

日本における熱帯系根栽農耕文化の 展開に関する文化地理的考察

吉成 直樹¹・庄武 憲子²

(¹人文学科人間科学コース・²徳島県立博物館)

A Study on the Cultivation of tropical *Taro* and *Yam* in Japan from the Viewpoint of Cultural Geography

Naoki YOSHINARI and Noriko SHOTAKE

はじめに

熱帯（南方島嶼）系の農耕文化の流れを考える上で重要な指標となるのは、アワとヤマ（ヤマノイモ）の儀礼的利用である。アワにはウルチアワとモチアワがあり、台湾より南のバタン諸島はウルチアワの世界であるのに対し、蘭嶼、台湾本島、および琉球列島に至る地域ではモチアワが栽培されている。これらの地域のモチアワは中国の華南から導入されたものと考えられている。これに対し、熱帯系のヤマはバタン諸島、さらには蘭嶼、台湾本島、琉球列島などで栽培される。こうした栽培状況にあって、蘭嶼、台湾本島、琉球列島ではモチアワが儀礼的に重視されるのに対し、バタン諸島では儀礼はヤマに集中しているという〔国分、1992、140-141〕。この見解に従えば、ヤマを儀礼的に重視する熱帯系の根栽農耕文化はバタン諸島より北には深く浸透していないということになる。

ところで、ヤマの一種であるカシュウイモ（*D. bulbifera* L.）を、高知県の梶原町のある家では代々作り、元旦の朝にいただくことをしきたりにしており〔中越、1989、7〕、また伊豆の八丈島では、年中行事ではないものの成人式である「前髪落とし」の際に、クロザケ、海老などとともに儀礼的に用いられることがあるという〔橋口・井口、1991、337〕。このカシュウイモは、東南アジアの熱帯降雨林原産であり、熱帯から亜熱帯にかけて栽培や分布の中心があるとされる〔堀田、1983、32／藤村、1994、2592、など〕。

こうした事実は、日本において熱帯系のヤマ（カシュウイモ）を栽培しているというだけでなく、儀礼的に重視する熱帯系の根栽農耕文化が琉球列島を北上し、さらに本土の太平洋岸にまで到達している可能性を示唆しているのではないかと考えられる。

本稿の第1章では、カシュウイモを中心とする熱帯系のヤマの儀礼的な利用状況を指標として、熱帯系の根栽農耕文化が果たして本土まで到達していたかどうかを明らかにする。さらに、第2章では琉球列島にフィールドを限定し、ヤマのみならずタロをも視野に収め、名称と儀礼の分析を通して、熱帯系根栽農耕文化の若干の側面について文化史的検討を行う。

第1章 熱帯系根栽農耕文化は本土まで北上したか

1. 調査結果の概要

本研究では熱帯系のヤムの儀礼的な利用状況の調査を、琉球列島および四国を中心に行った(調査地点は図1、図2に示した)。

調査地点

1. 沖縄県八重山郡与那国町祖内(与那国島)
2. 沖縄県八重山郡竹富町古見(西表島)
3. 沖縄県八重山郡竹富町竹富(竹富島)
4. 沖縄県石垣市元名蔵(石垣島)
5. 沖縄県石垣市川平(石垣島)
6. 沖縄県名護市東江
7. 沖縄県国頭郡今帰仁村諸志
8. 沖縄県国頭郡大宜味村喜如嘉
9. 沖縄県国頭郡国頭村奥
10. 鹿児島県大島郡与論町立長(与論島)
11. 鹿児島県大島郡与論町那間(与論島)
12. 鹿児島県大島郡知名町住吉(冲永良部島)
13. 鹿児島県大島郡和泊町内城(冲永良部島)
14. 鹿児島県大島郡和泊町国頭(冲永良部島)
15. 鹿児島県大島郡伊仙町上面縄(徳之島)
16. 鹿児島県大島郡伊仙町糸木名(徳之島)
17. 鹿児島県大島郡天城町与名間(徳之島)
18. 鹿児島県大島郡徳之島町井之川(徳之島)
19. 鹿児島県大島郡瀬戸内町嘉入(加計呂麻島)
20. 鹿児島県大島郡瀬戸内町阿木名(奄美大島)
21. 鹿児島県大島郡宇検村田検(奄美大島)
22. 鹿児島県大島郡大和村国直(奄美大島)
23. 鹿児島県名瀬市根瀬部(奄美大島)
24. 鹿児島県大島郡龍郷町秋名(奄美大島)
25. 鹿児島県大島郡笠利町土浜(奄美大島)
26. 鹿児島県大島郡住用村城(奄美大島)
27. 鹿児島県大島郡住用村川内(奄美大島)
28. 鹿児島県大島郡喜界町城久(喜界町)
29. 鹿児島県大島郡喜界町手久津久(喜界町)

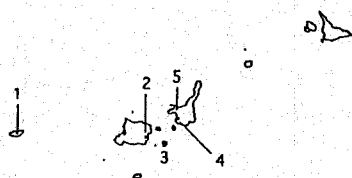
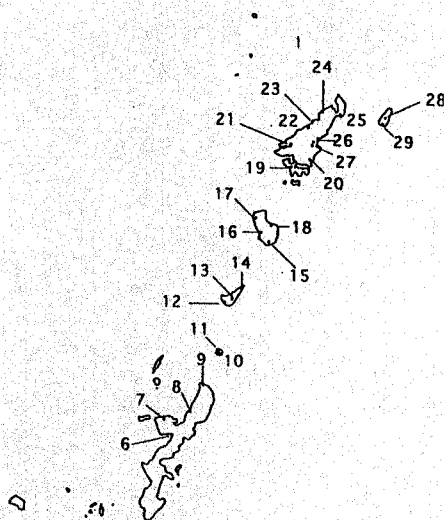


図1 琉球列島における調査地点

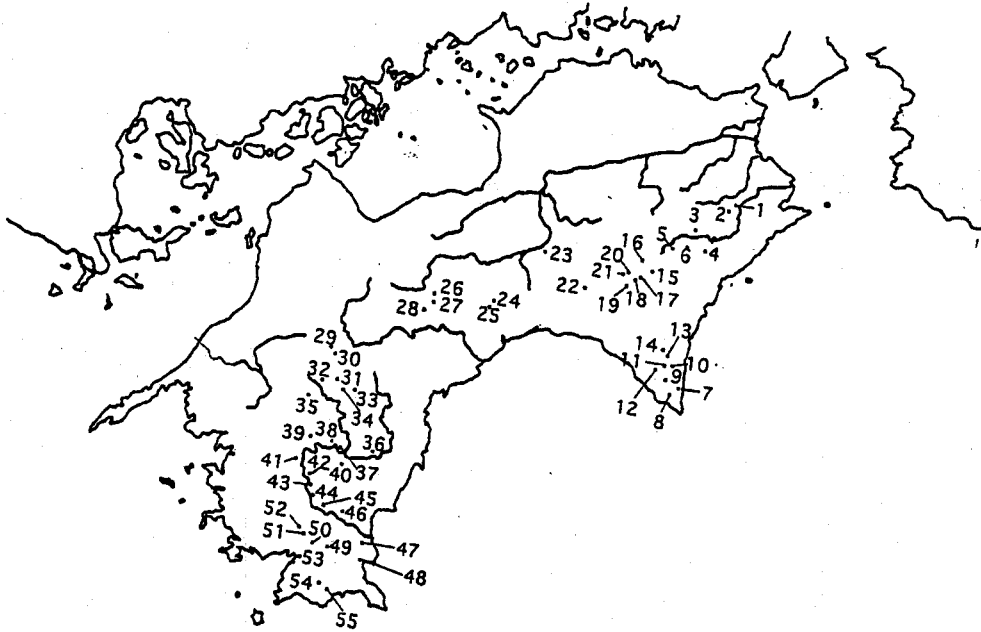
1) 琉球列島

琉球列島における熱帯系のヤムの儀礼的な利用状況を示したものが図3である。

琉球列島では熱帯系ヤムのうち、ダイジョ (*D.alata*)、キールンヤマイモ (*D.pseudojaponica*)、ハリイモ (トゲイモ, *D.esculenta*) の儀礼的利用を確認することができた。

a) 北部琉球

沖縄本島北部から奄美諸島にかけて新年を迎えるための正月の儀礼食としてダイジョが利用されることが多い。



- | | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|
| 1. 徳島県那賀郡相生町朝生 | 20. 高知県香美郡物部村五王堂 | 39. 高知県幡多郡十和村古城下組 |
| 2. 徳島県那賀郡相生町谷内 | 21. 高知県香美郡物部村黒代 | 40. 高知県中村市片魚 |
| 3. 徳島県那賀郡木沢村木頭 | 22. 高知県香美郡香北町谷相 | 41. 高知県幡多郡西土佐村本村 |
| 4. 徳島県那賀郡上那賀町深森 | 23. 高知県長岡郡大豊町岩原 | 42. 高知県幡多郡西土佐村岩間 |
| 5. 徳島県那賀郡木頭村 | 24. 高知県土佐郡土佐山村城 | 43. 高知県幡多郡西土佐村中半 |
| 6. 徳島県那賀郡上那賀町海川 | 25. 高知県土佐郡土佐山村中切 | 44. 高知県中村市久保川 |
| 7. 高知県室戸市佐喜浜舟場 | 26. 高知県吾川郡吾北村清水 | 45. 高知県中村市川登 |
| 8. 高知県室戸市吉良川釣ノ口 | 27. 高知県吾川郡吾北村津賀ノ谷 | 46. 高知県中村市利岡 |
| 9. 高知県室戸市黒見 | 28. 高知県吾川郡吾北村上八川十田 | 47. 高知県中村市津倉淵 |
| 10. 高知県安芸郡北川村安倉 | 29. 愛媛県上浮穴郡柳谷村名荷 | 48. 高知県土佐清水市下ノ加江 |
| 11. 高知県安芸郡北川村平鍋 | 30. 愛媛県上浮穴郡柳谷村高野 | 49. 高知県宿毛市芳奈 |
| 12. 高知県安芸郡北川村二又堂平 | 31. 高知県高岡郡東津野村口目ヶ市 | 50. 高知県宿毛市橋上橋上 |
| 13. 高知県安芸郡北川村久江ノ上 | 32. 高知県高岡郡東津野村伊ノ谷 | 51. 高知県宿毛市橋上坂本 |
| 14. 高知県安芸郡馬路村東川 | 33. 高知県高岡郡東津野村村島出川 | 52. 高知県宿毛市尾返 |
| 15. 高知県香美郡物部村別府 | 34. 高知県高岡郡東津野村力石 | 53. 高知県宿毛市片島 |
| 16. 高知県香美郡物部村久保高井 | 35. 高知県高岡郡東津野村宮野々 | 54. 高知県幡多郡三原村芳井 |
| 17. 高知県香美郡物部村小浜中谷 | 36. 高知県高岡郡窪川町秋丸 | 55. 高知県土佐清水市下川口 |
| 18. 高知県香美郡物部村根木屋 | 37. 高知県幡多郡大正町吾川 | |
| 19. 高知県香美郡物部村大栃 | 38. 高知県幡多郡大正町上岡 | |

