

沖永良部島の漁業

野原全勝

1. 沖永良部島漁業の変遷

大島支庁商工水産課の資料によれば、……釣漁業や網漁業は、山野に自生する「バショウ」、「シュロ」、「サネン」(バショウの一種)の繊維で糸を作り、さらにその糸で網を作り待ち網、建網を設置したり、「バショウ布」でサデ網(三角網)を作り、それで魚や水産物を採捕していたと伝えられ……、とあるが、この島に、漁業が専業として定着をみたのは、糸満式漁法の普及以降であろう。

昭和初期から昭和16年頃までのこの島の漁業は、糸満を中心に与論、伊平屋の漁師と沖縄の農村から来た女性たちの販売網によって支えられていた。与論や伊平屋の漁師といっても、その大部分は「糸満売り」などで糸満で腕をみがいた人びとで、当然、漁法も糸満式の追い込み漁法や素もぐりによる採捕漁法などが中心となる。漁師たちの大半は、糸満で組を作って移動して来たもので、活躍の場は、近くに数多く点在する曾根が中心であったから、奄美群島周辺だけでなく、長崎の五島周辺、佐渡ヶ島、能登半島の七ツ島、島根の隠岐、四国周辺に及んでいた。

組合は年により、あるいはグループによって異なるが、サバニ5~10隻、20~40人(うち3/4程度が女性)で組織され、多くは海浜に長屋を作って住み、男たちのとって来たトブー、ムロ、ウンゲールー、赤マチ、黒マチ、サワラなどを女たちが買いとり、「カミアチネー」(頭上運搬による行商)でうりさばいた。魚は浜で取引され、女たちの口銭は2~2.5割ぐらいであった。漁によってちがうが、1回平均20~50斤で、4里~8里の行程で各村落をまわって販売した。女達の仕事はこのカミアチネのほかに炊事、マキとりがあったが男たちから一定の日当を受けとった。

以上がこの島における漁業最盛期の模様である。

昭和16年(太平洋戦争)以降、それまで主力をなしていた糸満漁民が引きあげ、漁師の数は激減するが、与論出身の漁師とその夫人たち(糸満、沖縄出身のカミアチネーの女性およびその子)によって漁業は続けられた。

戦時中は、この島にも軍隊が駐留していて、漁師たちは部隊の副食調達の役目を命じられ、一定の水産物の供出をおこなった。その余り(かくしたものではありませんが)を農民と物々交換して主食を入手した。これが島の漁民の日常生活となる。

戦後、沖縄本島から再渡航してきた男女もあり、浜での取り引きとカミアチネーが再開されたが、昭和40年代に入って店頭販売に移った。

2. 沖永良部島漁業の現況

昭和53年12月現在で、和泊と知名の漁船勢力は夫々69隻、28隻で、大半が1~3t未満であ

る。そのうち1本釣用に89、刺網用に8隻がつかわれている。かつてのように、四国沖や長崎五島列島あたりへの出漁はなく沿岸漁業中心となっている。

とはいえ漁種は豊富である。昭和51年度の水揚げをみると、次の表のとおりである。

表 沖永良部島魚種別漁獲高

魚種	あじ類	かつお類	とび魚	さわら	瀬物類	その他の魚類	魚類計	いか類	えび類	その他の水産動物	水産動物計	合計
数量(トン)	4	1	1	26	63	30	125	3	5	3	11	136
金額(千円)	1,980	339	461	27,274	60,417	19,350	109,821	3,108	12,545	5,496	21,149	130,970

※期間 昭和51年1月～12月

マチ類は1本づり。追い込み漁でむろあじ（グルクン）、とび魚（4月～6月）が水揚げされ、曳なわ漁でさわら（4月～8月）が揚げられている。全体として、島内消費を充たしきれず、消費の大半を鹿児島市の市場からの仕入にたよっている。但し、グルクンの豊漁のときは、島内で消費しきれず、奄美あたりに陸揚げしたりしている。

3. メモ（聞きとり調査）

(1)、沖永良部漁協の大田氏のはなし（和泊漁港にて） 1980. 2. 6（きき手：野原）

専業者のなかで、50代の漁師は25人程いるが、ほとんどが糸満での奉公に出た人で、与論出身者が多い。若い人(40代以下)も30人程いるが、ほとんど沖永良部出身者だ。20代の専業漁師は極めて少ない。後継者問題は深刻である。

兼業者が30～40人はいる。彼等は農民であったり、商人、役場職員であったり、漁協にも入っている。最近では、レジャー漁も増えていて、専業者の漁場が狭められている。そのうえ石油の値上りで遠出がきびしく漁業も楽ではない。夜光貝の採取も金(かま)になるが、近くはあらされていて、漁が少くなっている。

以前のようなカミアチネーはほとんどなくなり、漁師自身で鮮魚店をもっているのが7軒ある。店のない人は、2割のマージンを払って販売してもらっている。行商も少々はある。魚種は、1本づりでマチ類、追い込みでむろ（赤）、とび魚などがとれ、曳なわでさわらがあがっている。かつおもたまにあがるが、餌の関係で本格的にはやっていない。

(2)、西治里氏のはなし 1980. 2. 7（仲地主事のききとり）

西治里氏は与論出身。妻は糸満出身。西氏が沖永良部にきたのは昭和16年。その前は長崎の五島、十島にいた。西氏は学校を出てすぐ漁に出た。組合長は伊平屋の人で、伊平屋の人と与論の人で組合をつくっていた。沖永良部に最初に来たのは昭和4～5年頃。奥さんは昭和元年ごろに沖永良部にきた。手々知名にカヤぶきの長屋をつくって、女8人、男20人ぐらいで住み漁とカミアチネーが行われていた。毛布を一枚ずつかぶって寝ていた。当時は、島の人たちが朝早くから馬にイモをのせて売りに来ていたし、ソテツの葉や松の葉も頭に乘せて売りに来ていた。ミソを売りに来る人もいた。

