

沖縄県，先島諸島における食用内陸小動物

野 中 健 一

I. はじめに

1. 問題の所在

これまで先島諸島（八重山諸島および宮古諸島）における生物と人間の関わりを論じた研究では、生態人類学的な視点によって多くの成果があげられ、環境－人間系のシステムをとらえ、漁撈および狩猟活動に主眼を置いて生態システムと人間活動を取り上げる研究、人間の環境認識の構造を考える民俗分類の研究、そして、人々の自然利用にかかわる深層部での意識と技術の問題等が明らかにされてきている（伊谷・原子編 1977, 安溪 1978, 松井 1989等）。

しかしながら、内陸部に生息する小動物の利用・認識の研究は少ない。それは、一般に島しょ部では内陸小動物の食用としての利用価値は資源的価値が低いため、生計システムの中での貢献は小さく、研究対象となり難いことであろう。しかし、生活圏における小動物と人間とが共存する中で、相対的な資源価値や依存の度合は低くても、むしろ何らかの形で利用が見られるならば、同じ生物に対して他の地域にみられる慣行と比較する上でも、その特徴を検討する意義が見いだされ则认为られる。

八重山地方では、今井（1980）が、西表島のイノシシ猟の生態人類学的研究によって島しょ部の動物利用を明らかにした。また、武田・大山（1989）が民謡の分析からカニの習性に対して豊かな認識が含まれていることを明らかにしている。農文協編（1988）では、沖縄・八重山地方の食生活が綴られており、広範な食物のなかに、いくつもの小動物の食用も述べられている。食用利用に限定することによって、より明確に小動物との関係をみることも可能であろう。さらに食用に加えてその捕獲にも注目することによって小動物利用の位置づけを考えることができる。篠原（1990）は、これらを総合した民俗的自然観の研究を黒島を事例に行っている。

筆者は、身近な小動物に対する認識から利用にいたるまでの行為を慣行と見なし、それに関わる地域的な諸条件を検討することによって、環境利用にかかわる要因を調べてきた。これまで中部地方を中心地域として、昆虫および淡水魚介類等の捕獲（採取）から食用までを一連の慣行と見なし、その分布の特徴、慣行内部の構造、さらに慣行を成立させる地域的要因を検討してきた。それによって明らかにされた利用生物が、異なる環境ではどのように利用されるか、比較検討すべき課題である。

そこで、本稿では、まだ研究が十分でない島しょ地域の内陸部で、食用にされる小動物を取り上げて、その利用を捕獲と食用の2点から明らかにする。そして、その動物を利用する慣行の特徴を食用・捕獲場所・利用者の点から検討したい。まず、利用種類を明らかにすることを第一の目標として、沖縄県八重山諸島の石垣島・竹富島・黒島・西表島・与那国島および宮古諸島の宮古島において1991年8月および1993年1月に聴き取りおよび実見を中心とした現地調査を行った。調査の過程では、どこでも目につく小動物の利用から聴き取りを行い、淡水魚介類・昆虫・爬虫類・哺乳類・鳥類について幅広く話を得ることができた。その内容は、調査期間が限定されていたため食用利用に関する慣行を中心としたが、それから派生して遊びや生活との関連でいくつかの慣行を聴き取ることができた。慣行の時期は、現在まで継続しているものもあれば、過去の話として得られたものもあり、時代差が得られた。さらに、島や地区によっても慣行の違いがみられ、地域差も得られた。

2. 調査地の概観

調査地は図1に示す通りである。亜熱帯性海洋気候に属し、年平均気温は22℃ほどであり、降水量も2000mmを超える。図にみるように大小いくつもの島々から成っているが、これらの

