

「あまみエフエム ディ！ウェイヴ」放送原稿 12月14日（金）放送分

テーマ「奄美歳時記」

あまみエフエム ディ！ウェイヴをお聞きの皆様，おはようございます。県立奄美図書館です。今週のこの時間は，今年度第9回目の，シリーズ「奄美歳時記」をお送りします。

平成24年も，残すところ2週間余りとなりました。12月は，僧侶が仕事で走り回る忙しさから師走しわすと呼ばれます。また，1月は睦月むつきと呼ばれ，その由来には諸説ありますが，親族が集まり，仲睦まじくする意味があると言われています。

奄美大島でも，師走の「忙しさ」，睦月の「家族が集まって」という意味を感じさせる，いろいろな年末年始の行事があります。その行事について，いくつかの本から紹介しましょう。

まず，恵原義盛えばらよしもりの著書「奄美生活誌」には，年末の様子について，次のように説明されています。

「大晦日をクンチ，またはトシヌユ（年の夜）と言います。旧暦では29日が最後の日になることが多いため，その年の最後の日である大晦日を，九日ここのかという意味のクンチと言っているのです。各家庭では，26，7日頃に飼っていた島豚を食用のために準備し，28日に餅をつき，畑仕事などもほとんど終えておきます。31日は墓掃除をし，ウラジロ，ユズリハ，松，竹まつ たけ等の正月飾りを準備します。すべての仕事が終わると，門松を立て，農具にしめ飾りをつけて納屋なやにかけ，床の間の飾りを準備します。そして，夕方になると，家族全員がそろって島豚つわぶきと石蓆，昆布，大根，人参などと煮込んだウワンフネと年取り餅を食べ，年越し祝いをします。」

次に，お正月について，今年の2月にホライゾン編集室から出版された「奄美の食と文化」から紹介しましょう。

「正月などのハレの席において，三献さんこんは欠かすことができない儀礼食の一つです。地域によって作法は少し異なりますが，三献とは，餅の吸い物の一の膳，刺身の二の膳，豚の

吸い物の三の膳のことです。昔、正月の朝は風呂に入り、身を清めて三献の時間を迎えました。^{おもて}表の間に家族全員がそろくと、正座をして三献をいただきます。」

「奄美生活誌」によると、三献が終わると長男が年始回りに出かけ、親戚すべてに年始の挨拶をすると書かれています。また、それぞれの家では、すべての客に吸い物付きのお膳を出し、正月は女性にとって家を離れることができない重労働であったとも書かれています。

「奄美の食と文化」の本のあとがきで、奄美食文化研究家の^{ひさどめ}久留ひろみさんは、「奄美の伝承料理は宝です。世界一の長寿者を二人も育み、世界に誇れる奄美の財産です。この財産を活かしながら奄美の食文化を次代に継承していけたらと思っています。」と述べています。久留さんが奄美の食文化を民俗学として研究していくきっかけには、恵原義盛さんの影響があったと書いています。そして、奄美大島の料理について書き、昭和55年に出版されている「シマ 又 ジュウリ(奄美の食べ物と料理法)」の著者、藤井つゆさんに、島料理の神髄を学ぶことができたとも述べています。

恵原義盛さんは、「シマ 又 ジュウリ」の序文の中で、「食べものになる材料を、なるべくおいしく食べられるように加工することが料理であるから、料理は文化の一つである」と述べています。また、「味のよいことを美味ということから、料理は美術であり芸術である」とも言っています。

また、藤井つゆさんは、「シマ 又 ジュウリ」のあとがきで、「小学校の作文以外、人前に文章を出したこともない私に、本が書けるだろうかという不安は大きかったのですが、娘たちのシマ料理をつくれないう状況を見るにつけ、何とかシマ料理のつくり方を残さねばという思いの方が日増しに強くなっていきました。」と書いています。

奄美の料理は、日本料理とも琉球料理とも異なります。「文化の一つであり、美術・芸術」である奄美の郷土料理、「世界に誇れる奄美の財産」である奄美の伝承料理、そして、年末年始の行事を次の世代に伝えていくために、年末年始を過ごしてみたいかでしょうか。

以上、県立奄美図書館でした。