

「あまみエフエム ディ！ウェイヴ」放送原稿 3月14日（金）放送分

テーマ「奄美先人の知恵」

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。鹿児島県立奄美図書館です。今週は，毎月第2週に，奄美の文化・暮らしにおける先人の工夫などを紹介する「奄美先人の知恵」の12回目です。

さて，3月3日は，桃の節句です。そもそも節句とは1月7日の人日，3月3日の上巳，5月5日の端午，7月7日の七夕，9月9日の長陽という季節の変わり目に行われた大切な行事でした。3月3日は，「厄いを祓うため，川で身を清めた」という中国の習わしが起源だと言われています。それが，日本では，紙などでつくった人形に穢れを移して川に流す「流しびな」として行われていきました。また，昔は野遊びや海遊びがさかんに行われていました。重箱にお煮しめなどをつめて野山に出かけて遊んだり，海辺で魚や貝を採って食べたりしました。

奄美大島では，旧暦の3月3日，サングウチサンチの節句のころになると，山々は若葉，海はアオサで，島全体が鮮やかな緑色に輝き，春の訪れを感じさせます。

奄美の民俗学者，恵原義盛さんの著書『奄美生活誌』では，「三月節句」が次のように記述されています。「上巳の節句をサングウチサンチ又は三月節句という。休業日。数日前から蓬の芽を摘み集めて前日にフチダグ（蓬団子）とフチムチ（蓬餅）と外に普通の白餅を作る。（中略）団子と餅を先祖や伯父叔母の家に献上する。先方からもお返しがある。軒に蓬と百合（てっぽうゆり）の花をさす。邪気悪霊を払うとの俗信である。節句当日は弁当を家族の数だけこしらえる。子供達はかねて知っている海岸などに弁当開きに行く。この日は大汐であるので大方の者が汐干狩りに行くので大人達は磯から帰ってから海岸などで節句の宴を張る。」

自然が豊かな奄美大島だからこそ，海や山のそのときの自然の恵みを活かした料理で，季節の変わり目を楽しんだのではないかと感じることができます。

奄美大島の食べものと料理法について書いている，藤井つゆさんの著書『新版 シマヌジュウリ』の中では，「新版に寄せて」と題して民俗学者の山下欣一さんが次のように記述しています。

「奄美では，食生活の素材とは，すべて自分の周囲の自然からの恵みの賜物であった。もともと奄美の島々では，人々の住む集落は小規模であるがまとまりがあり，前方に海，後方に山を背負う形で立地していて，『シマ』と呼ばれていた。海にはサンゴ礁が発達しており，海からの贈り物を豊かに提供してくれていたし，温暖な気候が幸いして山や畠には，多くの産物が生み出されていたのであった。このような自然からの恵みをふんだんに受けていたのが，奄美の人々の生活であった。」

山下さんの文章からは、奄美の人々、奄美の先人たちが、食材はもちろん、地形、気候のすべてに感謝しながら生活してきたことがわかります。

そして、『新版 シマヌジュウリ』の著者である藤井つゆさんは、「あとがき」の中で、「考えてもみれば、シマグチ（奄美の方言）さえ使えない世代が増えている昨今、料理もまたシマ料理が消えつつあります。しかし一方では、自然食ブームといわれるように、昔からの良いものを受け継ごうというような世の中の動きもあるようです。

奄美の料理は、自然食そのものです。野性味たっぷりの料理があるかと思えば、ほっと人の心をなごませるやさしさ、あたたかさにあふれた料理です。ここに収録した料理はごく一部を除いて、普段私がつくってきたものばかりですので、まだまだうもれたシマ料理があると思います。（中略）この本が出版されることで、うもれたなつかしいシマ料理が掘りおこされ、若い世代に引き継がれていくキッカケになれば望外の喜びです。」と述べています。

藤井さんの文章からは、自然に感謝し、さらに、つくる人の愛情がこめられた「奄美の料理」への思いを感じることが出来ます。

その著書の最後では「味のたより」と題した、様々な食材や料理に対する藤井さんの思いが書かれています。その中から、「海藻」^{かいそう}について書かれた項を紹介しましょう。

「あれほど鮮やかだったエメラルドグリーンの奄美の海も、冬を迎える頃になると色あせてしまいます。その海の黒褐色^{こっかつしよく}の岩肌に、今度は、くっきりとした緑のじゅうたんが敷きつめられていきます。アオサノリです。（中略）四方をサンゴ礁の明るい海に囲まれた奄美の島々は海の幸に恵まれ、なかでも太陽の光の届く浅瀬で採れる海藻は四季を通じてその種類も多く、食卓に彩りを添えてくれます。（中略）海藻には、強い太陽^{もと}の下、自然に恵まれた生活を送る奄美の歴史が刻まれているといってもいいでしょう。海藻も最近では、海が汚れたため数を減らしているとも聞きます。奄美の海は天然の畑でした。朝夕青い海に囲まれ、季節ごとに海藻の生えるのを待ち焦がれる私には、寂しい話です。」

奄美大島では毎年、旧暦3月3日、サングウチサンチの節句についての記事を地元の新聞などで見ることが出来ます。今回紹介した「サングウチサンチ」だけではなく、奄美で行われている様々な行事で、奄美のものすべてに感謝する先人たちの思いを感じることが出来ます。「シマグチさえ使えない、シマ料理が消えつつある」と藤井さんは著書の中で危惧していましたが、様々な行事で、毎日の食卓で、奄美の先人たちの、奄美に対する熱い思いについて、今を生きる大人、未来を担う子どもたちといっしょに感じてみませんか。

以上、鹿児島県立奄美図書館でした。