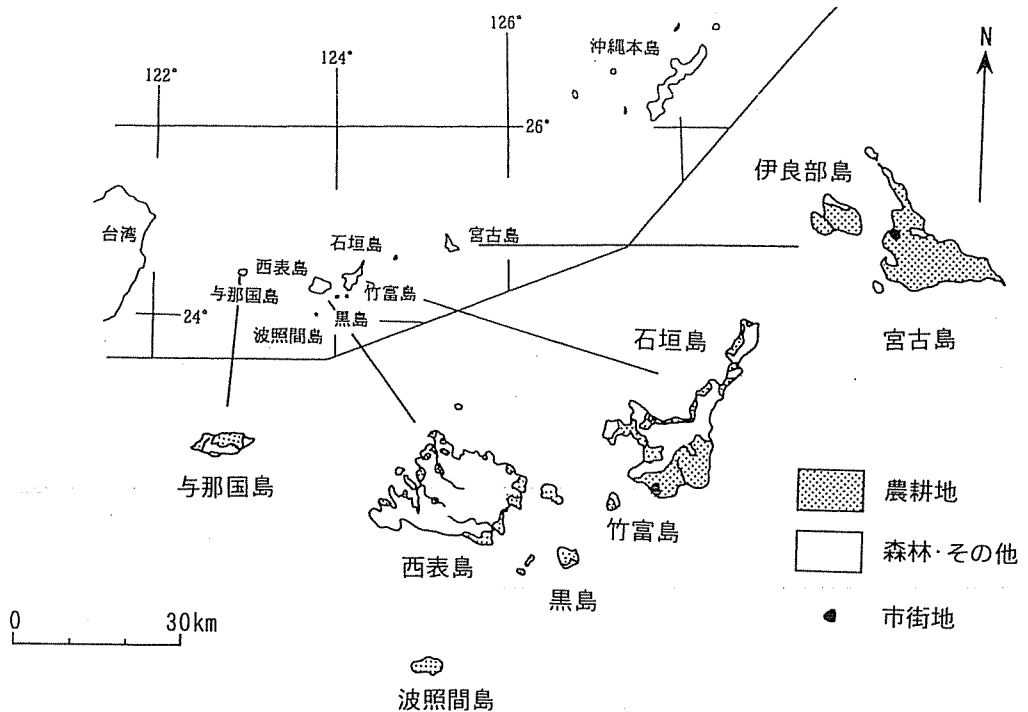


図1. 調査地の概観図

島々は、地質的な成立起源によって「高い島」と「低い島」に分けられることが大きな特徴となる。「高い島」というのは、古生層を起源として山地が発達する山地型の島であり、山には森林が発達し、最大10数キロ程の延長になる河川も流れている。その河岸にはマングローブが繁り、うっそうとした景観を呈している。調査地では、与那国島・西表島・石垣島がそれにあたる。一方の「低い島」は、隆起サンゴ礁を起源とし、標高は10数m前後の島である。竹富島・黒島・宮古島がそれにあたる。雨が降ってもすぐに浸透するため、河川に乏しく、うっそうとした森林も生育していない。この大きな特徴によって生息する小動物の生物相も異なり、また、人間の生業や生活空間も異なる。島の生業は、基本的には農業および漁業あるいはその組合せであり、さらに農産物加工を主とした産業がある他、現在では観光産業も重要である。農業では、「高い島」では稲作も盛んに行われているが、「低い島」では、天水を利用した田がかつてはわずかながらみられたものの、現在では畑作主体となっている。畑作では、サトウキビとパイナップル栽培を主として各種商品作物がつけられている。また、石垣島・黒島では肉牛飼養もさかんに行われている。

II. 食用小動物の種類

1. 淡水魚介類

魚類

淡水魚類は河川あるいは水田にしか生息しないため、利用できる地区は、それらのある「高い島」に限られる。それらの生息しない地区や島から、生息する他の島まで捕獲に出かけるということは聴かれなかった。調査の結果、石垣島・西表島・与那国島において食用の慣行があったことが確認できた。

かつてはウナギ (*Anguilla japonica*) がよく食べられていたが、現在では少くなっている。まずは、漁法からみてみよう。3島とも、ウナギは、河川および水田で捕獲されており、河川では、かつては魚毒を用いる方法が行われ、その後バッテリーを用いる方法が行われていた。両漁法とも後に禁止漁法となった。魚毒を用いる方法では、毒が回りやすいところが漁場として選択されるため、河川本流ではなく、支流のなかでも源流に近く、岩が露出しているような閉鎖的なところが漁場選ばれた。そこで、捕獲者は上流側から毒になるものを流し、飛び上がるウナギを捕獲した。第二次大戦後に、台湾人がバッテリー漁を持ち込んだことにより、魚毒に代わってバッテリー漁が広がった。電極を川に差し通電させると、電気の流れる範囲内で魚がショックを起しマヒするため、浮かび上がる。それを捕獲する方法である。電気が回りやすい範囲は限定されるため、魚毒法と同じように、源流部の閉鎖的な場所が選ばれた。

ただし、河川でのウナギ捕獲は、1年に1、2回ほどのことであり、何人かが寄り集まって行う形態であり、西表島の例でみると、開拓集落を構成する作業班単位で慰労として行われた

