

西表島のタロイモ

— その伝統的栽培法と利用法 —

安溪遊地*

はじめに

沖縄・西表島のタロイモとその栽培・利用法についてのフィールド・ワークの結果を報告する。筆者の関心は、自然と人間の活動の有機的関連の歴史の解明にある。1974年以來西表島で続けている研究の結果を栽培植物を中心とする有用植物に焦点をあてて発表していきたい。本報告では、西表島西部のタロイモとその周辺の問題を扱う。植物学的には地下部に澱粉を蓄積するサトイモ科の栽培種・野生種を扱うことになる。これに引き続いて①ヤムイモ②栽培植物の総リスト③伝統的焼畑耕作のそれぞれについて、報告をとりまとめているところである。在来イネについての小論〔安溪 1978〕とこれらの報文を総合して西表島の伝統的農耕の全体像を把握することが当面の目標である。さらには、東アジア・東南アジアにおける作物と人間をとりまく諸問題についても認識を深めたいと願っている。

日本列島の南に連なる琉球弧の最南端に位置する八重山地方は、日本の農耕文化の系譜をアジアの諸農耕文化との関連で研究するうえで欠くことができない重要性をもつ地域である。しかし、実際には、八重山の伝統的農耕体系については、近年ようやく実証的研究があらわれ始めたばかりという段階である。伝統的水稲作については渡部ら〔1983, 1984〕の貢献によって明らかにされた部分が大い。一方、稲作と補完しあう重要な位置にあった伝統的畑作については、植松

* あんけい ゆうじ、山口大学教養部

〔1974〕や佐々木〔1976〕の貴重な報告がある。しかし、次章に述べる理由で、まだ八重山の畑作の全体像を描きうるまでには至っていないと筆者は考えている。

種子島・屋久島から南に連なる島々のタロイモとその栽培・利用法については民俗学・文化人類学の立場からの豊富な報告がある〔大山 1968, 上井 1969, 国分 1970, 斉藤・坂口 1972, 佐々木 1973a, 下野 1980など〕。なかでも下野〔1980〕はそれまでの研究の多くを紹介し、水田のサトイモ（田芋）を中心に奄美以北のタロイモの栽培・調理・儀礼の各方面にわたる包括的な資料を提供した。この論文の雑誌掲載時に寄せられた2篇のコメント〔国分 1973, 坪井 1973〕にも重要な論点が盛られている。しかし、こうした豊富な報告にもかかわらず沖縄島より南の宮古・八重山地方からの報告は現在まで皆無に近い。民俗学・文化人類学の資料と比べて、植物学の立場から南島のタロイモを研究した例はさらに少ない。そして、植物学者からの次の発言をわれわれは深刻に受け止める必要があると考える。「サトイモやヤマノイモ類の品種群の分化や、その系統についても、未解決の問題がきわめて多く、考古学や民族学（文化人類学）関係の人たちの間で楽天的に考えられているように、日本の古層の農耕を本当に代表する作物であるか否かも、植物学的には未解決だといわねばならない。」〔堀田 1983 : 19〕 筆者は、タロイモの植物学的な記載についても充分の配慮をはかる努力をしたいと思う。

I 西表島の概況と研究の方法

八重山という地域は、各島の立地の違いがきわめて大きいという特徴をもっている〔安溪 1984a : 297-298〕。これまでに伝統的畑作が研究されたのは、いずれも竹富・新城・黒島などの隆起サンゴ島あるいは自然地理学でいう「低島」についてであった。これに対して西表・石垣・与那国島などの複雑な地形をもつ「高島」の伝統的畑作についての報告は皆無に近い。しかし、少なくともこの2類型を踏まえたうえでなければ八重山の伝統的農耕について正当に論ずることは困難である。

西表は八重山群島中最大の島である。その気候的特性は、冬に安定した降雨があり、夏は台風にさらされるという点で、他の琉球弧の島々と共通である〔高谷 1984：24-26〕。そして、西表島は標高 400 m におよぶ山地と深い溺れ谷が作り出す複雑な地形と、豊富でよく残された亜熱帯林と独特の動物相をもつ点で日本でも他に類例を見ない島である。歴史的資料は乏しいが、少なくとも最近 500 年間は稲作をおこなってきたことがわかっている〔安溪 1978：40-43〕。現在の人口密度は、280km²あまりの島に 1500 人程度である。このことを理解するには、島の面積の約 90% を山地が占める過疎の島であるということのほかに、次の 2 点を明らかにしておく必要がある。それは、1961 年まで悪性の熱帯熱マラリアが分布したことと、明治 36 年まで続いた人頭税制度によって稲作の強制と移住の禁止がおこなわれ、多くの廃村がうまれたことである〔安溪 1977：311-313〕。こうした西表の自然と歴史は八重山の島々の中でもかなり特異なものであった〔安溪 1984a：297〕。

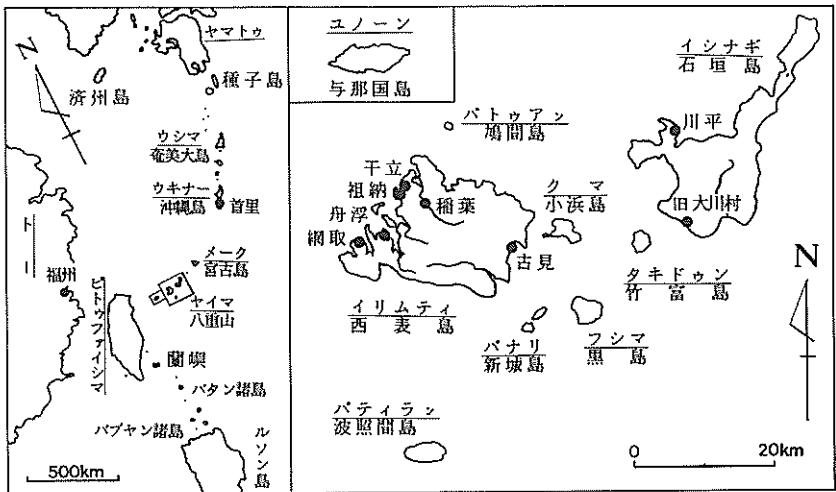


図 1 西表島とその周辺の島々

傍線をほどこしたカナ表記の地名は、西表西部での呼び方を示す。語尾のンは鼻音である。

西表島西部の祖納(そない), 干立(ほしたて, 星立とも), 舟浮(ふなうき)の3集落に滞在して植物標本の採集, 生業活動の参与観察, 明治・大正時代の生活についての聞き込みをおこなった。そのほかに, 1971年に廃村となった網取(あみとり)集落の方々からお話をうかがった。西表島の伝統的畑作についての集中的な調査は, 1977年と1984~85年の延べ約5カ月間にわたっておこなった(図1)。

表1 西表島西部の話者の方々

生 年	話 者 の 出 身 集 落 と 性 別 *
~ 1900	<u>AA</u> <u>Ab</u> , <u>Ha</u> <u>Hb</u>
1901 ~ 1910	A a AC AD <u>Ae</u> , <u>FA</u> Fb FC, Hc HC HD <u>HE</u> , <u>Sa</u> <u>SA</u> <u>Sb</u> Sc <u>Sd</u> <u>SD</u> SE S f SF SG SH
1911 ~ 1920	<u>Af</u> <u>AF</u> , <u>Fc</u> , <u>Hf</u> <u>Hg</u> <u>HH</u> HI HJ S I <u>Sj</u> <u>SJ</u> <u>Sk</u> SK <u>Sl</u> SL <u>SM</u>
1921 ~ 1930	HK H l Hm <u>HM</u> HN HO, SN SO <u>Sp</u> S q SQ <u>SR</u> SS ST
1931 ~	HP HQ, <u>Su</u>