図2. 四国における調査地点

【事例1】沖縄県国頭郡国頭村奥 [9]¹⁾ (?/m)²⁾

「ヤマン（ダイジョ）は正月行事の弁当箱の中に入れる。」

【事例2】鹿児島県大島郡与論町那間 [11] (S.13年/m)

「正月の飾りとして、ジュウノメという産室に使う部屋の前に、アカヤマン（ダイジョ）や豚肉などを吊していた。ジュウノメはお産の時、床下から部屋を暖められるような構造になっている。」

【事例3】鹿児島県大島郡和泊町国頭 [14] (T.2年/f)

「ヤマウム（ダイジョ）は、昔から正月のために作るといっていた。丸く切って煮付けたり、吸物の中に入れて出したりした。」

【事例4】鹿児島県大島郡伊仙町糸木名 [16] (T.3年/f)

「コーシャヤマン（ダイジョ）は正月料理に使っていた。正月料理に硯蓋の中に赤いイモと白いイモを一品として入れていた。」

- 正月に使用する
- ▲ 正月16日に使用する
- ★ 結婚式または結納の料理に使用する
- * 注のない場合は、ヤマノイモ類のなかでダイジョを使用する

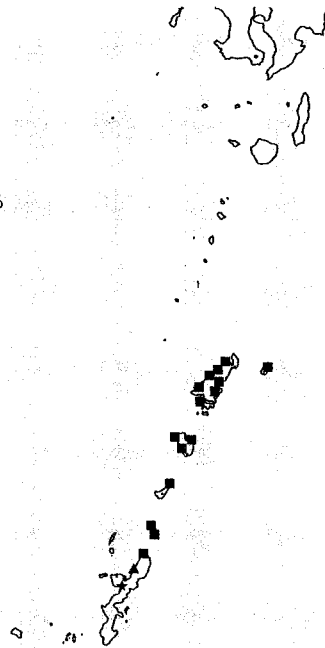


図3 琉球列島における熱帯系ヤムの儀礼的利用状況

【事例5】鹿児島県大島郡天城町与名間 [17] (T.15年/m)

「正月、床の間に大根の又のわかれたものと、オーギヤマン（ダイジョの一種）を立てて飾っていた。」

【事例6】鹿児島県大島郡徳之島町井之川 [18] (M.44年/f)

「コーシャヤマン（ダイジョ）は正月料理に使った。トンダオという入れ物を仕切って、豚肉料理などと共にコーシャヤマンの赤いのと白いのを切って入れていた。」

【事例7】鹿児島県大島郡瀬戸内町嘉入 [19] (T.13年/m)

「コーシャ（ダイジョ）は収穫したら、仏壇にお供えしたりする。また、正月には、人参、コーシャ、ニンニクなどを水炊きし、酢味噌をつけて食べるのが、節料理の一つだった。」

【事例8】鹿児島県大島郡宇検村田検 [21] (S.11年/m)

「コーシャ（ダイジョ）は正月に食べるものだった。」

【事例9】鹿児島県大島郡大和村国直 [22] (T.12年/m)

「コーシャ（ダイジョ）は正月に食べるものであった。蒸してから切って、しょうゆをかけて出す。イモを飾ることはなかった。」

【事例10】鹿児島県名瀬市根瀬部 [23] (T.4年/f)

「コーシャ（ダイジョ）は正月に使うものであった。正月料理には、大根と人参を千切りにしたものの上に、コーシャを切って置いたものを出していた。また扇形をしたコーシャをそのまま床の間に置いて、正月の飾りにしていた。」

【事例11】鹿児島県大島郡龍郷町秋名 [24] (T.5年/m)

「ヤマイー（ダイジョ）は正月に使っていた。大きいイモをとってきて、床の間に飾った。また、輪切りにして大きい皿にのせて料理として出す。」

【事例12】鹿児島県大島郡住用村城 [26] (S.2年/m)

「コーシャ（ダイジョ）は正月に飾っていた。紅白の芋（ハーコーシャとシルコーシャ）を床の間や、お料理のお膳に飾る。皮をむかずそのまま芋を飾る家もあれば、煮てから皮をむいて飾る家もある。」

【事例13】鹿児島県大島郡住用村川内 [27] (M.45年/m)

「コーシャマンは、正月の飾りに使うものだった。元旦にスズリフタ（硯蓋）にコーシャマンを飾り、ヒトツバ、ヒノキ、ムシノキの葉を飾ってお祝いをした。」

【事例14】鹿児島県大島郡喜界町城久 [28] (S.3年/f)

「山芋（ダイジョ）のことは現在ヤマイモといっている。昔はヤマイモを作るようなことはなかった。現在、赤いものと白いものを作っている。正月には重箱の料理の一つとして、赤と白のヤマイモを飾る。」

上に掲げた事例が示すように、ダイジョは正月の儀礼食として用いられ、床の間に正月飾りとして利用される。ダイジョの地下茎には赤紫色のものと白色のものがあり、また形状も多様であるが、正月の儀礼用には縁起物として、【事例4】や【事例6】、【事例12】のように紅白を対にして用いたり、【事例5】や【事例10】のように扇形のものが用いられることがある。ダイジョを供える場合、床の間とすることが多いが、鹿児島県大島郡与論町那間（【事例2】）ではジュウノメと呼ぶ産室に使う部屋に供えるとしている。

【事例15】沖縄県国頭郡今帰仁村諸志 [7] (T.11年/f)

「ヤマン（ダイジョ）は正月に掘り起こす。」

この事例はダイジョを正月の儀礼食として利用することを直接的に語るものではないが、正月にダイジョが欠かすことのできないものであるとともに、正月をもってはじめて食べることが許されることを示すものである。

ダイジョは正月に新年を迎えるために用いられるばかりではない。正月十六日に行われる先祖祭、さらには結婚式に用いるとする事例がある。

【事例16】沖縄県国頭郡大宜味村喜如嘉 [8] (?/m)

「マーマン（ダイジョ）は正月前後の行事の料理に使用する。正月の十六日に先祖祭をするが、この時は、先祖の食べていたものをお供えするという。アダンの実を供えたりするほか、マーマンがこの時期にあるので、供物に使用する。」

【事例17】沖縄県名護市東江 [6] (T.13年/m)

「マーム（山芋）はお祝いごとにつかう。色をつけて、結婚式の料理などに使用する。」

ダイジョは、沖縄本島ではヤマン、マーマン、マームなどと呼ばれ、奄美諸島ではヤマン、ヤ

マウム、ヤマイモ、ヤマイー、コーシャ、コーシャヤマンなどと呼ばれる。

b) 南部琉球

北部琉球では熱帯系ヤムの儀礼的利用は正月の新年行事に集中する傾向があるのに対し、南部琉球の八重山諸島では正月の新年行事に熱帯系ヤムが利用されることはなく、正月十六日の先祖祭祀にダイジョ、ハリイモが利用される。

【事例18】沖縄県八重山郡竹富町西表島古見 [2] (? / f)

「正月十六日祭には、ヤマウン（ダイジョ）を葉できれいにしばって、何も味をつけずにたいて、ひやして、くずれないようにタンザクに切って料理に入れた。ヤマウンはゆでるとわれるから、葉でまいてからたく。その他、十六日祭の料理には、お重に七品とか九品とか入れるとって、山芋のほか、豆腐、大根、人参、ごぼう、お肉、てんぷら、卵、昆布などをたいて入れていた。」

【事例19】沖縄県八重山郡竹富町竹富 [3] (? / f)

「ナロン（ハリイモ）は旧暦正月の十六日祭に供えるためにうちの祖母が作っていた。ナロンは正月十六日祭に使う。」

【事例20】沖縄県八重山郡竹富町竹富 [3] (? / m)

「ナロンのイモはジャガイモみたい。つるにはトゲがある。旧暦正月十六日の先祖祭のときに使用していた。」

【事例21】沖縄県石垣市元名蔵 [4] (S.4年 / m)

「山芋（ダイジョ）のことをウンという。正月の十六日祭ごろから掘り出すから、十六日祭に使用する。甘藷と一緒に、葉でまいて煮て、使う。十六日祭に山芋を掘りにいったものだが、アッコン（甘藷）の方がおいしい。」

また、年中行事ではないものの、結婚式や結納の際にキールンヤマイモが利用される場合がある。

【事例22】沖縄県八重山郡与那国島祖内 [1] (? / m)

「栽培している山芋（ダイジョ）をブンという。アカブン（赤紫色の芋）とシロブン（白い芋）がある。山に自然に生えている山芋（キールンヤマイモ）をダマウンティという。山芋を供えるものには使わない。ダマウンティを結婚の結納のとき、「根の物」とって縁起をかついで料理の品に出すことはあった。」

【事例23】沖縄県八重山郡与那国町祖内 [1] (? / m)

「栽培している山芋（ダイジョ）をブンという。山に生えているものをダマウンティという。山芋は結婚式によく使っていた。」

【事例24】沖縄県石垣市川平 [5] (? / m)

「山芋は栽培することはなかった。山からとってきて食べることはあった。これは、カヤウン（キールンヤマイモ）といった。結婚式の料理に使用していた。」

以上のように、北部琉球ではダイジョのみが儀礼的に利用されているのに対し、南部琉球ではダイジョ、ハリイモ、キールンヤマイモなど、利用される品種は多様である。

八重山諸島では、ダイジョをウン、ヤマウン、ブン、ハリイモをナロン、キールンヤマイモをダマウンティ、カヤウンと呼ぶ。

ところで、本稿で中心的な対象としたカシュウイモについては、その儀礼的利用が認められない

ばかりか、栽培さえ確認することはできなかった。ただ、カシュウイモの野生型の品種であるニガカシュウを奄美諸島、沖縄諸島、八重山諸島で確認することができた。カシュウイモとニガカシュウは形態的にはほぼ同一であるが、ニガカシュウの場合、地下茎は苦味があり、そのままの状態では食べられない点で違いがあるほか、両品種を採取し、栽培してみたところ、カシュウイモは白い花をつけるのに対し、ニガカシュウの方は黄色味がかった花をつける点で違いがあることを確認できた。

