

予定していた半分の土地しか配分されなかつたので、パイン加工業の最盛期には土地が不足し、営林署から国有林を借用して、山の中腹まで森林を伐採してパイナップルを栽培していた。その後、パイン工場が廃止され、パイナップルをつくらなくなつて借用地は営林署に返した。

前述のとおり、その後の大富における農業はサトウキビ栽培が中心になった。砂糖価格の低下に対応するために、昨今のサトウキビ栽培は大型化・合理化がすすんでいる。こうした流れを受けて大富では、サトウキビ栽培に専念できる環境をつくる必要から、集落周辺の国有地を伐採して土地を拡大するとともに、大型機械を導入できるように整地する土地改良事業に期待をかけた。そして1988年、全体で約140haの面積にわたる土地改良事業が着手された。

ところが、この事業に対して、自然保護団体「西表島自然史研究会」から強い異議申し立てが出てきた。保護派の主張は明快である。土地改良の予定地には少なくとも3頭のイリオモテヤマネコがいることが確認されている。イリオモテヤマネコを守るために、生息環境を保護する必要性があるので、生息域(コア・エリア)を保護するとともに、周囲に緩衝域(バッファー・エリア)を設けることが必要である。これを実現するためには、土地改良事業の中止、あるいは代替地での土地改良、もしくは農地として利用する区域を狭める必要があるというのだ。

一方、大富の農家のなかには、いったん離農して本土で働いていたものの、土地改良によって土地が増え、再び農業ができると聞かされて戻ってきた人も多く、保護派の主張をたやすく飲むことはできない事情がある。

当初、この土地改良事業は、仲間崎、大富東工区、大富西工区の順に3段階を経て実施されることになっていた。仲間崎では何も問題にならなかつたが、東工区では農家と自然保護団体が激しく対立した。ヤエヤマカグラコウモリやイリオモテキクガシラコウモリ等のコウモリ類が問題となつたからだ。県、町、農家、自然保護団体の4者協議の結果、コウモリ類の生息に配慮して計画面積を約3分の1に縮小し、土地改良が行なわれることになった。自然保護団体の主張が多く取り入れ

られた格好になった一方、農家はやり切れない気持ちでこれを承諾することになった。

現在問題となっているのは大富西工区である。この場所は、イリオモテヤマネコの生息地であると同時に、かつて営林署から土地を借用してパイナップルを栽培していたところでもある。農家は、たとえ計画面積を100%土地改良しても、東工区で大幅に土地面積が縮小されたので、専業で農業をやっていけないという。また、土地改良事業が環境に負荷を与えることも十分に承知している人もいる。それでも、外側の力によって振り回されることに対して、言葉にならない何かを主張せずにいられないようだ。

過酷な環境に耐えて開拓を行なつたためか、大富の人には早死にする人が少なくなかった。多くの退団者を出しながら地道に開拓を行ない、自分の土地を得ることができた。そうした若かかりし頃からの、あるいは親の代からの努力を無駄にしないためにも、大富の農家はその場所にこだわっている。こうした農家にとって、農業を継続的に行なうことは、個人のアイデンティティを確保するためにも、きわめて重要なことのように思われる。

これに対して、大富東工区・西工区の問題で、土地改良に反対している自然保護団体のメンバーは4人で、本土から移り住んで来た人が中心になっている。農業に携わっているわけではないので、大富の農家との間には、土地改良区の自然認識にかんして大きな隔たりがある。この両者の間の断絶が、土地改良をめぐる問題としてそのまま顕在化しているようだ。

4) 西部地区の歴史

NHさん(1911生まれ、男性)は、西部の祖納集落出身で、今でも祖納に住んでいる。NHさんの話に即して、西表島西部の歴史を簡単に振り返っておく。

大正から昭和初期にかけては炭坑景気と呼ばれ、白浜や祖納は賑わった。当時の祖納は稻作が中心であったが、収穫後の農閑期は炭坑関係の土木工事に携わる人が多かった。またこの頃から、それまで盛んだった機織りが衰微していった。

祖納の人たちは、白浜まで行く道路のそばと仲良川流域に水田を開いていた。一方、星立に住む人は、主に浦内川流域に水田を持っていた。現在

でも、白浜と祖納との間には水田が広がっているが、仲良川流域にあった水田は、道路が通っていないことから、放棄されて荒れた状態になっているという。しかし、かつては船で仲良川をさかのぼり、自分の水田のそばに田小屋を設えて、そこに1週間くらい泊まって農作業に勤しんだ。

その頃は、田植えや収穫など労働力が豊富に必要なときは、ユイマールで作業を行なった。また、屋根用のカヤを集めるとてもユイマールで行なわれた。カヤを探る場所は、現在の住吉集落の辺りだった。今の住吉牧場には、星立の人の水田が広がっていた。カヤを刈るのは女性の役割で、男性はカヤを運ぶときに船を出して、祖納まで持ってきたという。

終戦近くまで、祖納の人は内離島との関係が深かった。石炭工場があり、その工場労働者のための物品販売所があったので、1週間に1度くらい内離島まで買い物に出かけた。また、集落内で組合をつくり、内離島の牧場で牛を飼っていた。主として農耕用の牛だったが、行事のときにはつぶして食べたという。しかし戦時中、内離島・外離島には日本軍の施設ができて、自由に立ち入ることができなくなったので、その頃から関係が薄らいでいったそうだ。

戦後、白浜集落では林業が盛んになった。この理由は、復旧資材を伐り出すための森林が近くに豊富にあったことと、白浜港が3,000~4,000t級の船も入れる良港であったからだ。金城(1988: 48-59)によると、この頃、宮古群島から船浮集落に森林伐採隊が派遣され、材木を伐り出していた。戦後、山林を持たない宮古では、薪にも不自由し、カヤを薪の代用としているようありさまだったので、宮古群島政府が、南部琉球軍政府の許可を得て、1947年から西表島から伐出を始めたという。こうした材木も、白浜港から運ばれていたのだろう。

一方、島の北部にある中野集落は、戦後の一時期、炭坑の町として栄えたところである。1948年、米軍によって中野に開設された上原採炭所は、1950年からは民間企業が譲り受けたものの長続きしなかった。

現在、上原で民宿を経営するTKさん(1940年生まれ、男性)の父は、宮古諸島の多良間島から入植した。1948年に森林伐採隊として白浜へ入り、

1952年に上原に移って中野の石炭を採掘し、それから米軍関連の仕事に就いたという。この履歴は当時の西表島西部における産業の盛衰を映しているようにみえる。

TKさんによれば、中野で石炭産業が衰退してから、周辺町有地の開墾が始まった。サツマイモ、陸稻、トウモロコシ、落花生などをつくり、これらで物々交換していた。国有林の木をこっそり無断で伐採して、砂糖樽の原料や薪材を取ることもあったと聞く。また、リュウキュウマツやモクマオウを用いて木炭をつくり、これを換金して、出身地の宮古などへ送金していたそうだ。

西部地区は、一般に土壤が酸性なので、パインアップル栽培には適すが、サトウキビにはあまり向かない。パイン加工業が盛んなときは、中野にパイン工場があり、台湾から多くの女工が働いていた。しかし、その後、輸入自由化の打撃を受け、缶詰用のパイン生産は続けられなくなり、観光化がすすむようになった。

船浦や上原などの集落では、現在、観光業が盛んである。民宿は島出身者が経営し、ダイビングなどの海の仕事は本土出身者が携わることが多い。それでも、生食用のパインアップルとマンゴーは需要が高まりつつあるほか、肉牛の飼育も堅調であり、農業を続けている人も少なくない。

5) アイガモ農法

祖納で稲作を行なっている家は10数戸ある。そのなかで、NSさん(1954年生まれ、男性)は、ただ一人、無農薬アイガモ農法によって米をつくっている。品種は台甲という台湾の米を使用し、二期作には主に黒紫米を植える。この黒紫米は、西表島の土産品として人気があるものだが、10年くらい前にインドから種籽を導入したものだという。

そもそもは、1985年頃から全面的に食糧管理法が適用されるようになり、米の等級制度導入とともに農薬散布が半ば強制的に指導されたことに端を発する。従来、西表島では農薬に依存することがなかったので、NSさんは自分の体の健康が心配になり、豊かな自然の恵みを継承するためにも無農薬稲作を目指すことになった。そして、無農薬で生産された米を、ヤマネコも人間も共存していきたいという願いから「ヤマネコ印西表安心米」と

命名し、1989年には西表安心米生産組合が設立された（石垣、2000）。組合発足時には組合員が7名いた。しかし、現在はNSさん1人である。普通にイネを育てる場合と比べて重労働であるため、次第に減少していった。

アイガモ農法を行なう水田では、反当たりの収量が300kg程度（最低150kg～最高350kg）で、通常の450kg～500kg弱と比較すると約半分である。しかし、通常の2倍以上の単価で販売しているので、収量は大きな問題ではないそうだ。