* 2文字のアルファベットの前半は集落名を示し, Aは網取, Fは舟浮, Hは干立, Sは祖納である。後半は, 話者の個人記号で, 小文字は女性, 大文字は男性であって, AAとAaのように示したのは御夫妻である。本報告の話者には下線がひいてある。

表1はこの報告に関する伝承者の方々の一覧である。これらの多くの方々の伝承しておられるところは時として食い違いをみせる。それは, 集落による違いの

こともあり、伝承者個人の経験の違いに基づくこともある。個々の聞き込みにデータの出所を明記することが必要であると考えられるゆえんである。表1に伝承者の略号を示した。記号の詳細は、表の説明を参照されたい。祖納の星勲氏〔表中の略号SD〕と干立ご出身の黒島寛松氏〔略号HH〕は、郷土の民俗あるいは植物に関する永年のご研究に裏打ちされた確かな知識で筆者を厳しく導いてくださった。

Ⅱ 種・品種の同定と栽培法の観察

現在、西表島の西部地区で利用または栽培されているサトイモ科の植物は、クワズイモ属・サトイモ属・ヤバナイモ属の3属である。クワズイモ属は食用としないが、オセアニアでは食用となる種もあるので、比較のためここで扱うことにする。それぞれの属の、①種と品種の同定にかかわる記述と②栽培または生育の状況について、観察の結果を述べる。①の染色体の倍数性については安溪貴子〔1985〕を引用した。

A. クワズイモ属 < *Alocasia* spp. >

シマクワズイモを除いて野生状態で生育する。いずれも食用としない。葉で食品を包み、薬用にもした。

1. クワズイモ < *A. odora* (Roxb.) C. Koch >。①染色体数28の2倍体。西表では高さ3 m程度になる。②2次植生の縁などに普通。沖縄から西南日本南部にかけて野生状態で分布する。

2. クワズイモ属の一種 < *Alocasia* sp. >。①2倍体。明確に盾着する葉をもつクワズイモと異なり、ほとんど盾着しない葉をもつ。葉がまったく盾着しないインドクワズイモ *A. macrorrhiza* (L.) G. Don に一見よく似ている。京都大学教養部の堀田満先生に生きた標本を送って同定を依頼した。その結果、より正確には花や生育状況の検討が必要で断言できないが、*A. odora* (クワズイモ)、*A. cucullata* (シマクワズイモ)、*A. macrorrhiza* (インドクワズイモ)。

モ)という近縁なグループの1タイプであることは間違いない。クワズイモと同じ生育地に混じって生えるのであれば雑種である可能性もあるという御教示を受けた。②普通はクワズイモの群落に混じって野生状態で生育するが、つねにクワズイモよりやや湿潤な生育地を好む。祖納上村の集落趾に多く、ことに慶来慶田城用緒(後述)の屋敷跡の一角には純群落が認められる。

3. シマクワズイモ < *A. cucullata* (Lour.) G. Don >. ①2倍体。全体に小型で、クワズイモより小さい葉が着し、葉脈の走りかたがクワズイモと異なっている。②数年前までは集落の中に点在したというが、今日では祖納のわずか2軒の家で鉢植えされているだけである。人間の保護が加えられない生育地では数年で消滅してしまうようである。この意味でシマクワズイモは明らかな保護植物である。

B. サトイモ属 < *Colocasia* spp. >

1. ハスイモ < *C. indica* Hassk. = *C. gigantea* Hook. f. >. ①2倍体。生長の初期には、クワズイモと間違えやすい。サトイモよりも植物体の緑色が薄く、アントキアン着色はない。葉柄頸部の屈曲が弱く、葉はより水平に近く広がる。葉の縁が波うっている。筆者が種子島で見たハスイモは、葉柄が150cmもあったが、西表のものは、せいぜい70cmである(堀田〔1962:157〕を参照されたい)。②数軒の家が庭先で2,3株栽培するにすぎず、消滅寸前である。

2. サトイモ < *C. esculenta* (L.) Schott = *C. antiquorum* Schott >. 西表島西部の祖納集落では、少なくとも7つの品種が区別されている。(a)以外はすべて栽培品であって、栽培される場所は水田・畑・家の庭と品種によってさまざまである。

(a)パユム。①染色体数28の2倍体。親芋型。直径約3mmで50cmにおよぶ匍匐茎(ランナーあるいはストローン)をつけるという野生型の形質をもつ。堀田のいうバラエティ・アクアティリス(var. *aquatilis*)に相当するものようである〔HOTTA 1970:91-93〕。台湾に分布するサトイモモドキ < *C. formosana* Hayata > とされたこともあるが〔初島・天野 1967:150〕、サトイモ

の一変種にほかならない〔HOTTA 1970：91，多和田 1975：25-28〕。葉心部が赤く着色する。②水田の畦に群生する。昔から自然に生えているという。現在は水田の基盤整備事業が進んでしだいに減る傾向にある。

(b)キヌクウム。①染色体数 42 の 3 倍体。子芋型。全体にアントキアン着色が強く、葉柄全体・葉脈・葉心部が濃い赤紫色を呈する。葉の周囲が赤く、襟掛と呼ばれる葉柄基部の緑の部分も赤い。草丈は 30 cm に満たないものが多い。②畑で栽培される。

(c)サトイモ。① 3 倍体。子芋型。葉柄頸部と葉柄附着点が赤いが、葉心部は白い。葉の周囲は赤い。草丈は(b)キヌクウムよりもやや大きい。②畑で栽培される。

(d)チンヌク。① 2 倍体。親芋型。葉柄の頸部と葉心部が赤く、葉のいちばん緑の部分も赤い。外見はパユムによく似ているが、ランナーをもたない。②畑で栽培される。

(e)メークウム。① 2 倍体。親芋型。葉柄の各部・芽・根がピンク色を呈する。襟掛も着色している。葉心部は緑色。(a)より太い短い匍匐枝をもつことがある。いわゆるミカシキ群〔堀田 1983：27，46〕であろう。②畑と庭先で細々と栽培されている。

(f)ウシマウム。① 2 倍体。親芋型。アントキアン着色がない点は(g)ターンムに似ているが、葉のへりが波うち、葉心部が白いので識別できる。②水田の畦のような、水田ほど過湿ではないが、かなり土壌水分が高い所に栽培される。

(g)ターンム。① 2 倍体。親芋型。全体に淡緑色でアントキアンによる赤紫色の着色がないのが普通である。②水田中に栽培される。10 アールあまり栽培している農家がある。

C. ヤバネイモ属 < *Xanthosoma* spp. >

ヤウティアともいう南米原産の栽培植物。ここでは、広義のタロイモに含めておく。盾着しない矢尻型の葉と葉縁を一周する葉脈の存在でサトイモ属と区別できる。同定は PURSEGLOVE〔1975：69-74〕に従う。

1. ヤバネイモ < *X. sagittifolium* (L.) Schott >。①染色体数 26 の 2 倍

体。全体にアントキアン着色がない。草丈はかなり大きくなり、十分に肥料を与えた畑では葉柄の長さが120cmに達する。②畑または庭先で栽培される。干立集落内で野生状態の群落になっているのを観察した。

2. ムラサキヤバネイモ < *X. violaceum* Schott >。①2倍体。1.とは対照的に全体が黒に近い濃い紫色に着色していて、緑色なのは葉の表面だけである。草丈はせいぜい40cmである。②庭先で栽培される。

Ⅲ 西表名・特徴・利用法の聞き込み

前章で同定されたサトイモ科植物をてがかりに、西表島西部の伝統的集落での聞き込みをおこなった。その結果を、方名 (vernacular names) とその意味・品種の特徴・栽培法と利用法などについて提示する。系統が絶えてしまったものについても触れることにし、A野生状態のもの、B在来の栽培品種、C今世紀に導入された品種の順に述べよう。

A. 野生状態のもの

1. カサヌパー (クワズイモ, 前章のA. 1.)

