

平成 28 年度鹿児島県離島振興協議会「アイランドキャンパス事業」

「しまごはん」を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興
報告書



平成 29 年 1 月

東洋大学国際地域学部

目次

1. プロジェクト概要	・・・ 1
① はじめに	
② メンバー表	
③ 日程表	
2. 現地調査地・龍郷町の概要	・・・ 6
① 鹿児島県と奄美大島について	
② 龍郷町の集落と人口・世帯数	
③ 食にまつわる産業の歴史と今	
④ 食にまつわる備事と文化	
3. 龍郷町における各種食材の調理法と食べ方	・・・ 13
① ソテツ味噌の可能性	
② イモ料理に見られる特徴と今後の課題	
③ パパイアの食べ方と味付けの工夫	
4. 旅日記	・・・ 37
5. 研修を終えて	・・・ 48
一番思い出に残っている経験	
6. 総括	・・・ 64
付録：奄美写真集	・・・ 67

1. プロジェクト概要

① はじめに

東洋大学国際地域学部は、平成9年の設置以来、「現場主義」をコンセプトとして、国内外の様々な地域における現地調査を通じて地域振興のありようを実践的に検討してきた。例えば、平成24年度より石川県能登地区では自主的な課外活動として「能登ゼミ」を実施し、参加学生にとっては中山間地域の現状を学ぶよい学習機会となり、卒業後、能登地域に就職する者も輩出した。能登ゼミは、さらに、平成26年度より学生が主体的に現地調査を行う「SFS (Student-led Field Study)」として正規科目化する等、現場での学びの拡充を進めてきた。また、タイ・バンコクやフィリピン・セブ島をはじめとする海外研修にも力を入れている。

鹿児島県離島振興協議会による「アイランドキャンパス事業」は、鹿児島県の離島において、その地域振興に役立つ学外活動に取り組む大学・短大等に対する助成であり、本学部における上述のような教育活動の一つの展開として、平成28年度事業に申請し、採択を頂くこととなった。本学部による事業は、『「しまごはん」を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興』と題し、現地調査を実施して、龍郷町の各集落・各家庭に伝わる様々な郷土料理を発掘し、食をテーマとした観光ルートの提案をねらうもので、国際地域学部国際地域学科及び同国際観光学科の教員・学生16名が参加した。なお、事業期間は平成28年度から平成29年度を予定し、初年度にあたる平成28年度は郷土料理を理解することに主眼を置いた。

本事業は、同時に、参加する学生にとっては、離島という厳しい条件に置かれながらも潜在的資源に恵まれた地域の可能性を考察するよい学習機会を提供すると共に、上述の能登ゼミ等の学外活動への参加も促すことによって、国内外の地域事情に通じ、かつ、現場から諸課題を解決することのできる「地域づくりのエキスパート」を養成する機会へと発展させることを企図している。また、本学部の教職員・学生には鹿児島県出身者も多く（現在の所属学生では7名、うち1名が龍郷町出身）、本事業への参加を通じて、郷土を見つめ直す契機となればとも考えている。

本年度は、現地調査として、10月24日（月）から31日（月）にかけて龍郷町を訪問し、龍郷町役場や各集落の皆様をはじめとして数えきれぬ支援のおかげで、学生が現場から学ぶところは本報告書には収めきれないほど大きなものとなり、実際、本報告書における学生の筆致からは地域振興への熱い思いが感じられる。その一方、短期間の訪問であったこともあり、十分に理解しきれていない部分もあるかと思う。引き続きご指導いただければ幸いである。

② メンバー表

名前	ふりがな	学科	学年	あだ名
志摩憲寿	Shima Norihisa	国際地域学科	教員	—
小早川裕子	Kobayakawa Yuko	国際地域学科	教員	—
村田由美恵	Murata Yumie	国際地域学科	教員	—
柏崎梢	Kashiwazaki Kozuc	国際観光学科	教員	—
鎌田雄大	Kamata Yudai	国際地域学科	3	ウミガメ
隅野山希絵	Sumino Yukie	国際地域学科	3	教職
丸山萌香	Maruyama Moeka	国際地域学科	3	姫
荻野弥結	Ogino Miyuu	国際地域学科	3	妖精
飯塚梨穂	Iizuka Riho	国際地域学科	3	姫
浅利有美	Asari Yumi	地域総合専攻	3	カメラ
新井悠利	Arai Yuri	地域総合専攻	2	買い物
永松山衣	Nagamatsu Yui	国際地域学科	2	牛久
齊野平陽菜	Sainohira Hina	国際地域学科	2	先輩
中原銀太	Nakahara Ginata	国際観光学科	2	ジモティ
吉満幸保	Yoshimitsu Yukiho	国際観光学科	1	タレント
網中美里	Aminaka Misato	国際観光学科	1	マネージャー

③ 日程表

月日	曜日	内容	場所
10月24日	月	10:20 成田空港 発 13:00 奄美空港 着 14:00 ホテルチェックイン 14:30 鶏飯ひさ倉で食事 16:00 龍郷町役場にてミーティング 18:00 買い出し 19:30 夕食 21:00 ミーティング 23:00 解散	龍郷町役場
10月25日	火	9:00 集合 10:00～17:00 視察 19:00 夕食 22:00 ミーティング 25:00 解散	瀬留、秋名
10月26日	水	9:00 集合 10:00～14:00 インタビュー調査 14:30 昼食 15:30～18:00 インタビュー調査 18:30 夕食各自 20:00 ミーティング 23:00 解散	玉里、浦、大勝 戸口、大勝、安 木屋場
10月27日	木	13:30 集合 14:00 インタビュー調査 18:00 夕食各自 20:00 解散	赤尾木、中勝、 安木屋場、秋名
10月28日	金	9:00 集合・チェックアウト 10:30 まとめ各グループ 14:00 昼食 15:30 まとめ各グループ 17:30 チェックイン 19:00 夕食 20:30 まとめ各グループ・各自解散	

「しまごはん」を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興 報告書

10月29日	十	8:30 集合 9:00 種下ろし準備視察 12:00 3人を置き忘れて帰る 12:30 葛藤の末4万を手放す 18:30 夕食 19:30 種下ろし視察 24:00 解散	大勝 大勝、戸口
10月30日	日	8:30 集合 9:00 発表準備 10:30～12:00 発表会 12:30 昼食 15:00 観光資源の視察 19:00 夕食 22:00 反省会 23:00 解散	龍郷町役場 大勝 名瀬
10月31日	月	11:00 集合・チェックアウト 13:00 昼食 14:30 最後の観光資源の視察 15:30 ホテル出発 17:10 奄美空港 発 19:15 成田空港 着 19:30 解散	龍郷

2. 調査対象地・龍郷町の概要

① 鹿児島と奄美大島について

鹿児島県は、日本本土の西南部に位置し、その総面積は約 9,187 平方キロメートルで全国第 10 位。気候区は温帯から亜熱帯に至り、全国の中でも平均気温が高く、温暖な気候に恵まれている。中央部を南北に霧島火山帯が縦断し、北部の霧島から南海のトカラ列島まで 11 の活火山が分布しており、豊富な温泉にも恵まれている。また、県下のほとんどの地域が火山噴出物であるシラス層によって厚く覆われており、気候は温帯から亜熱帯へと広範囲におよび、他の地域に比べ複雑で多岐にわたっている。年間の平均気温は 18.5℃（全国 2 位）で 1 年をとおして暮らしやすい温暖な気候である。また、温泉の源泉、温泉利用の公衆浴場（いわゆる「銭湯」）の数がともに全国 2 位という温泉天国である。霧島や指宿の砂蒸し温泉は有名な地域である。意外な面としては、ボランティアに参加する人が多く、ボランティア行動率は全国三位である。私自身が鹿児島で一番誇りに思うのは食べ物がおいしいことである。主にかごしま黒豚、鹿児島黒牛、黒さつま鶏、黒酢、黒糖、焼酎、ラーメン、トンコツ、さつまあげ、さつまいも、地鶏の刺身、キビナゴの刺身、カツオ料理、鶏飯、かるかん、かごしま茶、白熊などが有名で鹿児島ブランドとして指定されている。鹿児島の暮らしには「黒」があふれており黒豚、黒牛、黒さつま鶏、クロマグロ、黒酢、黒砂糖、黒糖焼酎、黒薩摩（薩摩焼）といったように、黒がつくものが多い。観光ルートとしては、桜島や、霧島の自然に触れながら温泉に行く。砂蒸し風呂や回転式そうめん流しで有名な指宿を訪れたり、歴史を感じられる資料館や史跡巡りをしたりする。など普段忙しい生活で疲れている人がリラックスできるようなゆっくりとした時間が流れる。

次に鹿児島にある離島についてである。鹿児島県には、獅子島から与論島まで、南北約 600 キロメートルにわたって、人が住んでいる 28 の島々がある。（獅子島・伊唐島・諸浦島・長島・桂島・上甕島・中甕島・下甕島・新島・黒島・硫黄島・竹島種子島・馬毛島（現在有人島扱い）・屋久島・口永良部島・口之島・中之島・平島・諏訪之瀬島・照石島・小宝島・宝島喜界島・奄美大島・加計呂麻島・与路島・請島・徳之島・沖永良部島・与論島）これらの島々の総面積は全国第 1 位である約 2,500 平方キロメートルで、県の総面積の約 27% を占めている。緑豊かな鹿児島の離島は観光地としても有名である。

そして、今回の大きな舞台でもある奄美大島についての概要である。奄美大島は、太古の昔に大陸から遮断された島で、独自に進化した動植物や固有種が多く、歴史的にも琉球（沖縄）、鹿児島、東南アジアの文化を消化しながら、独自の自然・文化を築いてきた。島の北部は平坦な農地が多く、ビーチリゾートが点在し、サトウキビの栽培などが盛んに行われている。島の南部はほとんどが山地で、ここだけでしか見る事ができない固有の生物が多く生息し、奄美の森には、アマミノクロウサギ、ケナガネズミ、ルリカケスなどの天然記念物を始め、固有の動物が数多く生息しており、野鳥や昆虫類、両生・爬虫類の種類も豊富である。奄美大島までは、東京から約 2 時間、鹿児島県本島から約 1 時間、沖縄か

ら約1時間でアクセスできる。

近年、パニラエアが運航しはじめ、今までより行きやすくなった。レンタカーがあれば島を回ることができ旅行には最適である。特産品としては、奄美大島黒糖焼酎、大島紬、鶏飯、南国ならではのフルーツ、黒糖、黒糖ピーナッツミキ（米と砂糖、さつまいもの発酵飲食）なり味噌、塩豚、油そうめんが有名である。大和と琉球の文化が融合されたしまであるため、鹿児島県とは違う方言が存在する。

表 2-1 数字で見る鹿児島県（出典：鹿児島県ウェブサイトより作成）

項目	単位	全国	鹿児島県	順位
総人口	千人	128,057	1,706	24
一般世帯の1世帯当たり人口	人	2.42	2.27	45
人口性比(女100人に対する男の数)	%	94.8	87.6	48
自然増加率	%	-0.2	-0.44	-
社会増加率	%	0.03	0.23	-
人口密度	人/平方キロメートル	343.4	186.7	36
年少人口割合(15歳未満)	%	13.7	13.7	13
生産年齢人口割合(15歳以上～65歳未満)	%	62.8	59.8	41
高齢人口割合(65歳以上)	%	23	26.5	12
出生率	人口千人に対して	8	8.6	8
死亡率	人口千人に対して	10.1	12.9	9
婚姻率	人口千人に対して	5.1	4.7	27
離婚率	人口千人に対して	1.77	1.92	8

項目	単位	全国	鹿児島県	順位
年平均気温	度	-	18.5	2
年間降水量	ミリメートル	-	2,834	2
総面積	平方キロメートル	377,971	9,137	10
離島面積(注)	平方キロメートル	7,525	2,485	1
離島数(注)	島	307	28	4
海岸線延長	キロメートル	36,308	2,643	3
温泉源泉数	本	27,367	2,771	2

項目	単位	全国	鹿児島県	順位
農家戸数	戸	2,153,045	63,943	9
販売農家数	戸	1,326,755	37,536	12
農業就業人口	人	2,090,014	57,881	13
耕地面積	ヘクタール	4,496,000	120,300	12
農業産出額	億円	83,639	4,263	3

② 龍郷町の集落と人口・世帯数

龍郷町の人口は、平成 19 年から 28 年で見て 19 年から 24 年までは増加している。しかし、25 年から 26 年この 1 年間で 50 人ほど減少している。26 年から 28 年にかけては 50 人減った分また 50 人増えている傾向にあった。19 年に比べると 250 人も増えている。

世帯数は人口とは比例せず人口は増えているのにもかかわらず、世帯数は減少している。世帯数は、19 年から 20 年にかけては 70 世帯増えているが、20 年から 25 年にかけては緩やかに減ってきているが、25 年から 26 年にかけて人口も減少しているのと同時に、世帯数も激減している。26 年から 28 年の 2 年間でも人口は増加しているのにもかかわらず、世帯数は緩やかに減少している。

龍郷町には 20 の集落がある。そのうち今回訪れたのはこの 10 集落で、北に位置するのが安木屋場で、ここはソテツの山が沢山ある。同じく海沿いに位置しているのが秋名である。秋名は、漁業が盛んで主な食事は、海鮮が多く、漁師も多くいた。タイモや稲作やマコモの栽培がおこなわれている。龍郷町の真ん中に位置しているのが玉甲で、ここは町営のマンションなどが多くみられ住宅が多かった。玉甲は町外から入込みが多いため、他の集落に比べて若い年齢の人が多。その隣に位置するのが、浦でここもマンションや一軒家が多く見られた。中央公民館や、保険福祉センターや体育文化センターなどの公共施設に加え、医療機関なども充実している。

大勝は、面積が広くて一軒家、平屋が多く見られた。中勝は山が多く、大勝と同様に平屋が多かった。それに、スーパービック II も近く生活に便利な地区として人気があるようだ。戸口は、上戸口、中戸口、下戸口に分かれている。漁業が盛んな赤尾木は、平屋が多くて海沿いに位置しているところもある。

その他には、磯里、嘉渡、円、龍郷、久場、瀬留、川内、手広、屋入、芦徳がある。

表 2-2 龍郷町各集落の人口と世帯数（出典：龍郷町ウェブサイトより作成）

集落名	男	女	人口	世帯数
秋名	98	104	200	122
磯里	77	91	168	94
嘉渡	98	137	235	166
円	88	90	178	89
安木屋場	84	85	169	82
龍郷	114	122	236	113
久場	35	34	70	35
瀬留	139	130	269	123
玉甲	309	300	609	281
屋入	19	22	41	23
浦	278	302	580	344
大勝	344	417	761	333
川内	35	51	86	44
中勝	247	245	492	239
下戸口	62	75	137	61
中戸口	142	136	278	121
上戸口	88	77	165	87
手広	150	156	306	136
赤尾木	373	386	769	402
芦徳	149	148	297	132
合計	2928	3118	6046	3007

③ 食にまつわる産業の歴史と今

奄美大島は本土・沖縄本島からも離れている。その結果、現在に至るまでの長い歴史の間において奄美大島は、独自の文化の発展を遂げてきた。

奄美大島の古代時代頃の主な食料は、ヤモ。大和朝廷時代ごろになると中国や琉球、本土の朝廷との交流が始まり、大和朝廷に名産品を献上するなどの記録が残っており、様々な資料に島の存在が明記されるようになった。このころまで奄美大島では狩猟採集が続けられていたが、その後、「アジュ」と呼ばれる按司の割拠時代ごろには米を食べていたとされている跡が残っている。そして、1429年から琉球に支配される時代が続いたのち、1609年に沖縄とともに薩摩藩に支配されるようになっていった。このころにはサトウキビによる黒糖づくりが盛んになっていたが、薩摩藩による黒糖の総買い上げが行われるなど農民は苦しい生活が強いられた。当時の主食は主にサツマイモなどのイモ類であったが、飢饉のときにはソテツを毒抜きして取れたでんぷんで粥を作るなど食料の足しにしていた。しかし、このころに黒糖焼酎がつくられ、住民たちはそれを密造していた。そして江戸時代末期、黒糖の値段が下がってくると薩摩藩はより値段の高い白糖を作らせるため白糖工場を作り、更なる利益につなげようとしていた。工場は瀬留（龍郷町）、金久（名瀬市）、須古（宇検村）、久慈（瀬戸内町）の4カ所に設置されたが、台風の影響や薪の不足が原因で5年以内に閉鎖になった。その後、明治時代になっても黒糖の販売を独占されるなど支配は続き、それは1940年代まで続いた。

そして、現在の龍郷町における食産業の実態については図1のとおりである。龍郷町では食産業は農業、水産業の2つの産業が中心にある。しかし、両方合わせても全体の0.9%である。また、産業別事業所の状況のデータ（龍郷町2016）では、農業と林業の事業所数が3で、漁業の事業所数が2であった。一番多いのが卸・小売業で112の事業所数がある。これらのデータから考えると、龍郷町では盛んに食産業がなされていないことがわかる。

私たちが調査しているときも、調査対象の食材をどこで手に入れているのか聞いたところ、購入しているという回答が多かった。北部の等利町では多くの作物が生産されているらしいが、龍郷町では高齢者が増えていることも要因かもしれないが、農業や漁業に従事する人が少なくなっている。

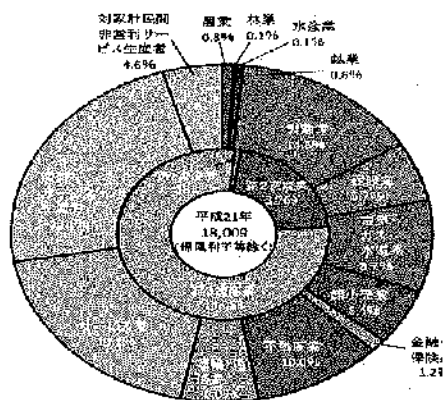


図2-1 産業別龍郷町内総生産額
(単位：百万円)

④ 食にまつわる催事と文化

豊かな自然に恵まれている奄美大島。そこに住む人々の暮らしの中には山、海、川、そして畑が存在する。こうした身近な自然から人々は恩恵を受け、生活を営んでいる。その自然に感謝し、そして祈るといった文化がこの島には存在する。特に龍郷町には五穀豊穡に感謝し、来年の豊作を祈願する「秋名アラセツ行事」と、翌年の豊作を祈願するとともに、一年間の締めくくりとして各家庭を踊り浄め、繁栄を祈る「種下ろし」という行事がある。神様を海の彼方からくると考えている点や、それぞれの祭りで唄われる歌詞からは奄美大島特有の文化がみられる。

「秋名アラセツ行事」とは、山と海から稲霊（いなだま）を招いて五穀豊穡に感謝し、来年の豊作を祈願する奄美で最も古い祭りで、1985年には国の重要無形民俗文化財に登録されている。行事には二つの種類があり、一つは夜明けとともに片屋根を揺り倒して豊作を祈る「ショチョガマ」と、もう一つは秋名湾西岸にある「神平瀬」と「メラベ平瀬」と呼ぶ2つの岩で豊作を祈る「平瀬マンカイ」がある。祭りが始められたのは、1460年～1609年までの琉球王の支配下にあった頃で、祭政一致の名君とされる尚眞の時代ではないかと思われている。戦中、戦後は一度途絶えていたが、1960年、秋名・幾里青壮年・婦人会が中心となって、秋名小学校の後援もあり秋名平瀬マンカイ保存会（初代会長故窪田正徳氏）が設立し、400年以上の歴史を持つ稲作儀礼となった。

行事の一つであるショチョガマとは秋名田袋を見下ろす山の中腹に建てた片屋根のことである。午前5時頃にショチョガマの上で太鼓を鳴らし祭りを呼びかけ、日の出前に祭壇にカシキ（赤飯）、焼酎、ミキの順に供え、神役のグージ祭詞をととなえ豊作祈願をする。唄の一節が終わると、男衆や子どもたちが「コラ・メラ」と掛け声をかけて太陽が出る直前にショチョガマを揺すり倒す。その後倒れた屋根の上で八月踊りをし、祭りが終わる。

もう一つの平瀬マンカイは午後4時頃、夕方の満潮に合わせて行われる。ショチョガマが田や畑、山の神々への祈りであれば、平瀬マンカイは海の神々への祈りである。神平瀬、メラベ平瀬という名の岩に男性と女性が登り、唄の掛け合いをして豊作祈願をする。その後、浜に下りて八月踊りを行い祭りが終わる。

「種おろし」とは翌年の豊作を祈願するとともに、一年間の締めくくりとして各家庭を踊り浄め、繁栄を祈る行事である。はじめは日本人が稲作を始めた頃からだと推定され、現在まで伝承された文化だと考えられている。日程は集落ごとに異なるが10月下旬に行われるところが多い。当日は、八月踊りの家回り（ヤーマワリ）を行う。集落により仮装（イッソー）で踊るところもある。昔は、各家庭を回り夜通しおどり明かしていたが、現在は集落ごとに多少異なり、新築の家を中心に数件回るといった形が多い。この時、集落の浄財となる寄付金（ハナ）を集める。また迎えた家では、料理や飲み物を提供し老若男女、夜遅くまで踊り続ける。

提供される料理は、揚げ餅（いもち）や、かしゃもちなどの伝統料理から、お菓子や、フルーツなど子供向けの食べ物もたくさんある。こうした食べ物の準備は集落によっては公民館に集まり、集落の人が共同で料理の準備をするところもある。これは、人勝などの移住者や若い人が多い集落で行われ、年長者から若い人へと郷土料理を伝えていくための手法である。こうした準備は夕方お昼には終わる。