漁師たちは1年に1回は必ず沖繩に帰った。やめる人もあれば、新たに渡ってくる人もあつ

た。ハーレーをみるためと盆のためだった。3ヶ月ぐらい糸満にいて、30人位の組合をつくって来島した。

こちらでのカミアチネーは、60斤の魚を頭にのせて、1日に5里ぐらいの道を歩いて売った。当時サバニは5隻あった。糸満に帰る時も、そのサバニに分乗して帰った。与論に1泊して2日かかりで糸満についた。

戦争当時、こちらでとれる魚は全部軍隊に持っていった。ほんの少しではあるが隠しておいて農家のイモと交換したりしていた。

終戦後は、漁撈長をしていた。魚は重宝で配給を受けるのに行列をなしていた。当時は、沖永良部の若い人は漁に出なかったのも、主として与論の人が漁に出ていた。

小米には、与論の人で5～6所帯の漁師がいた。今日では沖永良部の青年たちが漁をしている。知名に2軒（夫婦与論）あった。女が与論の人というのは、まだほかにもいる。夏場など氷がなかったのも、あまりとりすぎてもくさったものだ。天候によって、東風が吹いたら伊延にサバニを搬び、北風が吹くと逆に搬んだものだ。年に何度もいったり来たりした。漁は漁撈長の判断が重要で、魚のいるところ、通る道、潮の加減など、相当の経験が要求される。追い込みは、24～25尋のところは素もぐりする。袋網をあげるとき岩にひっかかると、また24～25尋もぐらねばならない。1人でも網のつけ方が悪いとせっかく追い込んだ魚が逃げってしまうので必死だった。上からカガミで見て指示したものだが仕事はケンカごしであった。サバニは糸満からもって来た。終戦後は、アメリカ・エンジンをつけて漁をした。

働きによってブ(歩合)をつけた。1人前を1とし、舟がいくら漁撈長はいくらときまっていた。ブをとりきれないものは炊事にまわされた。網を持つものは半人前、もぐるのに賞与がついたので、皆、負けてはならじと頑張った。

昭和16年にこちらに来たが、当時は漁が盛んで、警察官をやめて漁に出るのもいた。

(3). 竹下為次郎氏のはなし 1980. 2. 7 (聞き手：野原・来間・宮城・仲地)

ハーレーの時期になると糸満の人は糸満に帰った。以前は、糸満の人は儲けに来ていたので、ハーレーになるとみんな引揚げたのである。それでも昭和16年ごろになると、そういうことはなくなった。昔は深くもぐる人は30尋ぐらいもぐる人もいた。

大島の名瀬に根拠地をおいて、夏場は半年ぐらい五島列島に行っていた。朝鮮からも女たちが来ていてアワビなどをもぐってとっていた。われわれより朝鮮の女は素もぐりは上手だった。

沖縄の女(カミアチネーの女)はだいたい与論の男の嫁になった。

戦争のときの話。

沖縄から連絡に来たといつて、サバニに乗って兵隊が上陸。字の人は全部南州神社の向うのガマに隠れていた。竹下氏は追い込みが専門だったが、部隊専属のオカズとりを命じられていた。大きい魚は全部軍に持っていき、雑魚だけを農家でイモと交換して食べた。もちろん代金は払ってくれなかった。当時は食べるものがなく、蘇鉄の実で料理したものを食べていた。炊事班長が来ないときは、魚をとって農家でイモと交換したりした。徴用で越山にも行った。イモをもってひもじい思いをしながら壕を掘ったりした。酒飲みの班長がいて、民間に酒飲みにし

ばしば出かけたので、その間中休憩した。その班長に“からから”というあだなをつけていた。当時竹下氏は34、5才だった。

奥さんの話（読谷村出身）

沖縄戦の直後、安否を尋ねて密航で屋慶名に5.6名で渡った。馬車で石川に行き、そこで村の人をみかけ、やっと親たちが元気であることがわかった。魚売りだけして苦勞していたので姿かたちが変わっていた。一時は、母親は自分の娘であることを見わけきれないでいた。「髪も赤茶けて、お前のいるところは、ヤマトでないのではないのか！」といぶかしがった。

カミアチネーについて。彼女は最初岡山県の紡績に出稼ぎに出たが、転々とし、沖永良部に落ち着いた。当初は、魚についてはまったくの素人で、魚の名前もよくわからずに行商に出た。「ヌーイユガ(何という魚か)」と問われても「ワカヤビラン(わかりませぬ)」とこたえたものだ。1回で20斤～25斤を浜で買う。船頭がはかりにかけて、それで帳簿をつける。これをうり歩いて、3斤～5斤程の儲けが出る。殆んどの方は糸満の人で何人もいた。伊平屋の人もいた。浜で買っていたのは、昭和30年代まで。現在では、鮮魚店で売られている。大抵は肉屋と隣合せになっている。魚価は、その時の相場があった。グルクンなどたくさんとれるときは、カミアチネーにまかせるだけでなく、男たちも担いで売り歩いたものだ。当時は氷もなく、その日のうちで売らなければならなかった。アカマチ、黒マチ、ウンゲール(メシナのようなもの)、サワラなど高値で売れた。(竹下氏夫妻は、手々知名でカマボコの製造にはげんでいる。その味は最高で好評。カマボコの原料は鹿児島市の市場から仕入れたものである。)

(4). 金城マツ(和泊町手々知名602、62才)については、南島研所報第7号5頁に安仁屋政昭所員の報告がある。

(5). 西治里氏、吉田原悦氏、山川久永氏については、南島研所報第8号5頁に、石原昌家所員の報告がある。