方名とその意味 祖納・干立では、ふつうカサヌパー、あるいはカサンパといっている〔SD・HH〕。網取ではビールカサヌパーと呼び〔AD〕、老人がカサヌパーという時には、イトバショウ (バサ) の葉なども含めていたという〔Ae〕。祖納でも特にクワズイモの葉を指すときにはビールカサンパというのが本当であって、ビールとは中毒するという意味である。だから、ほかのサトイモ類と違って、これをウムとは決して呼ばない〔SD〕。次のビーカサンパと対照させる場合にミーカサンパと呼ぶこともあるが、これは「雌の」カサンパという意味だ〔Sk〕。

利用法 有毒で、芋は食用にならない。干立のある青年がだまされて食べ、すぐ吐き出したが3時間も激しい喉の痛みが続いたという。猪もこれを食べない〔HM〕。サキシマハブ (バブ) に噛まれた傷口に葉柄の切り口を押し当てると

蛇の毒を消すことができる〔HK・Sb〕。クワズイモの最大の用途はその葉にある。山野で水を汲むための道具イモール（網取でイムル〔AF〕）は今日もひんぱんに使う。在来稲を吸水・発芽させるかごの底にも敷いた〔HH〕。糯米を丸く握ってクマングを作る時にも使う。この時は、葉が破れないように気をつけないと食べ物に苦い味がついてしまう〔HE〕。多和田真淳氏によれば、西表ではこの葉に水を入れ、火に掛けて湯をわかすことがあったという。

2. ビーカサヌパー（クワズイモ属の一種，A. 2.）

方名とその意味 干立ではビーカサヌパー〔HH〕，祖納ではビーカサンパという〔Sk・S1〕。ビーカサヌパーというのは、上に述べたカサヌパーのビームヌという意味で、ビームヌとは言葉どおりには「雄の方」という意味だが、役に立たないものを指す場合が多い〔HH〕。

特徴とその識別法 ミーカサンパと比べて葉の切れ込みが深く、葉柄の付け根まで入り込んでいるのですぐにわかる〔Sk〕。

利用法 葉の切れ込みが深く、中に食べ物を入れても汁や御飯がこぼれてしまうのでふつうは使わない〔Sk〕。ただし、葬式の時だけは普通と逆で、食べ物を入れる葉には必ずこれを使い、ミーカサンパの方は使わない〔S1〕。

3. ンバシ（シマクワズイモ，A. 3.）

方名とその意味 干立ではンバシ〔HD・HH〕とゴッカルーカサンパ〔HE〕という異なる方名が得られる。祖納でもゴッカルーカサンパという人〔SJ〕がいる。網取出身者にシマクワズイモの標本を見せるとカサフタン（アンは鼻音）という方名が示された〔Ae〕。干立のンバシは首里でクワズイモを呼ぶ方名と同じである〔天野 1979：197〕。ゴッカルーカサンパというのは、方名でゴッカルーと呼ぶリュウキュウアカショウビンが飛来する頃に花をつけるための命名であるという〔HE〕。カサフタンは、カサとフタンに分解され、フタンとは「小さい蓋」の意味があるのかもしれない。カサの意味は後述する。

特徴とその識別法 昔は、旧家の庭にあったが、最近はずいぶん減ってしまった〔Sk〕。網取では、集落の背後のクバカーという所に行く道にだけ生えていた〔Ae〕。ただし、網取のものは、葉の丸みが強く、先が長く伸びなかったと

いうから、別種である可能性もある。網取集落趾で採集を試みたが、クバカー周辺には生育していなかった。

利用法 干立・祖納では、観葉植物として庭に植えるだけだった〔SD・HH〕。網取では、稲の播種祝（タニトウリヨイ）の糯米のお握り（イバチ）には、必ずカサフタエンを使った。葉を水で洗って乾かしておき、植物油を付けながら握った〔Ae〕。お握りの上から蓋のようにかぶせておくのにも使った〔AF〕。芋の部分ショウガとつぶしたものを塗って痛む足を包んでおくと神経痛の薬になった〔Ae〕。

4. パユム（サトイモの1変種、前章のB. 2.(a)）

方名とその意味 祖納ではパユムという〔SD〕。「自然に生えた芋」の意味でムイムと呼ぶ人〔Sb〕もある。まれに、ユリパヤーという人〔SA〕もあった。干立ではパイムという人〔HH〕も、パイムチという人〔HE〕もいる。網取ではパイムチというが、祖納ほど多くなかった〔AF〕。パイというのは「這う」ことで、つるを伸ばして這っていく習性を表している〔HE〕。

特徴とその識別法 湿気のある所ならどこにでも生える。特に田の畦に多い。1株あれば、つるを出して広がっていく〔SD〕。浦内川の上流の水田地帯の耕作をやめた荒田（アッタ）にたくさん増えていた〔HE〕。

利用法 豚の餌としての利用が中心だった。葉柄から上を鎌で切ってきて、ぬかを混ぜて炊いて食べさせた〔HE・SD〕。人間には食べられない〔Sa〕とも言うが、実際に芋を食べた人がいる〔SD・Sd〕。人が食べる時は、水から炊いて炊き上がったら冷えるまで蓋を取らないのがうまく炊くコツだ。そうしないと、口がかゆくなる〔Sd〕。上手に料理すればおいしいものであった〔SD〕。

B. 在来の栽培品種

1. カサムチ（ハスイモ、前章のB. 1.）

方名とその意味 祖納ではカサムチという〔SD〕。単にムチという人もいた〔Sd〕。カサという言葉の意味は、クワズイモの方言であるカサヌパーのカサと同じだ〔SD〕。網取ではカサムチということは少なく、「白ムチ」という意

味のッサムチと呼ぶのが普通である〔Ae・AF・Af〕。

栽培法 祖納では、老人のいる家で2～3株を庭先に植えていた程度だった〔Sb〕。網取では畑に作っていた〔AF〕。殖やす時は、根の所に粒のようなもの（つまりランナーの先の小芋）が出るのを折り取って植える〔HE〕。クワズイモと同じで時季がないから収穫は一年中可能だ〔Sb〕。葉柄を切り取る時は、刃物を使わずにシレナシジミの殻（ガジャーヌクー）で切り込みを入れて折り取った。昔は肥料を入れて大きく育てた〔HE〕。

利用法 もっぱら葉柄（フキ、茎の意味）を食べる。チョマ（ブー）の糸で葉柄を縦割りしてから細かく刻んだ〔HE〕。皮をむいたものを塩と水でよくもんであくぬきをして食べる〔SD〕。これをムゼシ（網取でムドウシ〔AF〕）というが、これはほとんどカサムチにだけ使う言葉で、例えばキュウリもみならナマシという〔SD・Sd〕。そのままでも、酢の物にしてもよい。もんだあと炊いても食べられるが、いずれにしてもあく抜きが下手だと口がかゆくなる〔Sd〕。葉は炊いて豚の餌にしていた〔HE〕。

行事用としても、夏場の野菜のないときに手軽にしかも大量に調達できるため重宝だった〔AF〕。例えば稲刈り（マイカリ）〔FA〕、豊年祭（プリヨイ）の集まり〔Sd〕、お盆（ソール）〔AF〕、田の初起こし（アローナ）〔SD〕など、多くの人が集まる時には必ずカサムチのムゼシを作った。