現在、このアイガモ農法は、イリオモテヤマネコ（方名：ヤマピカリヤー、ヤママヤー）による被害に遭っている。4町歩ある水田に、田植え後、除草のために200羽余りのアイガモを放すのだが、その3分の2程度はイリオモテヤマネコの食害に遭う。1日に30羽が被害に遭うこともあるという。対策として、夜間にアイガモを回収することを2年間続けてみたが、そのための労力が大きく、今では止めている。もともと、アイガモ農法は手間をかけずに除草することに利点があるのだから、毎日、ケージから出し入れしないといけないならば、その利点がなくなっていることになってしまふ。イリオモテヤマネコを「ヤマネコ印」というブランドとして利用しているので、食害に対しては多少目をつぶっているところがあるようだ。

この農法の利点としては、安心して食べられることのほかに、アイガモを出荷できるということもあるはずで、実際、アイガモ導入後間もない頃はそのようにしていた。けれども、飼育していると情が移り、殺すのが忍びなくて、最近は出荷していない。

安心米の顧客は、最近、減少傾向にあるそうだ。組合員が1人しかいないため、不作のときに供給責任を果たせずに顧客を逃がしてしまったからだ。一方、豊作のときは5tも余ることがあった。アイガモ農法による米づくりだけでは安定した収入を得られないで、収入不足を補うために、冬期はイノシシに出ることにしている。獲ったイノシシは、島在住の人や郷友会の人などに販売し、年間100万円程度の収入を確保するそうだ。

3. マイナーサブシステム

1) 多様なマイナーサブシステム

安渓（1986）には、農閑期である12月末の西表

島西部の様子が記されている。

自転車に乗った奥さんが通る。荷台に魚をつく「イグム」鉛をくくりつけて「ガサン」というカニ（ノコギリガサミ）を捕りに行くという。干潮になる時間帯にあわせて、マングローブ林のなかを歩きまわるのである。鉛といっしょにくくりつけてある、二本の竹のとつがついた網は、「サイマー」という小エビをすくうためのものだという。干潮のリーフの上を歩いて、タコとりに行くという老人に出会う。持ち物は網目の袋だけだが、タコをとるための鉛（ディーアイグム）は浜にある船に置いてあるのだろう。別の老人は、朝早く舟に乗って浦内川の上流まで出かけ、「フチビ」と呼ばれる食用のシダ（オオタニワタリ）の新芽をつんできた。水温が低い冬場には、刺し網漁もさかんである。（安渓、1986: 127）

これは1981年の状況を表したものであるが、ここに挙げられている漁や採集は、すべて今日でも行なわれている。西表島は自然環境に恵まれており、多様なマイナーサブシステムが存在するので、まだその概観を知るにはほど遠い状態にある。したがって、この報告は、西表島におけるマイナーサブシステムの一部に過ぎないことを予め断っておく。

2) イノシシ獣

西表島のマイナーサブシステムとしては、まずリュウキュウイノシシ（方名：カマイ）の獣を挙げるべきだろう。イノシシ獣にかんしては、ほとんど聞き取り調査を実施できていないので、ここでは今井（1980）の研究を中心にまとめておく。

現在のイノシシ獣には、獣銃で仕留めるかワイヤーを用いた「はね罠」を使うかの2通りがある。ワイヤー罠は、1940年頃、台湾人が西表島西部に導入して、それから島中に広まったとされている。

ワイヤー罠以前は、犬を使う方法と石を用いる圧殺式の罠があった。前者は、数頭の犬をイノシシ道に入れて跡を追わせ、犬がイノシシを追いつめているとき、獣師が短い手槍を投げるか、後肢をつかんで引き倒し、山刀（方名：ヤンガラシ）で絶命させるというものである。後者は、ヤマと呼ばれる方法で、5～6名くらいが1組になってつく

る大がかりな罠だった。ヤマをつくるには、重い石をいくつも運ぶので、主に水田の周辺に設置した。また、仕掛けの間に長い時間を要するので、おのずと罠の数は限定されていた。

そういう状況におけるワイヤー罠の導入は、それまでのイノシシ猟を瞬時に変えることになった。ただし、これを単にその効率のよさや、容易な技術習得だけに原因を求めるのは不十分である。終戦後、食糧難を逃れるために、マラリアが撲滅された山奥に入り、人々が入って田畠を切り開くようになり、イノシシが従来以上に害獣として意識されるようになった。これにより、島民が自らの田畠を守り、かつ貴重な蛋白源を獲得する有力な武器として効率的なワイヤー罠が採用されるようになったという。

1955年頃から西表島の人口は徐々に減少していくものの、イノシシ猟は活発だった。これは、イノシシの捕獲に対して、有害獣駆除の奨励金が交付されていたことと、イノシシの肉が換金性を高めていたことによる。狩猟期間中（11月15日～翌年2月15日）、専業的にイノシシ猟を行なう人が現れてきたのはこの頃のことである。

しかし、本土復帰の頃から過疎化に一層拍車がかかり、生活環境に大きな変化が生じた。東部では、イネからパイナップルやサトウキビへと主作物が転換し、従来の農閑期が繁忙期となったことや、土木作業によって現金収入を得られる機会が増えたことから、猟師の数は大幅に減少した。これに対して西部も、台風によって猟場が被害を受けたり、新たに現金収入をもたらす副業を見つけるなどして、猟師の数が次第に減っていった。

現在、イノシシ猟を専業的に行なっている人は少ないが、3名で組んで1シーズンに300頭ほど捕獲する人々もいるという。こうした例のほかに、一種のゲーム感覚でイノシシ猟を楽しむ人の数は少なくないようだ。

なお、イノシシを獲るために仕掛けた罠にイリオモテヤマネコがかかることがときどき生じ、学術的に発見されるまでは、そうしたヤマネコを喘息の薬として食べたこともあったようだ（岡村・西平、1991）。

3) ガサミ漁

ガサミは、マングローブが発達しているところ

に生息する大型のカニである。このため、東部では仲間川下流、西部では浦内川下流などでガサミ漁は行なわれる。大富集落のTMさんは、仲間川下流でガサミを捕る。

TMさん（1917生まれ、男性）は竹富島出身で、1952年に開拓民として大富に移住した。翌1953年にはマラリアの防遏員となり、開墾・整地のかたわら、採血、投薬のために奔走した。その後、1957年から始まったウイラーープランによって計画的なマラリア撲滅をすすめ、1961年には西表島全域でマラリア撲滅に成功した。

ガサミの捕り方であるが、今は専用の籠を使っている。この籠を使い始めたのは復帰の頃からで、それまでは竹の竿先に鉤状の鉄筋を付けた道具をつくり、それを使用していたそうだ。大富にバイン工場があったときは、昼休みに工員たちが、仲間川に架かる橋の上から傘を下向きにしたような籠を下ろし、30分程度してから引き上げてガサミを捕るという原始的な漁法もあったらしい。

TMさんの考えによると、川では卵を抱えたメスに出会うことがないので、ガサミは海で産卵するとしている。ガサミは年中捕れるが、春先に捕れるものは小型なので逃がすことが多い。一方、10～11月頃には、1kg級のガサミが獲れる。ガサミ漁に最高の条件とは、天気が良く、風速は8m以内で波が1.2～2m程度、さらに日没時が満潮のときであるという。

4) ムンツアン捕り

西表島には、ほかの離島から移住してきた人が多い。このため、それぞれの出身地において盛んなマイナーサブシステムが、西表島の地にも根付くことがある。ムンツアンと小浜島方言でいうイイダコ捕りもその一例である。

大富に住むSKさん（1935年生まれ、女性）の出身地は小浜島だ。後述するように、小浜島はムンツアン捕りが盛んな島である。ムンツアンは、昼間でも夜間でも捕れるが、それぞれ捕り方が異なる。SKさんの場合は、昼間にムンツアンを捕る。

ムンツアン捕りの時季は9～12月で、北風が吹き、小雨が降るようなときが最高の条件である。由布島の付近がよく捕れるポイントだが、大富からは遠いので仲間崎周辺で捕ることが多い。SKさ

んの捕り方は、およそ次のとおりである。すなわち、まず浜にいる小さなカニを捕まえる。これを裂いて、持参してきた藁の先にぐるぐると縛れば準備は終了する。ムンツアンが中に棲んでいそうな小さな穴を探して、そこにさきほど準備した藁を、餌となるカニ肉の方から入れる。ムンツアンが入っていれば、カニ肉を食べようとするので、藁が動く。それを見つけると、挿入した藁をゆっくりと穴から引き抜く。上手に穴から藁を抜くことができれば、それに釣られてムンツアンが穴から出てくる。このとき、一気に目と目の間の急所を小さな鋸で突けばよい。

技術的には、藁を引き抜く速度と、ムンツアンを仕留めるタイミングが難しいらしい。また、量を多く捕ろうと思えば、準備作業にもあまり時間をかけることはできない。上手な人は、餌となるカニを捕まえて藁にくくりつける作業作業と、ムンツアンを誘き寄せて一気に仕留める作業を、間断なく能率的に行なうことができるようだ。なお、西表島と小浜島でムンツアンを捕った経験のあるSKさんによると、島によって地域差があって、小浜島のものは白っぽいが、西表島のものは浅黒いそうだ。