いわゆるハレの日の行事の一つであった。このように捕獲頻度は少なく、捕獲者も専門化していない。

もう一つの方法は、ウナギを水田で見つけて捕獲することであった。この方法は期間が限定されるものの多く行われた。現在は行われていない。2～3月の田植時期には、水田に導水するため、それを伝ってウナギも水田に入って来る。これを狙って捕獲する方法である。水田で捕獲するには、月夜の晩9時頃、とりわけ半月の晩の方が適しており、この時を待って人は捕獲に出かけた。その理由は、月明りは弱い人が人にはウナギを識別できる程度の明るさのため、ウナギに人の気配を察せられないためである。月明りのもとで、水田の中でもあまり水の浸からないところで休眠しているところを見つけ、ウナギの胴体をノコギリでたたき切るようにして捕らえた。大雨の後には、水に流されてあぜに流れ着くことがあるので、そこを見つけ、捕獲することもあった。

ウナギの食べ方は、ぶつ切りにして塩味で煮たり、米ミソで煮つめ、それをごはんのおかずとして食べることが一般的であった。

次いでフナ (*Carassius carassius*) の利用も多かった。フナは、水田に引く水が湧き出るところに生息しており、そこが捕獲場所であった。捕獲時期は田植えの頃の2～3月が多い。農作業が終って家に帰る前に、体長10～20cm程のフナをすくい捕ったり、堰を作って追い込んで捕るなどの漁法で捕えられた。調理方法は、塩味で煮付けるのみであり、味には泥臭さと苦みがあるが、その苦みが薬となるといわれていた。したがって食事に用いるというよりもむしろ薬用的な意味合いが強かったと考えられる。子供の解熱薬としても用いられた与那国島の事例では、塩味で堅く煮しめて保存しておき、子供の病気の際にそれを煎じて服用させることもあった。現在では利用されていない。

他の淡水魚類は、あえて選択されて捕獲されることはなかった。また、島の河川は短いため、海水がかなり遡上する。それによってセイゴなどの海水魚も遡上する。海の漁師の中にはそれらを巻網で漁獲するものもいたが、それ以外の者は捕ることはなかった。

なお、第二次世界大戦後、ティラピアが台湾人によって島々に持ち込まれたが、捕獲して食用にするのは台湾人のみであったといわれ、元からの島の住民はあえて捕ろうとはせず、食用の普及はみられなかった。

甲殻類

カニの1種であるノコギリガザミ (*Scylla serrata*, *S. oceanica*) (以下ガザミと記す) の河川での捕獲と食用は西表島で確認できた。島内では2つの大きな河川(仲間川・浦内川)水域を中心に盛んに捕獲されており、現在では資源増殖も図られるほどとなっており(沖縄開発庁1983, 1984, 1985, 1986)、島の重要な資源の一つと位置づけられている。しかし、利用が盛んになったのは戦後になってからであり、現在に至るまで次第に捕獲と食用化が進んできたも

のである。

漁法は、川岸のカニが潜む穴を探し出し、そこに棒（「引っかけ」）を差し込んで引き出す方法、橋の上から魚のアラなどの餌を入れたかごを吊し下げ、エサを食べにガザミが入った頃合を見計らって引き上げる方法、および、カニかごを川岸に仕掛けておく方法がある。

西表島の古くからの集落である古見集落では、仕事を持たない老人が川岸のヒルギの根元の間に作られたガザミの巣穴を探し、「引っかけ」を用いて捕っていた。巣穴は、水位のため普段はなかなか見えず、捕獲に適するのは、水位が大きく下がる大潮の干潮時に限られた。そのため、1ヶ月に数回程度捕獲を行うに過ぎなかった。また、開拓によって作られた集落では、1952～53年の開拓当初には、特に積極的に捕獲することは行っておらず、夜に明りを灯して、見つければモリで突いて捕獲する程度であった。しかし、1955年以降に島内にパイン加工工場が作られたことにより、台湾出身の多くの人が工員として働くようになった。それによって老婆が彼らの子供を子守りするようになり、その合間に橋の上からかごを垂らしてカニを捕獲し、工員や観光客に売られるようになった。この方法が地元の他の住民にも普及し大量捕獲されるようになった。さらに1970年頃に、沖縄本島から商業的にガザミを捕りに来る者が数名現れた。彼らは、島中の河川のいたるところにカニかごを仕掛けて回り、大量に捕獲し、本島に送っていた。それをまねて西表在住の人の中からカニかごを購入してカニかご漁を始める者が現れた。この方法が現在まで続いて行われており、観光化に伴って、店や旅館での需要も伸びている。1ホテルで1トンほどの消費があり、西表島全体では1年に3～4トンの捕獲・消費が推定されている（沖縄開発庁 1983）。

