





## 第8章

長生きして闘牛に熱中

# 徳之島

中野和敬

(鹿児島大学多島圏研究センター)



泉重千代翁記念像

徳之島の名が全国的に知れ渡ったのは、何と言っても泉重千代さんの存在が大きかった。東京生まれで東京育ちの筆者にとって、鹿児島市へほぼ20年前に住み始めるころまでは、正直言って奄美大島と徳之島の区別はほとんどつかなかった。1979年にギネスブックに重千代翁が世界一の長寿者として載ってから徳之島という島の名と地図上のその位置が段々と頭の中で鮮明となっていった人は、筆者のみではなかったであろう。折しもそのころより、日本の国際化の進展と共にギネスビールがどこでも買えるようになったこともあり、ギネスブックというもののあることが知れ渡り、それに名の載ることの意味の大きさが日本人の誰にもぴんと来るようになった時代というめぐり合わせということもあったであろう。

このようにして翁は日本中の人気者となり、1981年、当時の鈴木

首相が沖縄からの帰途徳之島に立ち寄り、同島の空港で翁と会って親しく言葉を交わしたりした。同翁の年齢については、世間に伝えられていたのより本当はいくらか若いのではないかとの疑念を完全に晴らす証拠はなかったものの、ともかくギネスブックを通じて全世界に徳之島が長寿の島であるとのイメージを広めた意味は大きかった。なお、翁は1986年に114才でその天寿を全うした。

奄美群島共通のことではあるけれども、現在この島の年齢構成で65歳以上の全島人口に占める割合は24.6%と高く、すでに百歳に達した方がたは全島で10名以上もあり、男女別では、圧倒的に女性の方が多。なお、1999年4月に鹿児島市に住んでいる本郷かまとさんが長寿日本一となったけれども、彼女の出身地も徳之島である。

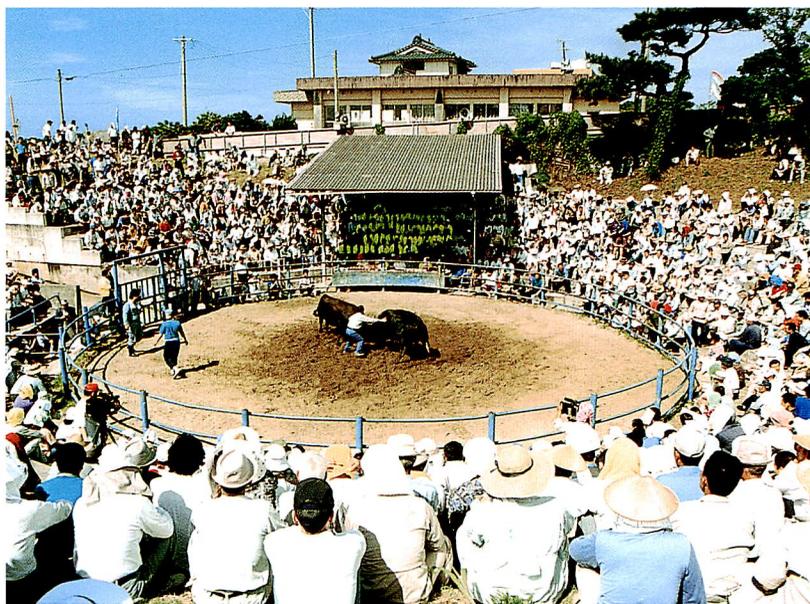
## 文化

泉重千代さんに次いで徳之島とのつながりで思い出されるのは、何百年もの伝統があると言われる闘牛への熱中ぶりであろう。全国で闘牛を楽しんでいる地方は近

隣の島じまを含めていくつもあるから、ここが闘牛の日本一盛んな所であるとは決められないが、その熱中ぶりは相当なものである。大きいとは言えないこの島に、大小10箇所近くもの闘牛場がある。闘牛が催されるのは正月休み、5月の連休、それに10月のころであるが、真夏に開催されることもある。決して安くはない入場料を払っても、千人をはるかに越える観客が集まることも少なくない。