捕ってきたムンツアンは換金され、1斤(600g)当たり1,000円で取り引きされる。多く捕れるときは10斤くらい捕れるので、10,000円になる。売る場合、その相手は個人または飲食店などである。料理するときは、油と醤油で炒めことが多いという。

5) 海藻採り・貝採り

SKさんは海藻採るとき、大富集落から近い仲間崎まで行く。モズクとモーイ(イバラノリ)の時季は3~4月、カーナーは5~7月だという。モーイは、もっぱら大宜味村出身者が採り、本島へ送って現金収入を得ている。本島北部では、これを加熱して溶かし、味付けして固めたモーイ豆腐が食されるので、需要が多いようだ。また、アーサは黒島が本場で、かつては西表島の米と黒島のアーサが交換されていたという話も聞かれた。

ツノマタについては、琉球大学教育学部社会科教育研究室(1997:38-39)に報告がある。それによると、西表島におけるツノマタの採集は、1996年の時点ではほぼ壊滅状態であった。1970年代の後半が

ツノマタ採りの最盛期で、1990年頃まではツノマタ組合もあったが、手間がかかることと、買い取り業者がいなくなったことから採られなくなった。この報告に登場する白浜集落の人は、月の1週間~10日間ほどツノマタ採りに出かけ、残りの20日間以上は、ツノマタを海水に浸けたり乾燥させたりしながら、自然脱色する作業に当っていたそうだ。

貝採りも、シャコ貝(方名:ギーラ)やウニ(方名:カテチ)などを目当てに、かつては盛んだったようだ。しかし、乱獲が影響したのか、貝の数は非常に減ったという。

ガサミと同様にマングローブ林に生息するシナシジミ(方名:キゾ)も採ることがある。これは貝殻がとても大きいので、貝同士で叩いて割つて身だけを持ち帰るようにする。

6) 山菜採り

山地のある西表島では、山菜採りも盛んである。ツワブキ、ヒカゲヘゴ(方名:バラピー、ヤマダイコン)、オオタニワタリ(方名:フチビ)、アダン(方名:アダヌ)、タケノコなどを採る人は多い。

ヒカゲヘゴは、祖納・星立に伝わる節祭のときに必ず食される。このため、事前に公民館幹部が役割分担して山に入ってヒカゲヘゴを探りに行くらしい。また、オオタニワタリとアダンはともに、日常的に食べるわけではないが、法事には欠かせない植物である。

タケノコは、4種類が知られていて、小さい方からシュヌル(島タケノコとも)、イガダイ、ダイムン、マトウクと呼ばれている。シュヌルは3~5月に採ることができ、美味といわれる。ダイムンとイガダイはおよそ4~7月頃に、マトウクは7~9月頃に採れる。イガダイは、竹細工の用材として適する。ダイムンは、赤瓦の下に敷く材としてを用いることがあるが、径が太くて割らないといけないので、高山に生えるヤマンダイを使うことが多い。かつては、ユイマールでヤマンダイを探りに行っていたそうだ。

山菜ではないが、かつては木の実を集めて食べることもしばしばであった。リュウキュウコクタン(方名:クルキ、キダキ)の実のほか、方名でウルビヤー、ヤトシチビヤーと呼ばれる木の実も食べた。祖納の人によれば、グアバ(方名:タンシリ)

を探りに開拓前の住吉まで出かけていたそうだ。

7) 水田漁労

水田漁労については、聞き取り調査が十分でない。しかし、安室（1998）が祖納を例に詳しく報告しているので、ここにクモリカチとオニケリについて記す。

クモリカチは、田の水口にできる水たまり（ミズクモリ）から水を搔き出して行なう漁法である。水田の生息する魚はすべて対象となるので、フナ、ウナギ、エビなどを捕ることができる。時期的には、主として稻刈り以降の夏場に行なう。

オニケリは、オニ（ウナギ）を切ることを意味し、ウナギを切り取る漁法である。11月～翌年の田植えの直前まで行なわれる。時間帯としては夜9時頃から1～2時間くらい行なうのが標準である。このため、単にイザリということもある。

冬の間、夜9時以降になると、田ウナギは腹を上にして寝る。これを、できるだけ身を傷つけないように頭を狙って、ノヒリ（鋸）などで切るのがオニケリのやり方である。

4. 染織

西表島は、豊富な植物資源と良質な水資源に恵まれていながら、織りの伝統がいったん完全に途絶えた島であった。しかし、東部においては、戦後の計画移民によって大富集落にやって来た大宜見村・竹富島からの移住者が中心となって、農閑期の副業として再興された。喜如嘉からは芭蕉布が、竹富島からは竹富ミンサーが伝わり、大富で定着していった。また、1971年に誕生した美原集落にも竹富島出身の移住者が織手となって、染織を行なっている。

一方、西部では1980年代になって織手が定着し始めた。各地から若い人たちが来島し、島の工芸的資源に魅せられ、染織、陶芸、木工、和紙などに携わる者が出てきた。1985年以降は、県工芸指導書による巡回指導やアドバイザーによる講習等を積み重ね、新たな伝統工芸が産出されている（八重山ミンサー記録誌及び記録フィルム作成委員会編、1993）。

大富集落に住むTTさん（1939年生まれ、女性）は、現在、東部地区における染織の指導者として

活躍している。もとは竹富島の出身で、戦後、移民して西表島にやってきた。当時は、開拓にともなって生じる木材を薪にして石垣島で売って収入を得ていたという。

織物を始めたのは1972年であるというから、意外なほどに歴史が浅い。その後、着実に仕事を続けていき、1989年には西表島織物組合設立に関わった。現在、この組合は、竹富島と小浜島の人々も含め、竹富町織物組合へと発展している。

竹富町では、染織の後継者育成事業として、無料で受けられる講習会が開かれている。これは、西表島西部、東部、竹富島、小浜島の4地区のなかから2地区が選ばれ、毎年行なわれているもので、講習期間は半年、地区で指導的役割を果たしている人が講師となる。2000年8月に大富を訪れたときは、ちょうど講習会が開かれており、TTさんが講師を務めていた。

受講生は5人で、染織を副業とするために技術を身につけたいという地元の若い人が講習を受けている。講習会は2地区で開かれるので、毎年、10人の修了生が生まれている。しかし大富では、講習会を終了しても、現金収入を得るだけならば、ほかの仕事を探す方がよいので、実際には織らない人が多い。若い人はだいたい勤めに出るので、ただ組合費（年間6,000円）を払っているだけの人もいるそうだ。大富では、由布島で観光関連の仕事に就く人が多いという。

せっかく受講しても後継者がなかなか育たないことに対して、修了生に対するフォローが不足していると批判する人もいる。しかし、確実に染織の担い手となりうる人は増えているので、少しずつでもよいから続けて、時間に余裕がでてきてから本格的に織るようになればよいと、今後に期待している人もいる。

講習会を終えると、修了生は必ず竹富町織物組合に加入しなければならない。現在、東部地区には23名の組合員がいるが、そのうち大富の人は15名である。自分で織ったものを売るときは、竹富島に事務所のある織物組合を通して販売することになる。大富の人は、竹富島からの移民が少なくないので、このルートを活用して換金する場合が多いそうだ。これに対して、西部地区の人は、伝統的な染織のやり方を踏襲している人もいるが、

創造的な染織方法で製品をつくり、主に観光客相手に販売する若い本土出身者も多いようだ。

西表島は山地があるので、自然染料が特に豊富といえる。島を特徴づける植物はクール（紅露）で、茶色系の染料として重要である。これは山の中にあるので、竹富島や小浜島にはみられない。ほかに茶色系は、ガジュマル、ゲットウ（方名：サミ）、赤茶色はヤエヤマヒルギ、銀色はアカメガシワ、黄色系の染料として、フクギ、ヤマモモ、ギンネム、シロハナセンダン、サトウキビ（方名：ウージ）などがある。藍色はリュウキュウアイを使う。もちろん、フクギに藍をかけて緑色に染めたりもする。大富では、ヤエヤマヒルギ、クール、ヤマモモ、フクギがよく使われるが、リュウキュウアイは貴重だという。

ヤエヤマヒルギは、マングローブ林まで採りに行く。むやみに伐るとマングローブを痛めてしまうが、伝統的な伐採方法で、個人が使用する分だけを伐るだけならば持続的に利用できる。ヤマモモは樹皮を利用するので、上手に皮だけを探れば伐る必要はない。フクギについては、台風で倒れた木や、道路工事などにともなって伐採される木を利用することが多い。

5. 観光

1) エコツーリズム実践の経緯

Iで触れたように、西表島の観光は、東部地区と西部地区とでかなり形態が異なる。東部は、パックツアーが優占しており、近年、観光客数が著しく増加しているのに対し、西部は、豊富な自然資源を生かしたエコツアーが着実に盛んになりつつある。西部には、浦内川上流にあるマリユドウの滝、カンビレーの滝、あるいはヒナイ川上流のピナイサーラの滝といったダイナミックな景観資源があり¹²⁾、これらを中心にエコツアーが組まれている。ここでは、こうした西表島におけるエコツーリズム実践の経緯を、真板（2000）を参照しつつ整理しておく。