種下ろしが始まるのは、日が落ち、あたりが暗くなった 19 時から 20 時頃。それから決められた順に 4、5 件ほどの家庭を回る。各家庭には、複数の踊り手と唄い手、太鼓が列を成して向かう。到着するとその列は徐々に円を描くように並ぶ。そこに近隣住民も加わり、二重、三重の円になって踊る。踊りは、唄い手の唄に合わせて変化していく。唄や踊りのテンポは集落によって異なり、常に一定のところもあれば、徐々に速くなっていくところもある。こうして各家庭を回り、種下ろしは日付も変わった深夜にお開きとなる。各集落が一丸となって行うので親睦を深めるうえでも重要な行事となっている。

この 2 つの祭りからも分かるように、奄美大島における豊作感謝や祈願には八月踊りという芸能が伴っている。これは島特有の文化と言える。自然と共存し、それに感謝し祈り、集落の親睦を深めるこれらの祭りは龍郷町の文化であり魅力だ。

参考文献

奄美市ウェブサイト <https://www.city.amami.lg.jp/> (2016 年 11 月 14 日閲覧)

鹿児島県ウェブサイト <http://www.pref.kagoshima.jp> (2016 年 11 月 14 日閲覧)

龍郷町ウェブサイト <http://www.town.tatsugo.lg.jp/> (2016 年 11 月 15 日閲覧)

龍郷町奄美遺産活動事業実行委員会 (2016) 「龍郷町シマ（集落）遺産調査報告書」(平成 27 年度文化庁文化芸術振興費補助金・文化遺産を活かした地域活性化事業)

3. 龍郷町における各種食材の調理法と食べ方

① ソテツ味噌の可能性

飯塚梨穂、荻野弥結、中原銀太、新井悠利

1. はじめに

今回私たちは龍郷町でソテツ味噌の文化について調査した。一般的に本州ではソテツを食べる文化はないとされている。実際私たちが今まで東京で暮らしてきて「ソテツ」という言葉自体馴染みがなかった。調べてみたところ、ソテツは南の暖かい地域に多く分布しているということだった。日本においては、南国ムードを演出するために植えられえることが多いそうだが、中国では漢方として用いられることもあるようだが、ソテツには毒があるということも分かった。しかしながら、奄美大島にはソテツを食べる文化があるということを発見し、それを使った料理があるということを知った。その中でもソテツを味噌に使う「なり味噌」として食べることがあることも知った（なり味噌の「なり」とはソテツの実を指す）。毒のあるものをどのようにして食べるのか、ソテツとはどのような味がするのかということに興味を持ち今回の調査に乗り出した。また龍郷町は安木屋場にソテツの群生地を有しており、奄美大島の中でもソテツ味噌に逸出していると思い調査地とした。

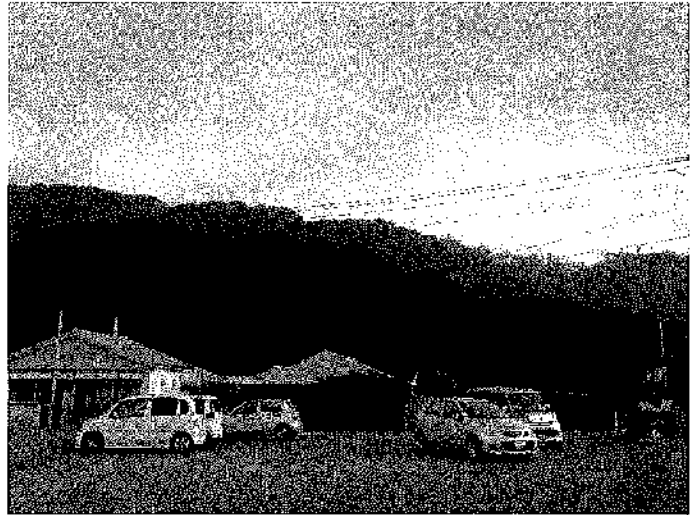


写真 3-1 ソテツの群生地



写真 3-2 ソテツの実

2. 調査方法

調査方法はインタビューによって集落ごとの回答を比較する方法をとった。質問内容は大きく分けて3つある。

- ① 家にソテツ味噌がある/ない
- ② 家でソテツ味噌を作っている/買っている
- ③ ソテツ味噌の調理法/活用方法

の3点である。これに加え味噌を買っている場所や、その集落特有の話を伺った。玉里2名、下戸口1名、中勝3名、浦5名、赤尾木2名、大勝7名、安木屋場6名、秋名4名にインタビューを行った。

なお、今回の調査では「なり味噌」ではなく、「ソテツ味噌」の表記でインタビューを行った。

3. 調査結果

質問①家にソテツ味噌がある/なしの結果は、あると回答した方が10名、なしが19名だった。また質問②家でソテツ味噌を作っている/買っているに対する結果は、作っていると回答した方が1名、買っているが13名だった。このことから、現在の龍郷町ではソテツ味噌がある家庭は全体の1/3で比較的少ないことが分かった。また家庭にソテツ味噌がある方々はおよそ6割が購入している結果となった。インタビューにより話を伺ったところ、昔は自宅で味噌を作ることが多かったが今はスーパーに行けば簡単に手に入るということで作る機会が減ってきたようだ。現在でも作っている方はいるとのことだが、インタビューした中では瀬留に2、3名いることしか分からなかった。質問③ソテツ味噌の調理法/活用方法は、ソテツ味噌の食べ方を11通りに分類し比較した。

表 3-1 ソテツ味噌の食べ方

味噌漬け	お茶請け	卵	豚	ビーナッツ	魚	ゴーヤ	米	味噌汁	炒め物	その他
7	3	2	8	6	8	4	3	3	2	4

有効回答者数 22 名（複数回答あり）

表 2 はその結果を示す。味噌漬け 7 名、お茶請け 3 名、卵 2 名、豚 8 名、ビーナッツ 6 名、魚 8 名、ゴーヤ 4 名、米 3 名、味噌汁 3 名、炒め物 2 名、その他 4 名という結果になった。豚、魚でアレンジする家庭が多く、次いで大根やパパイヤと味噌漬けにする家庭が多かった。これを集落ごとに比較した結果が表 3 である。なお、表中の「米」は、ご飯と一緒に食べる食べ方を指す。

表 3-2 集落ごとのソテツ味噌の食べ方

	玉里	下戸口	中勝	浦	赤尾木	大勝	安木屋場	秋名	合計
ある	0	0	1	0	0	4	4	1	10
なし	2	1	2	4	2	3	2	3	19
作っている	0	0	0	0	0	0	0	1	1
買っている	0	0	2	3	1	3	4	0	13
食べ方									
味噌漬け	0	0	0	1	0	2	1	3	7
お茶請け	1	0	1	1	0	0	0	0	3
卵料理	0	0	0	1	0	0	1	0	2
豚	1	0	0	1	0	3	3	0	8
ピーナッツ	0	0	0	1	0	3	2	0	6
魚	1	0	0	2	0	3	2	0	8
ゴーヤ	1	0	0	2	0	0	1	0	4
米	0	0	0	0	2	0	0	0	2
味噌汁	0	0	0	1	1	1	0	0	3
炒め物	0	0	0	2	0	0	0	0	2
その他	0	0	0	2	0	0	1	1	4

有効回答者数 30 名（複数回答あり）

集落ごとにみていくと、玉里はソテツ味噌が家にないと回答した人が 2 名だった。食べ方はお茶請け、豚、魚、ゴーヤが各 1 名ずつだった。ここでは 60 年前は芋、塩、豆で味噌を作りそれにパパイヤを漬けて食べていた。

下戸口はないと回答した人が 1 名だった。

中勝はあると回答した人が 1 名、ないと回答した人が 2 名だった。うち買っていると回答した人は 2 名だった。食べ方はお茶請けと回答した人が 1 名だった。中勝では昔、ソテツ味噌を味噌がめに入れて漬け物などを作り保存食として活用していた。ここでインタビューしたうちの一人は、ソテツ味噌の有無は集落ごとの違いというよりは好みによると言っていた。その為、ソテツ味噌が苦手な人はソテツ味噌をすった「すり味噌」を使い、ゴーヤなどと和えて甘く味付けして食べていることが分かった。

浦はあると回答した人が 0 名、ないが 4 名だった。しかし、米味噌を買っているという人が 3 名いた。食べ方は味噌漬け、お茶請け、卵料理、豚、ピーナッツ、味噌汁が各 1 名、魚、ゴーヤ、炒め物、その他が各 2 名だった。その他に挙げたのは、ソテツ味噌をそのままおかずにして食べる食べ方と、ピーナッツ粉に混ぜる



写真 3-3 ピーナッツ味噌

食べ方であった。また肉を柔らかくする用途としても味噌を使っている。浦の家庭では、かつてソテツの実を粉にしておかゆに混ぜて食べていたがソテツの毒がリウマチに悪いと噂になったことで食べなくなったということだった。

赤尾木はあると回答した人が0名、ないが2名だった。ここでは、米味噌を買っているという人が1名いた。食べ方は味噌汁が1名、米が2名だった。この赤尾木では、なぜソテツ味噌が使われなくなりつつあるのかを聞くことが出来た。それは、ソテツを使う必要がなくなったからというものだった。戦時中、龍郷町では不足していた米や大豆の代わりにソテツを使用することで味噌のかさ増しをしていた。そのためソテツ味噌が広く使われていたという。しかしソテツには毒性があり、食用として用いるには念入りに毒抜きをしなければならない。かつてはその毒に苦しんだ人もいたという。現在はわざわざ手間のかかるソテツで味噌を作らなくても米や大豆が不足しているという状況はないため、ソテツ味噌が使用されなくなってきたそうだ。

大勝はあると回答した人が4名、ないが3名だった。うち作っている人は0名、買っている人が3名だった。ソテツ味噌が手作りではなく市販品を買う理由としては、大勝集落では昭和44年(1969年)くらいまで、稲作が盛んにおこなわれていたため、米を使う米味噌作りのほうが主流だったという意見があった。また、現代の50代以下は島料理を作れる人があまりいないため、味噌づくりをする人もほとんどいないそうだ。なぜなら、この世代は日本の高度成長期以降の生まれであり、子育てをしながら自分の仕事もしなければならないため、味噌の作り方を知っている親から教えてもらう時間がなかったそうだ。また、進学・就職するために子供が島を出て行ってしまいうえ、親としても教える時間がなかったという理由が挙げられた。このように、子供が家にいなくなったことにより、食べきりサイズで保存機能に長けた市販品を好んで購入するようになったという。食べ方は味噌汁が1名、味噌漬けが2名、豚、ピーナッツ、魚が各3名だった。そのほか、大根漬けとして食



写真 3-4 豚味噌



写真 3-5 魚味噌

べることが多いという。

安木屋場はあると回答した人が4名、ないが2名だった。うち作っている人は0名、買っている人が4名だった。食べ方は味噌漬け、卵料理、ゴーヤ、その他が各1名、魚、ピーナッツが各2名、豚が3名だった。ここではその他として、たこ、烏賊、パパイアを味噌漬けの材料として使っている。なり味噌作りは、ソテツのなり(実)の毒抜きに時間がかかるため、昔は近所の家庭と協力してなり味噌を作っていたが、現在はそのような



写真 3-6 島そだち館

ことはなくなり店で買うことが多いということだった。

秋名はあると回答した人が1名、ないが3名だった。うち作っている人が1名、買っている人は0名だった。作る時は手間のかかるソテツ味噌作りを簡略化するために、味噌作りに必要な麹菌(こうじきん)を使わないで、菌麴(きんこうじ)を材料として使っている人がいた。麴菌の場合だと、蒸したソテツのナリと玄米に火加減に気をつけながら、再度蒸す必要があるようだ。しかし、菌麴であれば、蒸したソテツのナリと玄米に被せるだけで発酵させることができるようだ。食べ方はその他が1名、味噌漬けが3名だった。その他としては、ザラメと混ぜて食べる食べ方があった。

調査の中でソテツ味噌を使うときは自分で作ったものではなく、買うと答えた人が多くいた。その人達にどこで買うのかを聞いたところ、多くが島そだち館で買うと回答した。島そだち館は、奄美の特産品を取り扱う物産店で、食品から陶器まで幅広い商品を取り扱っている。しかし、実際に島そだち館を訪れてみると、ソテツ味噌を取り扱っていなかった。今までは島そだち館でもソテツ味噌を作っていたそうだが、今年製造を中止したという。ソテツ味噌を作るには相当な手間が掛かることや市販のものが市場に流通しだしたことが中止の理由であるようだ。また、赤尾木の商店でも同様に、今年の3月でソテツ味噌を取り扱うのは止めたという回答が得られた。取り扱いを止めた理由は、現在の市販品は若い人が作っているため、味がかつてと異なるというものだった。

4. 考察

結果から分かったこととして、

- ① 多くの家庭にソテツ味噌はない
- ② ソテツ味噌の有無は集落ごとに差がみられる
- ③ ソテツ味噌は主ではなく代用品

④ 市販の味噌がある為、味噌自体作っている人は少なかったという4点が挙げられる。①と③に関して、ソテツ味噌が使われていたのはあくまで戦争の時の著しい食料不足の時にかき増しとしてソテツを材料としたときであって、米や大豆が手に入るようになった今は徐々にソテツが使われなくなったことが家庭にソテツ味噌がない主な理由として考えられる。加えて、ソテツ味噌づくりに手間が掛かるということから④のような結果となったと考えられる。②についてはソテツの群生地に近い安木屋場や大勝、秋名でソテツ味噌を家に置いているところが多く見られた。この地域以外は昭和50年代の団体営農地開発事業により多くの土地が稲作から畑作へと転換したが、かつては多くの土地が田んぼだった為、ソテツ味噌よりも米味噌づくりが盛んだったことが関係していると推察される。

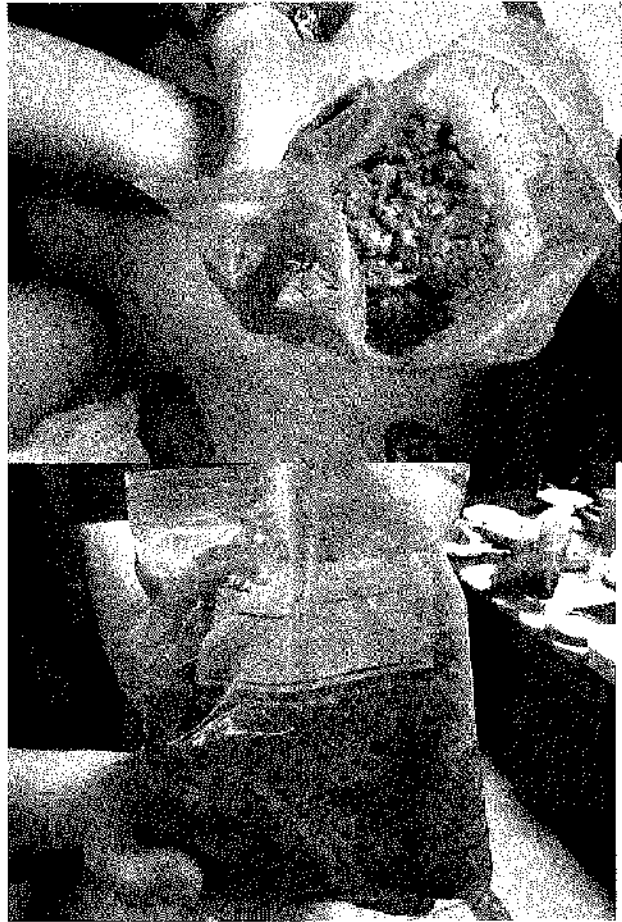


写真 3-7 ソテツ味噌

また、調べていく中で島の人々はソテツ味噌よりも米味噌やその他の味噌を料理に使っていた。味噌料理に関しては、かつお節を入れたアレンジやおやつ感覚で食べられるお茶請けなど、私たちの知らない食べ方が主流だった。一つの提案として、若い人が食べやすいように味付けを工夫した味噌料理がカフェなどで提供されればお茶請けとしての食べ方が広がるのではないかと思った。したがって、ソテツ味噌を特産品とした観光ルートの開発に焦点を絞るのではなく、島特有の味噌料理全般に視野を広げ観光ルートを開発していくことのほうが多くの魅力を引き出せると思われる。

② イモ料理に見られる特徴と今後の課題

吉満幸保、齊野平陽菜、隅野山希絵、鎌田雄大

1. 調査目的

私たちが初日に訪れた町役場で、「龍郷町シマ（集落）遺産調査報告書」（龍郷町シマ（集落）遺産調査報告書、2016）という資料を見せてもらった。その中に、「龍郷町の農耕歴（新暦）」という各農作物の収穫、植え付け、種蒔の時期が記載されている資料を見つけた（表 3-3）。この資料には、イモの種類として甘藷、タードン、田芋、里芋、コーシャという私たちが今まで聞いたことのないような種類のイモが含まれていた。奄美大島でここまでたくさんのイモが作られていることに魅力を感じたため、これらのイモをどのように調理し、食べているのか、また、集落ごとによってその調理方法に違いがあるのか、分析することを調査の目的とした。

表 3-3 龍郷町の農耕歴（新暦）

農作物	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
甘藷												
タードン												
田芋												
里芋												
コーシャ												
...												

出典：龍郷町シマ（集落）遺産調査報告書

2. 調査結果

各集落で調査を行った人数と、集落ごとのイモの調理方法を単純集計によって整理した。その結果について、(1) 集落ごとの回答者数、(2) イモの調理方法、(3) 集落ごとのイモの調理方法、(4) 龍郷町におけるそのほかのイモ料理の4つに分けて説明する。

(1) 集落ごとの回答者数

結果は、一番回答を得られたのが大勝で6名。次が、安木場と浦と玉里が5名ずつ。その次が中勝で、3名。次が、赤尾木と秋名がそれぞれ2名ずつ。一番少なかったのが下戸口で、1名だった。全部で29名の人から回答を得ることができた。

(2) イモの調理方法

イモの調理方法について、29名からの回答を得た。この質問には、複数回答で回答してもらった。結果は、表2のとおりである。一番回答が多かったのが天ぷらともち天で14名。次に多かったのは、かしゃもちで10名。その次が大学芋の3名。そして最後にふかしいもで、2名という結果だった。

また、調査をしていくうちに龍郷町の人にとって「イモ」といえば「さつまいも」であるということがわかった。「イモをどのようにして調理していますか」と私たちが調査対象者に質問をすると、ほとんどが里芋やじゃがいもではなく、さつまいもに関する料理の回答が返ってきた。さつまいもは古くから鹿児島で作られ、食べられていた。そのため、さつまいもを使った料理が豊富にあり、真っ先にさつまいもの料理を答えたのだろう。

次に、この表の調理方法について説明する。一番回答の多かった「天ぷら」とは、さつまいもの天ぷらのことである。「もち天」とは、もち粉にさつまいもを混ぜて塩と砂糖で味付けしたものを油で揚げたもので、本調査においては呼称を「もち天」に統一した(写真1)。今回の調査で食べることでできたもち天は、醤油味でもちもちとして腹持ちがとてもよかった。「かしゃもち」は、餅にさつまいもとヨモギの葉をすりつぶしたものを混ぜ、カシヤの葉でくるんだ後で蒸したものである(写真2)。かしゃもちは、カシヤの葉を開ける時にクワクワ感があり、食べる時は葉っぱの香りもして、味と香りを楽しむことができた。このカシヤの葉には防虫、防菌、防カビの作用があるとされている。「大学芋」とは油で揚げるなどして、砂糖や醤油で甘く味付けをしたものである。最後の「ふかしいも」とは、さつまいもをふかしたものである。

表 3-4 全地域におけるイモの調理方法 (人)

天ぷら	もち天	かしゃもち	大学芋	ふかしいも	合計 (複数回答可)
14	14	10	3	2	29

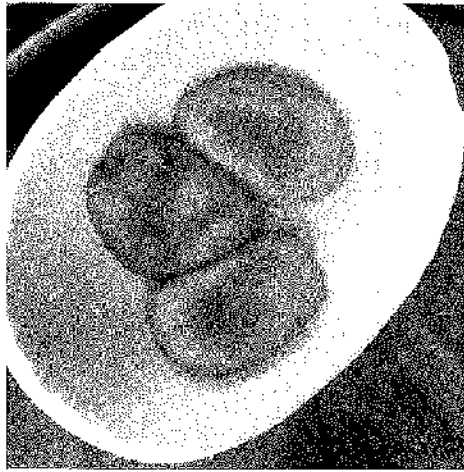


写真 3-8 もち天



写真 3-9 かしゃもち

(3) 集落ごとのイモの調理方法

次に、集落ごとのイモの調理方法についてクロス集計で整理をした。その結果は、表 3-5 のとおりである。大勝で天ぷらを食べる人は 3 名、もち天は 2 名、かしゃもち 3 名、大学芋 1 名。安木場では天ぷらが 1 名、もち天 2 名、ふかしいも 1 名、大学芋 1 名。赤尾木では天ぷらが 1 名、もち天 2 名、かしゃもちが 1 名。秋名では天ぷら、もち天、大学芋がそれぞれ 1 名。浦では天ぷらが 2 名、もち天が 3 名、かしゃもちが 3 名。下戸口は天ぷら、もち天、かしゃもちそれぞれ 1 名ずつ。中勝は天ぷらが 2 名、もち天が 1 名、かしゃもちが 2 名。玉里は天ぷらが 3 名、もち天 2 名、ふかしいもが 1 名であった。天ぷらともち天はすべての集落で食べられていた。

表 3-5 集落ごとのイモの調理方法 (人) 複数回答可

	天ぷら	もち天	かしゃもち	大学芋	ふかしいも
大勝	3	2	3	1	0
安木場	1	2	0	1	1
玉里	3	2	0	0	1
浦	2	3	3	0	0
中勝	2	1	2	0	0
赤尾木	1	2	1	0	0
秋名	1	1	0	1	0
下戸口	1	1	1	0	0
合計	14	14	10	3	2