ガザミは、1匹ずつゆでて食べるのが一般的であるほか、身を取りだして和えものに用いたり、肉をダンゴ状（カマボコ）にして食べることもある。

また、西表島ではモクスガニ (*Eriocheir japonicus*) も食べられている。12月～2月にかけては、ガザミを捕獲する時に、カニかごにモクスガニと一緒に入ることがある。しかし、これはガザミに比べて体長が小さいため調理に面倒であるとの理由からあまり好んでは食べられない。ガザミが捕れない時には、その代用にされることもあるが、食用の場合はコウラとハサミを取り除いてダシとして使われることが多い。

各島ではヤシガニ (*Birgus latro*) (方名 マッコン) も食用にされている。ヤシガニは甲長12cmほどの大型のヤドカリで、陸地の森の中に多く生息する。7～8月に足跡を手がかりに巣穴を見つけて捕獲する。ヤシガニは強力なハサミを持っており、指が切断されるほどの力で挟まれる危険があるので、慎重に足を引き上げて捕獲する。また、毒を持っているヤシガニもいるともいわれ、それを食べると中毒症状を起こす。原因はヤシガニの食物に起因することが推測されている（諸喜田 1986）。タコナチの木が生える森に生息するヤシガニは有毒であるという説がある（篠原 1990, p.20）。

こうした大型のカニの他に、小さなカニ（種名不明）（方名 陸ガニ、ハン）も各地で食用

にされていた。このカニは5～6月頃、産卵のため群れをなして陸から海へ戻る。その時をねらって捕獲した。このカニは穴を掘って休眠する冬の方が肉が太っておいしいといわれ、穴を掘り起こして捕まえた。ただし、この方法で一度に捕れる量は、多くても5～6匹程度であった。調理は、カニをすりばちでつぶし、それをあえものや酢のものにした。

水田では小エビ(種名不明)(方名 イッピー)が捕獲された。耕しているときなどにピチピチ跳ねるため、それを農作業時に手あるいはザルで捕獲し、塩味でゆでて食べていた。

貝類

西表島の河川では、大型のシジミであるシレナシジミ(*Geloina papua*)が食べられた。干潮時に水が干上がった場所に向向き、水溜りを鎌で掘き、手ごたえがあれば手で掘り出した。吸いものや煮ものとして食べられた。

高い島の各島で水田のあるところではタニシ(方名 ターナ)が食べられていた。2～3月頃に水田で手で一つずつ捕まえ、殻の上部を切って、塩味で煮て調理され、実を吸い取って食べた。タニシもフナと同様に薬としての意味あいがあり、特に女性の産後に食用にすると良いといわれていた。

また、陸生の貝であるオキナワウスカワマイマイ(*Fruticicola despecta*)は、各地で盛んに食用にされていた。畑の作物を食べに出てきたところを手でつまみ捕っていき、大鍋で煮て食べられ、海産貝類と同様におかずとして用いられた¹⁾。アフリカマイマイ(*Achatina hutilca*)が、第二次大戦後大量に発生したが、これはあまり食べられなかった。

2. 昆虫・爬虫類

八重山諸島での昆虫の食用例は少なく、種類としては、ハチ・イナゴ・セミが挙げられたにとどまり、いずれも現在もお食用にされているという話は聴けなかった。

ハチの食用をみると、何種類も生息する中で、ツマグロスズメバチ(*Vespa analis*)(方名 トーバチ)と呼ばれるスズメバチ類が最もよく食用事例としてあげられた。その他、方名「フンバチ」「アカバチ」「ガーバチ」など小型のハチも食用にされていた。宮古島の例では、トーバチが、危険ではあるが最も多く量を得ることができたという。農文協編(1988)では、宮古島の事例として、塩煮やバナナの葉・桑の葉の包み焼が紹介されている。子どもの夏まけの薬としても使われた。西表島の例では、空き缶にハチの幼虫を入れて煎って食べられた。黒島では、栄養になるといつて幼虫とサナギを生で食べた。ただし、同じ島の中でも、誰もが食用にしていたとはいわず、必ずしも普遍的な利用ではなかったことが伺われる。また、特別な捕獲方法も確立されておらず、偶発的な発見の際の食用に過ぎない。

むしろハチは危険な害虫として意識されている。人とハチとは草刈り場などで出会うことが多いため、仕事に刺される危険もある。とりわけ大型の「フンバチ」は危険なため、刺され

ないために巣を発見したら駆除をすることが多い。その駆除方法は、ハチの行動が鎮まる夜に、網を被って防備し、竿の先にくっつけたワラに火を付けて巣をいぶす。そして、ハチをマヒさせて巣を取り除くのである。したがって、食用のための捕獲ではなく、駆除のための捕獲である。しかし、こうして捕った巣の幼虫を生で食べることが行われていた。そのほかのハチは偶然に巣を発見したら捕って、巣の中の幼虫も取り出して生で食べたといわれる。最近では「ハチを食べることはきかない」といわれて、食用にされることはなくなった。