西表島は、日本一広いマングローブ林やその景観を一望できる浦内川などを有しているので、観光客を引き寄せるポテンシャルがもともと高い。しかし、1972年の本土復帰の頃までは、観光開発が進んでいなかったため、来島するのはカニ族と

呼ばれるキャンパーを中心だった。やがて、東部と西部を結ぶ北岸道路が1975年に開通し、観光バスが走るようになると、石垣島から大型バスでやって来て、急ぎ足で島内を見て回る日帰り型のマスツアーガ始まった。

一方、1965年にイリオモテヤマネコが発見され、その希少性ゆえに、1975年にはライハウゼン書簡により「ヤマネコを守るために島民は移住すべきだ」という考えが提唱された。これをきっかけに、自然保護か観光開発か、つまり「ヤマネコか人間か」という議論が始まり、島が二つに分かれて対立した。このときの自然保護派は、本土から移住してきた人か、生活圏を東京に置く研究者が中心だった。

ところがその頃、パインアップルやサトウキビ栽培などの基幹産業が衰退し、代替する産業を創出することが必要との認識から、農家が島の資源を生かした観光のあり方を模索し始めた。また同じ頃、テレメトリー調査によって、それまで山奥に棲んでいたと思われていたイリオモテヤマネコが、もっぱら山地と平地との境界部に棲息し、集落周辺に出てきて田畠の生物を捕食している様子が明らかになった。つまり、自然の保存のために農業をやめることが、ヤマネコの餌場の消失につながることがわかったのである。1983年にこの調査結果を踏まえた住民説明会が実施され、これまでの対立図式から「ヤマネコも人間も」と開発と保護の両立を目指す方向で、島の人たちの意識が変化していった。

そうしたなか、1990年に環境庁は国立公園におけるエコツーリズムのモデル地域として西表島を選定し、島民との協力を得て全島資源調査を実施した。そして、この結果をもとに1994年、『ヤマナ・カーラ・スナ・ピトゥ——西表島エコツーリズム・ガイドブック』が作成された¹³⁾。この本の出版を契機に、1975年から地道な島おこし活動を続けてきた「西表をほりおこす会」の有志や竹富町観光協会青年部のメンバーらが中心となってエコツーリズム協会準備会を設立し、島民が中心となった勉強会も始まった。以後2年間の準備期間を経て、1996年5月に「西表島エコツーリズム協会」が正式に発足し、現在に至っている。会員数は、2000年5月現在で39名である。

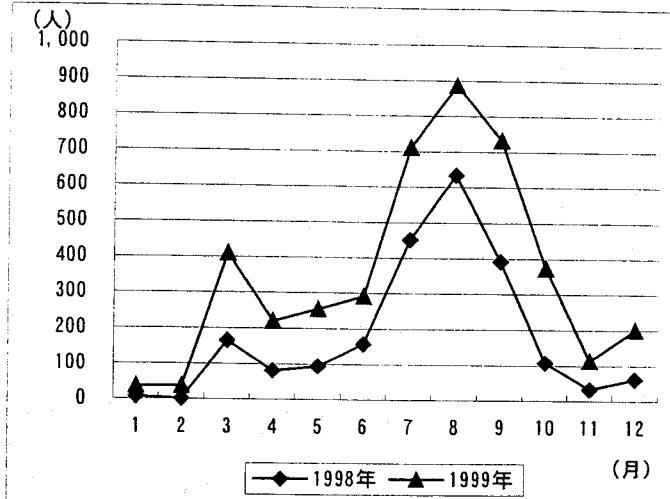


図 10 浦内川観光のエコツアーユーザー利用者の月別変動
浦内川観光資料をもとに作成

2) エコツーリズムの実践例

西表島西部を代表する河川・浦内川は、上流にマリユドゥの滝とカンビレーの滝という2大名所があり、下流にはマンゴロープ林が発達しており、観光資源に恵まれている。ここを舞台に、エコツーリズムを展開しているのが(資)浦内川観光である。

浦内川観光のTSさん(1953年生まれ、男性)は、いったん島を離れ、Uターンして島に戻った。1980年頃に親が行なっていた遊覧船事業を引き継いだ。その頃の観光客は、大きな荷物を背負って来島するカニ族と呼ばれる人たちが多く、主に口コミで集まっていた。しかし、次第に観光化されるにつれて、観光客とのトラブルや自然破壊など、マスツーリズムの弊害が目に付いてきた。そうしたなか、1996年からエコツアーツアーを開始した。現在ではエコツーリズムが完全に定着し、逆にエコツーリズムの弊害も表面化しつつある。

エコツアーツアーとは、ガイドの資質によって、提供しうるサービスに大きな差が現れる。それなのに、いまはエコツアーツアーの需要が供給よりも上回っているので、「ガイドに聞いても何も答えてくれない」「行きたいところに連れて行ってくれなかった」などの不満が挙がっており、ガイドの養成が急務となっている。同時に、ガイドの質を底上げするために、基本的な安全対策、自然・文化の知識については知っていないとガイドになれないような認定制度を設ける必要があると言われている。

現在、浦内川観光のガイドは、本土出身者によって占められている。募集を出しても、島出身者はほとんど来ないそうだ。そこで、TSさんは島の小中学生を無料でエコツアーツアーに参加させることにした。これは、環境教育効果だけでなく、ガイドという仕事の面白さを伝えたいという気持ちから始めたものだ。

浦内川観光のエコツアーツアーでは、カヌーで川を下るほか、ときどき休憩を兼ねてマンゴロープ林に上陸する。脆弱な環境であるため、一度入った場所には、2週間(夏のピーク時は1週間)空けてから入るようにローテーションを組んで、負荷を与えないよう配慮している。しかし、こうした配慮は義務づけられていないので、会社によっては大きなインパクトを与えている可能性もある。このような現状にかんしてTSさんは、マンゴロープ林への上陸などについて、行政指導が必要と考えている。

エコツアーツアーの利用者は、図10にみられるとおり、季節によって変動が大きい。経営を安定化するためには、冬場のツアーユーザーを増やすことが求められている。そこで浦内川観光では、最近、エコツアーツアーに修学旅行生を受け入れている。普段はガイド1人に最大でもツアーユーザーは8人までと制限しているが、修学旅行での利用の場合は人数が多いので、最大制限を10人に緩めている。その代わりに、自然への負荷を大きくしないために、上陸ボ

イントを減らすなどして対応している。

TSさんは、マスツーリズムを否定しない。しかし、観光客の数が増えているので、すべての来島者が脆弱な場所に入ることは避ける必要があると感じている。これを実現するための方策としては、ゾーニングを設定することで、エコツアーとマスツアーとで空間を分けるべきと考えている。

また、本土出身者にとってエコツーリズムが「仕事」としてだけ捉えられることに対して、若干の違和感を覚えている。「島で利益を出したら、島に還元すべき」と考えるTSさんは、エコツーリズムをとおして、自然を保全するだけでなく、島の生活・文化を崩さないようにする必要があると感じている。

3) リゾート開発

国立公園に指定されている西表島でも、リゾート法の成立後には、3つの大きな開発計画があった。そのうちの1つは宇奈利崎一帯に西武系の西洋環境開発（株）が計画していた「宇奈利崎リゾート」である。この土地は、「太陽の村」というリゾート施設が建設されていたところで、会社が倒産したので、西洋環境開発が買い取ったところである。計画では、16.7haの土地に32億円を投じ、ホテル（80室）、コテージ（40室）、プール、ヨットハーバー、テニスコート、観光農園などをつくるというものだった。土地の9割以上が町有地で、竹富町との借地が町議会で認められていたが、バブル経済の崩壊とともに計画は立ち消えとなった（三木, 1990）。

この顛末について、島おこし運動を長年にわたって展開してきた祖納在住の石垣金星さんは次のように書いている。

倒産した太陽の村を西武流通グループに売り渡す時、役場、議会に対して抗議した。議会では公聴会まで開催された末、結果は賛成多数で西武に売り渡された。その西部はすばらしい天国のごとき甘い企画書を我々地元住民にみせて西表島はこんなすばらしい島になると宣伝した。ところが10年経っても遂にその企画は絵に描いた餅で終わり西武は西表から撤退した。許せないのは廃墟と化した施設を片付けもせずに逃亡したことである。さらに情けないのは約束を実

行しなかった企業に対して一言の文句も言わない役場と議会である。今はその廃墟を竹富島がただでもらい受け、「危険！立ち入り禁止／竹富町」の看板が淋しく立っているのである。（石垣, 2000: 55-56）

IV. 小浜島

1. 小浜島の概要

小浜島は、方言ではクバマ、クモーマと呼ばれ、周囲 16.6km、面積 7.82 km²（ほかに加屋真島 0.39 km²）、世帯数 227 戸、人口 460 人（2000 年 7 月現在）の島である。島の中心部に位置する村内（むらうち）集落では、サトウキビを中心とする農業が主たる産業で、港の近くには含蜜糖工場がある。また、島の西端にある細崎（くばざき）集落は、竹富町内で唯一漁業中心の集落であり、漁港が整備され、近海の刺し網漁などが盛んである。島の南東部には、本土資本による大型リゾート施設「はいむるぶし」が進出しており、ダイビングやスノーケリングなどの海洋レジャーの人気が高い。