(4) その他のイモの調理方法

(2) で触れた以外のイモ料理について、さつまいもと里芋、コーシヤ、田芋という芋の

種類に分けてそれぞれの調理方法について説明する。さつまいもの調理方法は、いもご飯、ひっきゃげ、とんもちがあった。「いもご飯」とは、さつまいもを入れて作る炊き込みご飯のことである。「ひっきゃげ」とは、もちにさつまいもを入れて練ったもので、おやつや酒の肴として食べられる。このひっきゃげは、旧正月の1月18日に食べられるそうだ。「とんもち」とは、ヨモギの葉が入っていないかしゃもちである。

さといもの調理方法は、田楽、ふかしいも、煮っころがし、お吸い物である。「田楽」とは味噌田楽で、味付けである味噌には砂糖としょうがを加えている家庭があった。「ふかしいも」とは、ただ里芋をふかしただけのものである。「煮っころがし」の味付けには、砂糖と油と醤油で味付けを行うという回答を得た。コーシャ(写真3-9)は、紅い色をしている芋で、酢に漬けたり、炒めたりしたものをサラダにトッピングしている家庭があった。コーシャに関してその他に、コーシャ、もち粉、水を混ぜて揚げたもち天を正月のおせちに入れたり、正月に食べるお吸い物の具の一つとして入れたり、かまぼこが高価であった頃に、紅色のコーシャを代用して正月のおせち料理に彩りを添えていたりするなど、様々な料理で使われてきたことが分かった。田芋(写真3-10)は、田んぼで作られる里芋に似た食感の芋で、煮物やコロッケに使われていた。

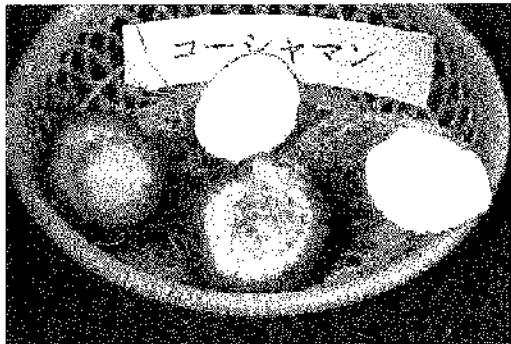


写真3-10 コーシャ



写真3-11 田芋

(5) 伝統的に作られているイモ料理と日常的に作られているイモ料理

調査をしていくうちに、伝統行事で作られるイモ料理と日常的に作られるイモ料理があることが分かった。もち天、かしゃもち、ひっきゃげ、煮っころがしなどは主に祭事などの伝統行事で食べられていた(これ以降のもち天やかしゃもちなどは伝統料理と表記する)。3月3日の雛祭り(桃の節句)や種おろしの際にもち天やかしゃもちを、5月5日の端午の節句にくじらもちを食べるようだ。くじらもちとは、かしゃもちにヨモギを加えていない白い「とんもち」というものと、とんもちに黒糖を加え黒くしたものを二層にして、くじらに見立てたかしゃもちの一種である。また、かしゃもちととんもちを二層にして作ったくじらもちもあるようだ。

次に日常的に作られるイモ料理に関して述べる。イモ料理は、大学芋、スイートポテト、炊き込みご飯、イモが入ったコロッケやドーナツなどがあった。また、赤尾木にペンシヨ

ンを経営している夫婦にインタビューし、ペンションで出す料理を作っている方にイモ料理について話をうかがった。彼女は伝統料理の他に独自の創作料理も作っていて、その創作料理の一つが「里芋団子」である(写真 3-11)。この料理は、里芋を蒸かし、潰してだしを加え混ぜたものを、団子状に丸める際に中にエビを入れ、それを一度凍らせてから衣をつけ、揚げたものである。このように洋風にアレンジすることでイモ料理でもオシャレになり、子供にもうけるそうだ。イモを使った家庭料理は、子供のニーズに合わせて新たに生み出されるものもあることが分かった。

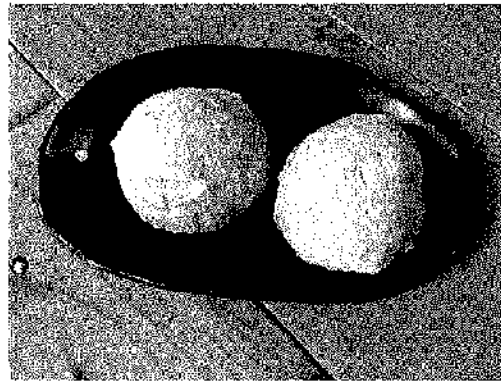


写真 3-12 凍らせた里芋団子

3. 考察

考察では調査から得られた結果をもとに、(1) イモを食べる目的の変化について、(2) 各集落におけるイモの共通点と相違点、(3) 伝統料理が若い世代に引き継がれない可能性の3つ観点から考察していく。

(1) イモを食べる目的の変化について

調査対象地区における歴史的背景と、現代のイモ料理を食べる機会などから考察する。イモ料理の中でも、「もち天」「かしゃもち」が一番目的の変化があると考えたので、この2品を中心として記述する。もち天とかしゃもちは上記で説明したように、もち粉にさつまいも混ぜたものである。戦時中、さつまいもは食糧不足対策のため、かさ増しの食料として使用されていた。つまり、「もち天」や「かしゃもち」は、日常的によく食べられていた食べ物であり、食糧のかさ増しを目的として主食として用いられていたことがわかった。しかし、現在では上述したとおり、もち天やかしゃもちは、種おろしなどの伝統行事の時に作られ、おやつやおかずとして作られる傾向に変わってきている。実際に、安木場に住む夫婦は、「昔はイモを米の代わりとして食べていた」と回答し、同じく安木場に住む男性は、「昔はかさ増しをするために、もち天にさつまいもを入れていた。しかし、傷みやすいので今は米だけを使っ

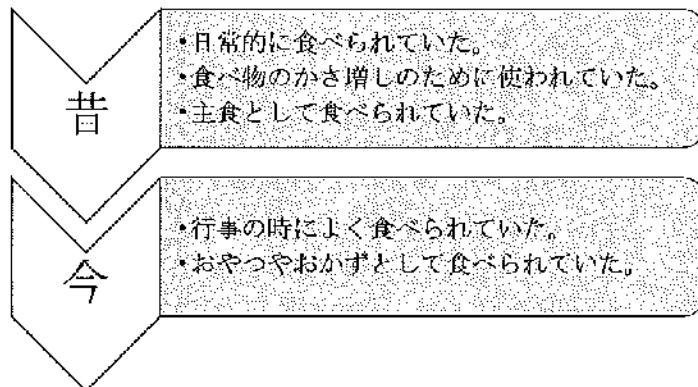


図 3-1 イモの歴史的背景

ている」と回答している。かき増しの1つの材料としてさつまいもを利用していた戦時中とは変わって、現在では行市の時に用いたり、おやつやおかずとして利用したりしていることが今回の調査からわかった。

(2) 各集落におけるイモの共通点と相違点

調査結果から考える、イモ料理についての共通点と相違点について考察する。イモ料理に関して共通している点は、種おろしや運動会のお弁当などの行事で、イモ料理がよく作られるということだ。そして、さつまいものつるを野菜として野菜炒めなどに使って食べるということである。実際に私たちが参加した3つの集落の種おろしでも、イモを使った料理が振る舞われていた。

次に、相違点についてである。集落ごとに食べられているイモの種類や同じ料理でも、各集落で味付けが異なっていたり、料理名が違っていたりすることがわかった。味付けの違いについては、もち天は、多くの家庭では塩と砂糖で味付けしているが、ある家庭では違う調味料を使い味付けをしていた。イモ料理の名前に関しては、「ひきゃげ」「ひっきゃげ」、「もち天」「いももち天」「いももち天ぶら」などと呼称に違いがあった。これらの違いは、どれも受け継がれている家庭ごとの違いだと考えられる。

今回の調査では集落ごとによって料理の味付けや呼称が違うのか、それとも家庭ごとに違うのかははっきりしたことはわからないが、味付けに関しては家庭ごとによって異なっているという話をよく耳にしたので、家庭ごとに味付けが異なることはたしかであろう。

(3) 伝統料理が若い世代に引き継がれない可能性

ここでは、伝統行事で作られるイモ料理が若い人たちに受け継がれていない可能性について考察する。結果の(5)にあるように、かしゃもちやとんもちは、伝統行事の時によく作られているという調査結果が得られた。そして今では、家庭料理の大学芋や炊き込みご飯などが日常的に作られていて、伝統料理などは作られなくなっている。例えば、赤尾木に住む女性は、「かしゃもちは、今はあまり作らず、種おろしの時に作る」と回答し、大勝に住む女性は、「ひっきゃげは最近あまり食べない」と回答している。このことから、一部の伝統的なイモ料理が、日常的に作られなくなった可能性が見えてきた。また、写真6のようにして振舞われた料理の中にかしゃもちがあった。伝統料理は、種おろしなどの祭事に主に作られるものという認識が持たれているという可能性もある。



写真 3-13 種おろしで振舞われた料理

また、大勝で調査した小学3年生の生徒たちは、「イモを使った好きな料理、または知っている料理は何か」という質問に対して、「いも天、里芋にチーズをのせて焼いた料理、焼きいも、ポテトサラダ」と回答した。回答の中に伝統的イモ料理が含まれていなかったことから、子供たちには伝統的イモ料理があまり浸透していない可能性がでてきた。また、白米とさつまいもと砂糖で作った奄美大島の伝統的な発酵飲料である「ミギ」について、原料にさつまいもが含まれていることを知らない生徒もいた。

このことから、伝統的なイモ料理に関してあまり子供たちには受け継がれていないことが分かった。しかしながら、今でもお祝い事や種おろしなどの祭事の機会に、イモを使った伝統料理は欠かせないものであり、伝統料理を若い世代に引き継ぐ必要があると私たちは考えた。

4. 提案

私たちは考察の(3)から、もち天やかしゃもちなどの伝統料理を少しでも多くの人に知ってもらい、若い世代に伝えていくことが必要ではないかと考えた。そのために必要なことは、伝統料理であるイモ料理の存在を若い世代に知ってもらうことと、食べるだけでなく調理段階から伝統料理を学んでもらうということと考えた。そのため、今ある伝統行事の際に、今の作り手から若い世代に伝統料理の作り方が受け継がれていくような習慣を定着させる手段を考えたい。

考察の(1)で記したように、現在では食べるものが十分にあるため、イモは食糧のかさ増しの役割から、行事の際に必要な食糧やおやつとして食べられる役割へと変化した。また、かしゃもちやもち天は作るのに手間がかかるため、かしゃもちなどの伝統料理は日常的に家庭で作られない料理になってきている。そのかわり、日常的な家庭料理では、人芋やふかしいもなどの簡単に作ることができる料理や、子供たちが回答したポテトサラダなどがよく作られている傾向があるのではないだろうか。また、伝統料理の作り方を知らなければ移住者が子どもたちに食べさせることもできないため、いくら島育ちだとしても伝統料理の存在すら知らずに育ってしまう可能性があると考えた。

そこで私たちは、かしゃもちやもち天を簡単に作れるレシピを作り、若い世代が手軽に伝統料理を普段の食事にも取り入れるために、伝統料理を伝える機会と場所を設ける必要があると考えた。伝統料理を伝える機会に関して研修終了後の調査発表会の時に、「機会は設けているものの、若い世代の参加者が少ない」という意見が龍郷町の方からあった。しかし、私たちが現地調査を行っている際、龍郷町の集落内の交流は世代を問わず行われていると感じていたため、この意見には正直驚いた。例えば、下戸口や中勝集落では種おろしの準備の際に、各家庭でそれぞれが作っていたが、大勝では家庭ごとではなく集会所に集まり、その集落の幅広い年齢の女性が総出で行っていた。各家庭からの持合いもあるものの、かなりの量の豚汁やおにぎり、そして天ぷらなどが作られていた。

このような、種おろしという集落全体で行う祭事があるのだから、このような種おろし

などの伝統行事を使って、伝統料理を伝える場所を設けられないかと考えた。種おろして見たり食べたりするだけでなく、若い世代の方も一緒に作る場を設けることで自然と伝統料理が受け継がれる仕組みができていくのではないだろうか。

5. 反省

今回の調査では、調査の内容が人によってバラバラになってしまったため、詳細なデータを取ることができなかった。この原因として、事前学習不足が挙げられる。実際に龍郷町で食べられているイモの種類の見当がついていなかったため、かしゃもちやもち天をつくるのかどうかを重点的に聞いてしまった。また、田芋やコーシャなどのイモが盛んに食べられている地域が限られているようで、そこには地理的要因が関係している可能性が今回の調査からわかった。

さらに、田芋を使った料理のレシピ集(図3-2)などもつくられていることが調査発表会でわかった。実際に調査を行っていて、そのようなレシピがあるような話は一切出なかったため、龍郷町の人たちもそのレシピ集の存在について知らないのではないだろうか。そのような奄美大島ならではのレシピ集があるのに、その存在を知らないということとはとてももったいないと感じた。そのため、このようなレシピ集などを、龍郷町の人たちに知ってほしいと思う。そして、そのようなレシピを島内外問わず発信できたら、より多くの人に関心をもってもらい、龍郷町や奄美大島のイモ料理に関して広めていくことができるのではないだろうか。

これらの反省を活かし、次回の調査では今回の調査で明らかになったイモの種類やイモ料理をリスト化し、より多くのイモ料理について地理的・文化的要因も含めながら調査したい。また、今回発見した素晴らしいレシピ集などの周知を次回の現地調査の時に行っていきたいと考える。



図3-2 田芋のレシピ集

参考文献

- 鹿児島県の特産食材―地方特産食材図鑑
http://g-foods.info/zukan/product/product_987.html (2016年11月24日参照)
- 農作物―沖縄百科事典あじまあ <http://100.ajima.jp/> (2016年11月24日参照)
- 龍郷町シマ(集落)遺産調査報告書 2016

③ パパイアの食べ方と味付けの工夫

丸山萌香、浅利有美、永松由衣、網中美里

1. 調査目的

このプロジェクト初日に訪れたお店「ひさ倉」で奄美大島名産の鶏飯を食べた。鶏飯とは、鹿児島県奄美群島でつくられる郷土料理である米にほぐした鶏肉錦糸卵、しいたけ、刻み海苔、ごま、タンカンの皮などの薬味をのせ鶏を煮て取ったスープをかけて食べるお茶漬けのようなものだ。この時のご飯が奄美大島での最初のご飯であったのだから、前菜として出てきた漬物がパパイアの漬物だった。私たちは漬物にパパイアが使われていることを初めて知った。今までは、フルーツで食べられていることしか知らなかったのだから、私たちにとってパパイアが漬物で出てきたことは衝撃的だった。それからホテルで出てくる夕ご飯や他のお店でも漬物といえばパパイアの漬物でも、お店によっては味や色が異なっていた。そこで私たちは、味付けが各家庭に違うのではないかと漬物以外にも違う食べ方があるのではないかと考えた。

そこでこれらのパパイアを各家庭集落ではどのように味付けをしているのか他の食べ方はあるのかを調査することとした。具体的に2016年10月26日と27日の2日間で調査を行なった。パパイアの食べ方や味付けの仕方などを中心に、各集落で歩いている人や個人宅を対象にインタビューを実施した。



写真 3-14 鶏飯



写真 3-15 鶏飯を盛り付ける様子



写真 3-16 インタビューの様子

2. パパイヤの食べ方

2-1 漬け物

(1) 傾向

パパイヤ漬けは、食卓やお茶うけ、酒のつまみとして親しまれている。作ったタレに漬け込んだパパイヤはしゃきしゃきとした歯ごたえを残していて、奄美の郷土料理である「鶏飯」には必ず添えられる。私たちが住民の皆さんにインタビューでパパイヤ漬けについて伺ったところ、パパイヤ漬けは大きく分けて5つに分かれていることがわかった。

また、パパイヤ漬けすべてにおいて、各家庭それぞれの味付けや食べ方があるため、断言することはできないが、多くの家庭でどの世代の方も「子供の頃から食べられてきた」という。

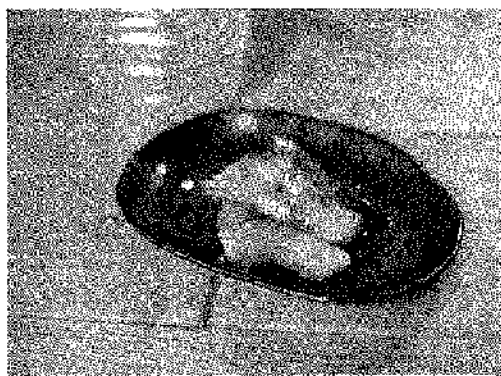


写真 3-17 パパイヤ漬け

(2) 漬物の種類

パパイヤ漬けは醤油漬け、味噌漬け、酢漬け、ぬか漬け（写真 5）、福神漬け、の5つに大きく分かれる。インタビューした際に一番多かったのが、醤油漬けだった。一番ポピュラーで、様々な料理に合うようだ。醤油漬けには、醤油に加えて砂糖、みりん、にんにく、という調味料が入っている。醤油も薄口醤油を使う家庭や場合によっては日本酒等のお酒を入れるそうだ。次に多かったのは、味噌漬けである。味噌漬けは、味噌、みりん、にんにく、が主に使われていた。奄美大島の特産物である「なり味噌」、また「米味噌」を使っている家庭もあった。味付けは、他の漬物に比べて濃い味になっているため、お酒のおつまみやご飯にもよく合うそうだ。酢漬けは、酢、みりん、砂糖が主に使われている。また、三杯酢のみで漬けるという人もいた。中には漬物ではなく「酢の物」として漬けるという人もいて、さっぱりとした味が応用の利く一品になっているのではないかと思った。ぬか漬けは、一般的なお漬物のように、大根などの野菜と一緒に糠に漬けるものだ。糠に漬けるだけなので一番簡単な方法、かつ、親しみやすい味である。福神漬けは、醤油漬けとほとんど変わらないレシピで、カレーに添えられている。

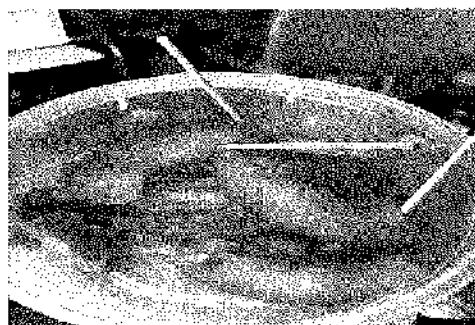


写真 3-18 ぬか漬け

(3) 地区ごとの差

調べた集落のなかでは、戸口のみオリーブオイルを入れた醤油漬けがつくられていた(表4 参照)。ニンニクが入っていたがオリーブオイルが入っていることで、他よりもすっきりとした味わいがあった。それから、なり味噌で漬けているのは中勝だけ確認できた。色は奈良漬に似ていた。豆板醤を入れていたのは赤尾木の1件であった。上記にも記載した通り、各家庭それぞれの味・作り方が存在している。また、好みによっても調味料や具材が変わってくるため、自分流のパパイヤ漬けを作ることが出来る。ピーナッツや鷹の爪、唐辛子等をいれてアレンジを加えている人もいた。調味料の配分も自分の感覚で決めて作っている人や、しっかりと計量して作っている人など、それぞれいることが分かった。

2-2 炒め物

(1) 傾向

調査している中で、炒め料理がパパイヤ漬けに次いで、最も作られているパパイヤ料理の一つであることがわかった。炒め料理のアレンジは様々で肉や野菜、豆腐、酢味噌、ピーナッツ、三杯酢など様々なものと炒められている。その味付けは各家庭によって異なっている。インタビューによれば冷蔵庫の中にある余り物の材料を使って簡単に作られているようだ。パパイヤ漬けと異なっていて炒め物のパパイヤは千切りとして使われている傾向にある。またパパイヤには肉を柔らかくする効果があることがわかった。

(2) 地域ごとの差

調味料の配分も自分の感覚で決めて作っている人や、しっかりと計量して作っている人など、それぞれいた。奄美大島ではフルーツとしてはもちろん食べるが、熟れる前に収穫して料理として使われていることが多いことがわかった。料理として使われることの多い理由には、熟れたものを鳥などに食べられてしまう前に、熟れる前の青い状態で食べることが挙げられる。また若者に多く食べられていることも調査の中でわかった。年配の方にも食べられていて、老若男女問わずフルーツパパイヤは食べられていることもある。食べ方としては、そのまま食べる他には、ヨーグルトの中に入れたり、はちみつやシークワーサー、シナモンをかけて食べたりする家庭もみられた。また、調査の中では各家庭で食べたり食べなかったり、アレンジを加えて食べていることがわかった。

2-3 フルーツパパイヤ

(1) 傾向

調査をしたところ普段私たちはフルーツ、デザートしてパパイヤを食べることが多いが、奄美大島ではフルーツとしてはもちろん食べるが、熟れる前に収穫して料理として使われていることが多いことがわかった。料理として使われることの多い理由には、熟れたものを鳥などに食べられてしまう前に、熟れる前の青い状態で食べることが挙げられる。また若者に多く食べられていることも調査の中



写真 3-19 フルーツパパイヤ

中でわかった。年配の方にも食べられていて、老若男女問わずフルーツパパイヤは食べられていることも分かった。食べ方としては、そのまま食べる他には、ヨーグルトにつけて一緒に食べたり、はちみつやシークワーサー、シナモンをかけて食べたりする家庭もみられた。