カサヌパーと同じように大きい葉をもっているが、裂けやすいので食べ物を包む用途には使わない。カサムチの葉には別の使い方があった。昔は、サグヤー（夜這）ということが盛んだった。若い男女の仲が固まってくると、男の友達連中がやっかみ半分次のようないたずらを仕掛けた。カサムチの葉に1～2升の水を入れて袋状にしぼり、寝静まった二人の間にそっと置いてくる。うまく行くと、翌朝までに二人は水浸しになってしまったものだった〔SD〕。

2. ターヌウム（水田でつくるサトイモ、西表の在来品は絶えてしまった。）

方名とその意味 祖納ではターヌウムという。「田の芋」という意味だ〔SD〕。干立ではタナウムという人が多く〔HH〕、ターウムという人〔Hb〕もいた。舟浮ではターンムという〔FA・Fc〕。網取ではターヌムチ〔AA〕とか、ター

ムチ〔Ae・AF・Af〕と呼ぶ。

特徴とその識別法 今作っているもの（前章のB. 2.(g)）と違って昔の品種は葉柄が赤かった〔HE〕。昔のものの方が、イモも大きくてうまかったような気がする〔HE〕。大昔からあって、いつ島に来たのかわからない〔SD〕。

栽培法 水田の一角に作る。専用の水田があって、祖納ではターヌウムタ〔SD〕、網取ではムチタと呼ぶ〔AF〕。早魃にも水の切れない水田（カーラダ）に栽培するのがよい〔SD〕。胸まであるような深い田には適しない。冷たい湧水がある比較的浅い田がよい〔AA〕。水田につくるから、台風が来ても増水した水の中で風から守られて、被害を受けにくい〔SD〕。しかし、方言でカマイというリュウキュウイノシシの被害は大きなものだった。もし猪がムチタに入ったら、一晩ですっかりなくなってしまうのを覚悟しなければならない〔Ab・Ae〕。このため、水稲田や焼畑と同じように、猪垣（シイ）を必ず巡らせなければならない〔FA〕。崎山では、猪が多くて作ることができなかった〔Ab〕。網取で種切れになったのも猪のせいだった〔AF・Af〕。ふつうは、1軒か2軒の限られた農家だけが作って集落全体の需要をまかなうものだった〔AA・HH〕。昔からの栽培が戦前まで続いていた場所を挙げると、祖納のウタタル〔Sb〕、千立のウイヌカー〔Hb〕、網取のウブヌチ〔Ae・AF〕などで、1～5畝（アール）をそれぞれ栽培していた。3尺間隔で植えておくと、1年後には株と株が接するほど繁茂し、収穫できるようになった〔AF〕。収穫の時期は稲のように決まっていないが、秋になって下側の葉が枯れはじめるころから最盛期になる〔SD〕。収穫がもっとも盛んなのは旧暦12月から1月にかけての（在来稲の）田植えの時期だった〔Hb〕。イモを収穫する時は、まず、直径50cmほどになっている株のまわりに鎌（ガヒャー）を一周させて根切りをする〔HE〕。根切りした株を引出して根をちぎる。この作業を田の中ですると体がかゆくなる。大きい芋を掘り取り、子芋の株を残しておくこれが翌年には大きくなる。春まで採り続けて行くが、お盆の時に使う分は、大きい芋を残しておく。こうして毎年少しずつ更新して、すっかり新しい株におきかわるまでに5年ほどかかった〔AF〕。1株掘れば親芋と子芋を合わせてひと抱えのざる（チル）にいっぱい芋が取れ

る〔Ae〕。ターンムが1畝あれば、その収穫は稲を1反もつのに匹敵するといったものだ〔FA〕。収穫は多くても、冬の田の中での手入れは寒くてつらい仕事で、かゆみもあってなかなか大変だった〔AF〕。

利用法 日常の食事に一年中さまざまな利用法がある〔Ae〕。舟浮では、これひとつで4つから5つの料理ができるといったものだ。大きい芋はゆでて輪切りにし、小さい芋はレンガク（田楽か）に、葉柄は刻んでおつゆの実に、ひげ根（ピニ）はさつとゆがいてなます（ナマシ）にというように〔FA〕。筆者も祖納でゆでたターヌウムをお茶うけ（チョッキ）としていただいたことがある。また、レンガクは米味噌と豚の脂と砂糖で味をつけて煮詰めた御馳走であって、ほんとうはイレキムヌという料理法だという〔Sb〕。炊くときに水から炊かないと喉がかゆくなるから注意しなければならない〔Ae〕。祖納では昔、これを御飯のように炊いて食べたこともあった。その作りかたは、皮をむいてから炊き、サツマイモまたはアロールトからとった澱粉を入れたものだった〔SD〕。イモとずいきを混ぜて炊いてつぶしたものを網取ではジョロジョロズーシ（柔らかい雑炊の意味）というが、これは2～3日も腐らない〔AF〕。祖納では米の雑炊に芋を混ぜたものを賞味した〔Sd〕。サツマイモと混ぜた餅をゲットウ（サミ）の葉に包むこともあった〔SD〕。

年中行事で作るご馳走にもよく使い、とくに先祖供養の十六日祭（ジュウルクニチ、旧暦の1月16日）とお盆（ソール）には欠かせなかった〔AF・SA〕。焼香（ショッコウ）のご馳走も必ずこれを使うのが正式である〔Hb〕。十六日祭には、ゆでたターヌウムにサツマイモ（ウム）を混ぜてつぶして丸く握り、粉をふってから重箱に並べて仏前にかざった〔SD〕。これを方言でウムヌニーリ〔Sb〕または芋の御飯の意味でウムヌワンと呼ぶ〔SD〕。サツマイモを混ぜるのは、ターヌウムの強い粘りを減らして握りやすくするために、甘味も加わって米の御飯よりもおいしくなる〔SD〕。網取のお盆にはレンガク（祖納のレンガクに相当）を仏前に供えた〔AF〕。網取では八月の十五夜にタームチの餅をつくった。皮をむいたものを鍋で炊いて糯米（ムチマイ）の粉と混ぜ、こしき（シノー）でふかす。このどろどろした餅を網取ではタリ・フクワンギという

[Ae・Af]。祖納でも十五夜にはフカンギというものを食べるが、これは糯米の粉と小豆を炊いた餅である[SD]。

3. キヌクウム(畑に作るサトイモの1品種, 前章のB・2.(b))

方名とその意味 祖納・干立・舟浮ではキヌクウムというが、キヌクムと発音する人も多い[SD・HH・FA]。網取ではタームチに対比させたパテムチという名前で呼んだ[AF]。パテというのは畑のことだが、なぜムチなのか。粘り気(ムチミ)があるからムチとよぶのかもしれないという人[AF]もあるが、祖納でムチと言わずいきを食べるハスイモのことで[Sd]、結局ずいき一般がムチだということになるだろう[SD]。

特徴とその識別法 柄と葉脈が紫色を帯びている[Sa・SD・HH]。キヌクウムの伝来については、伝説がある。16世紀に活躍した祖納の英雄である慶来慶田城用緒の娘は、島に漂着した男と駆け落ちして、「トー」の国へ行った。この娘はのちに里帰りしたが、その時農民たちへの土産としてこのキヌクウムなどの作物と鉄の農具をもたらしたという[SD]。後年、この娘の伝承が祖納最大の祭シチの歌と踊りの中に織り込まれ、現在にいたっているという[星 1981: 49-56]。

栽培法 家の周り(ヤーマール)に作るが多かった[SD]。網取では畑の縁に植えた[AF・Af]。干立ではあまり作らなかった[Ha・HE]。腐りやすく、作るのがむずかしい[SD]。夏に下の葉が枯れると収穫を始める。一年中はとれない[Hf・Hg]。収穫する時は、手で探りながら掘り出し、小さい芋をまた植えておく[FA]。1軒で疊2枚分も作れば多い方で[Sb]、ターヌウムのようにたくさん収穫できるものではなかった[SD]。