2) 四国

四国ではカシュウイモの栽培が高知県、愛媛県、徳島県の山間地域においてかつては盛んに行われていた(図4参照)。過去の栽培状況は、聞き取り調査によって復元できるばかりか、すでに栽

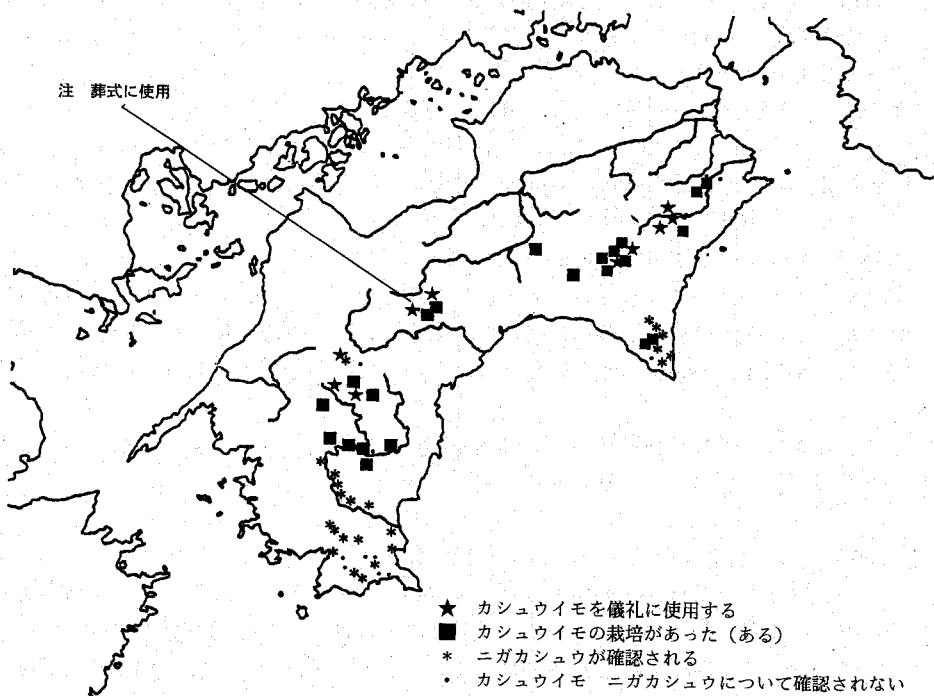


図4 四国におけるカシュウイモの儀礼的利用状況およびニガカシュウの分布状況

培が放棄され、人々の記憶にない場合でも、繁殖力が旺盛であるため、畑の隅にレリクト・クロップとして生えていることから知ることができる。蔓につくムカゴが落ちると、それからまた生えてくるのである。ちなみに、カシュウイモは地下茎ばかりでなく、ムカゴも食材として利用される。

カシュウイモが繁殖力が旺盛であることを窺い知ることのできる面白いエピソードがある。高知県大野見村などでは、戦後娯楽の少ないときに地区ごとに「夜相撲」が盛んに行われ、近郷の町村などからも選手が多く参加し、おおいに賑わったという。そうした取り組みのなかで、行事も素人のため、差し違ひがあり物言いがつくと、それぞれ最真筋もあり、また酒が入っていることもあってなかなか判定がつかず、長時間にわたることがある。そんな時、観衆から「土俵を遊ばすな カシュウを植えるぞ」という野次が飛ぶと、ドット笑い声が湧いたものだったという。これは、急が

なければカシュウイモがぼうぼうに生えてしまうという、カシュウイモが繁殖力旺盛であることにもとづく冗談なのである。現在ではカシュウイモは忘れられた存在になりつつあるが、このエピソードによる限り、少なくとも戦後間もない頃までは広く知られていたことを窺うことができる。

カシュウイモのかつての栽培状況を示す事例を以下にいくつか掲げる。

【事例25】徳島県那賀郡上那賀町深森 [4] (S.4年/f)

「カシュウイモが昔はあったけど、この頃は作らない。イモは丸くてヒゲがいっぱいはえていた。作るのではなく、勝手にはえていたみたいだった。植えてもかまわないけれど、ミカゴ (ムカゴ) が落ちて勝手にはえていた。」

【事例26】徳島県那賀郡上那賀町海川 [6] (T.12年/m)

「カシュウイモは、5、60年前まで作っていた。ズキイモ (里芋) みたいにおいしかった。自分のお祖母さんが作っていた。作る場所は、家のぐり (周囲) とか、3畝か4畝の畑。チャパタケの中に、コンニャクイモとかコウゾとかそんなようなものに混植していた。カシュウとかヒゲカシュウと呼んでいた。」

【事例27】高知県高岡郡窪川町秋丸 [36] (T.3年/m)

「カシュウは畑に自然にはえていた。子供の時、つるになったモモ (ムカゴ) がなっていてそれを食べた。私等が知った時は、栽培はしておらず、自然にはえていた。自分たちは地下のイモは食べなかったが、昔の人がイモの皮をはいで、食べていたという話は聞いた。」

【事例28】高知県幡多郡十和村古城下組 [39] (T.4年/m)

「カシュウイモは畑で作っていた。あまりおいしいものではないが、子どもの時分に食べた。食事のかわりのように食べたことはないが、たまに食べた。皮ごしに蒸して食べた。今はむかし作っていたのがはえたのか、自然にはえたのかわからないが、茶の木のもとにはえている。」

さて、カシュウイモを栽培している地域では、その儀礼的利用も盛んであった。ことに、正月元旦に儀礼食とする習慣は広くみられる。

【事例29】徳島県那賀郡木沢村木頭 [3] (T.4年/m)

「カシュウイモは昔は作っていた。作ったといっても一部の人。カシュウをお供えすることはないかったが、正月の雑煮に、餅と一緒に入れることはあった。普通の雑煮には、お餅、里芋、ネギ、菜っぱをいれるが、子供のころ特別に、カシュウイモの雑煮をしてくれたことがあった。」

【事例30】徳島県那賀郡上那賀町深森 [4] (S.4年/f)

「カシュウイモは、昔の人は正月の雑煮に入れていた。堅いものだった。」

【事例31】高知県香美郡物部村別府 [15] (T.5年/f)

「カシュウイモはお正月の煮物 (カシュウイモのみ煮たもの) にして、元旦～3日までの間家族揃って食べた。終戦前まで食べていた。雑煮とは別である。雑煮にはタイモ (里芋) を入れた。」

【事例32】愛媛県上浮穴郡柳谷村名荷 [29] (M.36年/m)

「カシュウイモは自分が若いころにはどこにでも作っていた。だいたい自分が14、5歳のころまではあった。カシュウイモは正月にお雑煮と一緒にお供えした。子供のころはお祖父さんたちがお供えに使っていた。おいしくなかったし、もっと良い種類のお芋がたくさんはいてきたのでだんだん作らなくなっていったが、それでも正月用のため少し畑に場所をとって作っていた。」

【事例33】高知県梼原町宮野々 [35] (S.2年/m)

「カシュウイモはどこの家でも一つ、二つは作っていた。正月や神祭のときには決まって食べた。」

【事例29】【事例30】では単に雑煮の具のひとつとしてカシュウイモを利用していたとも考えられるが、【事例32】では、カシュウイモの利用が廃れたのちも、畑の一隅で正月用のためだけに作られていたとしており、正月の儀礼食にはカシュウイモが欠かせないという意識があることが窺える。

また、元旦に儀礼食とするときには、カシュウイモだけを煮て食べる場合と雑煮のなかに入れて食べる場合がある。

このほか、十五夜、十三夜、八朔、亥の子に床の間などに供え、それを食べるという地域もみられる。

【事例34】高知県高岡郡東津野村力石 [34] (M.41年／f)

「十五夜の時には、皮つきのままカシュウイモを供えていた。」

【事例35】高知県高岡郡檮原町井の谷 [32] (M.35年／m)

「九月十三夜の名月は、始めてイモを食べる日、といって名月を拝んだ。この時の芋はクキイモ（里芋）とカシュウイモだった。名月には必ずカシュウイモを供えるものだといっていた。カシュウは作るのに副木を立てたりして世話がやけるが、供えるためだけに作ったりしたものだった。カシュウは昔から作っていた。クキイモよりカシュウを供える方が重要だった。」

【事例36】高知県高岡郡檮原町井の谷 [32] (M.43年／f)

「カシュウイモをお供えするのは八朔だった。エビス様にお供えをする。」

【事例37】高知県香美郡物部村小浜中谷 [17] (M.43年／f)

「亥の子には床の間におはぎと土地のものを一緒に必ず供える。この日、カシュウイモを親兄弟のところに持っていった。お正月に食べるということはない。」

【事例38】高知県吾川郡吾北村清水 [26] (?／m)

「旧の十月の亥の日に亥の子（いのこ）といって、煮て皮をはいだものを神棚にお供えしていた。不老長寿の願いがあった。」

十五夜、十三夜、八朔、亥の子では床の間やエビス様にお供えするということが強調され、供えたものを食べることがあったとしても、必ずしも儀礼食として利用されているわけではない。

また、【事例38】では不老長寿の願いをこめてカシュウイモを神棚にお供えするとしている。これは、地下茎をびっしりと覆う髭が長寿を連想させるためであろうか。高知県香美郡久保高井ではカシュウイモの儀礼的利用について聞き取ることはできなかったが、かつては不老長寿の薬だと言って食べていたという。この点に関連して注意しなければならないのは、実際に薬草として用いられるカシュウ（ツルドクダミ、カシュウイモとはまったく別物）と混同されて、カシュウイモにも薬効があると考えられたのではないかという疑いである。ちなみに、カシュウイモを「本家のカシュウ」と表現する場合があるが、これはカシュウ（ツルドクダミ）を念頭に置いてのことである。

儀礼的な利用ではないが、出産後の産婦が食べると良いとする伝承もみられる。

【事例40】徳島県那賀郡木頭村 [5] (S.5年／f)