イナゴの食用例は、農文協編(1988)には、宮古島でのイナゴ(方名 カタ)の食用が記載されている。それによると、袋をもって出かけ、油で炒めて味噌で味付けをする油味噌や汁の実、じゅしに入れて煮て食べられた。また、バッタの一種(方名 アラバニガタ)もあめ煮にして食べられたと述べられている。筆者の調査では、天水田に生息するイナゴについては戦前には塩味をつけて煎って食用にしたという事例が1例聴き取れた。その他の地区や島では、たとえ生息していても捕らなかつたといひ、食用とはみなされていなかった。

子供の遊びとしてセミを食べることが石垣島で確認できた。これは食べるというよりも、それを口に入れることによって子どもたちが勇気を示すものとしての意味あいもあった。バナナの葉を丸めて、木に止まっているセミにかぶせて採り、それにしょうゆをかけ、焼いて食べられた。

へびでは、ハブが焼酎漬にされて用いられることで有名であるが、民間では毒抜きがうまくできないため酒に毒が回って危険であるとされ、自家製造はほとんど行われなかつた。他のへびの食用ではサキシマスジオを焼いて皮をはいて食べたことが宮古島で聴かれた。

その他の種類の利用例は全ての島で聴かれたのではなく、少ない例であるが、宮古島の事例として、ガマガエルを割いてその肝を薬にした。農文協編(1988)には、カエルのももの部分を煮たり桑の葉の包み焼が記されている。キシノウエトカゲも薬になった、等の薬用例があげられた。これらは体が大きいので捕まえやすかつたといわれる。

3. 鳥類

鳥のなかではサシバ(*Butastur indicus*)が最も積極的に利用されており、とりわけ伊良部島で盛んであつた。サシバは渡り鳥であり、秋(10月頃)に宮古諸島のなかでもとりわけ伊良部島に数多く飛来し休息する。そのため、ここでは捕獲しやすいことがその理由である。現在は国際保護鳥として禁猟にされておひ捕獲禁止である。しかし、密猟が後を絶たず、毎年捕獲禁止キャンペーンが繰り広げられている。それだけサシバへの執着も強いのであろう。筆者は伊良部島で調査を行わなかつたため、近隣の島での事例と伊良部島の様子を聞き取つたにとどまる。いらぶの自然編集委員会(1990)に詳細にサシバ猟やその民俗について述べられておひ、サシバ猟の慣行が盛んなことがよくわかる。捕獲方法は、オトリのサシバを森の中に置き、そこに「ツギヤ」と呼ばれる小屋を設置して見張りをする。オトリの声におびき寄せられたサシ

バが木に止まったところを竹竿につけた輪でサシバの首に引っかけて捕獲する。1度に100匹以上も捕れることがあったといわれる。サシバのよく休息する共有山林は入札によって決められたといわれる(いらぶの自然編集委員会 1990, p.228)。その肉は脂っこくておいしいということで賞味された。調理方法は、肉を焼いて食べたり、御飯に混ぜて炊いたり、雑炊にしたり、焼飯の具にも用いられた。サシバは伊良部島近隣の宮古島などでも数は少ないながら捕獲されていた。ここでは夜に木の上で休んでいるところを竹竿の先に針金で輪をつけたもので引っかけて捕る猟法が行われていた。

カモやガンなどの水鳥(種名不明)は石垣島・西表島・与那国島で食用にされている。これらは冬期に多く渡って来るが、田を荒すため害鳥でもある。そのため食用ではなく駆除が目的で撃つことが多かったといわれる。食用に関しては水鳥は肉が水っぽいといわれ、仕方なく食べたともいわれる。食用にするときは醤油を付けて焼いて食べられた。これらは、ニワトリと同様の食べ方であった。

キジバト(*Streptopelia orientalis*)やアオバト(*Sphenurus sieboldii*)等のハトは、宮古島・石垣島・与那国島で食用にされている。これらは、6月頃、銃で撃たれて捕獲された。すきやきとして調理され、味が良いと賞味された。

スズメの利用は、石垣島・西表島・与那国島で確認できた。網で捕られ、焼いて食べられた。骨まで食べることができ、こうばしくておいしかったといわれる。

しかし、鉄砲を用いた鳥猟は、誰もが行ったのではなく、例えば、与那国では、島内で代々3名ほどが鳥撃ちを行っていた程度であった。西表島の例では鳥を捕るようになったのは鉄砲が入ってからのもので、戦前にはなかったといわれる。また、宮古島では、銃の保持規制があまり厳しくなかった頃は1集落に2、3名の者が鳥猟を行っていた。

