

石垣島の 「んむ」の話

熱帯農業研究センター

加藤 真次郎



▲ 石垣島の頌徳碑

石垣島に2年半暮らしたが、その間、甘しょに関する様々な見聞を広める機会を得たので、紹介する。

「さつをいも」、「からいも」および「琉球いも」は知っているでしょうが、甘しょのことを「んむ」と沖縄地方では呼んでいる。呼び方から、甘しょの伝来地をうかがい知る事ができるが、その語源については解らない。

石垣島のメインストリートの十字路の一角、八重山農林高校のそばに「んむ」を讃える頌徳碑が建っている。碑には次の文章が記されている。

「波照間高康ハ大史姓第五代目ノ大偉人デ西暦千六百九十四年（元禄七年）西表首里大屋子時代公用デ首里へ出張セラレ公務ヲ終エテ八重山へ帰ル途中台風ニ遇イ清国ノ鎮海ニ漂着シタガ幸ニ廈門將軍大老爺ト面会シ「黄ハンス芋」ノ貴重ナル食糧タルコトヲ始メテ知り其ノ種子ヲ頂キ大事ニ持ツテ琉球本島ニ安着シ直チニ薯種子ヲ垣花ニ仮植シ琉球本島へモ分ケ与エソレカラ無事ニ帰郷シテ移植シタノガ八重山ニ於ケル甘諸伝来ノ始メデアル爾来八重山ハ凡ユル災難ニ逢ッテモ芋ノ恵ミニヨッテ救世セラレテキタノデアルココハ於キ島民へ芋ノ恩恵ニ浴スルト共ニ翁ノ偉高ナ

ルヲ深く肝銘シタノデアル翁ハ八重山産業ノ大恩人デアリ其ノ偉徳ハ永ク後世ノ亀鑑トナル茲ニ全住民ノ喜捨浄財ニヨリ碑ヲ建テ其ノ功德ヲ讃仰スル次第デアル」

波照間氏の甘しょ導入を讃えると共に、甘しょが救荒作物として石垣島に貢献したことを記念する碑である。

甘しょを栽培している地域の人達はよく次の様なことを言う。「飢饉の時東北地方では娘を身売りしたが、芋があったおかげで子供を手放さずにすんだ。」戦前 および 終戦直後を通じて甘しょの果たした役割は誰もが高く評価する事である。

今は、繊維、ビタミンが豊富で、農業使用量の少ない健康食品として、再評価されている。有事の際はゴルフ場を芋畑にする事も考えられている。

さて、石垣島では「んむ」をどのように利用していたのであろうか。農文協刊「日本の食生活全集47巻 聞き書 沖縄の食事」に詳しく記載されている。水田〈2町1反（2期作）〉から、うるち米ともち米238俵収穫し、畑には甘しょ（1町5反）、サトウキビ（5反）、大麦、小麦、あわ、きび、大豆、小豆、そらまめ、えんどう豆、里芋、および野生い

ちごを栽培した。屋敷回りの菜園からは、へちま、とうがん、しろうり、きゅうり、しょうが、なす、かぼちゃ、ごぼう、しまにんじん、だいこん、たまな（キャベツ）、にがうり、ねぎ、およびにんにく等を得た。果樹はパパヤや島バナナ等が植え付けられている。家畜は、牛5頭、馬3頭、豚3頭、鶏10羽およびやぎを多数飼育している。海や川からは、豊富な魚貝類を得ていた。外から購入するものは、そーみん（そうめん）、魚、こんぶ、お茶と酒だけであった。

芋は年四回植え付け、年間の基本食として自給し、余った分は町へ売りにいく。石垣島では毎年のように台風が襲来し、干ばつの被害をうける。干ばつに強く、カバークロップである「んむ」は、土壤侵食（エロージョン）をも防ぐ。また、いもくず（さつまいもの澱粉）を凶作に備えて蓄える。

ところで、沖縄は長寿の県として知られている。その要因として、豚の調理法の優れている事をあげている。例えば、ラフテー（豚の肉を長時間煮込んだもの）、アシテブチャー（足の肉を骨と共に煮込んだもの）、ミミンガー（豚の耳）また豚の血をうまく料理している。専門の分野ではないが、私はこの意見には異論をさしはさむ。一つは、豚を常食としていない事である。豚は「晴れ」の日のまれなご馳走である。また、肉をたくさん食べるようになったのはごく最近である。

お年寄り、芋を日に三度食べたのである。芋は「いもくず」の他に「いも粕（いもくずをとるときに、木綿袋に残ったしぼり粕）」として、加工している。芋の料理も工夫されている。「あっこんゆぬくんぼん」は夏の暑い頃、「あっこん（芋）」に「ゆぬく