(2) 地域ごとの差

調査の中では集落ごとの違いは特別見いだすことはなかった。各家庭で食べたり食べなかったり、アレンジを加えて食べていることがわかった。

2-4 その他食べ方

(1) 傾向

奄美大島ではパパイヤ漬けが最もポピュラーなパパイヤ料理になっているが、その他にも様々な用途でパパイヤが使われている。あまりなじみは無いが、大根のツマ代わりに刺身と一緒に出されることも珍しくは無い。また、汁物にもよく使われている。味噌汁や山羊汁など様々な汁物と一緒に組み合わせられて提供されることも多い。調査している中で、切り干しにしてもよく食べると答えた人も何人かいて、切り干し自体もよく食べられることがうかがえる。煮物やサラダにするなど、漬物に似てピーナッツと一緒にして和え物としても食べられることがわかった。

(2) 地域ごとの差

フルーツパイヤ同様に、地域ごとの差は特に見いだされず、各家庭によって創作されていることわかった。

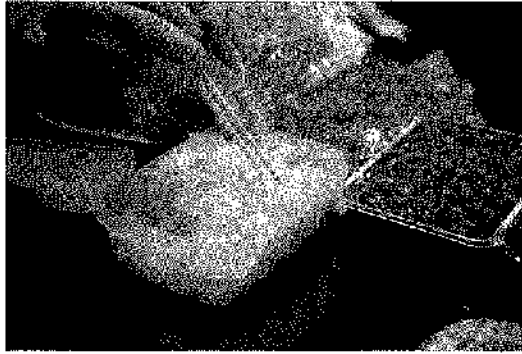


写真 3-20 三杯酢漬け

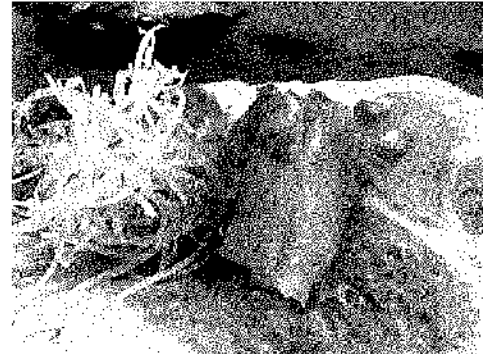


写真 3-21 パパイヤのツマ

3 調査結果

インタビューから合計 27 名の回答を得ることができた。醤油漬けは 17 名、味噌漬けは 8 名、酢漬けは 3 名、ぬか漬けは 1 名、福神漬けは 1 名の回答が得られた。炒めは 22 名の回答が得られ一番多い結果となった。切り干しは 2 名、味噌汁は 5 名、山羊汁は 1 名、かき揚げは 1 名、油そうめんは 1 名、刺身のツマは 3 名、サラダは 2 名、キムチは 1 名、和え物は 3 名、煮物は 2 名の回答があった。また、フルーツパイヤとして食べるのは 6 名であった。

表 3-6 パパイヤ食べ方

醤油漬け	味噌漬け	酢漬け	ぬか漬け	福神漬け	炒め	切り干し	味噌汁	山羊汁	油そうめん	ツマ	サラダ	キムチ	和え物	煮物	かき揚げ	フルーツパイヤ
17	8	3	1	1	22	2	5	1	1	3	2	1	3	2	1	6

回答者 27 名

インタビューをする際に、玉里、人勝、赤尾木、浦、安木屋場、秋名、戸口、中勝の合計 8 つの集落を回った。

玉里では、味噌漬けが 1 名、酢漬けが 1 名、炒めは 1 名、味噌汁 1 名の回答があった。インタビューから年配の方は、パイヤ漬けを食べることが多く、若い人たちはフルーツとして食べる人が多いことがわかった。

人勝では醤油漬けは 2 名、味噌漬けは 3 名、酢漬けは 1 名、炒めは 4 名、味噌汁は 1 名、

かき揚げは1名、ツマは1名、サラダは1名、フルーツパパイヤは2名の回答が得られた。赤尾木では、醤油漬けは2名、炒めは2名、ツマは1名、煮物は1名。フルーツパパイヤは蜂蜜をつけて食べることもあることがわかった。

浦では、醤油漬けは5名、炒めは4名、味噌汁は1名、山羊汁は1名、サラダは1名、キムチは1名、和え物は2名、煮物は1名、フルーツパパイヤは1名であった。種下ろしでは、担当してパパイヤ漬けを作ることが多い。また、パパイヤは肉と一緒に炒めると肉をやわらかくすることからよく炒め物と一緒に使われることがわかった。

安木屋場では、醤油漬けは4名、味噌漬けは2名、酢漬けは1名、炒めは5名、切り干しは2名、味噌汁は2名、和え物は1名であった。パパイヤを買って食べる人が多い。昔ほどパパイヤを食べることが少なくなった。

秋名では、醤油漬け2名、味噌漬け1名、炒め3名、フルーツパパイヤ2名であった。

戸口では醤油漬けは1名、炒めは1名、ツマは1名であった。パパイヤ漬けではスライスが食べやすく、時々癖節を入れて食べることもわかった。

中勝では、醤油漬けは1名、味噌漬けは1名、ぬか漬けは1名、福神漬けは1名、炒めは2名、油そうめんは1名、フルーツパパイヤは1名であった。

表 3-7 集落毎のパパイヤの食べ方

	玉里	大勝	赤尾木	浦	安木屋場	秋名	戸口	中勝	合計
醤油漬け	0	2	2	5	4	2	1	1	17
味噌漬け	1	3	0	0	2	1	0	1	8
酢漬け	1	1	0	0	1	0	0	0	3
ぬか漬け	0	0	0	0	0	0	0	1	1
福神漬け	0	0	0	0	0	0	0	1	1
炒め	1	4	2	4	5	3	1	2	22
切り干し	0	0	0	0	2	0	0	0	2
味噌汁	1	1	0	1	2	0	0	0	5
山羊汁	0	0	0	1	0	0	0	0	1
かき揚げ	0	1	0	0	0	0	0	0	1
油そうめん	0	0	0	0	0	0	0	1	1
ツマ	0	1	1	0	0	0	1	0	3
サラダ	0	1	0	1	0	0	0	0	2
キムチ	0	0	0	1	0	0	0	0	1
和え物	0	0	0	2	1	0	0	0	3
煮物	0	0	1	1	0	0	0	0	2
フルーツパパイヤ	0	2	1	3	2	2	NA	1	11

インタビューでパパイヤ漬けのレシピを聞き調味料に何が使われているのかを調査した。醤油を使用していると回答したのが20名、みりんを使用していると回答したのが8名、砂糖が9名、ザラメが5名、にんにくが5名、味噌が6名、酢が3名、オリーブオイルが1名、唐辛子が2名、酒が3名、なり味噌が1名、三杯酢が2名、豆板醤が1名であった。

表 3-8 パパイヤレシピ

醤油	みりん	砂糖	ザラメ	にんにく	味噌	酢	オリーブオイル	唐辛子	酒	なり味噌	三杯酢	豆板醤
21	10	10	5	6	6	3	1	2	3	1	2	1

大勝では、このうち1名はパパイヤを食べないらしく回答が得られなかった。パパイヤ醤油と回答したのが3名、みりんが2名、砂糖が3名、ザラメが1名、鷹の爪が1名、味噌が1名、三杯酢が1名であった。

赤尾木では、醤油と回答したのが2名、みりんが1名、砂糖が1名、味噌が1名、豆板醤が1名であった。ある民宿では、味噌と一緒に豆板醤を混ぜて漬けていた。

浦では、醤油と回答したのが5名、みりんと回答したのが5名、ザラメと回答したのが1名、にんにくと回答したのが2名、酢が2名、唐辛子が1名、酒が2名であった。浦ではパパイヤ漬けに酒を入れていた。

安木屋場では、醤油と回答したのが4名、砂糖が2名、ザラメが1名、にんにくが1名、味噌が2名、三杯酢が1名であった。

秋名では、醤油と回答したのが2名、みりんが1名、砂糖が1名、ザラメが2名、にんにくが1名、味噌が1名であった。

戸口では、醤油と回答したのが1名、にんにくが1名、味噌が1名、オリーブオイルが1名であった。

中勝では、醤油と回答したのが2名、砂糖が2名、酢が1名、なり味噌が1名であった。他のお家では米味噌で味噌漬けを作っていたがあるお宅はなり味噌を使用していた。

表 3-9 パパイヤレシピ別

	玉里	大勝	赤尾木	浦	安木屋場	秋名	戸口	中勝	合計
醤油	1	3	2	5	4	3	1	2	21
みりん	1	2	1	5	0	1	0	0	10
砂糖	1	3	1	0	2	1	0	2	10
ザラメ	0	1	0	1	1	2	0	0	5
にんにく	1	0	0	2	1	1	1	0	6
味噌	0	1	1	0	2	1	1	0	6
酢	0	0	0	2	0	0	0	1	3
オリーブオイル	0	0	0	0	0	0	1	0	1
唐辛子	0	1	0	1	0	0	0	0	2
酒	0	0	0	3	0	0	0	0	3
なり味噌	0	0	0	0	0	0	0	1	1
三杯酢	0	1	0	0	1	0	0	0	2
豆板醤	0	0	1	0	0	0	0	0	1

4 まとめ

全体として、パパイヤ料理はフルーツから、ご飯のおかずや酒の肴など多くの種類があった。それぞれに焦点を当てた、パパイヤ漬け、炒め物、フルーツパパイヤ、その他料理で見てみる。これらから見出せる共通点としては、どの形の料理であっても特別として集落ごとによる大きな味の差は感じられなかったが、結果として、漬物でも炒め物であっても各家庭によって味付けが違うことがわかった。その違いはあっても大きな差はなく、基本のベースは共通する部分が多い。例えば、パパイヤの醤油漬けで言えば、その家庭も基本として醤油、みりん、砂糖（ザラメ）が基本になる。そこから各家庭のアレンジでにんにくや鷹の爪（唐辛子）という一工夫が加えられている。また、パパイヤは漬物にすると保存が利き、一週間程度は食べられるという。そして、漬物だけでなく、おかずや汁物等で食べるなどパパイヤ料理は多様化しているということが分かった。また、年齢を問わずパパイヤ漬けが好まれていることがわかったと同時に、人それぞれの好みにあった食べ方が存在しているようにも感じた。

以上のことを踏まえて私たちは提案を考えた。本州では、カレーなどに入れる福神漬けがある。それを奄美大島の特産品であるパパイヤの漬物にかえてお店で出してもらおう。都内のカレー専門店や、カフェでカレーを扱っているお店に頼み、その福神漬けを、パパイヤの漬物にしてもらおう。そこで、私たちが最初口にした時と同じように関心をもってもらえることが目的だ。

さらに、私たちは各都道府県の特産品などのPRによく使われているマスコットキャラク

ターを提案していきたい。どのように考えたかという、まず一見して誰もが「パパイヤだ!!」と思えることを大切に、またそれを基準に考えた。名前も、誰もが覚えられる簡単な名前が良いと考え、男の子と女の子を考え、男の子は「パパお」。女の子は「パパこ」と名付けた。(写真 10 を参照)そしてその見分け方は、男の子が熟れていなく、見た目は青いほうで、帽子をかぶっているほうだ。女の子は、フルーツパパイヤをイメージし、オレンジで可愛い雰囲気を出し、リボンをつけている方である。また、2色あることで違うパパイヤなのかなど、想像されることを予想し、その2種類とは1つはフルーツとして食べるが、熟れていないほうには、他の食べ方があると想像してもらおう。そうすることによって、フルーツ以外の食べ方とは何かとなり、奄美大島で食べられている漬物などが本州にも広まり、また奄美大島の特産品ということがたくさんの人に知ってもらえることができると考えた。

それに、パパイヤは野菜とフルーツ両方で食べられることができる。まず野菜では、奄美大島定番で各家庭の味がある漬物それから、炒め物として、パパイヤにはお肉を柔らかくする成分があり、よく使われている。

家庭やお店によっては、大根のつまに使ったり、他の野菜をあえてサラダにしたり、いろいろなところで代わりができる食材でもあり、味も幅広い。フルーツでは、ヨーグルトに入れてみたり、そのまま食べることもでき、食感はマンゴーなどに似ていた。このように、幅広い分野で用いられることのできるパパイヤ、ぜひ本州の方にも食べてもらいたい。

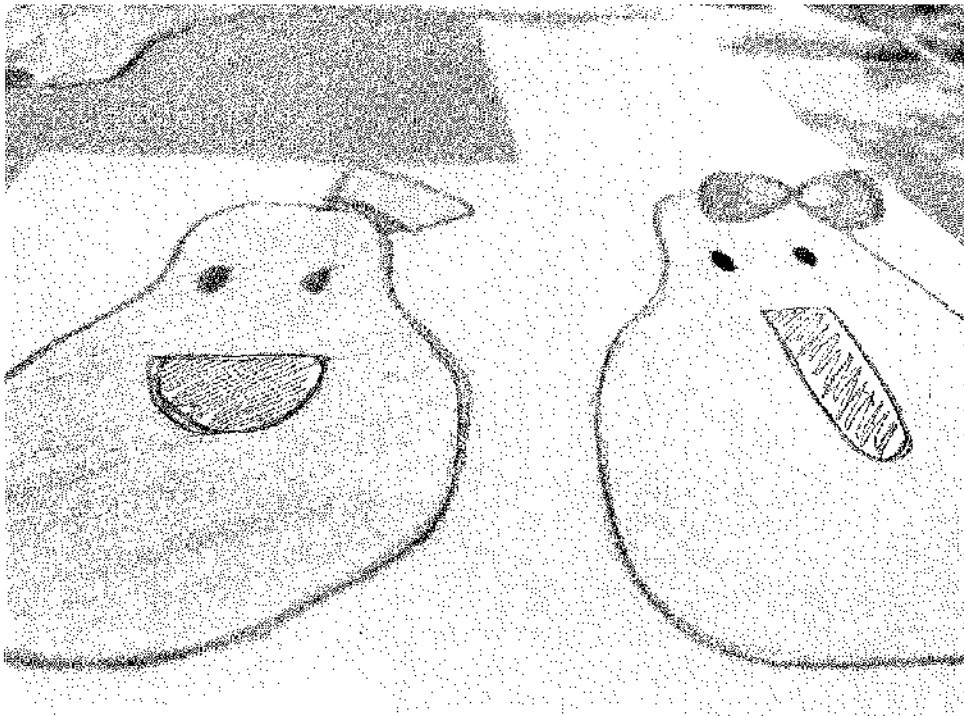


図 3-3 「パパお」と「パパこ」

4. 旅日記

10月24日

ついに奄美人島へ発つ日がやってきた。事前学習では全員が顔を合わせる機会がなかったので、本当に全メンバーが揃うのかどうか実は不安という恐ろしい状況だったが、「自己責任」感だけはやたらと強い教員および学生の集まりという性格のせいも、大学ではみられない生き生きとした面持ちで、当然のように全員時間に遅れることなく集合した。今回利用するのはバニラエア。慣れた学生たちとは異なり、初めて使う第3ターミナルや機体の簡素で合理的な様子に教員側はいちいち驚いており、かつては自分も格安航空御用達貧乏学生だったんだよなあと、守備力が増している今の自分に改めて気付き、歳を感じた。

フライト時間は約2時間。着陸態勢に入りますというアナウンスが聞こえてきた頃から、窓から見える景色が一変した。琉球ガラスのように透き通る海の水、一面の白い海底、そしてその海底にうつる雲の影。島までまだ距離があるので、海底、しかも雲の影など見えるはずがないのだが、その時見えた景色は永遠に続く浅瀬のような、不思議な景色だった。

奄美空港に到着。暑い。羽織っていた上着を一斉に脱ぐ。レンタカーを借り、宿泊先へ移動。今回レンタカーは10人乗りのハイエースを借りたかったのだが、すでに予約でいっぱい、5人乗りマーチ2台になった。これが今後様々な場面で功を制すのであるが、普段スカイラインを乗り回している志摩先生はやはり仏頂面であった。

15時に遅い昼食。奄美大島名物の鶏飯をいただく。出汁がきいていて優しく、実に正しい第一食となった。驚いたのは、お昼を食いっぱぐれないようにと成田空港でサンドイッチかなにかを食べていた吉満さんら女子たちが、またご飯山盛り食べていたことである。

今回の要である龍郷町役場へ16時に移動。産業振興課の盛島さん、丸山さんから、事前に送っておいた質問事項への回答を受ける。口焼けした肌、独特の訛り、明確でまっすぐな答え、親切な対応に、島の人ならではの真面目さと人柄をみた気がするが、何よりいいなあと思ったのは、直前に「僕のことは話題に出さないで」と恥ずかしがっていた龍郷町出身の中原君に、友人のように親しげに接する様子、そしてすっかり龍郷の顔となり、メンバーの顔となった中原君の様子であった。役場では大変貴重な情報をいただいたと同時に、大きな事実と直面することとなった。奄美大島の「食」については、予想以上に相対調べ尽くされているということだ。突破口が必要だと、教員間でうんうん言いながら、翌日を過ごすことになる。

その日の夕食は、6名ほどが外食に出たが、残りはスーパー「ビック2」で買ったものをホテルの部屋で持ち寄り、簡単にすますことになった。豚軟骨の黒糖煮、ホッキガイのサラダ、など、並ぶ惣菜も島ならではの、また、黒糖焼酎も集まった。焼酎が飲めない私であったが、思っていた通り黒糖焼酎は飲みやすく、大いに飲んだ。そして思った通り飲み過ぎたが、ゴミ袋2つを持っておとなしく部屋に帰ったので、勘弁してもらうことにする。【柏崎梢】

10月25日

朝から日差しが強い。今日は皆で見るべき箇所を訪問する予定だったが、出発するつもりの9時なっても行き先が決まっていない……。とりあえず集落の様子を見に行くことに。まずは龍郷湾を望む瀬留集落へ。人口は270人程度。車を降りて海の方へ。集落には農地もみられるが集合住宅も点在している。続いて、峠を超えて町北部の秋名集落へ。町内で稲作を行っている数少ない集落だという。現在の伊東家の屋敷はかつての代官屋敷だと聞く。集落にはこの屋敷を中心とした水利体系が形成されていた跡が見られた。また、高床式の倉庫が残されている家屋も見られた。興味深い集落である。

13時に大島紬村の見学を予約。道すがらの安木屋場集落付近で絶景を楽しむ。大島紬村に着き、案内の方が私たち一行を案内してくれようと部屋の中に集まるように言う。しかし、トイレに行く人を先頭にみんなあっちへふらふら、こっちへふらふら。結局ある程度全員集まったのは20分ほど後のことだった。この時が研修メンバーの自由さが一番顕著になった瞬間であったと思う。その説明の途中で突如消えた志摩先生を除いたメンバーで見学と体験が始まった。最初10分ほど敷地を見学した後、すぐに藍染・泥染め・ウコン染め体験が始まった。最初の工程は、染めたいハンカチやTシャツを縛る工程である。この工程でそのもののデザインが決まるので、みんな相当の時間を費やしてもくもくと作業をしていた。小早川先生はさすがとしか言いようのない何とも言えない豪快な縛り方でみんなの注目を集めていた。女の子数人は、色目を使ったのかなんなのかわからないが、職人のおじちゃんに縛るのをほぼ全部やってもらっていた。

その後、「それいゆふあーむ」のカフェにて軽食。ヤギのソフトクリームも提供。歩いてほど近い距離にハートロック。潮の下滴によってハート状に見える岩場があるという。これはタイミングが悪く見られなかったが、着後はじめての浜辺だったこともあり、思い思いに時を過ごす。波打ち際を楽しむ者、貝殻を拾い歩く者、語り合う者、浜にたどり着いたゴミを拾う者もいた。志摩も波打ち際に向かう。1つ目の波であっさり撃沈。下半身がびしょ濡れに。足元に吹く車のエアコンが極寒だったという。

夕暮れが近づきつつあったが、龍郷町全体を見ようということに。Google Mapを調べれば戸口集落から海岸沿いに1本の道があり、カーナビにこの道がないのは不安ではあったが、何とか奄美市の方へと抜けられるらしい。次第に道が細くなる。レンタカーのマーチでいっぱいいっぱい。さらに、舗装がなくなる。このあたりで行くか戻るかを判断。志摩が先を見る。後に村田が語るには、このとき志摩は柏崎に先の状況だけを説明し、柏崎はただ「はい」とだけ答えたという。先に行く判断はあいまいなままに進むことに。ちなみに、村田の記憶が鮮明だったのは、事故が起こった際に自分の無実を証明するためだったと言うから恐ろしい。次第に道は険しくなる。日も暮れる。荻野はYouTubeでインディーズのテーマを流し始める。車内もりあがる。何も考えていない……。後ろの車では、柏崎が運転できなくなったら志摩に運転させようと考えていたというから相変わらず

ず恐ろしい。それでも何とか小さな船着き場を経て舗装された道に戻る。「みちのしまループ橋」を下りて名瀬市街へ。

屋仁川通りにある焼き鳥屋、「俺の串 雄大」にて夕食。夕食後ホテルにて打ち合わせ。既に22時を回っていたが、翌日からのインタビュー調査に備えて。まずは、調査対象とする食材をパパイヤ、イモ、味噌の3つとしてグループ分け。さらに、対象とする集落を秋名集落、大勝集落、玉串集落に決める。深夜まで作業した学生もいたようだ。【志摩憲寿】

10月26日

奄美大島の食について調査するに当たってどんなことをインタビューするか昨夜の会議で決まり、いよいよ調査本番を迎えた26日。朝目が覚めると10月下旬ということをお忘れさしてくれるほどの晴れ模様であった。