4. 哺乳類

八重山諸島での大型哺乳類の生息は少ない。そのなかでイノシシ(*Sus scrofa riukiuanus*)が石垣島と西表島で利用されており、現在も行われている。西表島での狩猟活動に関する事例は今井(1988)の論考に詳しい。イノシシはほぼ一年中捕獲することができるが、11月から4月が最盛期となっている。捕獲方法は、伝統的には、2、3人で1組となり、犬を10頭ほど用いて追いつめ、最後にヤリで突き刺す方法であった。また、通り道を探して、木でつかい棒をつけその上に石を載せておき、イノシシが木を倒したら石で圧死させる「オトシヤマ」という猟法も行われていたが、前者の方法に比べ少なかった。

終戦後になって、台湾人によってワイヤーを使った猟法が持ち込まれ普及し、現在に至っている。イノシシの通り道に、前足がかかるように仕掛ける方法であり、1山に30~40程仕掛けておき、見回ってかかったイノシシを捕らえる。

狩猟場所は、集落から離れて奥山に出かける。ここはジャングル状に木が茂っているため、

一般にはなかなか入り込み難いが、猟師は平気で狩猟場所とすることができる。さらにここはハブは出そうなものであるが、猟師はイノシシがハブを食べるため生息しないという。

一方、イノシシは田畑の作物を荒す害獣としても悪名が高い。イノシシは作物が実った頃をねらって田畑に食べに来る。たとえ水田を4、5反作っていても、収穫高はイノシシと半々といわれるほどであった。そのため、駆除のための捕獲の意味が強く、イノシシは1年を通じて出没するので、その時々には猟が行われる。狩猟には、2～3名で1グループを作り、猟犬を10頭ほど連れて山に入り、猟銃を使う方法が行われている。その場合、リーダー格の狩猟者に付随する形で一般の者も参加して行くこともある。西表島の1事例集落では2名、また、石垣島の1事例集落では3名の猟師がおり、近隣の集落からメンバーが集まることもある。イノシシは何十頭もの集団で夜に作物を食べに畑などに現れる。そこを狙って撃てば、一度に何頭も仕止めることができる。こうして獲られたイノシシはグループメンバーで分配する上に、近隣の人にも配られたり、さらに獲物が多い場合には販売にまわされることもあった。これによって多くの者がイノシシ肉を食用にできた。

イノシシの調理方法は皮を付けたまま焼く。それによって、皮がこおばしくなり、おいしく食べられるといわれる。あるいは、みそやしょうゆで味付けをして煮付けて食べられる。かつては肉を塩漬にして瓶に保存され、一年を通じて適宜食べられていた。

なお、イノシシの胆嚢も高価に取り引きされている。

他の哺乳類では、ネズミ（種名不明）の食用が宮古島で確認できた。

III. 利用の特徴

はじめに、食用に用いる頻度や量をもとに、どの程度積極的に用いようとしているのかを検討し、その価値づけを考えてみたい。表1は、食用の点から価値付けをみたものである。これによると、日常的な食物に用いられる種類は限られている。前章で述べたようにイノシシやサシバ等はかなり食用価値が高いと考えられる。捕獲に時期的な限定があっても、とくに保存を行うことは恒常的な食用やその肉を用いなければならないという利用の積極性と、保存可能な量が確保できるという点において優れた利用価値が認められているといえる。しかし、これらは誰もが捕獲を行うのではなく、専門化されており、他の者はその分配にあずかる形での食用でもある。一方、誰もが捕獲可能な動物の中では、カタツムリとタニシの食用が積極的であり、好んで食用化されている。これらは貝類の利用ということで島しょ部の海産の貝類の利用との連続性が考えられる。

また、食用の頻度や量は少なくとも、特定の用途があることによって価値を高くおく場合もある。こうした種類は、薬用としての用い方やごちそうとして欠かせない食物であるものが該当しよう。この点では、河川や水田のある地区に限られるものの、淡水魚介類の食用は興味深

表1. 主な食用小動物の利用頻度

種類	種名	時期	頻度
魚介類	ウナギ	春～夏	時々
	フナ	春	時々
	ガザミ	通年	時々
	ヤシガニ	春～秋	まれ
	カニ	冬～春	時々
	エビ	春	時々
	タニシ	通年	日常
	カタツムリ	通年	日常
昆虫類	ハチ類	通年	まれ
	イナゴ	秋	まれ
哺乳類	イノシシ	通年	時々
	ネズミ	夏	まれ
鳥類	サシバ	秋	日常
	カモ類	冬	まれ
	ハト類	夏	まれ
	スズメ	—	まれ