小浜島は非常に芸能が盛んで、島の芸能は国の無形民俗文化財に指定されている。旧暦 6 月の豊年祭にはアカマタ・クロマタが登場する。また、インド藍による藍染が盛んなところとしても知られている。

地形的には、最高峰 99.4m の大岳（うふだき）を乗せるドーム状丘陵部分と、南東と南西に位置する丘陵部の 3 つの部分に分けることができる。海浜植生としては、オオハマボウ、モンパノキ、クサトベラ、ハマユウ、ハテルマギリ、グンバイヒルガオ等が生育する。また、アダン林にはトウツルモドキがみられる。低地林にはガジュマル、アコウ、ゲッキツ、シマヤマヒハツが生育し、チガヤ、ネズミノオ等がある。島の西部にはマングローブ林が発達し、オヒルギ、ヒルギダマシの生育をみる。ほかに、リュウキュウアカショウビン、アマサギ、ムラサキサギ、ゴイサギ、リュウキュウヨシゴイ、カモ類、バン、シロハラクイナ、アジサシ、チドリ類、リュウキュウコノハズク等の鳥類のほか、爬虫類、魚類も多い（大山, 1995）。

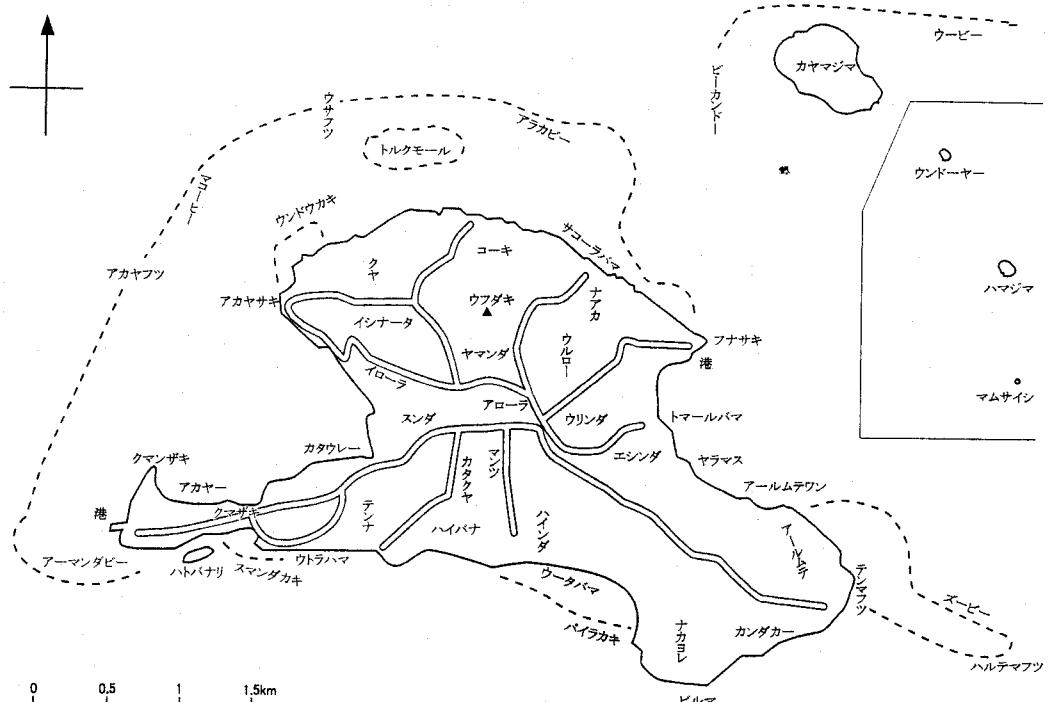


図 11 小浜島の地名

大山(1995:135)

2. 農業

1) サツマイモからイネへ

終戦直後、小浜島も短期間に人口が膨れ上がり、深刻な食糧難に陥った。食糧を得るために、月夜の明かりの下でも整地して畑を拡げていったと聞く。この頃は、サツマイモ（方名：アッコン）を畑に植え、これを主食としていた。マースンアッコンマーと呼ばれるサツマイモを塩（方名：マース）で味付けしたものを、毎日のように食べていたという。サツマイモは、今でも島内で自給用として栽培されているほか、出荷されているものもある。

サツマイモのほかに、この頃食された作物としてキャッサバがあった。当時の一番のご馳走は、キャッサバ（方名：キーンム）から取った澱粉（＝タピオカ）だったという。また、ソテツ（方名：ヒテツ）も貴重な食料で、9~10月頃に熟す赤い実は風味が良く好んで食べられた。実を食べても足りない場合は、幹の皮を剥いで中の芯を食べることもあった。

開墾・整地した畑にサツマイモなどを植え、当

面の食糧を確保するかたわら、島に住む人々はみな、恵まれた水資源を利用して水田を拡げ、イネ（方名：マイ）をつくった。これは、換金作物としてである。早米をつくってプローカーに流していた人もいた。

ところで、新城島・鳩間島の人々は、西表島まで船で渡って水田耕作を行なっていたことが知られているが（浮田, 1974）、小浜島は西表島に近いのに、住宅用の建材を求めて渡ったことを除けば、遠距離通耕はほとんど行なわれていなかった¹⁴⁾。これは、小浜島が「高い島」で、新城島・鳩間島のように隆起サンゴ礁から成る「低い島」と違って、島内で水田を開くことができたことによる（小林, 1984）。このため、戦後の一時期、小浜島では水田が一面に広がったときがあった。小浜港の近くには、大きなライスセンター（精米所）もできた。しかし、日本の米が余り気味になって減反政策がとられるようになるとともに、イネの等級制が導入されて換金作物としての魅力が失われ、次第に作付面積が減少していった。今ではすでに

ライスセンターは操業を停止し、その残骸を見るだけである。島を歩けば、一部に水田が残存しているのを見ることができるが、これは自給的な意味合いが強い。

2) 三大名産——イネ、タケ、ダイズ

小浜島では、イネのほかにタケ類、ダイズが特産物で換金作物として重要であり、三大名産に挙げられていた。

タケ類としては、リュウキュウチク（方名：マッシャンダキ）、ダイサンチク（方名：マーンダキ）、ホウライチク（方名：ンガンダキ、ハタカラ）が知られる¹⁵⁾。この中でも、リュウキュウチクは別名コハマダケとも呼ばれ、島を代表するタケである。かつては、径の太さによって、大30本、中30本、小40本を1単位として商店で物々交換されていたという。大は竿用、中は床下用、

小は屋根葺き用（ユツルと呼ばれる）として取り引きされていた。特に小浜島産のユツルは、70～80年も耐久性があるということで高く買い取られた。また、ハンゾーあるいはピーと呼ばれる笛の材料としても格好であり、このためか、島は古くから笛吹きの名人を多く輩出している。しかし近年では、土地改良等のために多くの竹林が消失し、また現存するものであっても、保育・管理が行き届いていないために荒廃している（小浜小学校創立百周年記念誌編集委員会編、1997: 535-538）。

ダイズは、かつて島を代表する作物だったようだが、現在はまったく栽培されていない。これまで何回か島にダイズを復活させようという農家の動きがあったものの、ダイズの生育に必要なバクテリアが土壌中にいなくなったらしく、植えても葉は出るもの実が生らないのだという。