利用法 ずいきを食べない[AF・Af]。芋はゆでると柔らかく、味付けをしなくてもおいしい[Hb]。粘りけはターヌウムほどではない[SD]。年中行事にとってはターヌウムほど重要ではなかった[SD]。

大正時代までユタ(祈禱師)がつきものを追い払う儀式(マジヌタマシトゥリ)にキヌクウムが使われた。ソーチムヌ(精進物、清めのために準備するもの一式)として使う四つの食器を載せたお膳(ユーチングミジン)の材料のすべて

をキヌクウムただ一品でしつらえた。その内容は、(a)芋をゆでたもの、(b)葉柄を塩水で炊いた汁、(c)葉を細かく切ったなます、(d)葉柄の基部の煮付け、の4品であった。これは、人が食べるためのものでなかったが、この儀式にキヌクウムを使った意味はよくわからないという〔SD〕。

C. 今世紀になって導入されたもの

1. サトイモ（サトイモの1品種、前章のB. 2.(c)）

特徴とその識別法 1933年頃に来た新品種。卵より小さい子芋を採った。

利用法 箱詰めにして内地（ヤマトウ）へ移出した〔SD〕。

2. チンヌク（サトイモの1品種、B. 2.(d)）

方名とその意味 チンヌクは沖縄島で畑に作るサトイモを指す方言である。これをハワイイモと呼ぶ人もある〔Sp〕。

特徴とその識別法 5年ほど前に石垣島経由で沖縄島から来た品種〔Sk〕。

3. メークウム（サトイモの1品種、B. 2.(e)）

方名とその意味 メークというのは宮古島のことで、戦前、稲葉集落（図1参照）に住んでいた宮古出身の人にもらったのでこう呼んでいる〔Sa〕。

特徴とその識別法 サトイモのように芋が太らないが、ずいきがおいしい〔Su〕。

4. ウシマウム（サトイモの1品種、B. 2.(f)）

方名とその意味 祖納ではウシマウム、またはオーシマイモと呼んでいる。奄美大島出身の人が持ってきたからこう呼ぶ〔SM〕。

特徴とその識別法 1938年頃に導入された〔SM〕。ターヌウムに似ているが茎が白く、汁に触れてもかゆくない。葉は少しキヌクウムに似ている〔Sb〕。

栽培法 田の中では育たず畦にしか作れない品種だ〔SM〕。

利用法 ずいきも食べられて、雑炊（ズーシ）に入れてもおいしい〔Sb〕。

5. ターンム（サトイモの1品種、B. 2.(g)）

方名とその意味 沖縄島での方名である。西表島の在来品と区別せずターヌウムと呼ぶ人も多い〔Sb〕。

特徴とその識別法 在来品と違って赤い色がついていない。1980年に沖縄島の金武キンキからもらって来て作り始めた〔SR〕。

栽培法 毎年更新してやらないと、芋に段がついて商品価値がなくなる。大きな青虫が付くので、ところどころに棒を立てて、鳥が虫をついばむようにしてある〔SR〕¹⁾。

利用法 10月から6月まで主として石垣島に出荷する。十六日祭の時などは、ゆでて売ることが間に合わないくらいだ〔SR〕。

6. セイバンウム (ヤバネイモ, 別名ヤウティア, 前章のC. 1.)

方名とその意味 祖納ではセイバンウムという。これは、台湾の高山族(高砂族)の蔑称「生蕃」に語源をもつものだ〔SJ〕。干立ではセイバウムとか、与那国からきたからユノーウムとかいう〔Hb〕。

特徴とその識別法 一見カサヌパーに似ている。子芋を食べる〔Hb〕。戦争中に祖納の宮良孫里氏が次のムラサキヤバネイモとともに与那国島からもたらしたものの〔SI〕。

利用法 おいしくはないが、戦後の食糧難の時代には食べた。サツマイモとまぜておってやると、その甘味で食べられる〔Hb〕。葉柄も食べられる〔SJ〕。葉柄は豚の餌としてよく使った〔Hb〕。

7. セイバンウム (ムラサキヤバネイモ, C. 2.)

方名その他は、6のヤバネイモと同じである〔Sj〕。

Ⅳ 観察と聞き込みをめぐる若干の問題点について

以上に紹介してきた資料から出てくると考えられる若干の問題点とそれについての筆者の覚書を記しておこう。詳しい検討は今後の課題である。

1) 沖縄国際大学の宮城邦治氏の御教示によると、沖縄島のタイモによく見かけるのはIPPONSESEJIというスズメガの幼虫である。

A. 同定結果をめぐって

これまで報告されている東アジアの品種群の形質〔熊沢ほか 1956：1〕と西表在来のサトイモの形質を比較してみると、パユムやキヌクウムにそのまま対応するものは見当たらない。未同定のクワズイモ属の問題を含めて今後に残された仕事が多く、最近蘭嶼について出されたCHANG〔1984〕のような報告の蓄積が望まれる。今世紀になって西表島に導入された品種の位置づけについては安溪貴子〔1985〕が報告している。

ランナーをもつ野生型のサトイモが水田の畦に生育する。このこと自体はすでに知られていたことではあるが、その利用形態は不明だった。東南アジアにも広く分布する人里雑草的なサトイモを現在ほだれも食べていないとする中尾〔1977：12〕の指摘があるけれども、えぐみは強いものの、西表では人間もこれを食べていたことがわかった。

2倍体が中心である西表島のサトイモの中に3倍体が含まれ、しかもそれはかなり古く導入されたい。祖納のキヌクウムがそれである。サトイモの3倍体は、中国・日本・沖縄以外にはルソン島西岸などにも点在するが〔YEN 1968：260〕、日本と中国以外の栽培は割合に新しいもので、堀田〔1983：30〕によればすべて中国人（華僑）と結びついていて、かれらがもちこんでいったものと思われるという。つまり、西表島の陸生3倍体サトイモが外来のものであるとすれば、その起原が西表の南の島々にあるという可能性は小さいということになる。そして、前述のように西表・祖納のキヌクウムについての伝承はそれが「トー」（中国の大陸部）からもたらされたと述べている。ただし、方名を検討していくと、沖縄島経由で日本本土からもたらされた可能性が示唆される²⁾。

2) キヌクウムは「キヌク」という語幹にイモを意味する「ウム」が付けられた語形をもつ。「キヌク」は「キンヌク」という推定形を介して沖縄島で陸生のサトイモを指すチンヌクと結び付く。そして、チンヌクは、現在も九州で作られているツルノコというサトイモ〔堀田 1983：29〕の品種名と結びつくらしいのである。チンヌクは沖縄島の農書のなかで「鶴之子」と表記され〔新城 1983 a：85〕、1708年刊の『大和本草』にも「鶴の子」がある〔熊沢ほか 1956：8〕。石垣島・宮良殿内に伝わる盆祭の献立表にも「鶴の子」というものが登場し、これは里芋の小芋のことだという〔宮城 1972：548〕。西表のキヌクウムという品種名は、九州のツルノコと直接にはつながらないが、沖縄島のチンヌクを

B. 方名の検討 — カサ・ムチ・ウム —

1. カサという名前

カサヌパー・カサムチなどカサ～という接頭辞をもつ方名がある。カサの意味はなにか。網取ではクワズイモだけでなくイトバショウの葉もカサヌパーと呼ばれたことは重要である。カサが食物を包む機能を示すことが示唆されるからである。石垣島でも事情は同じで、次のような資料がある。「カサ・ヌ・パー(中略)飯を載せ、或は握り、或は蓋をするなどの如く、すべて炊事に関する用に充つる植物の葉の総称 (後略)」〔宮良 1980 : 233〕。筆者はクワズイモ類の葉の調理用具としての有用性に注目しておきたい。

