

黒島における農業・植物利用

山本宗立

鹿児島大学国際島嶼教育研究センター

Agriculture and Plant Use in Kuroshima Island, Kagoshima

YAMAMOTO Sota

Research Center for the Pacific Islands, Kagoshima University

要旨：黒島の太里および片泊において農業や植物利用に関する調査をおこなった。アブラナ科植物やジャガイモ、ラッキョウの収穫が終わり、サツマイモやキュウリなどの植え付けがおこなわれていた。コムギが一部の畑で栽培されており、粉にしてもち米の粉と合わせだんごにして食べる、とのことだった。シャリンバイ（の仲間）の果実や「かんね（マメ科植物、クズだとおもわれる）」の根もだんごなどにして食べられていた。以前はアワやキビ、モロコシなどの雑穀も栽培されていたが、現在それらの栽培は稀有のようだった。トウガラシ属のことを「こしょう」あるいは「とうがらし」と呼ぶこと、観賞用として「まるごしょう」というものが過去に存在したこと、果実が毒消しになること、などが明らかとなった。

キーワード：救荒食、雑穀、トウガラシ属、農事暦

はじめに

黒島は鹿児島県三島村最大の島（周囲15.2km、面積15.3km²）で、周囲は断崖絶壁に覆われ、最高峰櫓岳（622m）をはじめとする深く険しい山々が連なる島である。黒島には東西に太里と片泊の二つの集落がある。太里にある役場支所のご好意により自動車で島を一周する機会を得た。放牧地では黒毛和牛が竹類の葉を食み、やはり畜産が村の基幹産業であると再認識したとともに、自然植生が残っているとはいえ、竹・笹類が繁茂している印象を受けた。また、椎茸が村の特産になっているということで「しいたけ農場」への見学を試みたが、椎茸栽培の採算が合わなくなったため、現在は雑草地化しているとのことだった。道路沿いにはあまり田畑がなく、一見すれば農業をあまりしていない森林・藪に覆われた島のように見えたが、車が通行できないような細い道に入ると、目の前にぱっとサツマイモの段々畑が広がった(写真1)。風を避けるために、山(藪)の中に畑を作っていると考えられた。村人によると、以前はもっと農地が広がっていたが、現在は縮小傾向にあるようだ。短期間の調査ではあったが、黒島における農業および植物利用についてみていきたい。

調査概要

2010年5月20日および21日に鹿児島県三島村黒島の太里および片泊において農業や植

物利用に関する調査をおこなった。畑を観察するとともに、農家の人びと（大里4人（ただし片泊出身者1人を含む）、片泊1人、平均年齢73歳）にインタビュー調査をおこなった。

調査結果および考察

農家の背負い籠をみると、1本の紐を籠の後ろに通し両肩に背負う、というトカラのテゴ（背負い籠）に類似していた（写真2）。このような背負い方は、1本の紐でおでこに掛ける奄美のテルと、2本の紐で両肩に背負うという南九州本土のテゴの中間形と思われているが、未だ詳細は不明のようである（福澄2009）。

畑をみてみると、アブラナ科植物（ダイコン、キャベツなど。ダイコンは種取り用として、軒下に植物を干している家もあった）やジャガイモ、ラッキョウ（写真3）の収穫が終わり、サツマイモやキュウリの植え付け直後、あるいはまさに植え付けている最中の畑が多かった。畑の土壌流亡を防ぐための伝統的な竹柵があちこちで見られた（写真4）。ある農家は「さとりがらいも」（芋の中が赤い）という品種を昔から栽培している、と言っていた。サツマイモは基本的に5月頃に植え付け、10～11月頃に収穫する。キュウリの栽培方法は、強風への対策として支柱を立てず、雑草などの枯れた植物を敷いて地這いにしていた。コムギが一部の畑で栽培されており、10月に畝をつくって直播し、4月頃に収穫するとのことだった（食べ方は下記参照）。