「カシュウイモは自分の祖父が作っていた。家の近くの茶畑、昔カジの木を植えているようなところにあった。カシュウイモは栄養のないイモで、また、体にも害がないということで、お産のあとの人は、ごはんなどを食べるとおなかをこわすというので、ヒゲカシュウを二つ三つ食べさせてもらった。」

産後に食べると良いとする伝承は、後述する宮崎県椎葉村でも聞くことができる伝承である。存外、広い地域で伝えられていた伝承と考えられる。

また、葬式の際に利用されることもあった。

【事例41】高知県吾川郡吾北村上八川十田 [28] (70才代/f)

「カシュウイモは栽培していたのを見たことがある。十田の葬式にいったら供えていて、それを食べたことがある。」

このように四国ではカシュウイモは、かつて栽培されていたというばかりではなく、儀礼的にも盛んに利用されていたのである。

ところで、野生型のニガカシュウは、四国の太平洋岸寄りの地域に広く自生していることが確認できた。調査範囲をさらに拡大すれば、より広い地域での分布が確認できるものと思われる。

そうしたニガカシュウの分布域のなかで、高知県土佐山村・北川村、徳島県日和佐町ではニガカシュウがかつては食用として利用されていたことが明らかになった。高知県土佐山村中切のインフォーマント (S.2/f) によれば、地下茎を茹でてから、ついて砕き、水さらにして澱粉とし、食用にしていたという。また、高知県北川村安倉 (S.3/m) では、カシュウイモは昔は食用にしたらしいが、苦く、あくぬきをしないと食べられないと伝承している。徳島県日和佐町赤松日浦のインフォーマント (S.11/m) は、カシュウイモはコンニャク玉に似た、食べられるもので、ずっと昔の人は粉に引いて食べたという話を聞いたことがあるという。これらの事例は明らかにニガカシュウのことを指していると思われる。

こうした野生型のニガカシュウの利用は、古くは広い地域でみられたものと推測される。

2. 日本における熱帯系根栽農耕文化の流れ

以上の調査結果から、熱帯系のヤム（ダイジョ、キールンヤマイモ、ハリイモ）を儀礼的に重視する根栽農耕文化の流れは、琉球列島を北上し、少なくとも奄美諸島まで到達していることは明らかである。これはすでに堀田満が「奄美大島にはダイジョの儀礼的な利用が存在することも考え合わせると、熱帯型の『いも』農耕文化圏は、南西諸島沿いに北上し、奄美諸島までは確実に追認できるし、その一部は屋久島まで到達し、最近では九州南部でも受け入れられているということが言えるだろう」[堀田、1996、192]と指摘していることを追認するものである。

引用文中の「最近では九州南部でも受け入れられている」というのは、鹿児島を代表するお菓子である「かるかん」も最近ではダイジョを原料とすることを指すものであり、堀田満は、九州南部で栽培されているダイジョは品種がほとんど区別されていないことから、「九州南部は本来的なダイジョ農耕文化圏ではないかもしれない」[堀田、1996、192]としている。

ところで、熱帯系のヤムの儀礼的利用の歴史的深度について考えてみると、南部琉球ではダイジョ、トゲイモ、キールンヤマイモと利用品種が多様であるのに対し、北部琉球ではダイジョに集中し、単一化していることは重要な示唆を与えているのではないだろうか。すなわち、利用される品種の多様な南部琉球では熱帯系のヤムの儀礼的利用が古いのに対し、キールンヤマイモが分布しているにもかかわらず（トゲイモは確認できていない）、ダイジョに単一化している北部琉球での歴史は相対的に浅いのではないかと考えられるからである。実際、【事例14】の鹿児島県大島郡喜界町城久では、ダイジョを作り始めたのは最近のことで、かつてはダイジョを作ることはなかったとしており、少なくとも奄美諸島の一部地域では古くからダイジョの栽培がみられたわけではないのであ

る。

さらに、正月の新年行事にダイジョを儀礼食とする形式自体もまた歴史的な浅さを物語るもののように思われる。というのは、琉球列島文化圏においては、南島の正月は「夏正月」と言われるように、一年の最大の折り目は、地域的な差異はあるものの、旧暦八月を中心に行われる「シツ（節）」であり、正月元旦を大きな折り目とみなす感覚は、いわば本土化が浸透した後のことと考えられるのである。また、紅白のダイジョを対にして用いるというのも本土化の影響ではないだろうか。南部琉球においては、正月の新年行事には熱帯系ヤムの儀礼的利用が認められないということは、北部琉球に比べ、本土化の影響を受けていない証拠であるように思われる。

本稿の中心的課題であるカシュウイモについて言及するならば、四国のカシュウイモを儀礼的に重視する事例群が、琉球列島からさらに北上してもたらされたものであるとは考えにくい。なぜなら、琉球列島においては、カシュウイモを儀礼的に重視する事例がないばかりか、栽培さえ認められないからである。

3. *D.bulbifera* のふたつのタイプ

日本における*D.bulbifera*のタイプには二種類あることは明らかである。

ことに琉球列島にはカシュウイモを欠き、ニガカシュウのみが存在するという分布は、ニガカシュウは熱帯系と考えられるものの、カシュウイモは温帯系のヤムではないかと想定させる。

文献探索によってカシュウイモが近年まで栽培、あるいは利用されていたことが明らかになった地域を列挙すれば、四国を除いては、伊豆諸島、東京都の山間地域、静岡県天竜市、九州北部、宮崎県椎葉村および西米良村である〔橋口・井口、1991、336／野本、1987、584／斎藤・椎葉、1995、110〕。

四国ではカシュウイモの名称を持つが、伊豆諸島、東京都山間地域、静岡県天竜市ではゼンプ、ゼブ、ゼップなどと呼び、また宮崎県椎葉村、西米良村ではマヒメと呼ぶ（これに対し、ニガカシュウはニガヒメ、ヤマヒメと呼ぶ）。

このうち、現在に至るまで栽培されていることが確認できたのは宮崎県椎葉村である（写真1）。カシュウイモの食生活のなかに占める割合は大きなものではなく、少なくとも現在は間食として利用されているにすぎない。ひげ根がついた地下茎をそのまま茹で、食べる時に皮を剥き、蜂蜜などをつけて食べる（写真2・3）。また、ムカゴも食用に利用されている（写真4）。椎葉村でのかつての利用状況を窺い知ることのできる聞き取り調査の結果を一例だけ掲げておこう。

【事例42】宮崎県東臼杵郡椎葉村（S.5年／m）

「ヒメはけっこうたくさん作っていたもの。イモを収穫したら、冬の間は土手に穴をほって、カヤをしきつめて、保温をしておく。そうして、一年の間、ずっと食べるものだった。自分の祖母は、慶応の生まれだが、焼畑をする山にいく途中、場所のいいところに落葉などを入れて、ヒメを植えておった。ヒメの他に、ヒメ



写真1. 宮崎県椎葉村小崎雨木
カシュウイモの栽培がみられる。

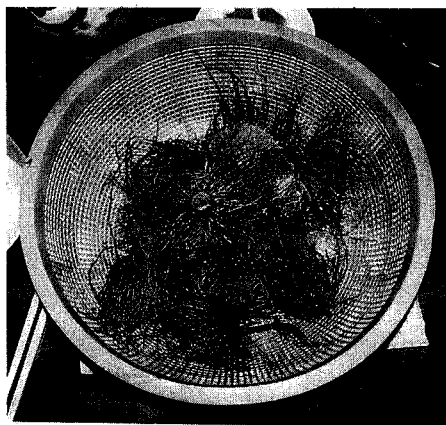
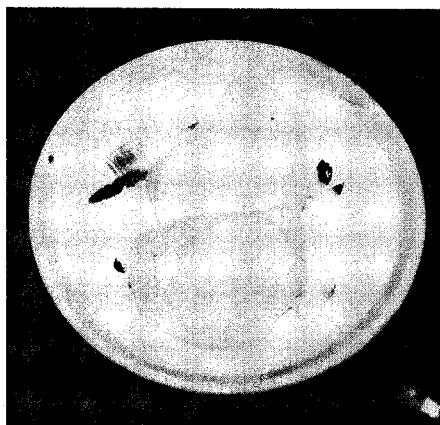


写真2. ヒゲのついた皮をつけたまま茹でる

写真3. 皮はきれいにはげる
イモは黄色味がかっている

と同じ形をしていても、苦くて食べれないものがある。これはヤマヒメといった。椎葉ではみないが、西郷村などではみられる。ヒメ(カシュウイモ)というのは、女性の産後の薬食品だった。これなら、産後すぐに食べてよいといった。子どもができると、その家にゆでてもっていくという食べ物だった。そのほか、ヒメは、ご飯を食べる前に、ゆでたものを食べる(おなかをふくらすため)ものだった。』

カシュウイモの利用は時代を遡るほど、日本のかなり広い範囲で利用されていたらしい。

『古事類苑』によると、カシュウイモは何首烏芋、黄独などと表記され、仙台(ベンケイイモ)、東国(カシュウ)、相州(ゼンブ)、遠州(ゼップ)、畿内(ケイモ)、西州(ヒメ)などで栽培、利用されていたことを知ることができる。

カシュウイモは単に栽培、利用されていたというばかりではなく、少なくとも江戸時代には庶民の間で盛んに利用されていたらしい。

『梅翁随筆』(年代不詳)には、随筆の著者の幼少の頃にはカシュウイモを皆好んで食べたが、最近あまりみかけないと記されているという[渡辺、1996、178]。

そればかりではなく、カシュウイモの行商売りまで存在したらしい[渡辺、1996、178]。

毛深いが味は親さとかしう売り

毛深いが味はいいよとかしう売り

などの行商句が残されているのである。

『図説江戸時代食生活事典』[日本風俗史学会編、1996、179]によれば、カシュウイモは庶民同士の交際ではお祝いにもらうことがあり(『鸚鵡籠中記』)、また汁の実(『料理早指南』)、煮しめ(『四季献立集』秋山子)、味噌煮(『料理通』)、杉箱焼の材料(『江戸料理集』)、ぬた、なますの付け合せ(『献上料理集』)などに利用されていたという。