闘牛のやり方は、二頭の雄牛が

頭どうしを合わせて押し合いをするのが基本である。勿論角も武器となる。そうしているうちに、どちらか一方が戦意を喪失して逃げ出せば勝負あり。柵に押し込むのも有力な戦法である。牛の闘志を引き出しながら牛どうしを取り組ませるのは、勢子と呼ばれる人の役目である。勝負がついた時には、勝った方の関係者は「ワイド、ワイド」と歓声をあげる。なお、ワイド節という民謡が広く島民に親しまれていることも付け加えておこう。



闘牛場風景 ©スタジオ・カガワ（徳之島町）

最近はこの島の闘牛も国際化し、1999年から和牛3頭を韓国へ2年続けて送り、かの地の赤牛と試合をさせたのである。日韓戦と銘打ったおかげで、プサン近くにある知名度の低かったその地の闘牛場で、計数十万もの観客を集めるほどの大イベントが開催できたとのことである。試合の結果は、徳之島では中堅クラスの牛が、向こうの横綱クラスと五分に渡り合ったようである。ただ、この日韓交流の泣き所としては、動物検疫の関係で、連れていった牛は日本へは返せないということが挙げられる。けれども、これを機に韓国から親善使節がこの島へ来るなど、日韓相互交流の進むきざしがはっきりしてきた。これが観光客増につながればよいと期待されている。

島外からの観光客が南西諸島に期待するおめあてのうち、忘れてならないのはサンゴ礁域のダイビングスポットであろう。徳之島にも、空港近くと東北端の金見崎付近および東岸にいくつかのダイビングスポットがあり、ダイバーの世話をする業者も計7軒ある。この島の回りでのダイビングの魅力は、珊瑚礁内でもその外でも楽しめることと、北からの要素と南からの要

素が渾然と溶け合って目にする海中の生物相がすばらしく多様性に富んでいることらしい。一番好適な時期は、台風の影響さえなければ海がおだやかな7月を中心としたところである。訪れるダイバーの数が増えれば、今は案内しないスポットも新たに脚光を浴びる可能性は大いにあるものの、ダイバー数は島外からの全観光客数同様伸び悩み気味のようなのである。しかし、今程度のにぎわいがダイビングの楽しさを存分に味わうにはちょうど良く、ダイバーの数があまり急激には増えない方がかえって良いと言う業者さえいる。つまり、この島の周囲の海は開発と自然保全のバランスが現在よくとれているということであろう。

ところが最近また徳之島の知名度を著しくあげるきっかけがあった。それは、シドニーオリンピックでQちゃんこと高橋尚子選手がマラソンで金メダルを取ったことにはかならない。同選手はオリンピックの前にもこの島で練習を二度積んでいたが、金メダル獲得後一段とここの結びつきが、世の中の話題として高まったと言ってよい。彼女がいつも練習している北部を一週する道路31kmを“尚子ロード”



尚子ロード記念碑（「金メダリスト 高橋尚子」の部分はシドニーオリンピック優勝後に追加されたもの）

と平成12年4月から呼ぶことになり、そのある天城町はオリンピックの前にその命名の碑を建立した。また、天城町は毎年6月下旬～7月上旬の日曜日にトライアスロンを開催しており、第14回目となる2001年の今年も順調に準備を進めているところである。参加者の定員は600名で、いつもほぼ定員を満たしている。それに向けて随伴者を含めて千人以上が島外からやって来るとのことである。この行事には天城町のみではなく、全島からのボランティアが至る所で大会の世話をする体制ができており、島おこしのイベントとしてふさ



2000年トライアスロン in 徳之島  
優勝者ゴールの瞬間  
©天城町役場

わしいものと考えられる。この競技の性格上、安全面を考慮すると、定員をむやみに増やすわけにはいかないけれども、Qちゃんも走った道を一部は走るということで、参加希望者を断わるのに苦労するようになるかもしれない。