2. ムチとウムの対立

集落間のタロイモの方名の差が例えば在来稲の場合より著しかった。稲は人頭税の上納用作物として政治的に強くコントロールされた結果、集落間の差は縮小された。これに対して自給用の作物の場合はそのようなコントロールが働かなかったものと考えられる。

表 2 祖納と網取のタロイモの方名の比較

種 名	祖 納	網 取
クワズイモ	カサヌパー	ビールカサヌパー
ハスイモ	カサムチ	ツスムチ
野生型サトイモ	パユム	パイムチ
畑のサトイモ	キヌクウム	パテムチ
水田のサトイモ	ターヌウム	タームチ

祖納のサトイモは～ウム系、網取は～ムチ系である。

介してみればそのつながりは明らかである。ツルノコと呼ばれる品種は西表のキヌクウムと同じく子芋型の3倍体であるから方名による結びつきとサトイモの形質の間に大きな食い違いはない〔熊沢ほか 1956 : 8〕。なお、近年沖縄島から西表島に導入されたチンヌクという品種は2倍体であるが、沖縄島のチンヌクは陸生のサトイモ品種群の総称であるから、このことはこの注の主旨には影響をあたえない。

調査した4集落中でもっとも違いが大きい祖納と網取について在来品と野生種の主なものの方名を比較する(表2)。その結果、クワズイモ属を除くタロイモは、網取ではすべて～ムチという語尾をもち、祖納ではハスイモ(カサムチ)を例外として～ウムに類する語尾をもつことがわかる。

沖縄島では湿性のタイモ(ターム)と陸生のサトイモ(チンヌク)をマーウムと総称するのが一般的である〔佐々木 1973a : 87〕。マーというのは「真の」を意味する接頭辞であるから「本当の芋」という意味となる。これに対して八重山では(西表・網取が典型であるが)サトイモをムチ・ムージあるいはそれに類する語尾をもつ名前と呼び、ウムとは呼ばない所が多かった。一方、西表・祖納ではハスイモ以外のサトイモ属のすべてをウムまたはそれに類する語尾をもつ名前と呼ぶ。祖納は古くから八重山の政治的中心のひとつであり、士族(ユカリピトゥ)も多かった。おそらくはこうした事情から祖納は沖縄島の影響を多くこうむって、サトイモをウムの中に含めるに至ったが、網取は古い呼びかたを保ったのであろうと考えられる。

ウムは共通語のイモに相当する言葉である。ムチとはどういう意味だろうか。³⁾ 網取ではムチは芋のもつ「粘り気(ムチミ)」と関係がある呼称ではないかという民間語源説がある。糯米などの穀物で作る餅もムチと呼ばれるのだが、これら2つのムチは、ムチミという共通の特徴から命名されたということになる。しかし、これには次のような反論ができる。

石垣島ではサトイモをムージ、餅はムチイという〔宮良 1980 : 587〕。与那国島ではサトイモがムダ〔安溪 1984a : 307〕、餅はムティである。沖縄島の首里でも、ムジはタイモのずいきを指す言葉である〔国立国語研究所 1963 : 398〕。つまり、もともと別の言葉が、たまたま西表西部では同じ発音になっているにすぎないと考えられる⁴⁾。

3) 宮良〔1980 : 233, 587 ; 1981 : 65〕は石垣島でサトイモを指すムージは芋茎の古語「いもし」の略転、カサ・ヌ・パーは「かしのはは(炊葉の葉)」の義であると述べたが、これらの説の当否は筆者には判断できない。

4) 西表でもこの2つのムチの発音が微妙に異なる可能性がある。祖納のSD氏の発音の観察からは、ハスイモをムチと呼ぶ時は語尾のチが無声化しないが、餅のムチの時には語尾のチが無声化するという違いがあるように思われた。

C. 古記録に現れるサトイモ科作物の推定

西表島のサトイモ科植物について記したもっとも古い記録は1477年に与那国島に漂着し、沖縄・博多を経て帰国した朝鮮・済州島人が残したものである〔末松 1958 : 333〕。今日の西表島と考えられる所乃島でかれらが見た「菜」には蹲鴟・冬瓜・菘・蒜・茄子・瓠があった。この蹲鴟を李〔1972 : 456〕は「さつまいも」と読んでいるが、サツマイモの八重山への導入は17世紀を待たなければならぬ。この場合はサトイモ科の作物を指していると考えられるのだが、具体的に何を指しているかは明らかでない。しかし、手掛りがないわけではない。

金井衣らの済州島人はかれらが經由した与那国島から沖縄島に至る合計9つの島々のすべてでこの蹲鴟を見ている。そして、それらの島々の中には立地上タイモ栽培がほぼ不可能な新城島や黒島といった隆起サンゴ礁の低島も含まれていた。島々で蹲鴟と記録されたものが同じ種または品種であったかどうかは不明であると言わざるを得ないが、これらの低島の蹲鴟はタイモではなかったと考えられる。そして、西表島（を始めとする八重山の島々）への陸生のサトイモの導入が16世紀以後だという伝承と、その方名（キヌクウム）が日本本土の品種とつながるという事実（注2参照）を踏まえてみると、当時の八重山・多良間・宮古・沖縄の島々で蹲鴟と記録されたものの一部にタイモでも陸生のサトイモでもないサトイモ科作物があった可能性があるという議論がなりたつだろう。筆者はそれが薬柄を食べるハスイモではなかったかと想像している。西表ではハスイモは由来がわからない古い在来作物であるといい、タイモ栽培をおこないながらも夏場の野菜としてハスイモを重視し、行事にもよく用いたのであった。

その後のサトイモ類の記述は、八重山が首里王朝の支配下にあった時代の『農業之次第』〔新城 1983b : 226〕の「田芋」まで飛んでいる。明治中期に八重山を訪れた田代安定は、石垣島・大川村で「白芋 / スサモツ」を記録している〔田代 1886〕。ハスイモを石垣島ではシサムージ・シサムツなどというので〔天野 1979 : 197〕、これはハスイモであろう。

D. 栽培と利用の技術の特徴 — タイモの優越 —

西表島では陸生のサトイモは不振で、水田につくる湿性のサトイモ（タイモ）の方が盛んに栽培された。タイモの植付けは素手でおこない、収穫時のみ根を切る鎌を使った。舟浮集落では、タイモのひげ根も調理して食べたという。サトイモ属の根が食べられるという報告は世界の食用植物の資料を集めた TANAKA [1976: 202-203] にも記載がない。また、琉球弧の他の島からの報告があまり述べていないことであるが、タイモはリュウキュウイノシシによる食害がきわめて大きく、このために系統が絶えたり栽培を断念したりした集落もあった。

タイモを餅状にした食品が2種類ある。ひとつは、ゆでてサツマイモと合わせて練ったものでウムヌーリという。もうひとつはゆでたタイモの上から糯米の粉（しとぎ）を入れて蒸したもので、西表・網取でタリ・フクワンギという。この名称は、奄美大島南部のフキヤグなどと連なるものであり、作り方 [下野 1980: 40] も共通性が高い。西表・祖納のフカンギと那覇のフチャギという糯は、それぞれ作り方はやや違うものの、いずれも八月十五夜に食べられる。しかし網取や奄美と違って、タイモがはいらない小豆と糯米の餅である。昔は琉球弧全体にタイモを材料にした餅状の食品があったが、政治的な中心により近かった那覇や西表・祖納では糯米の餅に置き換えられ、西表・網取や奄美といった周辺部により古いタイモ餅が残ったものであると考えられる。