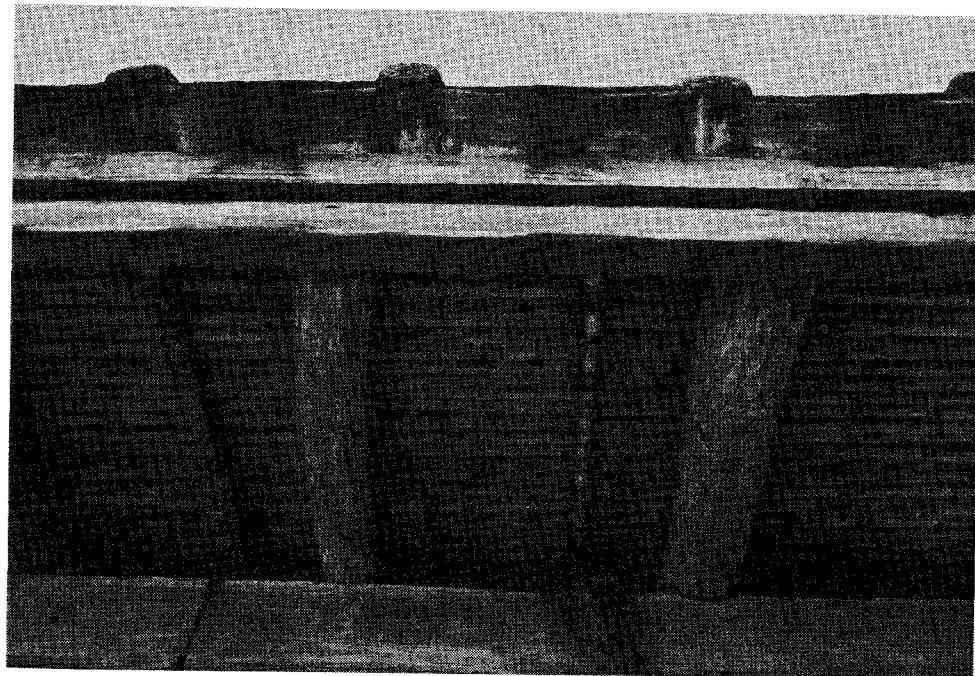


写真6 ユツルに用いられるリュウキュウチク

3) サトウキビの単一化と製糖業の歴史

イネに替わって作付面積を増やしていくのはサトウキビである。沖縄県では、1950年代末期からサトウキビの単一化が進み、65年頃が「さとうきびブーム」の絶頂期と言われている。ちなみに、県全体でみたとき、サトウキビの作付面積がイネやサツマイモを上回ったのは1960~61年である。このブームの要因としては、①本土政府の自給力強化対策にともなって沖縄産糖に対する保護が厚くなかったこと（1959年）、②国際糖価が高水準であったこと、③労働力不足と兼業の増加に対して、比較的粗放的な作物であることが有利に働いたこと、④1963年の大干ばつによって、天水田や不良水田からの転換があったこと、⑤1960年頃から普及をみた改良品種が耐風性、耐干ばつ性に強く優良であったこと、などが指摘されている（来間、1979: 83-87）

そもそも、小浜島では明治16~17年頃から糖業が始まったとされている。牛車製糖場（シートーヤー）は明治以来、島の各所に設置され、13ヶ所が知られている。戦前、焼玉エンジンを設置していた製糖場が3ヶ所あったが、1941年には戦争のために中止となり、終戦後しばらくは牛車による製糖が行なわれていた。その後、1958~59年頃からディーゼルエンジンによる小型工場が設置されるようになり、5つの小型機械動力工場が砂糖を生産していた。

サトウキビの収穫量が増し、作業の迅速化・効率化が求められてくると、小型工場を廃止・統合して中型工場を導入しようという動きが出てきた。これを受けて、本土企業の大洋漁業が小型工場を買上げ、地元資本も約10%入り、1962年9月、処理能力50tの小浜製糖株式会社が設立された。

設立後1970年までは堅調な生産を続けていたが、1971年に八重山地区は大きな自然災害に見舞われ、小浜製糖は甚大な影響を受けた。まず、3月から8月にかけては長期の干ばつにさらされ、農作物は枯死状態になった。さらに、9月下旬には大型台風ベス（風速38.6m/s、最大風速61.9m/s）が襲来し、家屋や公共施設および製糖工場などが全半壊し、農作物は全滅に近い状態になった。このため、前年の1970年には6,010tあった生産量が503tまで落ち込み、加えて、金融機関からの融資が止め

られたため、小浜製糖は操業中止を宣言することになった。

この緊急事態に対して、竹富町の援助により2年間は操業を続けることができたものの、1973年10月にはいったん解散した。しかしながら、工場が廃止になれば島の経済が破綻するという危機意識から、公民館を中心に島民がまとまり、大洋漁業から2,000万円で工場を購入することになった。この2,000万円のうち、500万円を公民館が出資し、残りの1,500万円は町からの補助を受けた。新会社は「小浜節」にちなんで¹³⁾、照島糖業株式会社と命名され、1974年1月に再出発し、1988年9月には社名を小浜糖業株式会社と変更した（入嵩西、1993）。

小浜糖業の年期別操業実績（1962~1973年は小浜製糖、1974~1988年は照島糖業が運営）は、表10のとおりである。この表でやはり目立つのが、復帰前の1971年期生産量の急激な落ち込みである。その後、およそ5年間は低迷していたが、1976年期に生産量が6,300tに増加して、以後10年ほどはこの水準で推移していく。しかし、最近10年間では、生産量が徐々に減少している。小浜糖業の人に伺ったところ、採算ラインは5,000~6,000tなので、近年の経営状態はかなり厳しいと思われる。

小浜島のサトウキビ生産量は、分蜜糖（精製糖の原料粗糖）工場をつくって採算が取れるほど多くないので、小浜糖業は含蜜糖（黒糖）をつくる中型工場を所有している。これは、1日に最大80tのサトウキビを処理できる能力がある。近年のように5,000t弱を生産する場合、1日平均72tくらいで処理するので60~70日程度の日数を要する。

サトウキビは、イネなどほかの作物と比較すると、栽培にかかる手間が少なくて済むといわれる。しかし、それは平均してみたときのことであって、1~3月の収穫期には多大な労力を必要とする。このため、この時期に本土からアルバイトを雇う農家が多い。また小浜糖業では、アルバイトの斡旋業も行なっている。特に、北海道から出稼ぎにやって来る人たちが大勢集まって来るという。

ここで、小浜島におけるサトウキビ栽培の様子を、MMさんの例に則してみてみよう。MMさん（1942年生まれ、男性）は、与那国島出身で、後に石垣島に渡り、現在はそこに居を構えている。小

表 10 小浜糖業年期別操業実績

年期	面積(a)	反収(kg/10a)	生産量(t)	歩留(%)	産糖量 (t)
1962-63	5,500	6,200	3,410	15.22	519
1963-64	6,091	5,470	3,334	12.96	432
1964-65	17,650	6,420	11,334	13.97	1,583
1965-66	9,005	4,250	3,825	14.32	549
1966-67	8,355	3,155	2,636	13.91	367
1967-68	8,600	5,942	5,109	13.65	698
1968-69	12,000	4,930	5,919	13.83	819
1969-70	12,298	3,273	4,025	11.65	469
1970-71	9,650	6,227	6,010	11.81	710
1971-72	5,400	935	503	9.74	49
1972-73	5,048	4,916	2,482	12.77	317
1973-74	2,856	4,516	1,290	12.87	166
1974-75	3,500	5,564	1,947	12.94	252
1975-76	5,100	6,369	3,248	13.50	439
1976-77	8,300	5,598	4,646	14.04	652
1977-78	6,800	4,986	3,390	13.00	441
1978-79	9,721	6,512	6,331	13.48	853
1979-80	8,794	5,463	4,804	13.50	649
1980-81	8,408	5,630	4,734	13.88	657
1981-82	9,484	7,116	6,749	14.61	986
1982-83	9,060	5,142	4,659	13.63	635
1983-84	9,600	5,252	5,042	14.44	728
1984-85	9,300	7,827	7,279	13.87	1,010
1985-86	10,000	6,176	6,176	12.56	776
1986-87	8,347	5,833	4,869	14.11	687
1987-88	11,000	6,683	7,351	13.45	989
1988-89	11,200	4,975	5,572	14.47	806
1989-90	10,800	6,155	6,647	14.17	942
1990-91	9,400	4,084	3,839	13.67	525
1991-92	6,800	6,709	4,562	12.54	572
1992-93	8,580	4,875	4,182	14.74	616
1993-94	7,700	6,542	5,037	14.08	709
1994-95	7,350	5,041	3,705	12.26	454
1995-96	5,900	4,593	2,710	14.30	388
1996-97	6,900	4,134	2,852	13.77	393
1997-98	6,000	6,913	4,148	14.57	604
1998-99	7,000	6,888	4,822	12.92	623

入嵩西(1993:268)と小浜糖業資料をもとに作成

浜島に土地を所有しているので、畑仕事のために、毎日、石垣島から船で通っている。広さとしては7町歩の土地を持っており、そのうちの3町歩を自分で耕作している。畑には一面サトウキビを植えている。1999年期は島で最多の250tを収穫した。

サトウキビの収穫は、1日に1人当たり1tくらいが目安であるが、MMさんのところでは、5人で1日8tくらい刈っている。したがって、250tのサトウキビを刈るならば、約30日かかることになる。しかし、工場で1日に処理できる量には限度があり、原料オーバーになると収穫にストップがかかるので、なかなか農家の思い通りに刈り取ることはできない。こうした不自由さは、分蜜糖をつくる大型工場に納入する場合はないものらしい。また、石垣島などでは、収穫時に大型機械ハーベスターを使用するところもあるが、小浜島では生産量が少ないので使うことができず、手刈りをしないといけない。

この手刈りの効率は、雑草が生えているかどうかによって大きく左右される。そのため、適当な除草はやはり必要である。また、収穫前にはネズミによる食害が予想されるので、11月くらいから駆除のための農薬をまいている。さらに、台風の常襲地帯なので、夏植の場合、サトウキビを植え付ける時期に細心の注意を払っている。当然、植え付けてから雨が降らないと芽が出ないが、あまり早く植えて、大きな台風が襲来すると植え直さないといけない。うまく大型台風を避けつつ、適度な降雨がありそうな時機を見計らって、だいたい9月中に植えるようにしているそうだ。

MMさんは、サトウキビ栽培を「台風が来なければ儲かる仕事」と言う。だいたい、1t当たり約2万円の収入を見込めるそうだ。最近は、サトウキビ畑を牧場に変える農家が多いが、そうする気はないらしい。畜産は、毎日、水や飼料を与える必要があり、万一、病気に罹ったら大変な損失になるので、「人件費を考えたら儲からんよ」と話す。

