普段何気なく通っているその交差点が、実はぬんぎどころだった、なんてことも珍しくはない。

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「ぬーよー」（なにをするの！の意）と声がかして、工所用大型機械が動かなくなつたことがあつたそうだ。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。



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、夕方子どもが出歩いていると「シューウワが来るよ！」と家に帰した。沖永良部島全域で出没。



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けられ、沖泊の浜まで逃げたという。『ふるさと知名町』

MAP C-2 タシ石マタ

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、つい混ざ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

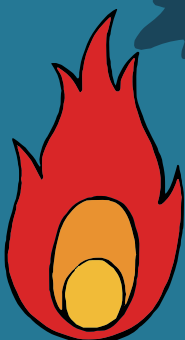
MAP C-3

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。



火玉

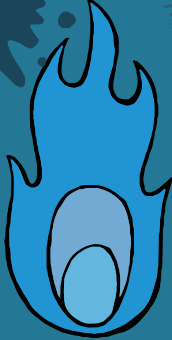
鶏の形をした火事を引き起こす邪神。空の桶に取り憑くと言われることから、空の桶は逆さまにひっくり返して置くという。



チュウダマ

人玉

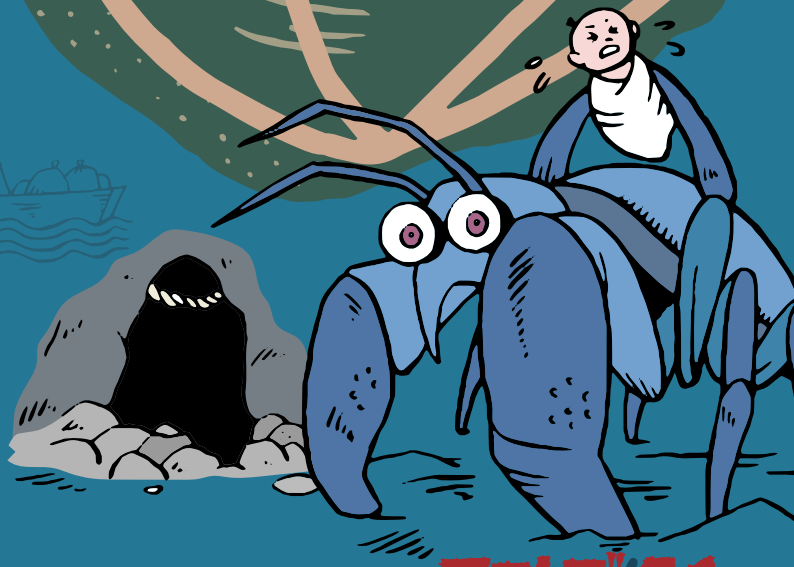
赤い炎が特徴。地面から現れ、土葬した土の上などにポーッと漂う。



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。



アマムブクワイ

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』

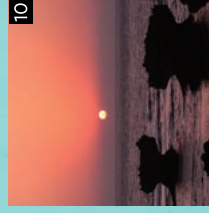
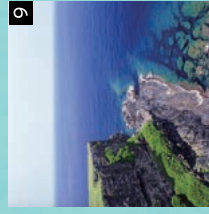
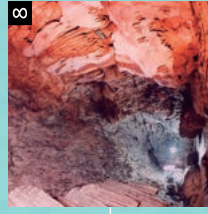
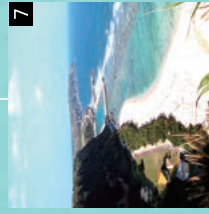
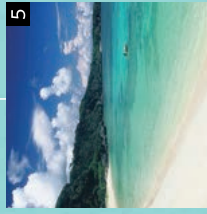
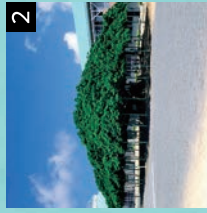
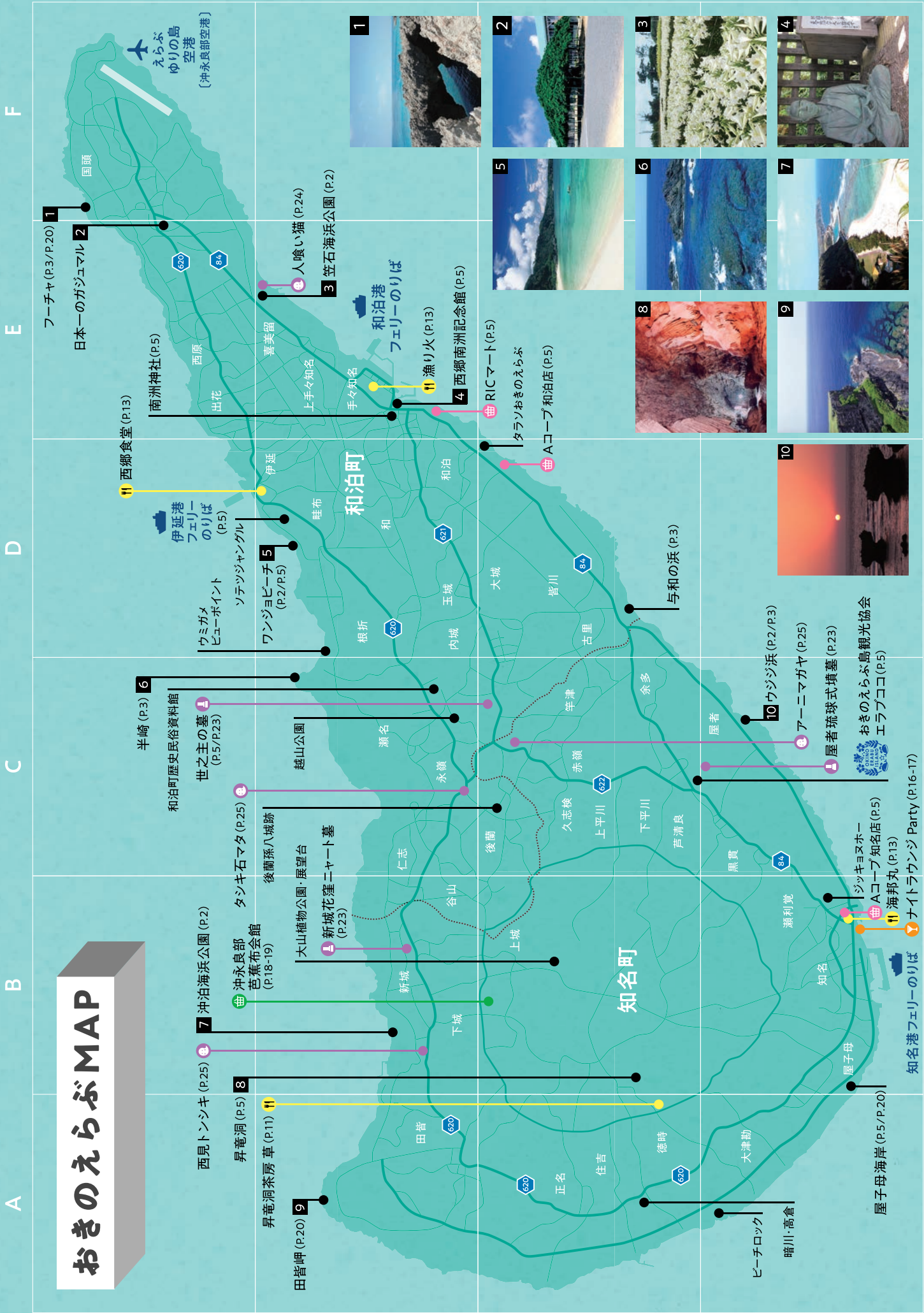
お話を伺った人：和泊町生活研究グループのみなさん／新納忠人さん（知名字）／大山澄夫さん（久志検字）