サトイモは日本の各地で重要な儀礼用作物としての機能をもっている [坪井 1979: 280]。西表ではタイモは祖先を祀る行事に欠かせなかったが、畑のサトイモの儀礼における重要性は低かった。奄美以南の島々では南に行くほどタイモが重要で先祖祭りはタイモの収穫祭でもあったという推定がなされているが [下野 1980: 60]、西表もこの傾向の例外ではなかったと考えられる。

V 残された問題点と今後の展望

西表・与那国などの八重山の高島の畑作の研究が遅れてきたことには相応の理由があるはずである。これらの島では、水稻が栽培できるために、畑作についての関心が黒島・竹富などの低島ほど高くなかったこともその一つであろう。事実、

在来稲と比べても畑作については伝承されている内容がけっして豊富ではなく、集落間・個人間の差異も稲作の場合より大きいという印象をもった。そして、伝承者の減少と高齢化が著しい現状では、そのわずかの情報が急速に失われつつある。この報告では正確なデータの提示に重点をおいた結果、他地域との比較・ヤムイモや焼畑との関連などの諸問題は、今後の報告にゆだねることになった。

八重山の伝統的食文化において、タロイモよりもヤムイモへの嗜好性が全体として高かったという佐々木〔1973b：74〕の指摘は、筆者の西表での印象と一致する。しかしなお、タロイモが八重山の農耕文化に占めてきた役割を無視することは適当でない。この点は、ヤムイモについての報告で改めて論ずることになる。

西表・網取村のサトイモ属の方名から、次のような想定が生まれてくる。古くから西表島にはサトイモ属としてハスイモ（カサムチ）とタイモ（タムチ）などがあつた。これらはムチ系の名前で呼ばれ、ウム系の名前で呼ばれることはなかった。17世紀にサツマイモ（今日ではこれをウムと呼ぶ）がもたらされる以前に、ウムまたはそれに類する名前で呼ばれたのは、カツァウム（ダイジョ）・トゥノウム（ハリイモ）・カイム（キールンヤマノイモ）などのヤムイモの方であつただろう。そして、蘭嶼・バタン諸島などの西表の南側に連なる島々のオーストロネシア系諸語でヤムイモを指す言葉ウビと万葉集でサトイモを指す宇毛（ウモ）が結びつくという言語学者の推定〔村山 1980：31-34〕を筆者の想定に重ね合わせてみればどのような結論になるであろうか。

謝 辞

フィールド・ワークにかかわる費用の一部は、文部省科学研究費補助金の援助をうけた。サトイモ科植物の分類・生態・利用については、京都大学の堀田満先生に多くのお教えをたまわつた。多和田真淳先生はクワズイモ属の生きた標本を提供してくださり、沖縄におけるサトイモ科植物の研究史についてお教えをいただいた。地元のみなさんの御理解と御援助なしには、この研究が実を結ぶことはなかった。お教えをいただいた話者のお名前を掲げて感謝したい。東若久和利氏、赤嶺ナシキ氏、川平永美氏、屋良部亀氏、山田ユキ氏、山田武男氏、山田シズ氏、仲立孫次氏、池田英氏、新城節氏、慶田盛富士氏、大浜正演氏、黒島英輝氏、黒島ナサ氏、黒島寛松氏、真謝光氏、稲福峯氏、黒島シズ氏、新城寛好氏、崎枝泰明氏、

宜間正二郎氏, 石垣金星氏, 波照間マイツ氏, 新盛行雄氏, 新盛波氏, 星勲氏, 星千恵氏, 玉代勢クヤ氏, 前庭正一氏, 西表全彦氏, 古見用美氏, 古見タケノ氏, 宮良里氏, 山城孫勇氏, 花城政子氏, 本原勉氏, 前津克子氏の方々。

引用文献

天野 鉄夫

1979 『琉球列島植物方言集』新星図書出版。

安溪 貴子

1985 「沖縄・西表島のサトイモ科植物の形態と染色体数」投稿中。

安溪 遊地

1977 「八重山群島西表島鹿村鹿川の生活復原」伊谷純一郎・原子令三編著『人類の自然誌』pp. 301-375, 雄山閣。

1978 「西表島の稲作：自然・ヒト・イネ——伝統的生業とその変容をめぐる」『季刊人類学』9(3): 27-101, 講談社。

1984 a 「与那国農民の生活——西表島との対比から」渡部忠世・生田滋編著『南島の稲作文化——与那国島を中心に』pp.295-323, 法政大学出版局。

1984 b 「島のくらし——西表島いまむかし」木崎甲子郎・目崎茂和編著『琉球の風水土』pp. 126-143, 築地書館。

CHANG Ching-en (張 慶恩)

1984 “The Araceae of Botel Tobago” (蘭嶼の天南星科植物) 『植物地理・分類研究』32(2): 110-115。

初島 住彦

1975 『琉球植物誌(増補版)』〔初版1971〕沖縄生物教育研究会。

初島 住彦・天野 鉄夫

1967 『改訂沖縄植物目録』沖縄生物教育研究会。

星 勲

1981 『西表島の民俗』友古堂書店, 那覇。

堀田 満(HOTTA Mitsuru)

1962 「ハスイモ」『植物分類・地理』20: 157。

1970 “A system of the family Araceae in Japan and adjacent areas I” *Mem. Fac. Sci., Kyoto Univ. ser. Biology* 4: 72-96.

1983 「イモ型有用植物の起源と系統——東アジアを中心に」佐々木高明編『日本農耕文化の源流』pp. 17-42, 日本放送出版協会〔pp.43-57に「イモ類と根栽農耕文化」という討論が付されている〕。

大山 麟五郎

1968 「田芋の発見」『名瀬市誌』上巻 pp. 158-163 名瀬市誌編纂委員会。

上井 久義

1969 「芋作と儀礼——沖永良部島を中心として」『日本民俗学会報』59：36-45。

熊沢 三郎・二井内 清之・本多 藤雄

1956 「本邦における里芋の品種分類」『園芸学会雑誌』25(1)：1-10。

国分 直一

1970 「芋と粟と稗」『日本民族文化の研究』pp. 92-102, 慶友社。

1973 「コメント(1) 下野氏論考によせて」『民俗学評論』10：41-43。

国立国語研究所(編)

1963 『沖繩語辞典』大蔵省印刷局。

宮城 文

1972 『八重山生活誌』著者発行。

宮良 當壯

1980 「八重山語彙」甲編『宮良當壯全集』8, 第一書房〔初版は1930年〕。

1981 「『いも』の語源に就いて」『宮良當壯全集』13:57-69, 第一書房〔1928年『民族』3(4)に初出〕。

村山 七郎

1980 「日本語のオーストロネシア要素を証明する方法」『国分直一博士古稀記念論集 日本民族文化とその周辺 歴史・民族篇』pp. 25-46, 新日本図書, 下関。

中尾 佐助

1977 「半栽培という段階について」『季刊どるめん』13号：6-14。

PURSEGLOVE J. W.

1972 *Tropical Crops: Monocotyledons*, Longman, London.