4) 畜産の広がり

畜産が盛んになってきた現在においても、MMさんのように、肉牛よりもサトウキビの方がよいと考える人はいるけれども、全体的にはサトウキビの作付面積は確実に減少している。逆に増加傾

向にあるのが、肉牛の飼育である。たとえば、UEさんは、近年、サトウキビから肉牛へと重心を移している好例である。

小浜島出身のUEさん（1932年生まれ、女性）は、サトウキビと肉牛を中心と生計を立てている。今でもイネを栽培しているが、これは自分が食べる分である。牛の飼育を始めて9年になるというので、ちょうど島のサトウキビ作付面積が減少し始めた頃から畜産を始めた計算になる。サトウキビと肉牛を比べると、サトウキビは大金が入るけれど収穫が重労働なので、徐々に生産量を減らしているのだという。サトウキビの収穫期には、製糖工場が募集するアルバイトを雇うこともある。

肉牛は生後8~9ヶ月のものを年間8頭ほど出荷している。平均して1頭30万円弱だが、メスの場合は15万円くらいのこともあるという。ただし、品種によって値段は大きく異なるので一概には言えないようである。

聞き取りの結果から、農家がサトウキビから肉牛へと変化させている要因をまとめると次のようになる。すなわち、①肉牛が比較的高値で取り引きされていること、②農家の高齢化が進み、サトウキビの収穫が重荷となっていること、③サトウキビは収穫時に一時的に大金を得られるが、肉牛と比べると、安定した収入源とはなりにくいこと、である。

5) 体験型農業の展開

このように、近年の小浜島における農業を俯瞰したとき、サトウキビから肉牛へという流れが本流であるとすると、別の流れとして、体験型農業の展開がある。その代表が、民宿を経営するHKさんである。彼の個人史に触れつつ、現在の動きについて以下に記す。

HKさん（1932年生まれ、男性）は、農家の三男として生まれたが、長男・次男は戦死している。戦時中は、実業高等学校の生徒であり、学年が2年以上上の先輩たちは戦争を行った。残った生徒たちは、「たこつぼ」と呼ぶ穴を掘る毎日だったという。

終戦後、22歳頃から28歳までは貨物船の船乗りとして働いた。この頃は、石垣島と小浜島を結ぶ船が1日1往復しかなかったので、石垣島に行った夜は流しのギター弾きをやった。生前の兄か

らギターの手ほどきを受けていたことが役立ったのだ。また、「小浜農研クラブ」という自主組織をつくり、農業にも励んだ。1956年、24歳のときに竹富町青年連合会から3,000ドルの融資を得て、パイナップルの栽培を始めたが¹⁴⁾、価格が急落したので5年ほどでやめた。その後は、従来からつくっていたイネに加え、サトウキビの生産量を増やしていった。生産が順調だったので、パイナップルの導入で背負った借金は、サトウキビ栽培で返済することができた。そして45歳のとき、サトウキビの島内最高生産記録630tを築いた。この記録は今でも破られていない。

転機が訪れたのは、記録をつくったちょうどその年である。サトウキビの収穫中に、高圧電流が体を走る感電事故に遭ったのだ。九死に一生を得たものの、右手が思うように動かなくなってしまったので、農業だけで生計を立てていくことが難しくなった。そこで、バスによる島内観光と民宿を始め、しばらくは主として観光業に携わっていた。

一方、HKさんの長男は東京の大学を卒業後、島に戻って詩の創作・絵画制作・舞台活動を展開し始めた。1995年には島おこしを兼ねて、「小浜島キビ刈り援農塾」（以下、援農塾）をHKさんとともに主催した。これは、1月10日から3月中旬までの間、當時20~30人の島外者を招き、宿泊・食事は民宿が無償で提供するほか農具も援農塾が提供するかわりに、無報酬でサトウキビの刈り取りをやってもらうというものである。かつてキビ刈りがユイマール（単にユイとも）によって行なわれていたことをヒントに、現代風にアレンジしたものといえる。すでに小浜島では1976年に、島民だけではキビ刈りを行なえないとして、竹富町の姉妹町である北海道斜里町から10名の青年を受け入れたことがあり、また自治労が中心となって、八重山全域で労農共闘として農家のキビ刈りへの支援が行なわれた背景もある（入嵩西、1993: 173）。しかし、この援農塾は、一応「援農」という言葉を使いながらも、農家を支援することに主眼はなく、むしろコンクリートジャングルの中で生活している都会の人々に、無償で行なうキビ刈り作業を提供することで、生の感覚を取り戻してもらおうとしているところに特徴がある。したがって、これは「援農」ではなく、「癒し」としての体験

型農業を展開しているとみてよい。これは、援農塾が「初日で手の皮をむき、三日で肩の皮をむき、一週間で心の皮をむきたい人よ、集まれ！」と呼びかけているのを読めばわかるだろう。とはいえ、大勢の人々が集まるので、援農塾全体としては1日約10tの収穫量が見込め、大きな労働力となっていることは間違いない。

この援農塾は、最初は口コミで、その後はガイドブックなどを通じて知られるようになり、「お金では買えない何か」を探し求めている人たちからの熱烈な支持を集めようになった。農作業を終えてからの宴会で、HKさんと長男が演奏する三線と笛の音に合わせて、踊り歌うことができるのも大きな魅力であったようだ。長男の芸術活動が多忙になって、長男家族が1999年に島を離れても、援農塾の人気は衰えるどころかますます高まっているようだ。実際、2001年の採用分は、すでに前年10月末にはほとんど埋まってしまっていた。最近の傾向として、1ヶ月以上という長期で来島する人が増えていることが挙げられる。このために、援農塾を始めた頃は、2~3日間でも受け入れていたが、現在では最低10日間作業することが条件となっている。

援農塾は2000年から「ふるさと農場俱楽部」と改名した。これは、それまでの援農塾がキビ刈り一辺倒だったのに対して、キビ植え、ゴマ蒔き、ゴマ植えとメニューを増やしたことと、「塾」という言葉が不登校児向けの施設と間違えられやすいことから、6年目に名前を変えたのだという。

この新たなメニューに加わったゴマの栽培は、八重山諸島のなかにあって小浜島を特徴づける作物になりつつある。7月中旬に島中を廻ってみれば、収穫して乾燥させているゴマを見つけることができる。このゴマ栽培を始めたのもHKさんである。

小浜島では、かつてゴマは普通に栽培されていた。HKさんの父親もゴマをつくっていたという。その後、しばらく見向きもされなくなったのだが、たまたま鹿児島県で精油用のゴマ栽培が成功していることを聞きつけ、3年前に導入を試みた。すると、かなり良い成果が得られたので、鹿児島の業者と栽培契約を結んだ。また、周辺の農家にもゴマ栽培を勧め、島内にゴマ栽培農家の組合を組織し、今後、小浜島産のゴマ油を名産品の一つに加

えることを目指している。

また 2000 年は、援農塾の改名だけでなく、観光客が気軽にパイナップルやバナナのオーナーになることができる「私のふるさと果樹園」事業を始めた年でもある。これは、3,000 円を支払うと、HK さんが所有する果樹園で自分専用のパイナップルかバナナを植えることができ、その後 3 年間はできた果物を食べることができるというものである。原則としては、毎年、収穫に来島することが望まれているが、島に来られない場合は、有償で郵送するサービスも行なっている。オーナー料 3,000 円を支払うときに、証明証として 2,500 円相当の民宿オリジナル T シャツを渡すので、この事業自体の収益は赤字である。しかし、観光を含めた全体の収益をみればプラスになる可能性もあるだろう。

こうした地元の農業へのふれ合いを通じてリピーターを確保しようとする HK さんの事業展開は、新たな農業の方向として注目に値する。

3. 漁業

小浜島の南西に位置する細崎集落は、1910 年頃から自由入植した糸満系漁民や半農半漁の人々によって創設された。沿海漁業の適地とされ、1918 年頃から鰯節工場が設置されるようになり、最盛期には、細崎と東細崎を合わせて 13 工場が競って繁盛し、60 戸 300 人が生活していた。当時は、工場製造人、鰯節削婦達が集落から出向き、その労務賃金が家庭経済を潤していたが（山城、1972: 36-37）、今では 26 世帯 65 人（2000 年 7 月現在）となっている。

漁業の場合、漁の仕方に個人差が大きいこと、またこれまでの調査が十分でないことから、ここでは全体像を描けない。以下では、現在、細崎に住む人たちの生活の一端を記す。

1) 刺し網漁

NS さん（1929 年生まれ、男性）は、現在、漁の中心を刺し網漁に置いている。捕った魚のうち、高級魚であるタマン（ハマフエフキ）やクチナギ（イソフエフキ）は、「はいむるぶし」に引き取られ、他の魚は石垣島や沖縄本島で市場に出している。市場に出せないものは蒲鉾の原料となる。