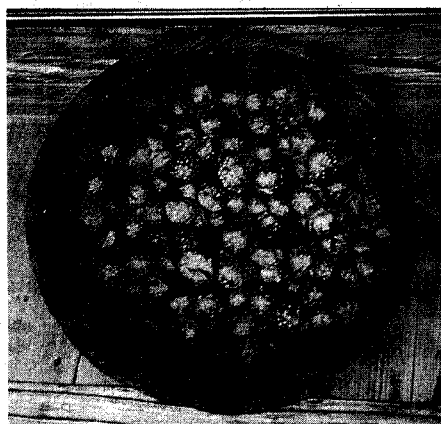


写真4. カシュウイモのムカゴ。食用にする

主に文献探索によって得られた以上の資料から、カシュウイモは北は東北から南は九州にかけての地域にかけて分布し、しかも盛んに利用されていたことを知ることができる。そして、近年に至るまでカシュウイモを栽培、利用していた地域は、広範に分布していたカシュウイモが僻遠の地に残存した地域と考えられる。

かつて盛んに利用されていたカシュウイモが、なぜ急激と言っても良いほどに利用が廃れてしまったのかという問いが残る。

高知県の山間村落である物部村山崎のあるインフォーマント (T.11/m) によれば、里芋は土地が良くないとできず、また連作を嫌うが、カシュウゴ (カシュウイモ) はどこでも作れて連作もできるので土地の少ないところでもこれを植えて、飢え死にすることを免れたが、品種改良の進んだサツマイモが浸透するようになってからはあまり作らなくなったという。さきに掲げた【事例32】(愛媛県上浮穴郡柳谷村名荷) でも、カシュウイモは良い種類の芋が入ってきてから作られなくなってしまったとしており、他の作物との競合のなかで失われてしまった過程が語られている。この点については、今後の課題として明らかにする必要があるだろう。

いずれにしろ、かつてカシュウイモが日本の広い範囲にわたって分布していたという事実は、日本に存在する栽培型のカシュウイモが温帯系であることを裏づけているように思われる。それはまた、四国においてカシュウイモを儀礼的に重視する事例が、奄美諸島まで到達している熱帯系の根栽農耕文化の流れに接続するものであることを強く否定するものであろう。

4. *D.bulbifera*の二つの流れ

熱帯系のヤムであるニガカシュウが四国では水さらしの技法によって、広く食用として利用されていた可能性があることはすでに述べた。

高知県土佐山村梶谷での聞き取り調査によれば、現在でも広く利用されるヤマノイモ (*D.japonica*) は標高800m程度までの山のいたるところに生えているが、ニガカシュウは人が入って耕作したようなところにしか生えていないという。ニガカシュウが山深い場所にはなく、山ぎわ付近にしか自生していないということについては、このほかの調査地点でも確認することができた。

これらの事実を突き合わせるならば、熱帯系のニガカシュウも古い時代には食用として人為的に運ばれ、分布を拡大したものではないかと考えられる。

こうした推定は次のようなシナリオを導くことになる。すなわち、古くは熱帯系のニガカシュウが水さらしの技法などによって食用に利用され、人為的に運ばれて分布を拡大したが、その後、利用の容易な温帯系のカシュウイモが導入されるにおよんで、従来のニガカシュウは放棄されることになったというシナリオである。

ちなみに、*D.bulbifera* (カシュウイモ+ニガカシュウ) の現在の分布域を文献で探索してみると、日本では本州 (越後-北関東以南)、伊豆諸島、四国、九州、南西諸島、日本以外では、朝鮮半島、中国の西南、華南、華中、華東、台湾、アジア東南部、インド、オセアニアそれにアフリカなど広い範囲にわたって分布している [中国科学院植物研究所編、1987、565/高柳・平井・佐藤、1988、3、など]。分布の中心が熱帯、亜熱帯にあり、日本はその分布の北縁付近にあたるとは言え、本土において存在しているニガカシュウが、ただちに琉球列島を北上したことを示すことにはならない。また、栽培型の品種は熱帯、亜熱帯にも分布しており、栽培型の品種はすべて温帯系とも限らないことを注記しておきたい。

Burkill [Burkill、1966、829-830] によれば、マレー半島のセマンの人々 (Semang races) は野生型のカシュウイモの地下茎をすりおろした後、灰を混ぜた練り粉にし、それを焼くか発酵させ

て食べるという。また、マレー半島の栽培型のカシュウイモ (*D. bulbifera* var. *sativa*) はムカゴを食用にするという。栽培型のカシュウイモの起源については明確にしないが、マレー半島全域に広がり、南太平洋の島々に浸透していったのは、ヨーロッパ人がインド洋に到着するはるか以前のころのように思われるとしている。

小括

- (1) カシュウイモ (*Dioscorea bulbifera* L.) は熱帯原産とされるが、日本におけるカシュウイモのなかには野生型と栽培型の二種類あり、野生型は熱帯原産であるものの、栽培型は温帯原産と考えられる。これは、琉球列島には野生型のみが見い出され、栽培型は調査した限りでは見い出されないことによる。
- (2) 熱帯系のヤムのうちダイジョ、ハリイモ、キールンヤマイモなどは、琉球列島において儀礼的にきわめて重視されており、南方島嶼から北上した根栽農耕文化の流れが、少なくとも奄美諸島までは到達していると考えられる。
- (3) 四国での事例を集成した結果、栽培型のカシュウイモは山間地域では、正月、十五夜、亥の子などの儀礼において重視されているものの、栽培型のカシュウイモが温帯系とみなされる以上、熱帯系の文化の系譜を引くものとは考えられない。したがって、その文化の系譜が本土まで到達したとは考えにくい。
- (4) 四国南部の沿岸部には熱帯系の野生型のカシュウイモ (ニガカシュウ) が広く分布し、かつては水さらしを行い利用していたことを知ることができた。したがって、少なくとも四国では熱帯系のカシュウイモの利用が行われ、それに覆いかぶさるように利用法の容易な温帯系のカシュウイモが展開したものと考えられる。
- (5) 栽培型のカシュウイモは、文献を探索した結果、北は東北から南は九州まで栽培されていたと推定され、したがって伊豆諸島、四国、宮崎県椎葉村などで利用されていたカシュウイモは、かつて広く利用されていたものが現在に至るまで残存したもののみとしたほうが妥当である。
- (6) 今後に残された課題は次のようになる。第一に、日本においては栽培型のカシュウイモが江戸時代までは盛んに利用されており、なぜ急激にその利用がすたれてしまったのかを明らかにすること、第二に東日本においてナガイモなど温帯系のヤムを儀礼的に重視する習慣と四国においてカシュウイモを儀礼的に利用する習慣のかかわりを明らかにすること、の二点である。

第2章 琉球列島における熱帯系根栽農耕文化の諸相

1. イモ類の名称

根栽農耕文化の南からの流れをたどる指標のひとつに「イモ」という言葉がある。

言語学上では、この「イモ」という語は、琉球列島の「ウム」を経て、東南アジア島嶼部やポリネシアでヤマノイモ類をさす言葉「ウビ」につらなり、オーストロネシア語の復元された祖形「? umbi」に系譜をもつと考えられている [村山、1980、31-36]。

この事実は、「イモ」という言葉に付随して、何らかの根栽農耕文化の要素が南方島嶼から本土に達している可能性を示すものであろう。ここでは八重山から奄美諸島にかけての調査地域でのヤマノイモ類 (ヤム) とサトイモ類 (タロ) の方名を集積、分析する作業を行い、名称の上に熱帯系

根栽農耕文化の流れがどのように反映されているか探ることにしたい。

(1) ヤマノイモ類

調査地域で食用として利用するヤマノイモ類の種類とそれに対する方名をまとめて記したものが表1である。第1章での記述と一部重複することになるが、ヤマノイモ類の利用状況について概観しておきたい。

調査地域で、利用の中心となっているのはダイジョ (*D.alata*) である。ダイジョは、大きさを競うコンテストが行われるなど、かなり大きく成長する芋であるが、現在では主食とはせず、畑の一角に栽培し冬季に副食として利用する。このダイジョの琉球列島への伝来を新しいとする考えもあるが[星川、1987、121]、15世紀に済州島民が西表島について記述した「薯蕷あり、其の長さは尺余、人の身の大きさに如しく、両りの女子が共に一本を載つ。斧にて之を絶ち、煮て之を食う。」という記事がダイジョについてのものであると推定され[安溪、1986、23]、また幕末期の奄美諸島の風俗が描かれている『南島雑話』においても、山畑に栽培されるものとして「赤ゴシヤ」の記述がある³⁾。八重山諸島から奄美大島に至るまでの地域では、ダイジョは甘藷伝来以前には、かなり重要視されていた芋と考えられる。

その栽培の分布は四国南部まで到達しているが、本土での栽培は新しい。特に、喜界島以北では、ダイジョの栽培は昭和にはいつてから導入されたものではないかと思われる。例えば、喜界町城久(【事例14】)では昔は山芋を栽培するようなことはなかったとしているし、また同町手久津久のあるインフォーマント(M.38年/m)は「少なくとも自分の祖父の代から山芋を栽培することはなかった」と語っている。

このほか、栽培型のものとしてはハリイモ (*D.esculenta*) の利用が確認できる。竹富島では儀礼用に現在でも栽培しており、西表島古見では、現在栽培していないが、かつてはこの芋を栽培していたという。

また、キールンヤマイモ (*D.pseudojaponiaca*) の利用を与那国島、石垣島、沖縄本島、徳之島で確認できた。これは自生しているものであり、栽培品種ではない。一方、本土で利用が一般的な温帯系のナガイモ (*D.japonica*) については、調査地域内での利用は確認できなかった。

以上の状況からすれば、熱帯系ヤマノイモ類の利用という熱帯系根栽農耕文化を構成する一要素が八重山諸島から奄美大島までは存在しており、その利用品種の種類は南にいくほど多様化していると言える。

では、これらのヤマノイモ類がそれぞれどのような名称で呼ばれているかをみてみたい。表1によれば、「ダマ・ヤマ(山)」「ナリ(木の実)」「マー(真)」「アカ(赤)」などの形容語がつけられるものの、一連して語尾に「ウビ(ウム)系」の語を含む名称で呼んでいる。

与那国島のダイジョに対する「ブン」、竹富島のダイジョに対する「ボーン」は、その例外とも思われる。しかし、これらの語は「大きい芋」を意味する「ウブウン」に由来すると推定されており[安溪、1986、41]、その推定を踏まえれば「ウビ(ウム)系」の語を含む名称が用いられていることになる。