## 自然

徳之島には、遠くからは概してなだらかに見える山がいくつかあり、その最高峰は、島の中央部に近い所にあるその頂上が海拔高度 645m の奄美群島中第二の井之川岳である。そのほか、北部には頂上の高度が 533m の天城岳が目立つ。井之川岳の上部は奄美群島国定公園の指定を受けており、この地方の自然植生として特徴づけられるシイとかカシ類を代表とする常緑照葉樹林が比較的しっかりと覆っている。近年はこのような山地の天然林の利用がほとんどなくなったこともあり、雨量が毎月十分にある気候下であるところから、土壌層が厚ければ、森林がよく保たれ得る。奄美大島と同

じように、毒蛇ハブがこの島には数多く生息しており、人びとがむやみに森林中に入り込まない理由となっている。このことは、鬱蒼とした森林の雰囲気を楽しもうというエコツーリズムにはやや不利な点かもしれない。

海面からの高度 200m までの山麓の緩斜面には段丘がよく発達しており、畑地が広がっている。南部から西海岸にかけての緩斜面は石灰岩が風化して生成した、表層が黄褐色でその下は赤っぽい土壌が広く覆っているが、一部地帯は造礁サンゴの遺骸を多量に含む。島の北部と中央部を区切る峠付近は花崗岩を土壌層の下の岩盤としている。井之川岳の山体は古生代に生成した岩石でできて

## 産業

徳之島の総耕地面積は、公式統計によると、6,940ha で、これは全島面積の 28.1% にあたり、農家

一戸あたりの平均耕地面積は 1.86ha となっている。作物別作付け面積を見ると、サトウキビ畑の総面積が断然多く、4,531ha で、総作付け面積 5,779ha の 78.4% にもなる。なお、この島の水田面積の合計は 4ha である。薩摩藩がこの島

でのサトウキビ生産を本格的に推進するために、そのことに関する専任の役人を配置するようになったのは、江戸時代中期の1735年であった。江戸時代後期の1830年には島民には評判の至極悪い強制的なサトウキビの植え付け制度が始まった。この強制植え付け制度が、政策担当者間に直接の関係はないとは言え、やはり現地民には悪名高いジャワ島でのオランダによるサトウキビ強栽培制度と

ほぼ同時代であることは興味深い。

徳之島で生産される精製前の原料糖(分みつ糖)と黒砂糖(含みつ糖)の合計量は最近では年間3万トンと見てよく、これは、鹿児島県産総生産量の39%にあたり、県内の島じまの中では、一番のシェアを誇っている。ここで、日本全体の砂糖の年間生産量と消費量とをについて言うなら、原料糖生産量は80万トン、その内サトウキビからの生産量は24%であり、総消費量は



小型ハーベスターによるサトウキビの収穫風景

250万トン（そのほとんどは精製糖）と概略見てよい。こうした日本全体の需給関係はさておき、現地の状況を見ると、今の徳之島の農業にとって、サトウキビ生産の占める重要性は理解できよう。この島に限ったことでは勿論ないが、日本の南西諸島でのサトウキビ生産は全世界的な観点から見て、台風被害の危険性には目をつぶったとしても、日照時間を考えに入れると、最適な気候条件のもとで生産を続けているとは言い難い。と言うのは、サトウキビ収穫の数ヶ月前の登熟期に晴天の続くことがサトウキビ内の糖度をあげるには重要で、この点、この島の天候は通常その条件を満たしてはいない。1999年のように、10月と11月に降水量の異常に少なかった時、つまり、その時期に晴天日の多かった場合は、収穫したサトウキビ糖度の実際いつもよりはっきりと上昇したことがそのことの何よりの証しである。

今年のサトウキビの農家手取り価格は、1トンあたり薩南諸島全体の平均で2万700円台であるけれども、この価格は東南アジアの主要生産国での農家売り渡し価格の10倍をはるかに越えている。そのような国際価格とはかけ離れた