い。島しょ部では一般的に海産魚介類の方が利用頻度は高いが、フナなども食べられており、食用よりもむしろ薬用としての価値をおいていることを述べた。フナの味に付加される「苦い」という味は海産魚介類では得られない独特の味である。資源的に量が少ないため食用にはあまり重宝しなくても薬用に価値をおくことによって資源利用を図る場合として注目でき、島しょ部の特徴ともいえる。

その他の小動物は、利用頻度が少なく、「あれば食べる」という程度に過ぎない。

次に、各動物の捕獲場所をみてみよう。それらは八重山の各島でどこでも同じように利用されるのではない。その理由の一つとして自然条件に起因する小動物の生息の存否がある。イノシシおよび淡水魚介類は「高い島」のみで利用

されているが、これは、高い島でのみ生息しているからであり、低い島では生息していないためである。また、近隣の高い島へ出かけて捕獲することもない。また、島によって特定の生物の棲息が異なることによって利用の違いもみられる。サシバやカモ類などは渡り鳥であり、そのルートにある島では積極的に捕獲されるが、そうでなければ捕獲されることはない。

こうした地域差をふまえて、捕獲の契機となる捕獲場所をみていきたい。表2では主な食用

表2. 主な食用小動物の捕獲場所

生息場所		魚介類	昆虫類	鳥類	哺乳類
河川		ウナギ ガザミ モクズガニ			
山地林					イノシシ
耕地	田	ウナギ フナ タニシ エビ	イナゴ	カモ類 スズメ	イノシシ
	畑	カタツムリ		ハト類	イノシシ ネズミ
集落 周辺	林	ヤシガニ	ハチ類	サシバ	
	空き地	カニ			

小動物の捕獲場所を示した。捕獲場所は、河川・山林・住宅周辺の林・野原等の空き地・田畑等農耕の場に区分できる。一般的には田畑等の農耕活動の場や林などのように生活に必要な場が中心であることがわかる。すなわち、日常的な生活圏内であったり、農耕に付属して捕獲の機会を作ることが多いとみなされる。カモやイナゴ、ウナギ・フナ等の淡水魚介類はまさしく、農耕活動を行うことによって捕獲機会が得られる種類である。そのため、農耕を中心とした生業活動の違いによって利用が異なることにもなる。

その一方で、日常生活圏内での従属した利用であることは、各人の日常生活の場において得られるところが捕獲場所であり、より多くの捕獲を得るために捕獲場所を拡大する傾向にはないこともいえる。つまり、動物資源を探して捕獲するという積極的な利用は指向されない。日常生活空間では、生物種の種類は島全体での種数に対して逆に貧相となる。すなわち、生活空間内で多くの生物と出会う機会が少ない。

次に、捕獲者の面からみると、捕獲が専門化する傾向にある種類とそうでない誰もが捕獲できる種類とに分けられる。前者は、イノシシ・ガザミ・鳥類である。これらは、いずれも狩猟用具を必要とし、なおかつ日常生活範囲を超えた広い範囲にわたって探さなければならない。そのために誰もが従事することは困難であり、専門化が進んだことが考えられる。イノシシ・サシバ・ガザミの利用は、より多く捕獲するために新たに資源獲得の場を開発していくほどであり積極的な利用ととれる。さらに、これらの捕獲のためには、新しい技術が伝来するとそれをいち早く導入している。鉄砲・バッテリーなどは伝統的な捕獲方法があったためにそれを改良するものとした新技術の導入として認められる。生物の生息は、島の中でも特定の場所に限られる種類が多いため、場所的な限定あるいは時期的な限定がされる。しかし、捕獲場所が広範囲にわたったり、捕獲技術が特化することは、それだけ、対象動物に高い価値をおくものであることの証ともなる。しかし、高い島にみられるような奥山の森は一般的には接近することが困難であり、そこであえて捕獲しようとする場合には、熟練を要し、かなり専門的になる必要がある。

西表島のイノシシ猟では、数名の者が半ば専門化してイノシシ猟を行っているが、村の生業の一つとして位置づけられる程にはならず、個人の職業にとどまっている。ガザミの例でも初めは片手間に行われていたものが次第に専門化していったがその数は少ない。捕獲範囲が島内に限定されているため、資源空間としては狭く、無限に採れるものではないという島の制約が大きく働いていると考えられる。

一方で、イノシシや鳥類も作物被害を防ぐための駆除によって得たものの利用でもあったように、食用のみを目的とした積極的な利用とはいえない。日常的な利用に近くてもその食用価値が付加的なものであったといえる。