（麦粉）」を加えて、食欲をそるようにした「んぼん（飯）」である。また、「あっこなってー」は芋の水炊きにタピオカ（キャサバの澱粉）を加え、一緒にこねたものである。「くずもち」はいもくずに黒砂糖を加え、練りかためたもので、好みの形に切り、きな粉をまぶし、法事の時やおやつとして食べた。他に、「くずはんびん」や「くずぶっとるー」などもある。「芋長寿説」の根拠として、日本一の長寿村「桐原（ゆずりはら）」は、特大の「きんぴらごぼう」を多量に食するという。80才で亡くなると、「若死に」したと周囲の人達はいう。

また、「便秘」という言葉を知らない。「芋」と「ごぼう」の共通点は「栄養」に成らない「繊維」を含有していることである。

最近、この「繊維」は「機能性食品」として高く評価されている。

また、「芋」は成人病の予防にもなり、体に自然な食べ物、知らず知らずのうちに体調をととのえる台所の漢方薬ともいえる野菜なのである（参照 農文協刊 手づくり日本食シリーズ「健康食 いも」台所の漢方薬 子室美知世 著）。もちろん、「芋」だけでなく、バランスの良い食事にも長寿の秘訣はあるのであろう。

さらに、「きもち」すなわち「こころ」の問題があると考えられる。石垣島は実に「おおらか」な所である。「小さな事」や「格式張った事」にこだわらない。宴会では乾杯はするが、かってに飲み始める。三々五々集まり、三々五々散会する。この方式はタイ国の習慣とあい通ずる。「泡盛り」のルーツがタイである事から納得がいく。また、「家」にも縛られない。似たように、石垣島ではみん

な「のんき」で、経済面でも生活面でも余り縛られないので、簡単に結婚し、簡単に別れる若者が多い。

話を「芋」に戻そう。農業研究センターの樽本氏と石川氏は沖縄県離島の甘しょの収集を行って、下記のように離島の「んむ」の特徴付けをしている。

(1) 沖縄の離島には多種多様な在来品種がまだ多数残されている。

(2) 「うん（肉色に赤紫色のアントシアン系の色素がつく）」の品種が多い。

(3) 宮古群島に品種が多く、次いで西表島に多かった。

(4) 石垣市には蔓性の品種が多く、西表島には短蔓立性の品種が多く、宮古島には中間型の草型の品種が多い。

(5) 茎葉利用専用品種が数品種ある。

彼らが収集した品種は、合計 221 点にもなる。なぜ、離島にこれほど多くの品種が存在するのであろうか。私は、外国から伝播したのではなく、島内で自然に開花し、交雑した結果、多様な品種が形成されたと推察してい

る。先人は、貴重な品種を大事に後世に残したのであろう。一日三度食べる「んむ」に品種で変化を持たせたのではなかろうか。

今、これらの品種は亡くなろうとしている。

沖縄県には、年間20億円ほどの「さつまいも」が本土から入ってきている。かつて、「琉球いも」とまでも言われた面影は今はない。その原因は1960年代に侵入し、蔓延したアリモドキゾウムシおよびイモゾウムシのせいにもできるが、「んむ」を捨て、換金作物のサトウキビに走ったせいではなかろうか。サトウキビは1年半もかけ苦労し栽培してもわずかの収入にしかない。新甘味資源が続々出てきて、砂糖の将来はあまり期待できない。

沖縄県は、かつて、世界一の栽培面積を占める「沖縄 100 号」を育成したではないか。また、宮古島には日本に始めて「甘しょ」が伝来し、神として祭られている。

この辺で、「んむ」を見直してはどうだろうか。

常識法話

◆ 好意同乗者

好意で同乗を許した自動車の相乗りのことを「好意同乗者」と称する。自動車の事故が多発し、賠償金が高額化してくると、好意同乗者の事故と雖も、簡単に見逃してはくれない。従って、この好意同乗者の事故については、しばしば裁判沙汰になって、話題となっている。

好意同乗については、いささか不親切なようだが、断るにしくはない。

「急ぐから」とか、「寄り道をするので」とか、口実を設けて、同乗を拒否すること以外にはない。

そうでないと、好意が仇になって、大きな損害賠償になって帰ってくる。事故は瞬間のことであるが、ケガはその場で済むことではないのである。

その意味では、心を鬼にしてなどという表現は、少し大袈裟すぎるが、好意につられては駄目であることを銘記すべきである。