価格で売り渡しても、農家1戸あたり平均粗収入はざっと見て160万円程度にしかならない。コメとは本質的に違い、精製した最終製品の味に産地間の差がまったくない以上、現状では、完全自由競争原理のもとでは太刀打ちできないのは誰にも明らかであり、政府による補助金無しでは、サトウキビ生産の続けられないことがはっきりしている。そこで、サトウキビに頼らなくてもなんとか農家経営がうまく続けられるよう、様々な模索が進行中である。

先にも述べたように、昔から闘牛の盛んなことから想像されるように、この島の人たちは牛への思い入れが強いようで、肉用の子牛粗生産額がサトウキビに次いでいる。子牛は生後1年以内に島外へ出荷する。その年間出荷頭数は奄美群島中、断然トップにある。従来サトウキビと子牛生産は複合的に強く結びついていた。それは、サトウキビの葉が飼料として利用できるからである。けれども近年、農業従事者の高齢化が著しく進んだせいで、サトウキビ収穫時に作業が楽なハーベスターという機械に頼る度合いが高まる傾向がはっきりしてくると、事情が徐々に変わってき

た。その機械でサトウキビの桿を収穫すると、葉が飼料としては、使えなくなるところから、しばしば飼料作物専用畑を増やす必要が生じてきた。サトウキビ作付け面積はその結果幾分減少することになる。確かに子牛生産は島内農業の地位から言って重要ではあるものの、牛肉貿易が完全自由化に近い現状からいって、その生産額が今後さらにどんどん伸びる見込みはそれほど大きなものではない。また、高齢者にとっては、せりに出す子牛を運ぶという作業が楽ではないようであるから、今後も子牛の生産量を保つためには、若い人が頭数を積極的に増やす気になる魅力的な状況が必要となろう。なお、ハーベスターは、各農家賃借で使用しており、その賃借料が農家の実質収入を圧迫しているのではないかとの声もよく耳にした。

作付け面積、出荷額共に最近目立っている農産物はジャガイモで、本土ではまだ収穫できない1月下旬から出荷している。植え付ける品種は、先に述べたような表土のすぐ下が赤っぽい土の地帯によく合ったものを選んでいくことである。また特に、取れた芋は中が白っぽいという点で、市場で

の評価が高いらしい。その粗生産額を最新の統計で調べると、子牛に肉薄するところまで行っている。ただ、その面積あたりの収量は日本本土の主産地に比べていくらか低いようであるし、今後もさらにどんどん全体の生産量が増えるかどうかはあまりはっきりしない。ジャガイモ生産もサトウキビ栽培との結びつきが強いようで、サトウキビを刈り取って株出し再生が経済的に見合わなくなった畑に植えると、土壌用農薬をまく必要のない点が有利との実情も聞いた。さらに、ジャガイモは、台風シーズンが終わってから植え付けた後、100日で収穫できる点でも有利である。

以前は奄美大島から原料をすべて運んでの大島紬の賃仕事はかなりあり、おもに女性が決して馬鹿にはできない額を稼いでいたけれども、今はそれもほとんどなくなり、魚取りも量的にはわずかで、観光客の伸びもそれほど顕著ではないから、島内各町の行政担当者は、原点に帰り、何とか土からの恵みを増やそうとあれこれ知恵を絞っているようである。すでに紹介したジャガイモについて言えば、その生産量の近年増える傾向にある事例は、南西諸島全体を見渡

すと、徳之島に限ったことではないものの、この島では現在のところ一番うまく行っている作物である。それに続くものとしてはやはり、霜の降ることがないという気候条件を生かした作物生産を盛んにしようとしている。ジャガイモは直接の競合主産地と収穫時期がずれるという利点を生かしたものであるが、亜熱帯性くだもの場合は、日本ではこのあたりでしかできないという特質を利用するもので、誰でもまっ先に思いつくものであろう。タンカンも現在屋久島産が最も有名で、大都市でも大分その名が知られるようになったけれども、日本産の柑橘類の中では、味がバレンシアオレンジに一番近く、濃厚でしかも、力はあるものの、指で皮のむける点がバレンシアオレンジよりもまさっている。輸入もののバレンシアオレンジと本格的に競争するにはもっと価格をさげる必要がある。タンカンの栽培地としては、九州本土は冬が寒すぎるために、味の点で、南西諸島が国内では、最適地である。徳