朝食を食べ終わり9時にロビーに集合。各班インタビュー内容や、質問用紙の確認を行っていた。それぞれの班の確認が終わればいざ出発の時。午前中は浦、大勝、玉串の集落を3つの班に分かれて調査した。ちょうどなり味噌調査班、パパイヤ調査班、芋調査班が各集落に一人ずつ入る形だ。午後は安木屋場、戸口、そして午前引き続き大勝を調査した。私は大勝集落を調査させていただいた。大勝で調査したのは6人。各調査班2人ずついたため、二手に分かれて調査した。最初にインタビューさせていただいたのは畑仕事をしていたお母さん方2人とおばあちゃん。インタビューに快く応じてもらったことはもちろん嬉しかったのだが、ここで驚くべきことにお母さんの息子さんが東洋大学出身だとか。縁ってすごい。

次に授業中の大勝小学校にお邪魔させていただき、校長先生にお話しを伺うことに。悠利の交渉力、恐るべし。またまた驚くべきことが。なんと校長先生も東洋大学出身ということで、やっぱり縁ってのはすごい。そんなこんなで小学校の給食の様子を見させていただくことに。3年生の教室にお邪魔した。子供に話しかけているゆきほちゃんのお姉さんな感じがすてきでした。あとみんな元気でした。みんなが健康に育ってくれること、お姉さんは祈っている。

午後は午前別の大勝組がお世話になった方から紹介していただいた方の家に訪問。いろいろと答えていただいたことはもちろん、料理までごちそうになって本当にありがとうございました。まさか出来たてのかき揚げが出てくるとは思わなかった。美味しかった。そんなこんなでホテルに帰ってミーティングやったりごはん食べたりいろいろやってみんな就寝しましたと。【浅利有美】

10月27日

この日は、午前中が自由時間であったため、5時に起床し3女の4人を迎えにカレットに

向かった。4人をピックアップしたのち、千広海岸へ向かった。私はサーフィンをし、3女の4人は朝日を見て海水浴をしていた。9時ごろに一旦3女の4人をカレットに返した。その後、10時ごろに今度は1、2年の4人とフェアリー、姫2を乗せて上盛海岸へと向かい、海水浴を楽しみ、帰りにブリトーを買って帰った。

13時半にカレットに集合し、それから前日に続き調査に向かった。私たちは、安木屋場集落、秋名集落へとインタビューに向かった。安木屋場では一件目に訪問したお宅でお茶や、味噌、お餅などたくさん頂き、お土産にバナナももらった。16時半頃秋名集落へと向かい、インタビューを開始した。秋名集落では、なかなかインタビューできず、路頭に迷っていた。しかし、小さな商店で話を聞くことができ、そこで地元の料理場な方にお話を聞いた。インタビューはそこで終了し、ホテルへと帰った。その日は、夕飯を各自でとり、そこで解散した。

解散後、22時ごろ1、2年の4人を迎え、再び上盛海岸へと早を見に行った。その日は天気も良く、雲ひとつない晴天であったため、綺麗に星が見えた。23時ごろ4人をホテルに返し、24時ごろ長い長い長い1日を終えた。楽しい1日であったが、とてつもなく疲弊した1日であった。【中原銀太】

10月28日

この日は9時にホテル・カレットをチャックアウトし、名瀬市になる鹿児島県立奄美図書館の研修室をお借りして、30日の報告会に各グループでまとめ作業は夕方まで行った。

午前中はインタビュー調査を地図やwordでまとめて、調査結果から話し合った考察を考え、もっと知りたい・足りない情報を探し出した。

13時頃に昼食を市街地の海鮮丼を食べられるお店に行くために、みんなで15分ほど歩いて市街地へ向かった。しかし、自分が空席の確認を電話で確認したのが、行く予定のお店の名前と同じだったが、鹿児島島の本上の支店で、名瀬市街地の行く予定のお店はランチタイムの営業はしてしなかった。結果、各自で歩きながら気になったお店に行くことになった。自分は先生たちを連れて、「奄美小町」という小さな海鮮丼屋に行き、マグロ丼をいただいた。皆さんには申し訳なかったが、自分の間違いを「道案内してくれてありがとう。」など、フォローしてくださり、とても安心した。

午後は午前まとめたことを報告会用のパワポつくりする人と、知りたい・足りない情報収集のために龍郷町役場へ向かう人に分かれて行動した。役場では、産業振興課の盛島さんに減反政策の話や安木屋場集落などの時代背景の話を行った。食材について調べていたが、今取れる食材は集落の時代背景にも影響されているとわかり、とても奥が深いと感じた。その後は、17時30分過ぎに図書館へ戻り、次に宿泊所である「グリーンヒル」へ向かった。

グリーンヒルについて後、19時に夕食をいただいた。夕食には刺身や豚足煮込みや油うどんなど、ボリューム満点な郷土食事で、とてもおいしかった。オーナーの方がフレンド

リーな方で、食卓の一部では笑い声が響いていた。食事後は、各グループに分かれて昼間の作業の続きをし、24時頃に寝床へついた。【新井悠利】

10月29日

この日の朝は大勝集落の種下ろしの準備視察のためいつもより早い集合だった。昨夜は遅くまで30日の発表の準備に追われていたため皆まだ疲れが残っている様子だった。到着したときにはもう集落の婦人会の方々は種下ろしで振る舞う料理を作るのに忙しくしていた。公民館の調理場や畳部屋を覗くと皆さん和気あいあいとしていて見ているだけでも集落内の仲の良さが伝わってきた。準備の手伝いが一段落してから一旦ペンションに戻った。そして、小早川先生が買ってきてくれたシュークリームを皆で食べながら一休みしていた。シュークリームがいくつか余っていた。それでやっと気がついた。3人いない。大勝集落の公民館に置き忘れてきてしまっていたのだ。そんな中、私はある大きな決断をした。夕方から大勝集落の種下ろしに参加した。数ヵ所の家を回りながら踊り、そこで料理が振る舞われる。今やっている一つ先の家で待っていると太鼓の音とともに大勢の集落の人が踊りながら列をなしてやってきた。広い庭で大きな円になり、賑やかな掛け声とともに皆で踊り始めた。筆者たちも参加させてもらった。踊り方がわからなくてグダグダだったがとにかく皆さん陽気でその雰囲気にもまれても楽しく踊れた。また、先日の大勝集落のインタビュー調査で出会った大勝小学校の生徒や校長先生と再会することができた。その生徒が駆け寄ってきて自分が持っているお菓子をくれたり、婦人会の方がもっとたくさん食べなさいと料理を持ってきてくださったり、たくさんの方がよそから来た筆者たちを温かく迎え入れてくれた。次に向かった下戸口集落はまた違った雰囲気だった。踊り方もリズムも全く違って、こちらは男性の方が陽気という印象だった。しかしながら、人の温かさは同じでここでも温かく迎え入れてくれた。今回の種下ろしの視察で気づいたことは、龍郷町の皆さんの人情溢れる人柄と集落ごとの深い絆であった。龍郷町の魅力にたくさん気づくことができた1日であった。この経験は3万5千円、それ以上の価値があったと思う。【吉岡幸保】

10月30日

7時に起床し、みんなでペンションの郷土料理である朝ごはんを1時間ほどかけてゆっくり食べた。そして、各自準備をして、8時30分にペンションを出て8時50分に役場についた。10時30分から発表のため班ごとに最終確認や打ち合わせをしていた。そして、味噌チームから順にパイナップルチーム、お芋さんチームの順番で各15分ずつ発表した。各班ともに役場の方や、地域の方々に沢山のアドバイスをいただき、調べてきたことが来年にもつながるような発表会だった。そして、12時に発表が終わり、役場の方や見に来てくださった方々との記念撮影をした。片付けをし、挨拶をして役場を出た。

それから、車で移動し、お世話になった集落の方々の家によばれ庭で、郷土料理をご馳走になった。

三味線を聞かせていただいたりもした。郷土料理のお土産もいただいた。地域の方々も数名集まっていたが、大人数で沢山奄美大島の話の聞いたり、話したりして良いお昼の時間を過ごした。先生方と洗い物をして、ためになる話を沢山していただいた。

それから、14時30分ぐらいに家を出てペンションに着いた。30日帰宅の人たちがいて空港への送迎時間が15時30分だったため、30分の自由時間の間ペンションの近くの綺麗な砂浜で学生全員チームリレーをし、最後に良い思い出を作った。みんなが、全力を出して走り罰ゲームもやり先輩後輩ともに楽しんだ。

15時30分にお見送りをし、残りのメンバーで近くのジェラートを食べに行き、夕日を見にドライブに行った。雨が降ってきたが、それにも動じないほどの綺麗な夕日を見ることができた。

19時ぐらいに帰宅し、最後の夜ご飯をみんなで食べた。各自、休憩やお風呂に入った。21時30分ぐらいから先生を含めたみんなで一つの部屋で飲み会をした。

24時前になり、就寝する人や、星を見たり、友達同士で話したりして楽しんだ。【永松山衣・網中美里】

10月31日

30日に東京へ帰った2名の先生と3名の学生計5名を除き、11名が残った。前夜、就寝が遅かったこともあり、チェックアウトの11時を集合時間とし、それまでゆっくり休んだ。天気はあいにくの雨で、海やマングローブ林に行くことを断念し、南の方へ美味しい海鮮を食べに行くことにした。しかし、時間が中途半端で、少し車を走らせたところで、急遽予定を変更して、龍郷町に戻り、「番屋」という海鮮を食べさせてくれるところに向かった。海の近くにあり、情緒溢れる建物であった。値段もリーズナブルで、盛り合わせ丼(赤身、白身、タコ、イカ、貝)とパパイア漬け、イカスミの味噌汁であるマダ汁で1080円だった。他にも、伊勢海老や海ぶどうを使った、味噌汁や海鮮丼などもあった。しかし、今年はずに不漁で取れなかったため、ウニ料理は出していなかった。小早川先生は、伊勢海老汁に刺身、サラダを注文しており、自分が食べたい料理を快く出してくれていた。

食べ終わったあと、それぞれお会計を済まし、外に出ると、天気がよくなっていたので、中原くんおすすめの絶景ポイントに連れて行ってもらった。私たちが滞在中によく利用していた、ビッグIIの裏にある山を越えたところで、海全体が見渡せ、街並みも見えて、車のなかからその景色が見えた時に、全員が声をあげた。道の途中に車を止め、降りた。見渡す限りの海と緑、そして左側には龍郷町の街並みも見え、右側にほどこまでも続く海が広がっていたのを、いまでも鮮明に覚えている。そこで残った学生全員で記念写真を撮り、時を過ごした。

3時半には、宿泊先のグリーンヒルに帰らなければならなかったのですが、奄美大島の食材を使って作った、ジェラートのお店の「ラフォンテ」に向かった。パッションフルーツや黒糖ミルク、レモンやチョコノート、ロイヤルミルクティー、ミルクやハロウィン限定のパンブキンなど約10種類弱のジェラートが並んでいた。時間も3時くらいだったため、店内は賑わっていた。外でも食べられるコーナーが設置されており、それぞれ好きなジェラートを注文して、食べた。ダブルで400円と値段もそこまで高くなかった。店内は白を基調として、ゆっくりとした音楽が流れ、落ち着いた雰囲気であった。みんなが食べ終わった頃に時間になり、グリーンヒルへと戻った。レンタカーを返さなければならなかったのですが、二手に分かれ、グリーンヒルの送迎にも何名か乗り、空港へ向かった。グリーンヒルのお母さんが手作りの雑貨をくれた。貝殻やシーグラスを集めたものが小さな瓶に入っており、奄美大島で過ごした時間がぎゅっと詰まっているような素敵なプレゼントだった。乗る予定のパニラエアが30分遅れているという情報があり、ゆっくりしていたが、いざ到着すると、定刻通りということで少し焦った。しかし、全員、無事に乗ることができた。1週間の疲れや、報告会が終わった安堵などで疲れている人が多いと感じたが、それぞれが最後まで奄美大島を満喫していたと思う。24日から31日までの1週間が終わった。【齊野平陽菜】

全日程を振り返って

おいしいには、ワケがある。龍郷町で出会った食の数々は間違いなく「スローフード」であったが、その言葉の意味は想像していたよりもはるかに奥深く、豊かなものであった。

まず、「時間」。ひとつの料理の中に、いくつもの時が交錯している。前の晩から水に漬けこんだキビナゴを煮出した出汁。畑で農薬など用いずに育てた野菜。味付けには、これまた漬け込んだニンニク醤油と、丁寧な製法による奄美の塩。用いられる食材も調味料も、それぞれがスローな「時間」をまどって現れるのである。

次に、「関係」。ひとつの料理が、実にさまざまな人間関係の中から生み出される。裏の畑でおとうさんと育てた野菜。ケンカしないようにと、オスを一羽だけにした鶏小屋で産まれた卵。親戚が営む塩田の塩。ふらりと立ち寄った友人が土産にもってきた味噌。どの食材の背景にも、豊かなストーリーがある。

最後に、経験と勘を生かした「創作」。奄美で出会ったおいしい料理の数々は、特に名前があるわけではない。調査開始当初は、家庭で食べるそうした名もなき料理たちに焦点を当てようと思っていたが、そういうわけにいかなくなった。これらの料理の一つ一つは、どれもいわば「創作料理」であり、恐らくは二度と同じものが得られない逸品である。あるおかあさんの料理は、市場に出かけることから始まる。お日当ての野菜を見に行っていたが、気に入ったものがなかった。代わりに、その時一番おいしそうな別の野菜が目にとまり、ハテこれをどう料理しようかと考える。そこへ、釣りに出かけた友人が、活きのいい魚を届けてくれた。そうだ、これをああして、こうしてと、たちまちアイデアがまと

まり、さまざまな作り置き調味料たちを駆使し、庭先にたわわに実るパパイヤを添えて、一品完成してしまった。だから、料理の名をたずねると、「(強いて言えば)何々の炒めたの」「何々の炊いたの」となる。一つ一つが、上述した「時間」と「関係」の交錯するなか、長年の経験と勘で「創作」された料理たちなのである。だから、おかあさんの「いつもの味」だけれど、同じものは一つもない。その時その時で、おいしい料理たちなのである。

こんな料理やおもてなしに感激し圧倒されて一週間が過ぎた。奄美での調査を終え、帰宅していつもの食卓に戻り、普段どおりの食事に向かい合っ、驚いた。目の前にあるのは私自身が用意した、いつもと変わらない料理であるが、その何と貧相なことか。いつ食べても寸分たがわぬ姿で供される加工品は、工業製品の塊である。奄美にはあった豊かな「時」も「関係」も、ここでは完済なきまでに寸断されている。加工品ばかりか、調味料、肉、野菜までもが、パッケージに書かれた産地しかわからぬ形で運ばれた品物である。いつものようにいつもの場所で、いつもの食材を買った私は、何の創意工夫もなく、いつものようにそれらをアッセンブルして、食事をととのえたのである。何と味気ない食卓か。

調査を終えて久しぶりに会った学生達に、「帰ってみてどうだった？」とたずねてみた。彼らのくちぐちに言う感想は、素朴で、正直である。「帰って、おなかすいた、と思った。」「一人でごはんを炊いて食べた。さみしかった。」一人暮らしの学生にとって、その寂しさはひとしおであったらう。そして私たちはこの寂しさに耐えかね、また来年奄美に戻らう。龍郷町の皆様、大変お世話になりました。また来年よろしく願いいたします。

【村田由美恵】

番外編：徳之島

1週間の奄美大島滞在の間に、H帰りで徳之島を訪れる機会を得た。友人の親戚が最近お惣菜屋さんを始めたところ、すっかりはまってしまって何やら面白いことをしているというのである。徳之島といえば、「長寿世界一」「ア宝日本一」。関東には想像も出来ないような生命力の秘密をみつけることができるのでは、さらに本プロジェクトの発展型としてのアイランドネットワーク構想の路を見出せるのではと、朝4時に奄美大島の宿を出発した。

奄美大島から徳之島まではフェリーで3時間。普通の観光客は上等席または飛行機を利用するのであろう、私たちが使った最下等席(片道3,000円)には、通勤姿らしき男女や学生と、島の住民の方が多かった。徳之島の亀徳港に降り立ち、レンタカーを借り、目的地であるお惣菜屋さんを目指した。島の人の話によると、半日あれば徳之島の観光地を一周できてしまうのだそうだ。

訪れたお惣菜屋さんは2014年8月25日にオープンし、2年目を迎えた「あまらんどお〜恵里味（めぐみ）〜」さん。主に女性3名で経営されている。民家の一角を店舗として利用しており、調理場とお惣菜を売るスペースが主に使われている。昔から料理が得意だった母屋の娘（といっても50代の淑女）とその親友姉妹が、子供も巣立ち、せっかくだからということで始めたお店である。お店の売れ筋メニューはわんふに汁（豚骨汁）、もっか（パパイヤ）の漬物や炒め物、はんだま（金時草）のゼリー、筍とツワブキの煮物、ふーち（ヨモギ）餅、あおさ（オーサ）の天ぷら、なぶら（ヘチマ）の炒め物、長命草の天ぷら、あんぼぞーむん（油そーめん）、味噌ピーナツ、鶏飯、鶏の唐揚げ、と徳之島独特のものから、奄美大島や本土でも馴染みのあるものまで、実に幅広い。これらのメニューが人気であるのは、言うまでもなく地元で採れた食材をふんだんに使っているためであろう。豚足、豚骨、ヘチマ、パパイヤ、ヨモギ、赤ウリ、ふるまむう（三岩豆）、しぶい（とうがん）、むじい（田芋）など。なお、その日のメニューは、その日仕入れた旬の食材をも



写真 4-1 フェリーから望む徳之島 写真 4-2 「あまらんどお」のお母さんたち

とに、お母さんたちの勘と気分で3〜4メニューが決定される。採れたてのパパイヤを使って料理していいというので、教わって見たところ、味付けも混ぜ方も、自由であり「自分で決めな」ということであった。まさにお母さんそのものが、味のバロメーターになっており、それが地域に親しまれているのである。

お母さんたちの話を聞いて感じたのは、このお店が人気であるのは、地元の食材を使い、新鮮で美味しいというだけではない。何よりも料理に携わるお母さんたちが、とにかく気楽で自由に楽しくやっているか、ということである。お客さんからは、「いつも楽しそうだね」とよく言われるそうである。店舗にまだ空いているスペースがあり、食事できるスペースは作らないのですかと尋ねたところ、「お客さんと話し込んじゃって仕事にならないから、やらないの」と朗らかに答えてくれたのも印象深い。効率や利益は後回し、とにかく楽しくやっていきたいというのが、彼女たちの言わずもがな共通する「ポリシー」である。

徳之島と奄美大島の違いは、パパイヤや長寿草など、食材がそこここに生えていることである。徳之島は奄美群島のなかでも土壌が肥沃であるといわれ、土の色が明らかに赤い。これらの土で育つ長寿草は、ほとんどが自生または自家栽培で育っている。原産地は熱帯アジアであり、中国や東南アジアを経由して伝わったという歴史がある。一方、沿岸部に足を運ぶと、巨大な岩盤を見ることが出来る。台風によって作り出された自然の力が造った見事な光景であり、この島を守ってきた証である。

奄美群島は約150万年前に現在の日本列島と離れ、それまでの中国からの「大陸文化」に加え、北上する黒潮にのって伝わった「南方諸島の文化」、そして藩政時代に伝わった本土からの「大和文化」が取り入れられた、独特の文化を築いてきた（天城町歴史文化産業科学資料センター「ユイの館」展示情報参照）。お惣菜屋と長寿のヒントをいくつか得る中で、「食」を通じて、アジアに根付く生命力のルートを見たようであった。【柏崎梢】

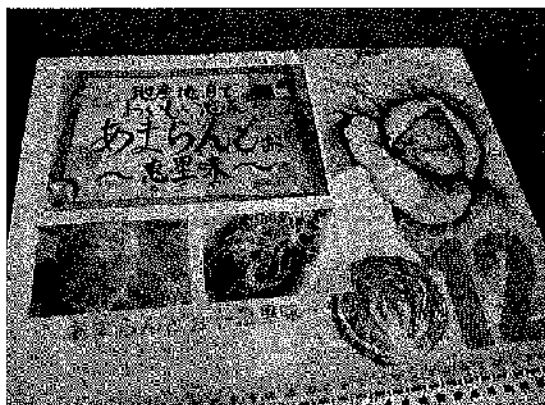


写真 4-3 プレゼントの手づくりカレンダー



写真 4-4 北側のムシロ瀬

5. 研修を終えて

浅利有美

奄美大島に訪れたのは初めてであった。そこでどんな人と出会えるのか、どんな文化があるのかドキドキでいっぱいであった。飛行機に乗って時間が経つごとにその期待は増し、飛行機の窓から奄美大島が見えた時はいよいよだと胸が高鳴った。

幸いにも私たちが滞在した1週間は天候に恵まれ奄美の自然を体感できた。そしてそこでいただいた食べ物はとてもおいしかった。そんな奄美大島では本当に貴重な体験をさせていただいた。

私が奄美大島で一番思い出になった経験は、人との出会いである。奄美大島を回っているときに会った人々ほどの人も温かく忘れられない。もう一度この場所に来ようと思わせられる出会いとなった。私が訪れた龍郷町の集落は大勝集落、赤尾木集落、そして種おろしで訪れた戸口集落の3つだけであるが、どの集落でも思い出深い人との出会いがあった。

インタビュー初日に行った大勝集落。畑仕事の途中にも関わらずインタビューに答えてくださったお母さん、おばあちゃん、授業中にも関わらず校長室に案内してくれた小学校の先生や給食の様子を見せてくださった校長先生、給食の時間にもかかわらず私たちの話を聞いてくれた大勝小学校の3年生、家にお邪魔させていただいて、さらにパパイヤ漬けやピーナッツ味噌などおもてなししてくださったおばあちゃんとその息子さん。はじめて出会ったにも関わらず私たちの話を聞いていただき、またそれに丁寧に答えていただいたことはとてもうれしかった。