李 熙永(り ひよん)

1972 「朝鮮李朝実録所載の琉球諸島関係資料」谷川健一編『沖繩学の課題』pp. 435-469, 木耳社。

齊藤 毅・坂口 彰

1972 「喜界島のミズイモ栽培に関する文化地理学的考察」『鹿兒島地理学会紀要』20(1)：75-86。

佐々木高明

1973 a 「沖繩本島における伝統的畑作農耕技術——その特色と原型の探究」『人類科学』25：79-107。

1973 b 「南島根栽農耕文化の流れ」国分直一・佐々木高明編著『南島の古代文化』pp. 51-87。

- 1976 「南島における畑作農耕技術の伝統」九学会連合沖縄調査委員会『沖縄——自然・文化・社会』pp. 25-40, 弘文堂。

下野 敏見

- 1980 「田芋の栽培と食法, 儀礼——田芋列島の田芋民俗」『南西諸島の民俗 1』pp. 38-65, 法政大学出版局〔1973年『民俗学評論』10: 22-40に初出〕。

新城 敏男(翻刻・現代語訳)

- 1983a 「八重山嶋農務帳」『日本農書全集』34: 115-168, 農山漁村文化協会。
1983b 「農業之次第」(翻刻)『日本農書全集』34: 219-237, 農山漁村文化協会。

末松 保和(編)

- 1958 「成宗大王実録卷105」『李朝実録』第16冊: 326-337, 学習院東洋文化研究所。

高谷 好一

- 1984 「『南島』の農業基盤」渡部忠世・生田滋編著『南島の稲作文化——与那国島を中心に』pp. 2-28, 法政大学出版局。

TANAKA Tyozaburo (NAKAO S. ed.)

- 1976 *Tanaka's Cyclopedia of Edible Plants of the World*, Keigaku Publ.

田代 安定

- 1886 『八重山嶋管内大浜間切大川村巡検統計誌——復命第一書類第二冊』文部省資料館蔵, 未刊行稿本。

多和田真淳

- 1975 「沖縄先史原史時代の主食材料について」『南島考古』4: 25-28, 沖縄考古学会。

坪井 洋文

- 1973 「コメント(2)『田芋の栽培と儀礼』について」『民俗学評論』10: 43-45。
1979 『イモと日本人——民俗文化論の課題』未来社。

植松 明石

- 1974 「新城島の畑作」『八重山文化』2: 36-44, 東京・八重山文化研究会。

渡部 忠世(編)

- 1983 『南西諸島農耕における南方的要素』文部省科学研究費一般研究B「日本農耕のオーストロネシア的要素」報告書。

渡部 忠世・生田 滋(編著)

- 1984 『南島の稲作文化——与那国島を中心に』法政大学出版局。

YEN, Douglas E.

- 1968 "Introduction of Taro into the Pacific: The Indications of the Chromosome Numbers." *Ethnology* 7: 259-267.

コメント

南島地域のサトイモ類栽培農耕

堀 田 満

ある地域文化——精神的なものから物質文化までの統合体の系譜を探求するために、それを、構成する要素に分解し、それぞれの要素の起原をさぐる方法は、ごく常識的なやりかたであった。そのような要素は、他の地域から借用・伝播してきたもの、対象地域で独自に起原したもの、伝播してきたものが変形をうけたもの、という形式的には3類型に区分できるであろう。このような分類の類型は栽培植物にも適用され、起原論の議論の基礎になっている。そのうえ栽培植物にあっては要素としての単位は植物学的な種によって基礎づけられていて、まがりなりにも自然科学的な色あいを有している。

この観点からすれば西表島のサトイモ類は単純で、すべて渡来要素である。そしていつ、どこから渡来したのか、住民の生活とどのように結びつき、どのように栽培利用されていたのが問題になる。伝統的農耕の実体を究明した「西表島のタロイモ」は、要素の単位としての種とその内部の品種、栽培法、利用法等についての綿密な記載である。

論者は、サトイモ類の種・品種についてのかわしい植物学的な記載を行っているので、それぞれの単位についての誤解はほぼ無い精密さに達している。タロイモと呼ばれるサトイモ科の食用栽培植物は、植物分類学を専門とする研究者でも、時には

種や、ひどい時には属の同定さえも誤ることがある分類学的には厄介な群である。西表島にどのような種と品種が栽培・野生化しているかを明確にしたこの研究報告は、サトイモ類の特定地域の栽培利用の実体を明らかにしたのもとして、評価されよう。しかし現在の実体を明らかにすることによって、過去に起こった出来事をどれほど明らかにする事ができるかは難しい問題である。古老からの聞き取り調査、過去の文献データの解析等によって論者も色々と解析・解釈を進めている。この西表島のサトイモ類についてはいくつかの問題点の節となるような種が存在している。その一つは野菜的にしか利用されていないハズイモであり、他の一つはただ物を包むのにだけ葉を利用するクワズイモ類である。

ハズイモは東南アジア地域に自生する *Colocasia gigantea* の栽培型である。野生の *C. gigantea* はひどく大きくて食用にはならない。全形も高さが2~3mにもなり、花序も大形である。しかしこの種はマレーシア地域でも点々と栽培されていて、野菜的な利用が中心であるが、根茎がイモとして利用される事もある。日本での栽培系統は区別されて別種の *Leucocasia esculenta* とされることもあるが、栽培系統を *C. gigantea* から種として区別する必要はない。この種をもしサトイモ属から白色の乳液を有し、肉穂花序の雌の部分に不稔の中性花を有さないという特徴で属として区別するならば学名は *L. gigantea* となるが、実体には関係がない。西表島のサトイモ類のなかでは古層の東南アジア系の代表であろう。

西表島のクワズイモ類は、その渡来経路から明らかに2系統が認められる。一つはヒマラヤから日本の四国南部にかけて分布するクワズイモ・シマクワズイモの東亜暖温帯南部系のものである。もう一つは論文ではクワズイモ属の一種とされている種である。これはまだ正確な同定は出来ないがインドクワズイモ系の一種で明らかに熱帯系のものである。このどちらかが現在は食用にはされていないことは確かである。和名も食用にはされないことを示している。しかし、かつては食用にされていたのではないかとの疑いは残される。少なくともインドクワズイモは南太平洋（トンガ-サモア地域）で食用に栽培されている。それでありながらメラネシアやマイクロネシアではほぼ完全な野生で、食用に栽培された記録を知らない。このことは人間と関係を持った植物の食用にされた記録や言伝えがないことが、そのような利用がなかったことにはならないことを示している。クワズイモ・インドクワズイモ類はでんぷんを多く含む太い茎を有している。シマクワズイモは、論者も言明しているように、人間が手を加えないと生き延びられない奇型的な種である。雌花心皮が弁化して、正常な種子をつくらないだけでなく、茎が分枝を繰り返して株立状になり、放置しておくとも葉が密集してしまい正常な生育が不可能になるので、いつも人間によって株分けを繰り返さないといけない。このような種が、ただ葉を利用するためにだけ栽培され、持ってまわられたとは想像しがたい。これらが東南アジ

アから太平洋諸島の最も古層の栽培サトイモ類を代表する種である可能性はある。その点で問題になるものに紅頭嶼（蘭嶼）から報告されたミズイモ *Colocasia koto-shoensis* である。この種は、実はサトイモ属のものではなく、*Schismatoglottis* 属の種で、インド東部からニューギニアにかけて広く分布している *S. calyptata* であった。しばしば食用にされるが、重要な栽培植物にはならなかった種である。西表島からは知られていない。

論者の西表島の調査は、「伝統的な」農耕の実体を「実証的」に明らかにすることを目的としているから、実証的な側面にウェイトがかかると、現状の民俗学的な記載に追われ、史的な側面が明確にならない。逆に史的な側面だけが表面にでてくると、やくたいもないお話になってしまう。現状の把握を、地域の現実の記載とともに、他の地域との比較にもとづいて進める他に、今のところ適当な方法はないのかもしれない。少なくともなにか「伝統的」なものとして抽出されるべきかについては、準備されている今後の報告で総体的に明らかにされることを期待しよう。サトイモには、西表島に導入された時期が異なる幾つかの品種があることは著者によって明らかにされている。サトイモ類全体ではそのことはどのようになっているのであろうか。また、栽培の場の地図や写真が加えられていたら、西表島のサトイモ類の栽培の具体的なイメージを作り上げるのに役だったであろう。

（京都大学教養部）