また、奄美大島でダイジョに対する名称に「コーシャ」がみられるが、これについては、奄美大島の他地域と比較すると龍郷町秋名、笠利町土浜、住用村などでみられるように、本来は「コーシャ」の後に「マン(マウン)」もしくは「ヤマン(ヤマウン)」などの「ウビ(ウム)系」に連なる語がつけられていたと考えられる。「コーシャ」の名称については諸説あるが、江戸時代の農書『成形成図説』には「拳」のことと説明され、芋の形状が人の拳に似ているためこの名がつけられたと記されている⁴⁾。

表1. 琉球列島におけるヤマノイモ類の方名

番号	調査地	利用するヤマノイモ類	方名
1	八重山郡与那国町祖内(与那国島)	ダイジョ(栽培) キールンヤマイモ(自生)	ブン ダマウンティ
2	八重山郡与那竹富町古見(西表島)	ダイジョ(栽培) ハリイモ(かつて栽培)	ヤマウン ナリウン
3	八重山郡竹富町竹富(竹富島)	ダイジョ(栽培) ハリイモ(栽培)	ボーン ナロン
4	石垣市元名蔵(石垣島)	ダイジョ(栽培)	ウン
5	石垣市川平(石垣島)	キールンヤマイモ(自生)	カヤウン
6	名護市東江(沖縄本島)	ダイジョ(栽培) キールンヤマイモ(自生)	マーム ヤマウム
7	国頭郡今帰仁村志志(沖縄本島)	ダイジョ(栽培) キールンヤマイモ(自生)	マーム ?
8	国頭郡大宜味村喜如嘉(沖縄本島)	ダイジョ(栽培)	マーマン
9	国頭郡国頭村奥(沖縄本島)	ダイジョ(栽培)	ヤマン・ヤムン
10	大島郡与論町立長(与論島)	ダイジョ(栽培)	アカヤマン
11	大島郡与論町那間(与論島)	ダイジョ(栽培)	アカヤマン
12	大島郡知名町住吉(沖永良部島)	ダイジョ(栽培)	ヤマウム
13	大島郡和泊町内城(沖永良部島)	ダイジョ(栽培)	ヤマイム
14	大島郡和泊町国頭(沖永良部島)	ダイジョ(栽培)	ヤマウム
15	大島郡伊仙町上面縄(徳之島)	? (自生)	?
16	大島郡伊仙町糸木名(徳之島)	ダイジョ(栽培) キールンヤマイモ(自生)	コーシャヤン ?
17	大島郡天城町与名間(徳之島)	ダイジョ(栽培)	コーシャヤマン
18	大島郡徳之島町井之川(徳之島)	ダイジョ(栽培)	コーシャヤン
19	大島郡瀬戸内町嘉入(加計呂麻島)	ダイジョ(栽培)	コーシャ
20	大島郡瀬戸内町阿木名(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャ
21	大島郡宇検村田検(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャ
22	大島郡大和村国直(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャ
23	名瀬市根瀬部(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャマン
24	大島郡龍郷町秋名(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	ヤマイー
25	大島郡笠利町土浜(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャマン
26	大島郡住用村城(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャマン
27	大島郡住用村川内(奄美大島)	ダイジョ(栽培)	コーシャマン
28	大島郡喜界町城久(喜界島)	ダイジョ(栽培)	ヤマイモ
29	大島郡喜界町手久津久(喜界町)	利用なし	

以上から、ダイジョ、ハリイモ、キールンヤマイモなど熱帯系に分類されるヤマノイモ類の名称は、八重山から島伝いに奄美諸島まで「ウビ(ウム)系」の言葉が連続しており、これは熱帯系ヤマノイモの利用にともなって奄美大島まで達したことを示すものとする。

(2) サトイモ類

調査地域では、利用するサトイモ類を栽培方法から、畑で栽培する芋＝「里芋」、湛水で栽培するもの＝「田芋」の二種に区別して認識する傾向がある。特に湛水で栽培されるものは、地下茎(芋)の粘着力が強く、里芋よりおいしいといわれ、田芋の方が重視される傾向がある。また里芋との大きな違いに、田芋の葉柄は手間のかかるあくぬきをすることなく、生のままで利用でき、地下茎だけでなく葉柄も野菜として積極的に利用するという点がある。このサトイモ類の湛水での栽培は、台湾などでもみられ、南方から北上したものと推定されている[下野、1980、65]。

このほかに、地下茎は利用せず、葉柄のみを食用とするハスイモ(*Colocasia indica*)の栽培がみられる。さらに、栽培とも野生とも区別のつかない、葉柄と地下茎の両方を食用として利用する

ものがある。これは鹿児島県の薩摩・大隅地方で「ミガシキ」とよばれるものと同じものと思われる。

調査地域において、これらサトイモ類の利用の状況とそれぞれの方名をまとめたのが表2である。

表2. 琉球列島におけるサトイモ類の方名

番号	調 査 地	利用するサトイモ類	方 名
1	八重山郡与那国町祖内(与那国島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターウム ムダ ピームイ
2	八重山郡竹富町古見(西表島)	未調査	
3	八重山郡竹富町竹富(竹富島)	未調査	
4	石垣市元名蔵(石垣島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) その他ミガシキ?(自生・川) ハスイモ(栽培) クワズイモ(自生)	ターウン サトイモ ムズ ムズ ムズ
5	石垣市川平(石垣島)	サトイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ムツ ブイヌパー
6	名護市東江(沖縄本島)	未調査	
7	国頭郡今帰仁村諸志(沖縄本島)	未調査	
8	国頭郡大宜味村喜如嘉(沖縄本島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑)	ターウム チンヌク
9	国頭郡国頭村奥(沖縄本島)	田芋(栽培・湛水) クワズイモ(自生)	ターウム ヤガネガサ
10	大島郡与論町立長(与論島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	タームジ パッタタイムジ ウイガシャ
11	大島郡与論町那間(与論島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑)	タームジ パッタタイムジ
12	大島郡知名町住吉(沖永良部島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターニウム(ムジ) サトイモ ユゴンバシャ
13	大島郡和泊町内城(沖永良部島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターリウム(ムジ) サトウム ユゴンバシャ
14	大島郡和泊町国頭(沖永良部島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターリウム(ムジ) サトウム ユゴンバシャ
15	大島郡伊仙町上面縄(徳之島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	オヤウン(ムジ) ウン トウムジ ユゴのイモ?
16	大島郡伊仙町糸木名(徳之島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	タームジ ウン トームジ ユゴネ
17	大島郡天城町与名間(徳之島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ムジ ツンヌン トームジ バシ
18	大島郡徳之島町井之川(徳之島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	タムズ アイン トームジ バスガー
19	大島郡瀬戸内町嘉入(加計呂麻島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) その他ミガシキ?(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑)	ターウム ウム ムジ トームジ
20	大島郡瀬戸内町阿木名(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑)	ターウム(ムジ) ウム
21	大島郡宇検村田検(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	タウン(ムジ) ウン・ウム トームジ ヨゴウン

番号	調 査 地	利用するサトイモ類	方 名
22	大島郡大和村国直(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターウム(ムジ) ウム トームジ バシー
23	名瀬市根瀬部(奄美大島)	里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ウン トームジ バシゲサ
24	大島郡龍郷町秋名(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	クワリ(未調査) ウン トームジ バジー
25	大島郡笠利町土浜(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	クワリマン(クワリ) マン トームジ バジー
26	大島郡住用村城(奄美大島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターウム(ムジ) ウム トームジ・ムジ バジー
27	大島郡住用村川内(奄美大島)	未調査	
28	大島郡喜界町城久(喜界島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターウム(フワリ) ウム バシー
29	大島郡喜界町手久津久(喜界島)	田芋(栽培・湛水) 里芋(栽培・畑) ハスイモ(栽培・畑) クワズイモ(自生)	ターウム(フワリ) ハテウム トームジ バシー

サトイモ類の種の区別は困難で、特に「田芋」と認識されるものの位置づけが明瞭でないため、利用するサトイモ類については、種の和名ではなく、「里芋」「田芋」「ハスイモ」「その他(ミガシキ)」と分類している。また、自生種で、まったく食用にはせず、葉柄を水汲み用や鍋の蓋などに利用する「クワズイモ」を参考に加えてある。

表2をみると、サトイモ類の名称は、ヤマノイモ類と比較すると非常にばらつきがあることに気づく。

はじめに里芋名称をみると、沖縄本島で「チンヌク」という名称がみられるものの、八重山地域で「ムダ」「ムツ」、奄美諸島南部の与論島で「パッタイムジ」(パッタイは畑の意)という「ムズ(ムジ)系」の名称が用いられている。これに対して、与論島より北にゆくと、「ウン」「ツンヌン」「マン」「ハテウン」などヤマノイモ類を指す名称である「ウビ(ウム)系」の名称に変化する。

次いで田芋名称に目を転じると、ほぼ琉球列島全域で「ウビ(ウム)系」の名称が用いられているものの、与論島で「タームジ」、徳之島で「タームジ」「ムジ」という「ムズ(ムジ)系」の名称が登場する。ちなみに、奄美大島では「クワリ」「クワリマン」という名称が用いられることがあるが、クワリとは地下の球茎を食用とする慈姑(くわい)の意のようであり、語尾に「マン」を付する場合があることを考慮すれば、これらの名称は「ウビ(ウム)系」と一連のものとみなしうるかも知れない。

さて、従来の研究では、ヤマノイモ類とサトイモ類を別系の名称で呼ぶ地域的境界は、宮古島と沖縄島の間とされ、本来、ヤマノイモ類を指す「ウビ(ウム)系」の名称が、沖縄島以北ではサトイモ類の名称にまで拡大されたのは、熱帯に起源した南島系根栽農耕文化と暖温帯の照葉樹林文化の伝播の波が琉球弧付近でぶつかりあい、交流しあった歴史を反映したものとみなされてきた[安溪、1986、39-40]。

しかし、この指摘をこれまでの調査結果に照らして考えてみると、二つの問題が浮かび上がってくる。

ひとつはサトイモ類のうち田芋は琉球列島のほぼ全域、つまりは南端の八重山諸島においても「ウビ（ウム）系」の名称が用いられ、ヤマノイモ類と別系の名称では呼ばれていないことである。この問題は次節で改めて取り上げる。