赤尾木集落では人と人とのつながりを強く感じたインタビューとなった。英会話教室のお母さんに食文化を調べていることを伝えたら、マリントラスを紹介してくださった。マリントラスは赤尾木にあるペンションでいきなり訪れたのにも関わらず忙しいながら時間を作ってまでインタビューに答えてくれた御姉妹2人はインタビューに快く答えてくれた。出会った人からまた別の人を紹介していただいて人とつながるという素敵な経験をさせていただいた。マリントラスのお母さん方は「夫して料理しており、パパイヤ漬けだけでなくパパイヤのグラスエやすももを砂糖につけたもの、シークワサーのお茶など自分で考えた食べ物、飲み物をごちそうになった。まさしく「ここでしか食べられないもの」をごちそうしていただいたと思う。はじめてであった人にまた別の人を紹介していただき人のつながりができる。その体験が新鮮であった。

種おろしするとき、よそ者がいっても「ご飯食べな!」「一緒に踊ろう」といってくださった地元の方々の温かさがとても身に染みた。種おろしでは大勝集落と戸口集落を訪れた。唄、踊りは集落独自のもので違いがあれどよそ者を受け入れてくれる温かさはどちらの集落も変わらなかった。迎え受け入れる優しさ。この島でそれを一番学んだのかもしれない。どこでもそうだ。大勝でも赤尾木でも戸口でもみんな温かかった。まだいったことのない集落にもいってそこの人々とお話したいと思った。

帰る日にはほかの班がこの島で出会った方が私たちのために奄美大島の伝統的な料理である魚味噌、豚味噌、ピーナッツ味噌、名前はわからないが豚の煮物やそうめんと煮干し、野菜を一緒に炒めたものなどでおもてなしいただいた。またシマ唄と三味線を披露してくれたお父さんにも感動した。

奄美大島はリゾート地としてチラシ、広告でよく見かけるがこの島にあるものは透き通った海やきれいな星空、おいしい食べ物だけではない。この奄美大島という場所に住んでいる人々の温かさをもまたこの島の宝なのではないかと思う。この島で出会ったすべてのものに感謝。

網中美里

島国「日本」に住みながらも本土以外の土地へ行ったことが無かった私にとって、今回参加した「しまごはんプロジェクト」は、日本の文化や伝統について深く考えることができ、また自分がいかに無知であったかを再認識した一週間でした。

思い出に残っている経験は、二つあります。一つ目は、島の食材について龍郷町の住民の皆さんにインタビューへ伺った際に、ほとんどの方が東京から何も知らずに突然訪ねてきた私たちを“温かく”迎えてくださったことです。島の住民の多くはお年寄り。畑作業やお昼ごはんの準備、腰が痛いなど色々な理由がある中でも、一つ一つ丁寧に質問に答えてくださいました。ご飯やお茶、果物など、こちらがインタビューに行ったにもかかわらず与えていただいてばかりでしたが、その裏には「龍郷町をもっと知ってもらいたい！」という気持ちがあったのではないのでしょうか。それは出来心ではなく、島の方々の“島を愛する気持ち”のように感じました。私たちが「東京から来ました！」と言うと、島の住民の皆さんは「よく来たねえ！」とその都度歓迎の言葉を言ってくださり、私たちも“温かい気持ち”になりました。都会で暮らす私にとっては、こんなにも嬉しいことはないと思いました。二つ目は、運よく年に一度の伝統行事である“種下ろし”に参加させていただいたことです。種下ろしは、翌年の豊作を祈願するとともに、一年間の締めくくりとして各家庭を踊り浄め、繁栄を祈る行事です。集落ごとに歌のリズムや踊り、料理などが違います。私たちは朝からご飯を作るところにお邪魔し、お手伝いをさせていただきました。コミュニティーセンターに町のお母さん達が集まって大量のご飯を作っていました。そこでも邪魔者扱いではなく、次々に仕事を割り振って下さりました。一致団結してお母さん達がご飯を作る様子や子供からお年寄りまで老若男女問わず踊る姿などを見て、都会にはない“一体感”を感じました。種下ろしについて全くわからない私たちにも「一緒に踊ろう！」と踊りの輪に入れてくれました。あるお年寄りの方が「いつもはよれよれしてるけど、種下ろしのときはみんな背筋が伸びるのよ！」と仰っていました。その言葉通り活気あふれる行事でした。

奄美大島は南にあるということでもとても暖かかったですが、私たち人間も“温かく”な

いといけないと思いました。同じ日本という国に住んでいるのに、住んでいる場所が違うとこんなにも人が違うのだということを痛感するとともに、多くの発見がありました。一週間という短い滞在期間でしたが、何も知らなかった私にとってとても価値のあるものでした。また現在は、インターネットやSNS、スマートフォンの普及でどこにいても情報が得られる社会になりましたが、実際に自分の足でそこに立ち、目で見て感じてみないと分からないことが絶対にある、と改めて感じました。今回奄美大島すべてを知ったわけではないですが、自然豊かな緑と海に囲まれた奄美大島は、島独特の伝統や島民の島を大事に思う気持ちで成り立っているのではないのでしょうか。是非また奄美大島へ行って、今度は私たちの感謝の気持ちを何かの形で伝えたいです。ご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました。

新井悠利

奄美大島に来るのは今回で2度目だ。1回目は「島キャン」というインターンシップ制度で、「株式会社まちづくり奄美」という企業で2週間インターンをさせていただいた。その時は奄美市の名瀬市街地がメインだったが、今回は龍郷町の集落がメインだ。「今回はどんな奄美が見ることができるだろう。」と期待を膨らまして、一週間、食について調査を行った。

調査はとても有意義で、以前に2週間も滞在したのにも関わらず、毎日が新しい発見だった。市街地の鉄筋コンクリート建築物とは違って、集落は昔ながらの木造建築の平屋建ての住宅が多く連なっており、同じ島なのに雰囲気や環境が全く違った。だが、共通していることは「温かみに溢れた心」と感じる。今回の調査はインタビュー形式と、事前のアポイントメントを取らないで、突然、お家庭や歩いている人々にインタビューをお願いしたのにも関わらず、多くの人が快く対応してくれた。その上、「この食材についてお話を伺いたいのですが・・・。」と聞くと、「それなら、1度料理にしたところだよ！（家に）上がって、少し食べていきなよ!!」と家に上がらしてくれて、飲み物や食べ物を出してくれた。帰る時には、島バナナや、島みかん、味噌ピーナツやパイナップルをお土産持たしてくるなど、おもてなし精神にあふれる人々ばかりだった。自分が調査していた「味噌」は、実際にお家庭で作っている人が少なく、調査が難航すると思われた。しかし、インタビューしていくなかお願いもしていないのに、「味噌を作っている人を紹介してあげるよ!」と、わざわざ心当たりのある人に連絡をとって紹介してくれたおかげで、無事に調査を進めることができた。「人が人を呼ぶ」とはこのようなことをさし、奄美大島の人々のつながりの強さを感じた。

一方で、調査をするなかで「豚味噌」や「魚味噌」などの島料理を作っているのは80歳くらいの方々の女性の方や島料理に関心のある人々に限られており、30代や40代と言った、島では若い人と呼ばれている人たちは作ることがほとんどいないと分かり、島料理の存在が

薄れていると感じた。「なぜ若い人は作らないのか？」と疑問を投げかけてみたところ「親がつくった料理をおすそ分けしてくれるから」と答えが返ってきた。また、若い人は仕事や育児で忙しく、島料理の作り方を教えてもらう機会があまりないという。「自分たちが歳をとって、作らなくなるようになれば、子どもたちが作るようになる。そのためにも、料理を自分の子供や、孫に食べてもらって、おいしさを憶えてほしい」と、ある女性の方は話してくれた。このことから、島料理の文化が薄れつつあるのは、現代社会の「食の多様化」や「親の共働き」といった時代背景を絡んでくると考えた。

1週間もの間、いつもと違う環境のなかで多くの人と話した。島の大人の人々は突然やってきた部外者の自分たちを受け入れてくださり、集落のいいところや、悪いところ、色々なことを教えてくれた。子どもたちは、物怖じしない、色々なことを矢継ぎ早に質問してきては、一緒に遊ぼうと誘ってくれた。島の人々の凄いとこは、自分たちのコミュニティに連れ込ませることが上手いことだ。また、一緒に調査した仲間や先生方からの言動や行動からも学ぶことが多く、この一週間を通して、「島に育てられた」と強く感じる。

最後に、調査に協力してくださった役場の方々や、集落で出会った人々、宿泊先のスタッフの方をはじめとした、多くの島の方々に感謝したい。また、一緒に調査をして、多くのことを教えてくれた仲間や先生方、一週間もお休みをさせていただいたアルバイト先の方々にお礼を言いたい。

飯塚梨穂

10月24日、私は日本内地を離れ鹿児島県は奄美大島に旅立った。飛行機を降り目に映ったのは真っ青な空だった。東京ではガチガチの警戒心を抱き、人見知りをし、その場に打ち解けるまで時間のかかる私だが、その青さを見た時に警戒心が少し薄れていくような感覚を覚えた。ここから一週間、奄美大島の龍郷町で過ごす日々は私に心の余裕を与え、龍郷町の人々の暖かさは私に人との繋がり方を教えてくれるのであった。

まず私は奄美大島に着いて東京では感じられない自然の豊かさに感銘を受けた。自然の力を目の当たりにすると、声も出ないのだと分かった。車で移動していると右手には山が、左手には海が見えるのである。海は遠くまで見渡すことができ、海面は太陽に照らされきらきら輝いていた。車の窓を開けると爽快な風が吹き込んできてそれはとても気持ちのいいものだった。目を閉じて想像出来る青い空、青い海、緑の山は夕方になると姿を変える。海岸沿いまで夕日を見に行っただが、オレンジに光る海面、海に沈み行く太陽、そしてそれを見守るかのようにつむ山々は美しさそのものだった。そうして辺りは暗くなり夜になった奄美はまた姿を変えるのである。ご飯を食べ終え、お店を出た私たちを迎えていたのは降り注ぐかのような満天の星であった。街灯の少ない町の上に広がる星空は私たちを飲み込むかのように感じられた。こうして静かな夜を迎えた奄美は最後にまた一つ姿を変える。奄美に滞在中、車で朝日を見に行っただが、圧倒的な光を放って海から顔を覗かせ

太陽は、海面にまるで一本の道かのようなオレンジの光の道を作り私たちに朝を知らせた。日の出から夜の星空までいろいろな顔を持つ奄美大島は、そこにいるだけでパワーを得ることが出来る。そしてこの大自然は人々の心を癒し、嫌なことを払拭してくれ、暖かさを与えてくれるのだと感じた。実際、朝日や星空を見たとき自分自身の心がスーッと洗われている気がした。私はこの自然を体験して、奄美の人々の暖かさはこの自然ありきなのだなと思ったのである。

次に奄美大島に来て感じられることは、なんといっても町の人々の暖かさだ。今回、私たちは食についての調査ということで龍郷町の集落をいくつか回った。先生に車で目的の集落まで連れて行ってもらったのだが、車を降りるとそこには人もあまり見当たらない町があった。見知らぬ町を目の前に怯む私たち。そして「〇時に迎えに行く」という一言を残しあっという間に走り去る先生。まさに放置プレーである。全く知らない土地でこれから聞き込み調査をしなければならないのに、この時点で私はかなり追いつめられ鉄格子の柵が心の前に植え付けられはじめていた。ガチガチの緊張感、そびえ立つ分厚い心の壁、まさに鉄の鎧を身にまとったようにして聞き込み調査がはじまったのだ。私のガチガチ感とは裏腹に温かな日差し、穏やかな風、のどかな春の日のような霽圀気の町。今思うと、この町の霽圀気がもう人々の優しさを象徴しているかのように思えるがこの時の私には知る余地もない。重い鎧をまとい重い足取りで町を歩いていると第一町民発見。出来のいい後輩に第一声を頼む頼りない先輩なのだがそこは勘弁。ついにインタビューがはじまった。その人は作業中にも関わらず手を止めて話を聞いてくれた。ちょっと待ってねと、部屋を案内してくれ机と椅子まで用意してくれた。この時点で鎧が少し軽く感じた。インタビューを進めていくと、食に関してなら自分より詳しい人がいると別の町民を紹介してくれた。その方に合わせてもらおうと心の壁などあらず。すぐに私たちを受け入れインタビューに応じてくれた。この見ず知らずの私たちを何の抵抗もなく受け入れてくれる心の広さはどこからくるのだろうか。心の壁を作り鉄格子の柵を植え付け警戒心の塊である自分を恥じた。しかしこの町民の方々の優しさに触れることによって、徐々に私の心は警戒心をなくし、鎧を脱ぎ捨て柵を取り外し、心と心で島の人と話が出来るようになっていったのだ。私はガチガチのところからのスタートだったので打ち解けるまでに時間がかかったが、今回一緒にインタビューに回った友達を見て思ったことがある。それは心の壁がないから飛び込める、まっさらなまま飛び込むことによって町の人にもまるごと受け入れてくれるということだ。奄美の人々の懐の広さに飛び込むことによって様々なことが聞けるのだと感じた。心の前の柵がなくなった私は、次ははじめからこのステップに行きたいと思うのであった。

こうして一週間、奄美大島の龍郷町で過ごしたわけだがそれは毎日が濃く、めまぐるしい速さの一週間であった。大自然の中で暮らす人々の暖かさは奄美大島の何にもかえられない大きな産物だと思った。だからそれに触れられたことが嬉しいし、これからも触れて自分自身もその暖かさを身につけたいと思う。奄美の懐を知ることが出来た今回の機会に感謝だ。

荻野弥結

1. エネルギー充電

一週間滞在した龍郷町。山の草木は関東のものよりひと回り背が高く、きれいな青色の海も見渡せる。周りを山だけに囲まれ、海のない地域で生まれ育った私にとっては、目に焼き付く景色だった。気温も高く、天候に恵まれたこともあり、調査の合間を見て海へ。20年の人生において数回目の海は、少し冷たかった。水は、腰が浸かるあたりまで進んでも足元がはっきり見えるくらいに透き通っていた。

朝、眠い目をこすりながら海へ日の出を見に行った。若干の雲はあったものの、水平線の彼方から濃いオレンジ色の太陽が顔を出す。その瞬間は、思わず息をのんだ。太陽の光で色づく空と水面。変化する景色の色が、ただただ綺麗だった。

夜は少し冷え込む海岸で天体観測。周りに余計な明かりがない分、どれがつながって星座になるのか分からないくらいたくさんの星を目にすることができた。

豊かな自然に囲まれて過ごした一週間は、驚くほどストレスの少ない生活だった。都内の生活より、物が少ない環境。しかし、それを感じさせない充実感。しっかりと息を吸って過ごせたこの期間は、調査に来たにも関わらず、自分のエネルギーを充電できた期間だったように思える。

自然に、感謝。

2. 集落の人の「温かさ」と「熱」

初めて訪れた町で、アポイントメント無しで開始したインタビュー。いきなりお宅を訪ねることはこれまで経験したことがなかった。緊張と不安を感じながら調査に臨んだが、この不安はすぐに消えた。「家で作っている料理について教えてください」と聞き込みを始めてすぐに出てくる、家庭の味の数々。パパイヤ漬け、芋料理、お味噌。加えて、食べきれないと思うほどの量。「お茶も飲みな」と、温かいお茶を淹れてくださった。そして、帰り際に頂いたお土産。「これも持って帰る？」と言ってたくさん持たせてくれた。準備をしていたのかなと思ってしまうほどのおもてなしが、島には当たり前のように溢れていた。

そうしたインタビューの中でお誘いをいただいた『種下ろし』。ほぼ飛び入り参加状態であったにも関わらず、集落の方は「はるばる東京からきたの?」「これも食べな」とたくさんの島料理を勧めてくださった。温かくて、味の染みた料理。島の、家庭の味。本当に美味しい。獲ってきたばかりだという島ダコも頂いた。甘さが特徴的な奄美のお醤油につけて、そのうま味と歯ごたえを堪能させて頂いた。たくさん食べて、そのあとはみんなで踊る、踊る、踊る。変化していく島唄に合わせて、踊りも変化する。太古の音も変化する。「活気」というより「熱」のあるお祭り。私自身も、集落の人に教えてもらいながら踊った。心の底から笑いながら。島唄は、独特の方言が混じっていて、意味を知ることが今回叶わ

なかったが、その旋律は末だ耳に残っている。お祭りの陽気な雰囲気と皆さんの笑顔が合わさって、一つの「熱」になっていく感覚は忘れられない経験だった。

貴重な経験の支えになってくださった島の皆様に、お世話になったたくさんの方々に、感謝申し上げます。

3. 個性的なメンバー

今回、一週間をともに過ごしたメンバーは、はじめましての人もいた。しかし、遠慮なくみんなが最初から己の個性の強さを惜しみなく出していた。そのくらい本当に個性の強いメンバー。この調査を、ここまで楽しく行っていくことができたのは、そんなメンバーがいたからだと思う。そして、そんな個性豊かなメンバーに愛称を付けて見守ってくださった先生方。先生方も学生に負けなくらいの個性の持ち主。とても不思議なメンバーが集まったと思うけれど、一人でも欠けていてはこの調査は成立しなかっただろうと言えるほどの充実感が、確かにあった。

奄美に、龍郷に、このメンバーで関わられたことを本当に嬉しく思います。

最後に、この感想の終わりとして、改めて関わって頂いたすべての人に、深く感謝申し上げます。

鎌田雄大

今回の奄美大島しまごはんプロジェクトで過ごした8日間、想像以上にとてもとても楽しい時間だった。食事中だというのにお下品な言葉を連発する子。それをニコニコしながら楽しそうにしながら見ている子。自分の世界に入ってふらふらしている子。お金の元を取るために飲みまくる子。元気がよくてメンバーのほとんどを鹿兒島弁っぽくしてしまう子。疲れも関係なしに足になってあげる子。いろんなことを言ってもなんだかんだ学生のことをしっかり見ている先生。羽目を外してしまう先生。学生よりもはっちゃける先生。個性がありすぎる学生12名と先生4名。この16人で過ごした1週間は、私の中でとても貴重な時間だった。

私は久々にめっちゃめっちゃに楽しい食事をしたなと感じた。このプロジェクトは「食」というテーマで調査を行ったこともあり、食べるのが好きな人が集まったからなのか、食事中が本当に楽しかった。1年生の女の子は、体がほっそいのにほほ残さずにきれいに食べるし、朝起きて早々に食べるのは辛いなと思っている私の横でがつがつ朝食を食べる先生。とにかくみんなよく、きれいに食べていて、それを見ているだけで実はハッピーな気持ちになっていたのはここだけの話である。そして私は、「うまーい！」って言いあいながら笑って、馬鹿を言いながら食べるご飯が実はどんな高級料理を食べるよりもおいしいと考えているので、本当に充実したご飯の時間を過ごせた。

10月26日の調査初日の日の午後、「なに、パパイヤ探してるんか。」そう声をかけてきたのは、下戸口に住んでいる消防士の森さんだった。森さんは、この日の午前中の調査の際に立ち寄った、浦集落の森山ストアという商店で偶然会った人だった。「さっきも会ったな。はははは。」と笑いながら近づいてきた。「パパイヤとお芋と味噌について調査をしているところなんです。」と伝えると、パパイヤの生えている畑まで森さんの車で連れて行ってくれることになった。犬の散歩に行こうとしていたところなのに、せっかくの休みの日なのに、私たちのために車を走らせ畑に連れて行ってくれた。パパイヤ畑に連れて行ってもらった後は、たくさんの人に電話をかけ、パパイヤなどの料理に詳しい人を探してくれた。やっと見つかったおばちゃんの家に行ってもらい、そのまま森さんも一緒にお話をした。たくさんの料理が出てきて、そのお宅でかなり長い時間滞在した。その間森さんは、子供のおもりがあるのに、私たちが帰る時まで最後まで一緒にいてくれた。帰り際にお礼の言葉を述べると、「いいよいいよ。」と屈託のない笑みを浮かべながら謙虚に言った。勝手に家に行き、調査していてお話を聞かせてくださいと言って、話を聞いているうちにお茶やたくさんの食べものが出てくる。森さんのように会ったばかりの人のために何でもしてくれる島人。勝手に押しかけても、歓迎してくれる島人。私たちから見れば「なんで、どうしてそんなにおもてなししてくれるの。“そう思うことが多々あった。でも、奄美大島ではそれが当たり前だった。なんてあたたかい島なのであろう。なんてあたたかい人たちなのだろう。」

龍郷町で調査させていただいた皆様。種おろしの際に一緒に踊ってくれた皆様。そして、一緒にこの研修に参加したみんなと先生方。本当に楽しいひと時をありがとうございました。

齊野平陽菜

私は、「種おろし」がこのプロジェクトを通して1番印象に残った経験である。事前に種おろしという龍郷町の行事があるとは知っていたが、十分な勉強もしないままであったが、前日におこなった集落調査で多くの人々に種おろしのお誘いをうけ、お邪魔させてもらった。まず、大勝の集落に朝の8時に行き、手伝いをさせてもらった。最初は、初めての手伝いに戸惑い、なにをしいいかわからず、ただみなさんの仕事ぶりを見守っているだけであった。しかし、一人の女性が声をかけてくれ、うどんを分ける作業を行った。ひとつひとつの分量がわからないだろうからお茶碗を持ってきてくれ、最初は、お茶碗に麺をいれて分けていたが、コツを掴んできてしっかりと役割を果たすことができた。その作業をしている間にも、多くの婦人会の方々がたくさんの島の話をしてくださり、ほかにも数多く準備されていた種おろしのための料理のレシピや、島ならではの食材の説明など、私たちが知りたかった、生の声を聴くことができた。手伝い中に「あなたたちのおかげで助かった」「いつもより早く準備できた」と多くの感謝の言葉をいただけて、勝手に自分た