参考文献：『ふるさと知名町』（昭和47年・知名町教育委員会）／『ニシミの話』（平成元年・高野東風盛）／『知名町瀬利覚に伝わる昔ばなし』（昭和58年・宗岡里吉）／『全国昔話資料集 39-沖永良部島昔話集』（1984年・関敬吾）／『むんがたい』（平成2年・和泊町老人クラブ連合会）

第六感



怖いけど知りたい！おきのえらぶのぬんぎはなし

おきのえらぶMAP



1

2

3

4

F

E

D

C

B

A

フーチャ (P.3/P.20)

日本一のガジュマル

西郷食堂 (P.13)

伊延港フェリーのりば (P.5)

ウミガメビューポイント

ソテツジャンгл

ワンジヨビョーチ (P.2/P.5)

南洲神社 (P.5)

出花

西原

喜美留

人喰い猫 (P.24)

笠石海浜公園 (P.2)

和泊港

フェリーのりば

漁り火 (P.13)

西郷南洲記念館 (P.5)

RICマート (P.5)

タラソおきのえらぶ

ACオーブ和泊店 (P.5)

伊延

睦布

和泊

和

玉城

大城

皆川

古里

与和の浜 (P.3)

根折

内城

平津

余多

屋者

ウジジ浜 (P.2/P.3)

アーニマガヤ (P.25)

半崎 (P.3)

和泊町歴史民俗資料館

世之主の墓 (P.5/P.23)

越山公園

瀬名

永嶺

赤嶺

久志嶽

上平川

下平川

芦清良

黒貫

ウジジ浜 (P.2/P.3)

アーニマガヤ (P.25)

屋者琉球式墳墓 (P.23)

おきのえらぶ島観光協会

エラブココ (P.5)

新島

谷山

後蘭

上城

瀨利覚

知名

屋母

知名港フェリーのりば

ナイトラウンジ Party (P.16-17)

屋母海岸 (P.5/P.20)

ビーチロック

大津勤

徳時

住吉

正名

田皆

昇竜洞 (P.5)

昇竜洞茶房 草 (P.11)

昇竜洞 (P.5)

西見トンシキ (P.25)

沖永良部

岳布会館 (P.18-19)

タンキ石マタ (P.25)

後蘭孫八城跡

新島

下城

仁志

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

田皆岬 (P.20)

昇竜洞 (P.5)

西見トンシキ (P.25)

沖永良部

岳布会館 (P.18-19)

タンキ石マタ (P.25)

後蘭孫八城跡

新島

下城

仁志

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

田皆岬 (P.20)

昇竜洞 (P.5)

西見トンシキ (P.25)

沖永良部

岳布会館 (P.18-19)

タンキ石マタ (P.25)

後蘭孫八城跡

新島

下城

仁志

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島

新島