その他の小動物は、誰でも捕獲するのであり、手の空いた者や、仕事のついでに捕獲するというものであり、もっぱら自家消費のためであった。これら大部分の種類は日常生活の中での

手軽な利用であることが伺われ、積極的に食用にするとはいい難い。誰でも捕獲できるが、それに専念することはなく、「あれば食用にする」という程度か、あるいは珍しいからごちそうに用いるという傾向が強い。

IV. まとめ

本稿では、従来あまり触れられてこなかった島しょ部の内陸小動物の利用を述べてきた。島しょ部の海洋の豊かな生物資源によって食生活が成り立っていたところにおいても、鳥類や哺乳類、淡水魚類はさまざまな程度で利用されてきた。海洋資源のみでなく、内陸における小動物も食用にされ、日常の食事における補完的な利用としての機能とともにその独自性が加味された利用もされていた。これは内陸資源が看過されるべきでないものとして認められており、有効な自然資源利用が行われていたことがわかる。それは、畑作・稲作の農業あるいは漁業、それらの組合せを基本とした生業を主体とした生活空間の中で得られる小動物の利用という形態である。したがって、生業に付随する利用であるために、日常的活動空間以外の場所での積極的な捕獲や、その他の小動物を積極的に用いようとする慣行はなかなか成り立たない。とりわけ島の環境や地形的な制約から、資源開発の場としてとらえると、一つの島内では捕獲場所の拡大化が限られるため、小動物利用には限度がある。しかし、逆に利用の点からはそのような限界に達するほどの積極的な利用もない。

島における内陸部の小動物利用は、他の食品に代えられない独特のものについては、少ないものに対する希少価値をもたせることもあり得、薬用利用の例もみられたが、その傾向も希薄であった。こうした特徴は、時代の変化につれ、食べられなくなった小動物が多くなることに表れる。一つには、資源の消滅という直接的な理由もあるが、ほとんどの種類は、付加的ながゆえに、他の食品に代替可能であったためであると考えられる。しかし、生活圏のなかで得られる動物資源を有効に利用するという点では、島の独特の生態に適應して、農耕に結び付いた小動物の利用形態がみられたのである。

謝 辞

本研究を進めるにあたっては、島々の多くの方々から御教示を賜り、兵庫県立人と自然の博物館の武田淳先生、岐阜大学の口蔵幸雄先生、国立歴史民俗博物館の篠原徹先生にはお世話になりました。記して厚く御礼申し上げます。

注

- 1) カタツムリの食用慣行は、島の小動物利用を特徴付ける好例であり、別稿で詳細に論じた。

参考文献

- 安溪遊地 (1978) : 西表島の稲作 : 自然・ヒト・イネー伝統的生業とその変容をめぐって一. 季刊人類学, 9-3, pp.27-101.
- 伊谷純一郎・原子令三編 (1977) 『人類の自然誌』雄山閣出版, 634頁
- 今井一郎 (1980) : 八重山群島西表島におけるイノシシ猟の生態人類学的研究. 民族学研究, 45-1, pp.1-31.
- いらぶの自然編集委員会 (1990) : 『いらぶの自然 動物編』伊良部町, 290頁
- 沖縄開発庁沖縄総合事務局農林水産部 (1983) : ノコギリガザミ増殖場造成実験調査『西表島水域漁場開発計画調査結果報告書』, pp.73-91.
- 同 (1984) : ノコギリガザミ増殖場造成実験調査『西表島水域漁場開発計画調査結果報告書』, pp.54-69.
- 同 (1985) : ノコギリガザミ増殖場造成実験調査『西表島水域漁場開発計画調査結果報告書』, pp.16-45.
- 同 (1986) : ノコギリガザミ増殖場造成実験調査『西表島水域漁場開発計画調査結果報告書』, pp.34-49.
- 篠原徹 (1990) : 『自然と民俗 心意のなかの動植物』日本エディタースクール, 256頁.
- 武田淳・大山了己 (1989) : 八重山民謡に見るヒトとカニのかかわり. 季刊人類学, 20-4, pp.254-278.
- 農山漁村文化協会編 (1988) : 『日本の食事全集47 聞き書 沖縄の食事』農山漁村文化協会, p.240.
- 松井健 (1989) 『琉球のニュー・エスノグラフィー』人文書院, 281頁.
- 諸喜田茂充編 (1986) 『沖縄の危険生物』沖縄出版, 150頁.
- 山田孝子 (1984) : 沖縄県, 八重山地方における植物の命名, 分類, 利用—比較民族学的考察—. リトルワールド研究報告, 7, pp.25-235.