ちから準備を手伝わせてほしいとあって伺ったのであったが、とても嬉しかった。ほかのメンバーは戸口に向かうということだったが、手伝いにすっかりはまってしまい、私たちは大勝に残ることにした。そのくらい、楽しくて、夢中になっていた。手伝いが終わり、また夜の種おろし本番に向うことにした。夜の7時にホテルを出て、集落に向かった。明かりがひとつの場所についていたので開催場所はすぐにわかった。到着してまもなく「さっきはお手伝いありがとう」「おかえり」など多くの方が声をかけてくれ、集まっていた子どもたちも私たちに声をかけてくれ、馴染むことができた。島ならではの悩みや楽しみなど、比較的自分の年齢に近い子たちの声も聴けて新鮮だった。「お姉ちゃんお姉ちゃん」と人懐っこい子どもたちがお菓子を持ってきてくれたり、お友達を紹介してくれたりした。そして前のお宅から移動してきた踊連の方々が笛を鳴らし、列で並んで私たちが待機していた家に来てきた。その瞬間大人から子どもまで円になり踊りながらまわった。私たちも参加してもいいということで子どもたちの円の中に入り踊りもしっかり教えていただき、流されるがままに思う存分楽しんだ。集落の人がひとつになって踊っている姿を見て、実際に私も参加して、「集落」という区域を大切に作る島ならではの集まりや、そこに住んで生活している人々の人柄を身に染みて感じた。よそのひとをすんなりと受け入れてくれるウェルカムな精神や島のことを知ってほしいという気持ちがたくさん感じられた。また、種おろしだけでなく、前日に行った、集落別の聞き込み調査でも同じことを感じた。突然、龍郷町の食文化をおしえてほしい。と尋ねただけで、家に上げてくれ、たくさんの島の料理や食材をつかってごちそうしてくれた。自分だったら、名前も知らない遠く離れた東京の学生を快く家に上げるだろうか。そう考えただけでもやはり、土期によって人柄は変わってくるのだと感じた。誰でも受け入れてくれる島のおもてなし精神。暖かい土地に住む暖かい人たちを種おろしや集落調査を通じて感じることもできた。このような人々に出会えたことは私にとってかけがえのない財産になった。実際に行ってみて現地の人々の声を聴いて、体験しないとわからない真の良さや課題を発見することができ、現場を感じるこの大切さを改めて感じることもでき、鹿児島島出身の私でも初めて訪れた奄美大島だったが、木島とは全く違った文化に触れ、多くのことを学べたこの研修に参加してよかったと心から思っている。この研修に関わってくださったみなさま、ありがとうございました。

隅野由希絵

今回の研修には「行ったことがないし南の島だから海に入れるかもしれない」という単純な動機で参加した。もちろん奄美大島の文化にも興味はあったし、せつかく行くならしっかり学んで帰ってきたいとは考えていた。しかし東京に帰ってきた今、正直想像以上の経験と学習があったと感じている。

龍郷町での主な活動は様々な集落に行つて各民家をインタビューして回るというものだったが、私はここまで快くインタビューに答えてもらえたのは初めてだった。東京でイン

タビュー調査をしようと思ったら、おそらく10人に声をかけて2人から返答がもらえればいいほうであろう。しかし龍郷町の人たちは見ず知らずの私たちがいきなり家に押しかけても快く受け入れてくれた。最初は多少怪しむようなそぶりがあるものの、話をしていくうちに打ち解けて、お茶とパイナップルの漬物やなり味噌など調査にまつわる食べ物を軒先に並べて笑顔で「食べなさい。遠慮したらいかんよ。」と言ってくれた。そうしているとどんどん話が楽しくなってあっという間に1時間ほどたってしまった。帰り際にもお土産と言って漬物や島バナナやコーヒーなどを持たせてくれて、「また遊びにおいで」と笑顔をかけられると毎回少し泣きそうになってしまった。今までにも何度かいわゆる「山舎」と言われるような場所でインタビューをしたことはあったが、ここまで短時間で仲良くなれたのは初めてである。「また遊びにおいで」という言葉をかけられても社交辞令にしか聞こえないし、そんなに一軒一軒に愛着はわかかなかった。それが家の中に招いてくれて家の話や島の話聞かせてくれると、また来たいという思いが湧いてくる。また、一軒のお宅に行くと「あそこの家の奥さんは料理が上手よ」と言って次の家に仲介してくれるのも初めての経験だった。それだけ「シマ（集落）」内の関係が密で信頼しあっているということだと思う。しかしお互いの干渉が激しすぎるわけではないらしく、相手に合わせて距離を詰めていくのが島民の特徴のようで、移住者が多いのもうなずけた。

「シマ」の素晴らしさを知ったのは種おろしの時である。大勝という集落の種おろしの準備を見学したときに、大勝では30代から40代くらいの女性と60～70代の女性が一緒に料理をしていたのだ。公共施設で大掛かりに準備をするのは大勝独特のらしいが、高齢者と若い世代が交流するとても良い機会だと思う。しかしこれも強制参加ではないらしく、昼間準備に参加できなければその分夜に手伝ってくれればいいというスタンスだそうで、若い世代も種おろしに参加しやすくなっているなどと思った。大勝は子どもも多いため種おろしは大いに盛り上がり、豚汁や天ぷら、おにぎりだけでなくサンドイッチやプリンなど子どもが喜びそうなものも多く並んでいた。こういった若者への配慮が移住者の人気の秘訣なのではないかと思った。古いしきたりを押し付けるのではなく、参加しやすそう参加したいと思える仕組みを作るのが大切なのだと感じた。

「シマ」の人たちと触れ合うたびに人の温かさをすぐに感じる事ができて、また絶対に遊びに行きたいと思った。東京や地元では決して味わえない感覚だし、他の土地でもここまで親しくしてくれる土地はないであろう。龍郷町で学べた人を引き付ける空気は他の過疎化が進む地域でも学ぶべきところがあるのではないかと思う。

中原銀太

調査開始当初は、「地元の調査だから知っていることばかりだろう」と思いながらの参加であった。事前に勉強会や打ち合わせなどをし、下調べをしていたが、どれも聞いたことのあるようなことばかりで、正直退屈な旅になるのではないかと考えていた。

奄美調査プロジェクト1日目、成田空港に集合した生徒12人と教員4人。正直、初めて会う人ばかりで緊張していた。奄美到着後すぐに鶏飯を食べ龍郷町役場へと向かい、打ち合わせをしたのだが、そこで初めて全員の顔と名前が一致した。その日はそこで終了し、翌日からは、視察という名の観光であった。大島紬の泥染め体験や、秋名集落の視察など、改めて自分の地元を知るきっかけとなった。ここから駆け足になるのだが、その後の5日間は調査とまとめに追われる日々であった。

「一番印象に残った経験」というテーマだが、私にとって、この調査でインタビューした方々、全てが印象に残っている。地元でインタビューすることに若干の抵抗があったため、ほとんどの訪問先で私が龍郷町出身であることを伏せていた。「東京の大学から～」と初めにいうとインタビューした人のほとんどが、不審そうな目で私たちを見ていた。しかし、「食べ物の調査委をしているんです」というと、「ちょっと待って下さい」と言い、パパイアの漬物や味噌、お宅によっては夕飯までご馳走していただいた。

1件目にインタビューをした当田さんのお宅は、通りすがった私たちを見た中村さんという方が紹介してくれた。最初のインタビューであったため、玄関先でお話を聞くだけだろうと思っていたが、当田さんの最初にかけてくれた言葉は、「とりあえず、上がってお茶でも飲みなさい!」であった。私たちがパパイアと味噌と芋について調べているというと、味噌とパパイアの漬物を出して、詳しくお話までしてくれた。途中、当田さんを紹介してくれた中村さんも様子を確認しに来てくれ、「どんだけ優しいんだよ」とつくづく思った。帰りにはパパイアの漬物をお土産にと頂き、次にどこにいったら良いかということまで教えてくれた。そして、日曜に私たちの報告会があることをお知らせし、そこでお別れした。

正直、報告会に来てくれるとは思っていなかったため、当田さんと会うのはこれっきりなのかなと思っていた。しかし、当田さんは我々の報告会にわざわざ来てくれた。それだけではなく、昼食の用意までしてくれていたのだ。16人分のご飯を用意して、島の民謡まで聞かせてくれたのである。突然インタビューに訪れた大学生に、ここまでしてくれるのかという驚きと、人の良さに感動した。

ここまで、当田さんの話をしてきたが、当田さんだけがここまで優しいわけではない。先に述べたように、どのお宅を訪れても、食べ物やお茶を出して、いろいろなことを話してくれた。この調査に来る前までは、知っていることばかりで退屈になるのでは思っていたが、調査が終わる頃には、その考えが全く逆のものへと変わっていた。食べ物について知らないことがたくさんあったのも一つだが、自分の中の新しい発見で最も大きかったのは人の温かさである。「結（ゆい）の精神」と島の人と言うが、これは人との繋がりを大切にするという考えである。初めて会う人でもお茶や菓子を振る舞い、他愛のない話で盛り上がるという、これこそが本当の意味での「おもてなし」なのではないかと考えた。

永松由衣

友達に誘われてのこの「しまごはん」観光振興プロジェクト。出発前はただただ海が綺麗で大自然がいっぱいな島だと思っていた。それに、私は地域活性化や、町づくりと言った事業にはそんなに関心を今までは持っていなかった。しかし、この事業に参加して自分の目で見て聞いて、地域の人と触れ合っ、実際に体験することができてそれも、食文化についてのまとめだったので、美味しいものも食べながら、地域の方の暖かさなどに触れることができ、前より興味の分野が広がった。そしてなにより私が一番強く印象に残っていることは、人の暖かさだった。私たちが、事前に電話をかけて伺う時間、日にちを聞かずに行ったのにも関わらず、私たちが調査する内容を伝えただけで、どの家庭もパパイヤ料理を出してくださったり調査をしていない料理を出してくださったり、家にあげて、行事のことを詳しく話してくださったり、天ぷらをその場で作ってくださったり、急に訪れたのにも関わらずすごく親切にして下さる、奄美大島の方々に感謝しています。観光をする日は、奄美の特産品が売っている店に行ったり、海に行ったり、郷土料理を食べたり、夜には空いっぱい広がる星を見に行ったりと、都会ではできない経験が沢山できた。最終日近くに参加させていただいた奄美大島の伝統行事である「種おろし」。最初は言葉を知りただけでは、全く想像もつかなかった。当日はお昼から手伝いをさせていただき、料理を分けたり、運んだりした。こんなにも大量の美味しい料理を集落の主婦さんたちが集まって作る1年に1回の行事はとても楽しく良いものだと感じた。1年に1回だけでも集落の人たちみんなが集まってやることには、仲の良さがより深まる良い機会でもあると感じた。そして、その場にいた子供との触れ合いも普段はできることではないので、とても楽しかった。島の子供たちは男女問わず、とても活発でよく走り回ったり喋ったり、人懐っこい子供が沢山いた。そして、夜の本番に参加した。その時も、見ず知らずの人にも関わらず「真ん中いって踊っておいで！」など、優しくみんなの輪に入れて下さったりしてとても、馴染みやすく楽しい思い出ができた。そこでは、地域の小学生や中学生、学校の先生とも交流ができ、小さい子供からお年寄りの方々まで幅広い方々との交流を深められた。またそこでは、集落のインタビュー時にお世話になった、方々から郷土料理のお土産も頂いた。どの家庭に行っても、最後は「また遊びにおいでよ！」などと温かい声をかけてもらい、また奄美大島に行きたいという気持ちが高くなった。

このプロジェクトでは、奄美大島の地域の方々役場の方々、引率をして下さった先生方、色々な手伝いをしてくれた両親、一緒に研修に参加した友達、色々な人の支えがあり参加できた。このプロジェクトを通じて、沢山の人の暖かさを感じることができた。携わって下さった方々ありがとうございました。

丸山萌香

今回私は初めて奄美大島を訪れた。このブ奄美大島プロジェクトに参加したきっかけとして、単純な島文化への興味であった。私は日本国内では京都より、西や南には赴いた経験がなく、どれも毎日が自分にとっては新鮮であった。7泊8日の滞在を最初は長く感じていたが最終的には物足りなく感じるまでに奄美大島の虜になっていた。訪れてみると、東京では感じられない部分をたくさんみることができた。人の温かさ、星の綺麗さ、空気の新しさ、空の広さ……。同じ日本とは思えないほどのすべての美しさが奄美大島には詰まっていると感じる事ができた。

今回のプロジェクトが「しまごはん」という名目だけに奄美の郷土料理を堪能する機会があった。鶏飯をはじめ、油そうめん、パパイヤ漬け、黒糖焼酎、パッションフルーツ、ドラゴンフルーツなど多くのものをいただいた。その中でも自分はプロジェクトの一つとしてパパイヤについて調査していた。調べていく中で、パパイヤを料理としてこんなに食されていることは知らず驚きであった。またパパイヤ漬けをお店やご家庭でいただいて、ちょっとした味の違いを発見することができてとても興味を持つことができた。今回はパパイヤ漬けしかたべることができなかつたけれど、また機会があれば他の調理方法でもいただきたいと思った。

また、滞在中に行ってみたかったマングローブには最終日天候に恵まれず行けなかったものの、10月にもかかわらず海にも入ることができ、遅めの夏を感じることもできた。また、朝には海岸で綺麗な朝日を見て、夜には都会では決して見ることのできない満点の星空を見ることができて感動した。滞在中は最終日以外天気には恵まれ、自然を満喫することもできた。

今回の奄美滞在中で一番印象的に残ったことは、東京では普段感じることのできない島民の方々の温かさであった。このプロジェクト一つに、しまごはん、奄美大島の郷土料理として龍郷町の集落ごとにインタビューとしてお宅を訪ねて回った。その際に、どの方も一つとして私達を怪しむことはなく、むしろ歓迎して丁寧にお話して下さった。中でも印象的だったのは、戸口集落を訪れた時に伺った河野八重子さんという方のお宅で、話を聞くためにお家にお邪魔してお茶をいただくつもりだけだったところに、話している間に、あれもこれもとたくさんの料理を出していただき、気づいた頃には日も暮れていて夕飯をいただいている形になっていた。

突然見ず知らずの人間が訪ねてここまでしてくれるだろうか？決して東京にいてはできない経験の一つであると感じた。お邪魔した際に忘れ物をしてしまったときも、知り合いを經由して連絡をくださり、後日取りに戻ったときも忘れ物と一緒にみかんを手土産にくださった。またその後日には戸口の種下ろしの際にも、河野さんをはじめたくさんの方に歓迎していただいた。そのときに初めて真の「おもてなし」とはこのことなんだと自分のなかで感じた。東京での生活ではつい忘れてしまいがちな感覚をこの一週間は毎日触れる

ことができ幸せであった。

こうして初めて奄美大島を訪れてたくさんの経験をすることができ本当に来ることができてよかったと思う。素朴な一言ではあるがこの言葉に尽きる。いつものせわしない東京との喧騒な生活とかけ離れて一週間の間、島ののんびりした生活を送ることで身も心もリラックスすることができた。また単純に自分の思い出のなかに残ると同時に自分の価値観をまた新たに变えるきっかけにもなることができた。普段の自分との生活と奄美大島での生活とを自分で比較し、直接人の温かさを直接感じるができ、自分自身が自然体であることの大切さを感じることでできた一週間だった。この一週間で出会えた人すべてに感謝したい。最近のせわしない日々のなかでの今回このように奄美を訪れることができて今の自分にとっては最高の財産になった。感覚としては第二の故郷ができたといっても過言ではないくらいに居心地が良いくらいに自分にとって新たに大切な場所ができた。次はいつ航空券を取ろうかすでに迷っている。またいつか奄美を絶対に訪れたい。

吉満幸保

今回の「しまごはん」を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興プロジェクトとしての8日間は毎日が充実した有意義な滞在だった。奄美の人々の温かさに触れ、自然豊かな景色と美味しい料理を堪能し、Hを追って奄美が大好きになっていった。

集落を回り人々と触れ合う中で最も印象的だったのが、皆さんのおもてなしの精神である。見ず知らずの私たちにもかかわらず家にあげ、手料理を振る舞ってくださり快く調査に協力してくださった。都会では考えられないことである。見返りも何もないのにただ親切だけでもてなしてくれてくれたのだ。その優しさを感じながらいただく料理はいつもより何倍も美味しく、感謝の気持ちで心がいっぱいになった。

奄美大島には電車が通っておらず、バスの本数も少ない。そんな中での私たちの移動手段は3台の車に限られていた。普段なら不便であることだが、私にとっては寧ろそれが良いことであると感じた。移動中に車の窓から見る景色は何時間見ても飽きないくらい美しいし、車内は先輩方が盛り上げてくれて皆で騒いで楽しくて仕方がなかった。地下鉄ですぐに目的地にたどり着けるような、時間に縛られた中での移動という行為のためだけに費やす時間とはまるで違い、時間がゆっくりと流れて心地よかった。交通手段が少ないという不便さからもこのような良さを発見できることに感動した。交通の面だけでなく、大規模な開発をしないからこそ守られてきている景観でも同じことがいえると思う。役場の方の話によると、ハブが生息することにより大規模な宿泊施設の建設ができないのだという。いつもは厄介者扱いされているハブだが、実は奄美の豊かな自然を守るのに一役買ってくれていたのだ。開発や発展が必ずしも生活を豊かにするとは限らない。美しい星空も海も山も見る人に感動を与え、心を豊かにしてくれる。私はそれを改めて実感することができたし、守っていかなければいけないものだを再確認できた。

8日間を通して感じたことがある。それは共に過ごした先輩方の優しさである。1年生は私ともう1人の2人だけで、打ち解けられるかとか、迷惑をかけてしまわないだろうとか不安でいっぱいだったが、私たち2人を常に気遣って優しくし、そして笑わせてくださった。今思い返してみても、笑っていた記憶しかないくらい楽しい思い出ばかりだ。先輩方が大好きになったし、同時に憧れになった。私も周りに対してこんな風にしてあげられたらなと思った。改めて先輩方に感謝したい。

6. 総括

本報告書からも読み取れますように、「奄美大島プロジェクト」では、日本の地域文化の素晴らしさを実感するプロジェクトとなりました。離島故に昔、厳しい生活があり、その厳しさを乗り越える知恵として、集落（シマ）ごとでそれぞれの食文化や祭りが培われて来た龍郷町の歴史を私たちは地元の人々と直接触れ合うことで垣間見ることができました。

鹿児島県離島振興協会「アイランドキャンパス事業」の採択を受けた当初、どのようなアプローチで本プロジェクトを進めたらよいか協議する中、奄美大島の龍郷町に伝わる郷土料理を発掘し、そこから見えて来る「食（食材）」で「食の主題図」を描こうという話でまとまりました。龍郷町を調査地として選択したのは、プロジェクト・チームに当町出身の学生がおり、地元の情報を得やすいのでは、と考えたからでした。

奄美大島の食や食べ処を調べてみると、代表的な特産品として、奄美黒糖焼酎、鶏飯、あまみフルーツ（パッションフルーツ、タンカン、パパイヤなど）、油そうめんなど多々ある他、本マグロの養殖が日本一で、国内生産高の6割も占めていることがわかりました。また、龍郷町には、平家伝説や西郷南州流謫居、国指定重要無形民俗文化財の稲作儀礼である半瀬マンカイなど、古い歴史や行事が豊かな自然と共に地域に根付いていることが見えて来ました。

ですが、「外海離島・台風常襲地帯という地理的不利性」から島の経済低迷が続き、これに追い打ちをかけるように島外への人口流出や少子高齢化が年々深刻になっている現実があります。「2016年度 龍郷町創生総合戦略」には、1955年の人口は8,841人だったのに対し、2010年には6,078人へと減少し、2060年には4,784人までに落ち込むことが推測されています。現在、龍郷町では『地域資源を活かして島内外の市場を拡大し、雇用を生み出すたつごう』『稼ぐ人材と企業が「育ち」、「集まり」、「活躍する」たつごう』を目標に、「人口減少、経済の低迷などの課題解決に向けて、住民や企業・事業所のほか、産学官労言といった多様な機関が連携」して取り組む政策を打ち出しています。

このような龍郷町をはじめとする奄美大島の実情を知った私たちプロジェクト・チームは、まず、龍郷町役場にて観光振興政策や「食」にまつわる文化などに関するお話をお伺いし、続いて、奄美大島観光物産協会において地元住民による観光旅行の企画・運営を発信していく「奄美大島DMO」について大変興味深い説明を受けました。そして、一番感慨深かったのは、各シマの人々のシマへの思いと私たちに向けられた暖かなおもてなしでした。

学生たちが如何にシマの方々に暖かく迎え入れられたかは、報告書で詳細に書かれている通りです。現地調査期間がちょうど龍郷町の各シマで「種下ろし」の時期だったことは、本当に幸運でした。旧暦に沿って農事が行われている龍郷町では、10月は農作を祝い、感謝を捧げ、田の神様を祀る儀式として、「種下ろし」が行われている最中でした。太鼓、笛、口笛などでリズムを取りながら一列に並んだ行列が歌いながらシマ周辺を回り、踊り、食し、飲む訳ですが、あるシマでは撫でらかに、別のシマでは荒々しく早いスピードでリズムが奏でられました。撫でらかな「種下ろし」のシマは、龍郷町の玄関口として機能して