之島でもタンカン栽培農家は増える傾向にはあるけれども、奄美大島にはまだ、はるかに及ばない。徳之島では冬の低温が顕著ではないところから、味に問題はないものの、実の色がだいたい色へと完全には変化しないことがある。タンカンに限ったことではないが、くだもの生産は多くの種類で、植え付けから最初の収穫まで複数年かか



マンゴー生産者の看板

り、その胚胎期間が農家にとっては大きな負担である。タンカンでは、それが3年間ということである。

タンカンは露地栽培が普通であるけれども、熱帯を原産地とする果樹の中には、この島で栽培するには、ハウスでなければできないもの、または、その方が良い果実のできるものも少なくない。その

代表がマンゴーである。日本でのマンゴーの生産農家は沖縄県から九州本土にかけて現在徐々に増えつつあり、徳之島に限った話ではない。本来は北回帰線より南の方でよく育つ熱帯果樹のマンゴーを日本でならせる利点はきれいな完熟果実が日本市場へ出荷できることにつきる。マンゴーを輸入した場合、バナナなどほかの熱帯性くだもの同様完熟状態で日本へ入れるのは現在いろいろな理由からむずかしい。そこで、値段ははっきりと輸入ものより高くても、味が良く、見た目に美しい完熟マンゴーを作ろうということになる。くだものに期待する性質のうち、日本人は見栄えという点に諸外国に比べるとはるかに重きを置く。おいしそうに見えなければ良い値段では売れないという現実が、日本への出荷を目指す外国のくだもの生産者にも広く行き渡っている。気候的な理由も勿論あるが、この点からも、日本におけるマンゴー生産は、ハウス栽培の方がよい。徳之島の場合、九州での栽培と大いに違う点は、必ずしもハウスをわざわざ暖める必要のないことである。輸送費が本土での生産よりかかるのは確かではあるけれども、そ

の点は九州より有利である。現在この島でマンゴーを出荷している農家の数は、まだ、合計しても100軒にならないし、販売額も1億円未満のようであるが、今後さらに生産量の伸びる可能性はある。その見込みを左右するのはやはり値段と、高いものでも食べてみようという気を起こさせるものができるかどうかが鍵であろう。ただ、日本には、贈答品は値段が高くて減多に食べられない物を選ぶというならわしがあり、そこを狙う程度の出荷なら、今後生産が盛んになる可能性はかなりある。ただ、徳之島では、出荷時期が秋であり、それが中元と歳暮の中間時期である点は、有利とは言えない。今のところは、取れたマンゴーのほとんどが農業協同組合を通さない郵パックではけているとのことである。

この島からとれる海産物で書いておきたいものに、ヒトエグサ（俗称アオサ）がある。1月から4月にかけて大潮の干潮時に島の海岸沿いの道路を巡ると岩が濃い緑色の海藻に覆われているのに気がつく。これが、ヒトエグサで、島の人たちはこうした天然ものを昔からとって汁に入れ、食べてきた。この食用ヒトエグサの分布域は日

本では、沖縄県の島じまから九州、四国、本州では西部から東海地方にかけてと大変広いが、徳之島では、当初県の助成を受け、この20年来その養殖に乗り出した業者が何軒かある。その生産量の半分以上は乾燥後板状にしてから、おもに南西諸島のほかの島じまへ出荷している。大半は旧来どおり汁にいれて食べる。そのすばらしい香りは大変印象的である。

九州で養殖されたものは乾燥後、“あおのり”としてふりかけ用、または、“のりの佃煮”として袋詰めとか瓶詰めで全国的に出回っているが、この島でとれたものについて言えば、全国向けに出荷できるほどの生産量はない。また、養殖による生産量を飛躍的に伸ばすには多大な投資が必要で、それは現実的でない、この島一番の業者は言っている。



天然（近景）と養殖（遠景）のヒトエグサ（俗称アオサ）