以前はアワやキビ、モロコシ（俗称：たかきび）などの雑穀も栽培されていたが、現在それらの栽培は稀有のようだった。インタビューをした全員が、アワなどの雑穀に関する農事暦を忘れており、詳細な情報を得ることはできなかった。アワは米と一緒に炊いて食べたそうだ。また、エンバクが牛の飼料用に栽培されていた。

ピーマンや獅子唐（ともにトウガラシ：*Capsicum annuum*）は家庭菜園で少し栽培されていたが、辛い品種のトウガラシやキダチトウガラシ（*C. frutescens*）の栽培については今回確認できなかった。農家へのインタビューから、トウガラシ属のことを「こしょう」あるいは「とうがらし」と呼ぶこと、観賞用として「まるごしょう」というものが過去に存在したこと、昔乾燥させた果実を炒め物に利用していたこと、果実が毒消しになること、などが明らかとなった。トウガラシ属の葉を食べる（食べたことがある）と答え



写真1. サツマイモの段々畑(大里)



写真2. 特徴的な背負い籠(大里)



写真3. 干してあるラッキョウ(大里)

た人はおらず、トウガラシ属の薬用に関する詳細な情報も今回得ることはできなかった。

竹類やツワブキ（俗称：つわ、写真5）が畑の中や周縁部に多数自生していた。筍やつわの収穫時期になると、それぞれ収穫して親戚に配る、と答える農家も多かった。

今後より詳細に黒島における農業や植物利用を調査することによって、島の新たな特産品創出の可能性を探ることができると思われた。



写真4. 竹を用いた土壌流亡の柵（大里）



写真5. サツマイモ畑に生えるツワブキ（大里）

以下に料理に関する情報を記載する。

① コムギを使った料理（「むぎもち」、「だんご」などと呼んでいた）

- ・ 小麦粉ともち米の粉を杵で搗き、水でこねて、蒸して、また搗いて丸める。
- ・ コムギの穂を乾燥させて、たたいて脱穀し、杵で搗いて精白し、箕（U字型）でごみを取り除き、乾燥させる。使うときは碾臼で粉にする。小麦粉ともち米の粉を混ぜて（半々ぐらいにまぜるのがおいしい）、水でこねて、蒸籠で蒸して、臼でもちになるように搗く。水でこねたものは、お湯でゆでて、ざるに揚げてよい。また、水でこねたものを「まき（月桃の仲間と思われる）」の葉に包んで蒸してもよい、とのこと。この場合香りがとてもよい。

② その他植物を使った料理

- ・ へっばちだんご：シャリンバイ（の仲間）（俗称：へっばち）を使っただんご。実を湯がき、皮をむき、乾燥させておく。利用するときは、まず水に一晩浸けておく。次の日にソーダ（と呼んでいた、重曹のことだろう）をいれてやわらかくなるまで煮る。そしてつぶし、もち米の粉と合わせて、砂糖などを好みで混ぜて、搗く。
- ・ かんね（俗称。マメ科植物、クズだと思われる）。根の皮を取り、たたいて水で洗うようにしてでんぷんを取る。だんごにしたり、おかゆにしたりして、救荒食として食べた。

謝辞

調査を円滑に進めてくださった鹿児島大学附属練習船南星丸の船員の皆様、鹿児島大学水産学部の寺田竜太氏と研究室の学生の皆様、黒島で案内してくださった大里の役場支所の上村氏、そして御好意でインタビューに答えてくださった島民の皆様、厚く御礼を申し上げます。

引用文献

福澄孝博 2009. 黒潮と文化道：ヤマトと琉球の狭間. 「日本一長い村トカラ」(長嶋俊介・福澄孝博・木下紀正・升屋正人著), 39-52, 梓書院, 福岡.

参考文献

日本離島センター編 2004. 黒島. 「日本の島ガイド シマダス」, p1068-1071, 日本離島センター, 東京.