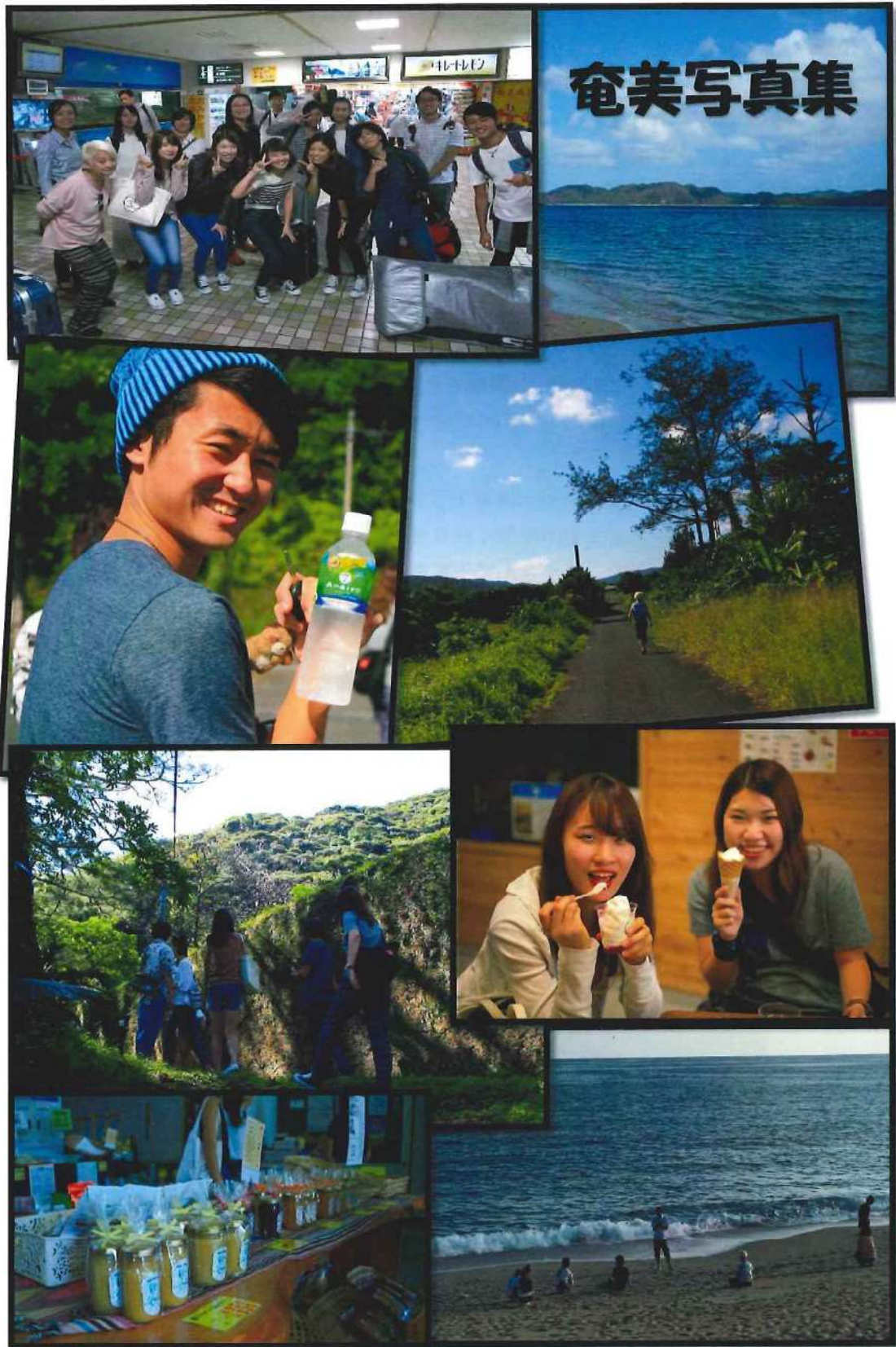
いる最も多く新しい人々に移り住んでいる地域で、参加者がリズムに合わせて歌い易いように配慮されていました。そして、「種下ろし」の中継場所は、公共スペースが利用されていました。一方で、荒々しい「種下ろし」のシマは、長年歌いこなしている地域住民でなければ、付いていくことが難しいのですが、中継地点は、すべて個人宅の庭で行われました。この差は、山々に分断されたシマが時間と共に地域性を生み出した結果だと伺い、とても勉強になりました。

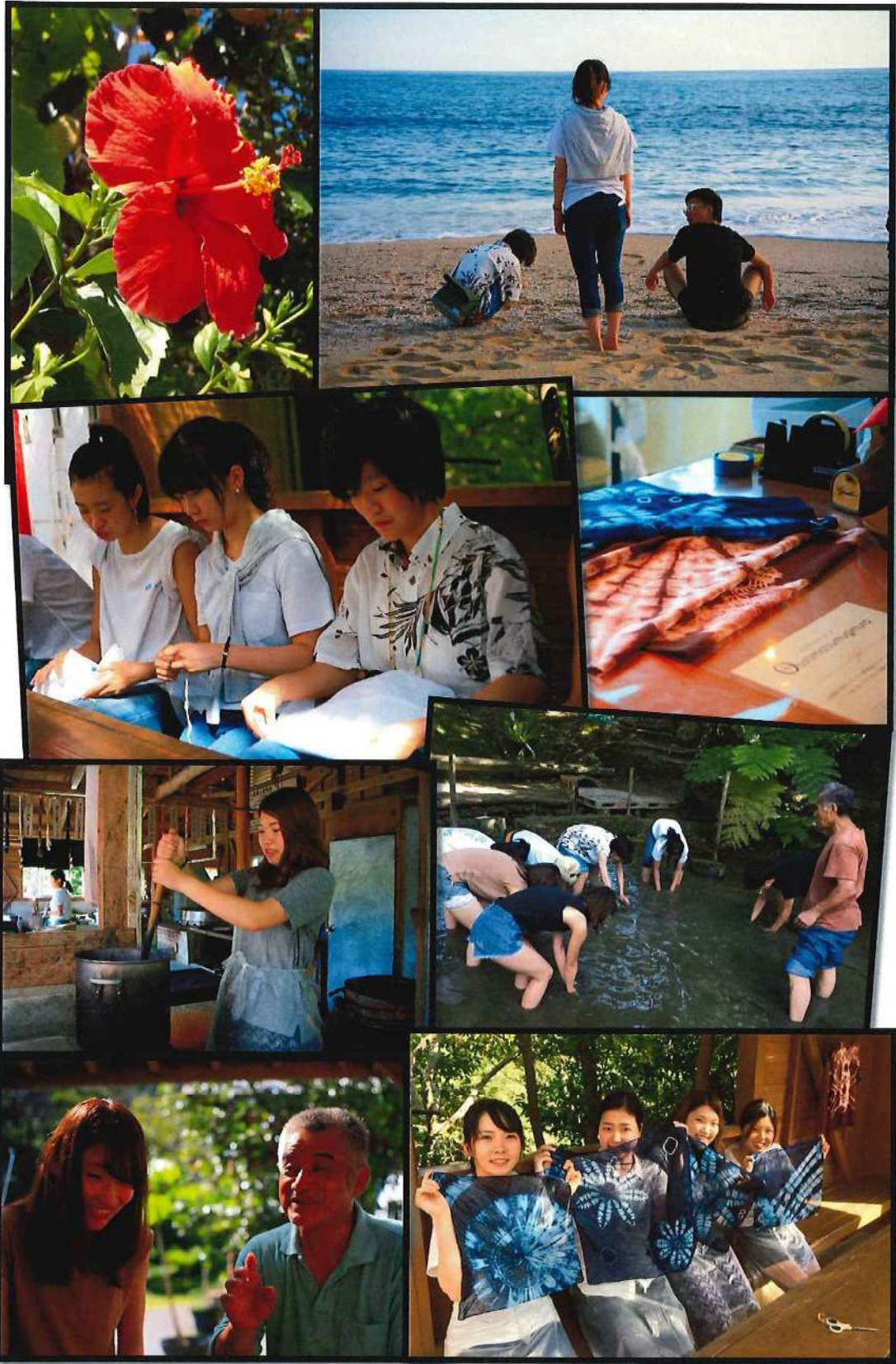
今回のプロジェクトは、事前学習はしたものの、調査する食材は現地に行ってみないと見えてこないと考えました。鶏飯が郷土料理ということで、最初に食べた訳ですが、学生たちの気を引いたのが、箸休めとして出された「パパイヤ」のお漬物でした。「辛」を選んだのは、龍郷町に複数の種類があることを住民との話の中で聞きつけた学生たちが調べ始めたのです。そして、「ソテツ味噌」も同様です。毒を持ったソテツを手間と時間をかけてまで、味噌を嵩増ししなければならなかった時代背景の説明を受けて、学生たちが調査に乗り出したのでした。

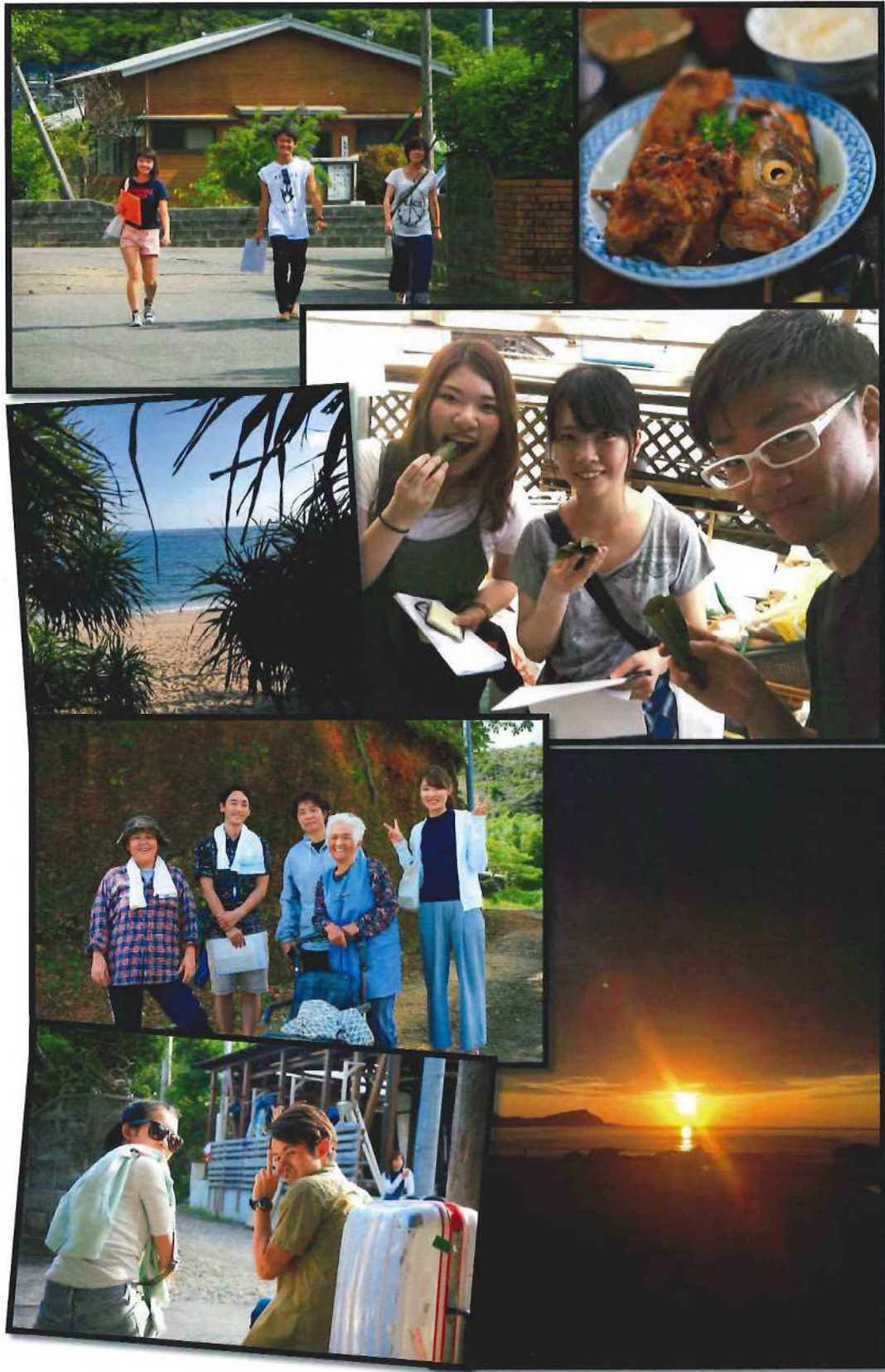
プロジェクトを組み、学生を引率・指導する立場からしますと、関心事を満たすための学生たちの食欲な活動が、とても印象深く残りました。学生が率先して知らないお宅の扉をノックし、お話を伺う中で、たくさん郷土料理を出して頂き、調査対象を自分たちで定めたということもあるでしょうが、学生たちの「知りたい・伝えたい」気持ちを促したのは、龍郷町で触れ合った皆さまでした。彼らが作成した本報告書を龍郷町の皆さまにも一読して頂き、是非、来年度は、住民の方々と協働して龍郷町の郷土料理の開発、あるいは、発信ができればと願っております。

改めまして、龍郷町役場の皆さま、奄美大島観光物産協会、龍郷町の皆さま、大変お世話になりました。









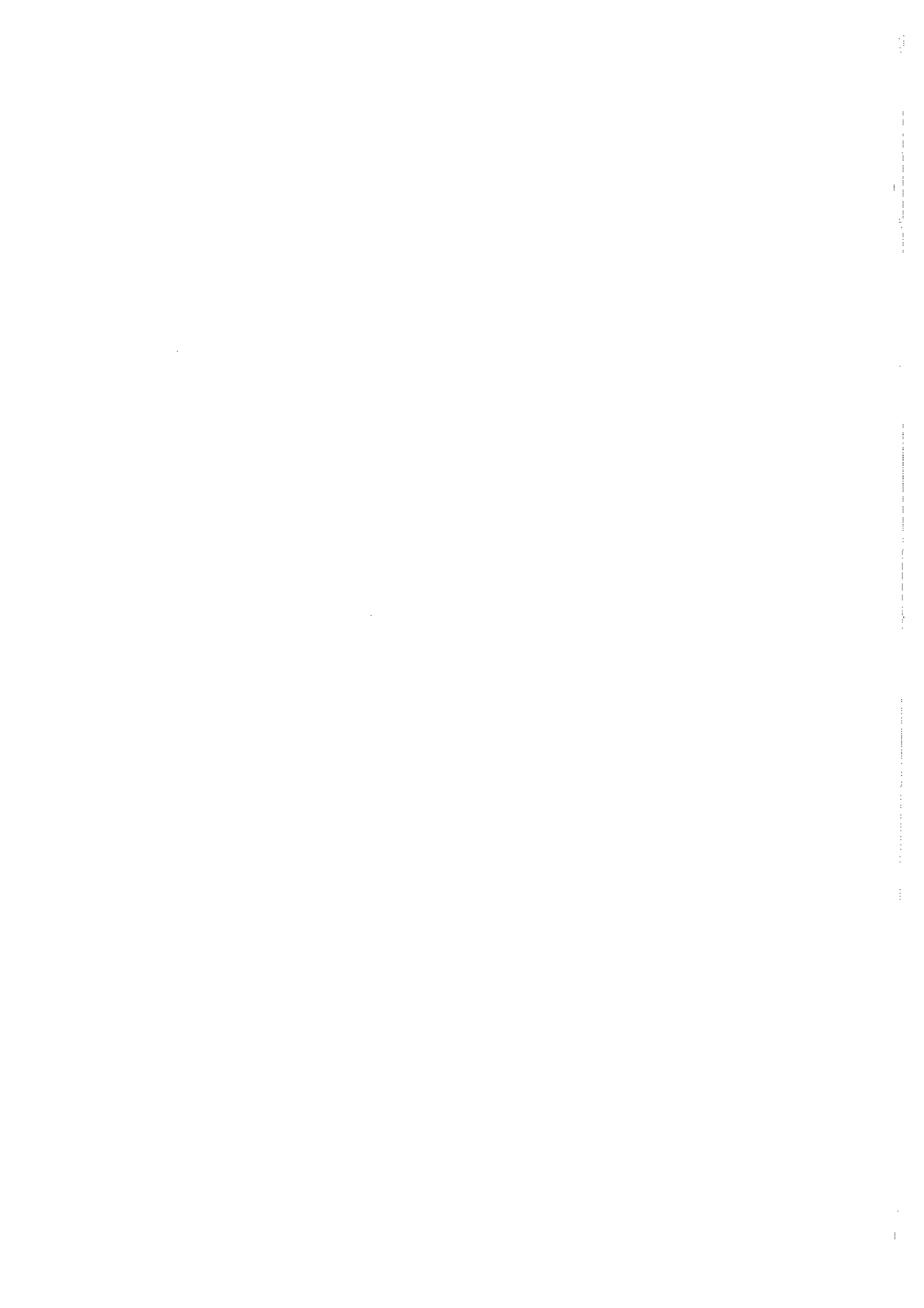




平成 28 年度鹿児島県離島振興協議会・アイランドキャンパス事業
「しまごはん」を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興 報告書
平成 29 年 1 月

東洋大学国際地域学部

志摩憲寿、村田由美恵、小早川裕子、柏崎梢
浅利有美、新井悠利、網中美早、飯塚梨穂、荻野弥結、鎌田雄大、齊野平陽菜、
隅野由希絵、中原銀太、永松由衣、丸山萌香、吉満幸保



事業実施状況のわかる写真（本学ウェブサイトへの寄稿より）

奄美プロジェクト、本格始動！

「現場主義」の国際地域学部、学びの現場は海外だけではなく。能登での SFS (Student-led Field Study) をはじめとする国内研修やインターンシップに続き、「奄美プロジェクト」が新たに動き出しました。

国際地域学部は、本年度、鹿児島県離島振興協議会「アイランドキャンパス事業」の採択を受けて、『しまごはん』を通じた奄美大島・龍郷町の観光振興（奄美プロジェクト）を実施する運びとなりました。「食」に着目したこのプロジェクトでは、学生たちが主体となって、龍郷町に伝わる様々な郷土料理を発掘、それらを「食の主題図」として整理して、「食」をテーマとした観光ルートを提案します。

プロジェクトには、龍郷町や鹿児島県の出身者、さらに、島おこしインターン「島キャン」で奄美大島を訪ねた者など学生 12 名（地域学科 6 名、地域総合専攻 2 名、観光学科 4 名）と教員 4 名が参加し、事前勉強会を重ねつつ、去る 10 月 24 日（月）～31 日（月）に現地調査を行いました。

調査では、まず、龍郷町役場で観光振興の取り組みや農業の現状、「食」にまつわる文化など、また、「奄美大島 DMO」の設立を目指す奄美大島観光物産協会では島全体の状況などをそれぞれインタビュー、続いて学生は龍郷町内の色々な集落へ向かいました（ちなみに、地元では集落のことを「シマ」と呼ぶそうです）。集落では各家庭を訪ね、地元で多く食されている「パパイヤ」、「味噌」、「芋」の料理方法などを調べます。



集落での出会いは感動の連続！ どのご家庭へお邪魔してもあたたかく迎えていただき、インタビューを忘れてしまうほど多くの郷土料理に舌鼓を打ちました。その味付けの多彩なこと。パパイヤの漬け物一つをとっても、醤油、みりん、砂糖、にんにく・・・家庭ごとの様々な味に出会いました。



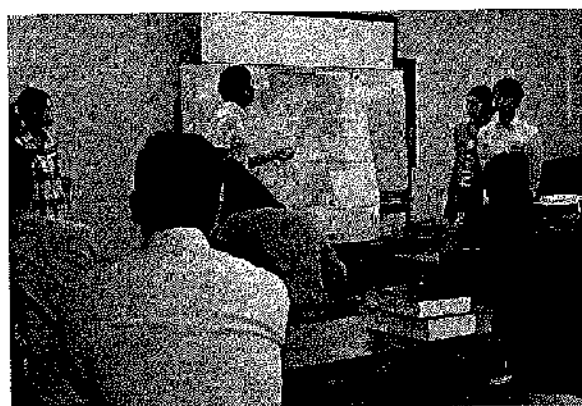
事業実施状況のわかる写真（本学ウェブサイトへの寄稿より）

何と言っても皆の思い出に残ったのは「種おろし」のお祭り。これは龍郷町など奄美大島北部の各集落で行われる、一年を締めくくる伝統行事で、集落の人々が各家庭を回って踊り浄め、繁栄を祈ります。

今回の調査期間はまさに「種おろし」の真っ只中。いよいよお祭り当日、昼間は地元の皆様に手ほどきを受けながら準備のお手伝い。日が暮れるといざお祭りへ！ 食べて踊って食べて踊って、またまた食べて踊って・・・「食」にまつわる文化も目一杯味わいました。



調査の最終日にはまとめの発表会を行いました。町役場の皆様、地元の研究者や起業家の皆様、そして、お世話になった集落の皆様にもお越しいただき、今後につながる有益なアドバイスをいただきました。



事業実施状況のわかる写真（本学ウェブサイトへの寄稿より）

もう一つのハイライトは何と言っても美しい海！ まだまだ暑かった奄美大島で、調査を忘れた一時も楽しめました。



奄美プロジェクトはまだ始まったばかり。シマの思い出を胸に、目下、現地調査の成果をまとめるべく報告書の執筆に取り組み、来年度の再訪に備えています。

（村山由美恵・小早川裕子・柏崎梢・志摩憲寿）