さらに問題になるのは、サトイモ類を里芋に限定して考えてみると、確かに八重山では「ムズ（ムジ）系」の名称を持ち、ヤマノイモ類の名称とは異なるが、さらに北上して与論島でも「ムズ（ムジ）系」の名称を持っていることである。与論島では田芋をも「ムズ（ムジ）系」の名称で呼んでいる。つまり、ヤマノイモ類とサトイモ類（この場合は里芋に限って）を別系の名称で呼ぶ地域的境界は、宮古島と沖縄本島の間ではなく、いまだ少し北上させて考えるべきであるように思われるのである。

沖縄島で里芋を指すチンヌクという名称の流布するのが相対的に新しい時代のことであるとすれば、里芋を指す「ムズ（ムジ）系」の名称は八重山から与論島に至るまで広く、かつ連続的に分布していたことを示唆する。未調査地域の宮古島でもムジという名称を持つという〔安溪、1986、39〕。そして沖永良部島以北では里芋名称は「ウビ（ウム）系」の名称となり、明瞭な断層が認められるのである。

では、「ムズ（ムジ）系」の名称は何を意味しているのでしょうか。表2の方名の欄の括弧内に記した名称は、地下茎だけでなく、葉柄も食用として利用する田芋の葉柄の名称である。これをみると、サトイモ類に「ウビ（ウム）系」の名称を使用する地域でも、葉柄に対しては「ムズ（ムジ）系」の名称を使用していることがわかる。つまり、「ムジ」はもともとサトイモ類の葉柄の名称であったのではないかと考えられるのである。これは、葉柄のみを食用とするハスイモの名称にすべて「ムズ（ムジ）系」の語が用いられていることでも裏づけられる。

台湾ではサトイモ類は、tali, tai, tae, ate などの taro, talo系の名称が使用されていることを考慮すると〔国分、1972、93〕、里芋の名称は、台湾と与那国島の間で断絶し、与那国島から「ムズ（ムジ）系」の葉柄をさす名称に変化して広がっているのである。この事実は、琉球列島の熱帯系根栽農耕文化においては、本来「芋（地下茎）」を利用するのは熱帯系ヤマノイモ類のみで、里芋は「葉柄」だけを野菜として利用する作物と認識されていたことを示す。これは安溪遊地〔安溪、1992、594〕が、「やや想像をたくましくしすぎたきらいはあるが」とためらいながら提示している仮説を強く支持するものである。ちなみに、熱帯系の2倍体のサトイモ類は葉柄利用の品種が多いことが指摘されている〔熊沢、1971、225〕。

2. イモ類の儀礼

琉球列島においては「芋」に関する儀礼は多くみられる。特に、沖縄本島国頭地方に「芋祭（野原祭、芋ナイ折目、ヨンナイ折目）」、奄美大島に「フユンメ（冬折目）」、また吐喝喇列島に「霜月祭」と呼ばれる、ノロ、ネーシといった女性祭祀者が中心となる集落単位の祭が存在する。これらは、ヤマノイモ・サトイモ類の収穫時期に行われ、各家から収穫された「芋」が集められた後、神に供えられ、共食が行われるもので、「芋」の収穫祭としての性格を持ち、琉球列島の伝統的な農耕においてイモ類が重要な位置を占めていたことを示すものと考えられてきた⁵⁾。

(1) ヤマノイモ類

調査地域内での聞き取りによる、ヤマノイモ類を儀礼に使用する事例を示したものが第1章で掲げた図3である。この図に関連して、1) 南にいくほど儀礼に利用するヤマノイモ類は多様であり、反対に北にいくほど単一化していること、2) 熱帯系のヤマノイモ類を用いる年中行事は正月の新

年行事と正月十六日の先祖祭であること、3) 北部琉球でみられる正月の新年行事にヤマノイモ類を利用する習慣は本土からの影響の可能性があること、などの諸点についてはすでに指摘した。

3) についてさらに詳しくみてみよう。【事例2】「正月の飾りとしてジュウノメという産室に使う部屋の前に、アカヤマン(ダイジョ)や豚肉などを吊していた」、【事例5】「正月、床間に大根の又のわかれたものと、オーギヤマン(ダイジョの一種)を立てて飾っていた」などという事例をみると、本土で正月に里芋が利用される事例と類似していると言える。たとえば、ジュウノメにダイジョをつるす例は、正月の幸木に里芋をつるす習慣と比較できようし、床の間にイモを飾るのも里芋を床の間に置くのと同じである。

熱帯系のヤマノイモ類を儀礼的に利用する年中行事のうち、奄美諸島から沖縄諸島北部にかけて分布する正月の新年行事の事例が本土からの影響を受けて成立したものとすると、琉球列島において、より古くから存在していたのは八重山諸島から沖縄諸島まで分布している正月十六日の先祖祭であったと推定できる。

(2) サトイモ類

サトイモ類を儀礼に使用する事例を示したものが図5である。これをみるとヤマノイモ類とくらべてかなり複雑である。はじめに記号別に事例を提示することにする。

- ▲ 正月行事の終了に使用する
- ▼ 旧暦11月に使用する
- * 年祝いに使用する
- 旧暦八月アラセツに使用する
- △ 盆行事に使用する
- ▽ 八月十五日夜に使用する
- ◎ そのほか(ハマオリ、3月3日)

* 図中の 里=サトイモ類の中で「里芋」を使用
 ハス=サトイモ類の中で「ハスイモ」を使用することを示す。
 記述のないものは「田芋」を使用することを示す。

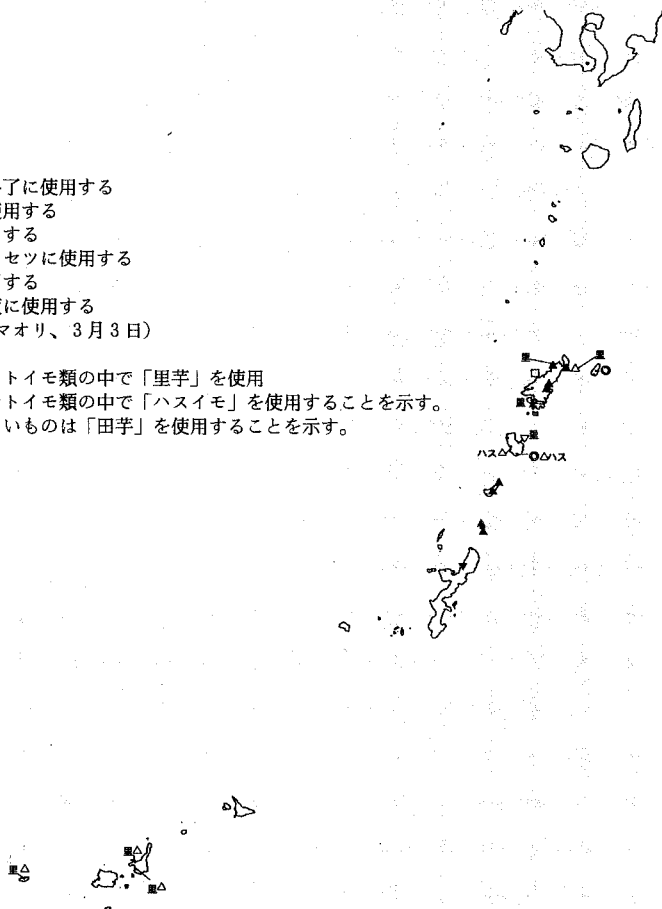


図5 琉球列島におけるサトイモ類の儀礼的利用

▲－正月行事の終わりに使用する例

【事例43】大島郡与論町立長（T.4年／f）

「旧暦正月十五日をチキナーといった。チキナーは月の真ん中という意味である。チキナーにはウンニーマイを食べないとミャンチックー（梟）になるという言い伝えがあった。ウンニーマイとはザルにいったいの田芋の皮をむいてゆでて練ったものである。芋が足りない時は、甘藷を混ぜる。また、チキナーは正月の最後だという気持ちがある。」

【事例44】大島郡和泊町内城（T.9年／m）

「旧暦の正月十六日をハカショウガチ（墓正月）といって、必ずターリウムチ（田芋餅）をついて、墓にお供えをしていた。ターリウムチは田芋の皮をむいて煮たものを、臼でついて丸めてキナ粉をまぶしたものである。また、正月十六日のことをトメショウガチ（留め正月）ともいっていた。」

【事例45】大島郡住用村城（S.2年／m, M.36年／f）

「旧暦の正月二十日、ヒキヤゲを食べていた。ヒキヤゲはターウム（田芋）カリクウム（里芋）を餅米と混ぜてつぶしたものである。ヒキヤゲには本来、田芋を使うと思う。正月二十日に食べるヒキヤゲには、十四日に作って家や仏壇にさしたナリモチというものを入れる。これで正月もヒキアゲ（引き上げ）だといっていた。」

▼－旧暦十一月に利用する

【事例46】国頭郡大宜味村喜如嘉（？／m）

「旧暦の十一月、戊己がつく日に『ウイミ』という祭があった。『ウムニー』という芋をたいて、それをくだいて餅にしたものを食べる習慣がある。昔は各家ごとに芋を集め、村で供えて、カミンチュ（神人）にわけてあげるものであった。」

これは、集落単位の芋祭をさしていると思われる。集落単位の芋の儀礼は先述したとおり、従来の研究史において注目されてきたものであったが、聞き取り調査によって得られた資料はこれだけである。

★－年祝いに利用する

【事例47】大島郡瀬戸内町嘉入（T.13年／m）

「正月の松の内の間に88才以外の年祝いを行う。この時の飾りに里芋を使う。お盆の真ん中に里芋を根っこごと引いたものを置き、その他にもり塩、乾物、昆布、お神酒を置く。88才の年祝いだけは旧暦八月八日に行う。」

□－旧暦八月に使用する。

【事例48】大島郡大和村国直（T.12／m）

「里芋は旧暦八月に食していた。アラセツ、シバサシ、ルンガ（ダウンガ）の行事に食べていた。」

△－盆行事に利用する

【事例49】大島郡伊仙町糸木名（T.3年／f）

「トームジ（ハスイモ）の葉柄を10cmぐらいにきったものに半分くらいまで切り目をいれ先を開く。それを水に浮かべたものを盆の旧暦七月十五日にお供えしていた」

【事例50】八重山郡与那国町祖内（？／m）

「里芋は盆のオクリビにまつる。床の間にお供えする。茎はそなえない。」

【事例51】石垣市元名蔵 (S.4年/m)

「お盆に里芋でディンガク (田楽) を作ってお供えする。生では供えない。日に3度つくってお供えをする。そのほかキビ、バナナ、アダン、パイナップル、生魚など山海の珍味をお供えする。」

▽八月十五夜に利用する。

【事例52】大島郡徳之島町井之川 (M.44年/f)

「旧暦の八月十五夜には、庭にゴザを敷いて、そのうえにバラ (箕) をのせた臼を置き、その上に餅や里芋のコイモや甘藷をお供えしてお祝いをしていた。お月様にお供えするといっていた。」

八月十五夜の供物としてサトイモ類を利用する例はこれのみであり、これは明らかに本土からの影響を受けたものと考えられる。

◎—そのほか (ハマオリ、三月三日)

【事例53】大島郡伊仙町上面縄 (T.3年/m)

「ハマオリの日に海にいった先祖祭をするが、この時に芋の餅をもっていく家がある。芋の餅はヤンムチという。オヤウン (田芋) を臼でつぶしてつく。今は甘藷でつくる。」

ハマオリにもっていくという事例もこれだけである。先祖祭のためにという点で、正月の終わりに使用する例と類似点がみいだされる。

【事例54】大島郡喜界町城久 (S.3年/f)

「旧暦の三月三日、田芋を煮て、つぶして団子にし、キナ粉をつけたものを仏壇に供えていた。ウムムチといっていた。」

三月三日の餅に「田芋」を利用する例は『琉球国由来紀』にも見いだされる。

以上の事例と図5から次のような特徴をあげることができる。

①奄美諸島で「田芋」を中心としたサトイモ類を正月行事の終わりに利用する事例が多くみられる。

これは、儀礼の内容からみる限り、本土の正月明けの行事と類似しており、本土からの影響を受けた行事と考えられる。しかし、一方では【事例44】のように「墓正月」という場合もあり、ヤマノイモ類でみた、正月十六日の先祖祭と同じ性格をもつものとも考えられる。与論町朝戸で「ウンニーマイは先祖にお供えする。これは先祖がその子供達を田芋で育て上げた苦労をしのぶものであろう。(S.4年/f)」という例があり、もともと八重山地域の先祖祭と同じ儀礼が存在し、それに正月明けの儀礼としての性格が後に付加されたものと考えられる。しかしここでは、八重山地域と異なり利用される芋は「田芋」を中心とするサトイモ類である。

②図5によって儀礼に利用されるサトイモ類をみると、沖縄本島北部から奄美諸島南部では「田芋」中心であるが、八重山諸島と奄美諸島北部では「里芋」を利用する例が多くなる。

このことは重要な問題を提起するものであろう。つまり、「田芋」はほぼ琉球列島全域において「ウビ (ウム) 系」の名称を持つが、それはサトイモ類の総称として、すでに「ウビ (ウム) 系」の名称が定着したのちに、換言すれば、本来ヤマノイモ類の名称であった「ウビ (ウム) 系」の名称がサトイモ類に拡大したのちに、琉球列島のどこかを起点にして田芋栽培が全域に展開し、名称もそれにともなって伝播したと考えられるのである。その起点とは、田芋儀礼が盛んに行われる沖縄本島北部から奄美諸島南部、しかも里芋を「ウビ (ウム) 系」の名称で呼ぶ一角に限定して考えることができるのではないだろうか。以上の議論は、琉球列島においては里芋栽培が田芋栽培に先行すると考えること、田芋栽培は台湾から北上して琉球列島に導入されたのではなく、南方島嶼からいったん「飛び火」的に導入され、それが琉球列島の中央部から周辺に波及していったと考える

ことにほかならない。

③八重山諸島と奄美諸島の儀礼をみると、盆、八月などに葉柄、芋の両方の使用をふくめたサトイモ類の儀礼がみられる。

琉球列島の正月は本来夏期にあったことを考えれば、この時期の儀礼に利用されるものがより本来的なものではなかったかと思われる。

（3）ふたつのイモ類をめぐる儀礼の関係

琉球列島のヤマノイモ・サトイモ類の儀礼を要約すると以下のようになる。

①ヤマノイモ類の儀礼への利用は冬季に集中している。ただし、奄美諸島の正月に利用する例は本土からの影響を受けたもので本来的なものではない。八重山諸島を中心とする先祖祭への供物というのが本来的な儀礼形態である。

②サトイモ類の儀礼利用は正月行事の終わりに使用する例が多い。これは、もともとヤマノイモ類の儀礼であった先祖祭が、正月明けの行事に変化するとともにサトイモ類に転化したものと考えられる。

③八重山諸島と奄美諸島では八月の行事にサトイモ類を利用する例が多い。この分布形態と、琉球列島本来の正月が夏期にあったことを考えれば、正月にサトイモ類を利用するよりも八月行事にサトイモ類を利用するほうがより古層のものと考えられる。

3. 小括

琉球列島のヤマノイモ・サトイモ類の名称と儀礼の分析を通して、琉球列島において展開している根栽農耕文化について次のような新たな知見を得ることができる。

（1）琉球列島の根栽農耕文化においては、熱帯系ヤマノイモ類の地下茎利用と里芋の葉柄利用という南方系根栽農耕文化が基礎をなしていると考えられる。

（2）サトイモ類を「ウビ（ウム）系」の名称で呼ぶようになったのは、里芋の地下茎利用に主眼を置く暖温帯の照葉樹林文化が琉球列島に波及し、地下茎利用を行っていたヤマノイモ類の名称が里芋に拡大したためと思われる。

（3）（2）に関連し、ヤマノイモ類とサトイモ類を別系の名称で呼ぶ境界は、これまで考えられていた宮古島と沖縄本島の間ではなく、奄美諸島南部である可能性がある。

（4）琉球列島における田芋栽培は、里芋の名称が「ウビ（ウム）系」に拡大したのちに、沖縄本島北部から奄美諸島南部の一角を起点にして展開したものと考えられる。琉球列島のほぼ全域で田芋が「ウビ（ウム）系」の名称を持つことが、その可能性を裏づけているように思われる。

（5）北部琉球まで展開した熱帯系ヤマノイモ類の地下茎の儀礼的利用は、恐らくは、その不利な気候条件のゆえにサトイモ類の地下茎利用に交替する場合があった。

以上は、いずれもまったくの仮説の域を出るものではなく、これまで調査を行った限りでの中間的な報告にすぎない。多くの御教示・御批判を仰ぎたいと思う。

（付記）本稿の第2章は、庄武が執筆し、吉成が加筆修正した。なお、本稿は科学研究費・萌芽的研究「熱帯系のヤマノイモ類に関する文化地理学的研究」（課題番号08878019）による研究成果の一部である。

註

- 1) 調査地点番号を示す。図1に対応。以下同様。
- 2) 生年／性別、を示す。mは男性、fは女性。以下同様。
- 3) その他、「白コフシヤ芋、剛餅の如く薄く切り、油にて揚げ用ゆ。餅の油あげを見るに異ならず随分よし。」などの記事がある。
- 4) ダイジョについて「コーシャ」に類する名称をあてることは、かつては琉球列島全域に分布していた可能性が指摘されている〔安溪、1986、28〕。聞き取り調査でも、西表島古見で、ダイジョの品種についての解答のなかに、「赤い芋と白い芋をコーシャウン、棒のような形になるのはボウウン (? / f)」という例があった。
- 5) 沖縄の「芋祭」については本間トシ〔本間、1967、44〕、奄美の「フユンメ」については小野重朗〔小野、1982、66-73〕、吐喝喇の「霜月祭」については下野敏見〔下野、1981、226-276〕などの詳細な報告がある。いずれもこれを芋の収穫祭としてとらえ、琉球列島において根栽農耕文化が重要な位置を占めるものと捉えている。

引用文献

- 安溪遊地 (1986)、「西表島のヤマノイモ類—その伝統的栽培法と利用法—」『南島史学』(南島史学会) 28
- 安溪遊地 (1992)、「西表島の稲作と畑作—南島農耕文化の源流を求めて—」(谷川健一他著『琉球弧の世界 海と列島文化6』小学館)
- Burkill, I. H. (1966)、*A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*, Governments of Malaysia and Singapore by the Ministry of Agriculture and Co-operatives, Kuala Lumpur, Malaysia
- 中国科学院植物研究所 (1987)、『中国高等植物図鑑 第五冊』科学出版社
- 藤村良 (1994)、「ヤマイモ類」(塚本洋太郎総監修『園芸植物大事典2<コンパクト版>』小学館)
- 橋口尚武・井口直司 (1991)、「伊豆諸島の生活技術—その歴史と民俗—」(宮田登他著『黒潮の道 海と列島文化7』小学館)
- 本間トシ (1967)、「儀礼食物としての芋」『史論』(東京女子大学史学研究室) 18
- 星川清親 (1987)、『改訂増補 栽培植物の起源と伝播』二宮書店
- 堀田満 (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』日本放送出版協会)
- 堀田満 (1996)、『『いも』の栽培文化とその起源』『植物の世界 (週間朝日百科)』114
- 熊沢三郎 (1971)、『蔬菜園芸各論』(改著第6版) 養賢堂
- 国分直一 (1972)、『日本民族文化の研究』慶友社
- 国分直一 (1992)、『北の道 南の道—日本文化と海上の道』第一書房
- 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 歴史・民族篇』新日本図書
- 中越穂太郎 (1989)、「甘藷と放屁雑談」『土佐民俗』52
- 日本風俗史学会 (1996)、『図説江戸時代食生活事典』雄山閣
- 野本寛一 (1987)、『生態民俗学序説』白水社
- 小野重朗 (1982)、『奄美民俗文化の研究』法政大学出版局
- 斉藤政美・椎葉クニ子 (1995)、『おばあさんの植物図鑑』草書房
- 下野敏見 (1980)、「田芋の栽培と食法・儀礼」『南西諸島の民俗Ⅰ』法政大学出版局
- 下野敏見 (1981)、「トカラ列島の霜月祭り—タロイモの収穫儀礼—」『南西諸島の民俗Ⅱ』法政大学出版局
- 高柳謙治・平井正志・佐藤隆徳 (1988)、『熱帯のいも類—ヤムイモ・タロイモ— (熱帯作物要覧No.19)』国際農林業協力協会
- 渡辺信一郎 (1996)、『江戸川柳飲食事典』東京堂出版

平成9年(1997)年9月29日受理

平成9年(1997)年12月25日発行