刺し網には 2 枚網と 3 枚網があるが、6 月から 9

月までは資源を維持するため、漁協によって 3 枚網の使用が禁止されている。細崎では、刺し網漁を行なっている漁師が多いが、最近は小型の定置網漁を行なう漁師が増えている。刺し網漁を主として行なっている NS さんからすると、定置網が増えて、刺し網を仕掛けにくくなつたという。

刺し網漁を始める 10 数年前までは、カツオの餌獲りを専門にしていた。カツオの餌となるのは、サネラーと呼ばれるグルクン（タカサゴ）の稚魚である。カツオ漁の時季である 4~9 月頃、波照間島のカツオ船が毎日やって来て、細崎で餌を買い求めた。その頃は、サバニにエンジンを付けて漁に出、サネラーを敷き網で大量に捕っていた。それより前は、5~6 人で組をつくって、網に追い込んで捕っていた。サネラーは塩辛にすると美味という。

同様に塩辛にする魚として、スクと呼ばれるアイゴの稚魚がある。これは、スクガラスとして一般に市販されている。しかし、細崎では、スクが沿岸に押し寄せて来る時季が、一大祭事であるハーリーとちょうど重なることがあり、漁に出られずに捕り逃がすこともあるようだ。

刺し網漁を始める前は、そのほかに素潜りでタコを捕ったり、魚を鉛で突いたりもしていた。また、かつては村内部落との物々交換が盛んでシャコガイ（方名：ギラ）、タカセガイ、ヒロセガイが高く換金できたので、潜水漁でそうした貝を探ることも多かった。しかし今は、土地改良による赤土流失のためか、そういう貝類の数が減っているようだ。

2) ガサミ漁

OT さん（1938 年生まれ、男性）は細崎出身で、23 歳頃までは島で漁師をやっていた。それから那覇で軍関係の仕事に 10 年間就き、その後商売をしていたが、1983 年頃、両親が住む小浜島に U ターンして来た。現在は、ガサミ漁を専門に行なっている。

ガサミは 1 年中捕れるが、9~12 月が最も良く捕れる。漁場は西表島の仲間川や浦内川などマングローブ林が繁茂しているところで、捕ったガサミのほとんどを「はいむるぶし」へ納めている。ガサミは、多く捕っても必ずホテルが買い取る魚介類の一つであるから、よそへ持つて行く必要はないそうだ。ちなみに、小浜島の西に位置する力



写真7 カタウレー湾でガサミ漁を行なう島民

タウレー湾にはマングローブ林が発達しており、ここでもガサミを捕ることができ。しかし、こそこは東細崎に住む人が漁場としているので、OSさんは西表島まで漁に行っているそうだ。

OTさんの場合、ガサミを捕るための籠を40～60個仕掛ける。漁協で決められている最大制限は60個であるが、潮の干満を利用しながら仕事をするので、40個程度が時間的にちょうどよい。また、時間帯としては、夕方に餌を仕掛けて、朝に回収するのが最良であるという。なお、漁協の組合員でない人でも、5個までならば籠を仕掛けることを許されている。この籠の中には、ガサミはもちろん、1～2月にはモズクガニ（方名：ターガイ）がしばしば入るし、また、クルマエビ、ウナギ、ウツボ、魚も入るそうだ。

ガサミも、最近は捕れる量が減っているようで、かつては多いときに1日20～30kgも捕れたのに、今は15kg捕れればよい方だという。ガサミの数を減らさないために、小型で300g以下の重さのものは逃がしている。

OTさんの見方では、ガサミが減少しているのは、エビを捕る網を仕掛ける人が多くなったことに原

因があるという。加えて、これは違反行為であるが、ウナギを捕るために電気を流して捕る人がいることも関係しているとみている。

3) 養殖モズク

最近、細崎ではモズクの養殖が盛んである。OSさん（1947生まれ、男性）も、モズク養殖を手がける一人である。

OSさんは、一時、10年間ほど島を離れたことがあったものの、40年以上は細崎に住んでいる。子供の頃、細崎は半農半漁の集落だった。父親に連れられてサバニで西表島古見周辺に行って、伐出した木材を売ることもあった。夏場は、カツオ漁のための餌（サネラー）捕りがよい収入となり、冬にはサトウキビを収穫したりなどして暮らしていたという。

もともと、沿岸に天然モズクが定着しているので、以前からモズクは採っていたが、8～9年前から養殖を始めてみた。八重山では初めての試みであったようだ。現在のOSさんは、台風シーズンを避けて、10月～翌2月頃まで定置網漁を行ない、その後、モズク漁を行なうという年間スケジュ

ルを組み立てている。

モズク養殖の工程は、だいたい次のとおりである。すなわち、まず、9月上旬に天然モズクの生えるところにビニールシートを入れ、胞子を付着させる。次に、11月中旬以降、種付けをする。生け簀に養殖用の網を入れ、エアーを送り込みながら胞子を付ける。これが済むと、海底に網を下ろす。50~70日経過すると、長さ5cm前後の芽が出てくる。そこで、網を海底から50cm程度上げて、1ヶ月半くらい待つとモズクが採れるようになる。良質のモズクが採れる時季は、だいたい4月20日から5月20日までであるという話だ。

OSさんの養殖場があるのは、島の南東部、アルムティワンという御嶽の近くである。採った養殖モズクは、漁協を通して三重県の業者に買い取られる。契約栽培をしているので、取引先に困ることはない。1シーズンで約200tの養殖モズクを採る。設置できる網には上限があって、漁協の正組合員の場合は500枚、準会員は250枚である。1枚当たり200kgくらいのモズクが採れるが、ばらつきが大きく150~350kgの範囲となる。

モズクの養殖で最も注意することは、異物の混入である。一度そのようなことがあると、信頼を回復するには多大な時間を要する。20年くらい前の話だというが、天然モズクを出荷していたとき、八重山のモズクに異物が混入していたことがあって信用を失墜させた経験があるので、漁協からの指導も厳しい。これに応えるべく、異物を取り除くことに神経を使ってきたため、これまで繁忙期には臨時のアルバイトを10人程度雇ってきた。しかし、ある程度信用を得て栽培契約ができるようになったので、次年度からはアルバイトの数を減らす方向で検討しているという。

OSさんは、養殖モズクを栽培する一方で、相変わらず天然モズクも採っている。天然モズク漁は、2~4月が時季であり、島の西側で一斗缶に150缶程度採ることができる。天然モズクは、「はいむるぶし」や、福岡県の自然食品店に出している。

かつて、小浜島周辺にはサンゴ礁が見事に発達していた。しかし、いつの間にか多くのサンゴは死に、シャコガイも採れなくなった。OSさんは、この原因を土地改良に伴う赤土流失に求めている。こうした沿岸環境の悪化、および乱獲によって、

近海について言えば、10年前の水準と比較して3分の1も捕れないのではないかと話す。このため、将来的には養殖モズクを栽培する人が増えていくものと予想している。しかし、モズクの値段が、1999年は1kg当たり300~350円だったのに、2000年は70~100円へと下落したので、先行きは不透明であるという。

4.マイナーサブシステム

1) ムンツアン捕り

小浜島のマイナーサブシステムとして、真っ先に挙げなければならないのは、ムンツアン捕りである。これは、沖縄県内で広くみられるが、特に小浜島では女性を中心に熱心に行なわれている。島の風物詩であり、小浜小学校における総合的学習の時間でも体験することになっている。

昼間と夜間とでは、ムンツアンの捕り方に違いがある。昼間に捕る場合は、ニシキノキバフデ(方名:ムンツプラン)を疑似餌として釣る方法と、穴にいるところを誘い出して鉛で突く方法がある。後者については、すでに西表島のSKさんの捕り方を記しているので、前者の捕り方を高原(1985)から引用しておこう。

東のトウマール、西のカタウレー、南のウータ、北のサコーラ、フナールなどこの小ダコのとれるところである。旧お盆の前後から十五夜頃までムンツアマの時期である。それはフデ貝といつて五センチか六センチほどの長さの貝で筆の穂の形をした外側にくるくる巻きのある貝で白色の地色に赤の斑点のあるものもあれば貝全体が赤色で巻き、ぎざぎざがあり筍(たけのこ)のようなものもある。それをブラーマといっている。このブラーマの適当なところに小穴を開けて糸紐を結び付けるのである。糸紐の長さはおよそ一〇米前後である。そしてブラーマから二〇センチから三〇センチのところにアダンの若芽を五センチくらいの長さに切り、それを紐に適当に結び付ける。又はハラマイ(小浜の浜にいる小カニ)の肉を足もろともに引き割いて紐に結び付ける。それらのムンツアマのをボーク(誘う)餌となるのである。ブラマーの糸紐を一メーターくらいのところを握って二、

三度振って遠くへ投げて手縄（たぐ）るとブラーマが付けた餌（ムンダニ）を追うてくる生きもの……それがムンツアマである。……手許まで糸紐を手繩り寄せるやいち早くブラーマを引き上げる。するとムンツアマは自分の足下に手を拡げてひたっと止まってしまう。それを見守りながら手早くブラーマを先と同じに遠くへ投げやって、じっとしているやや赤褐色の手を見せている小ダコを取り上げるのである。……小ダコを手ぎわよく取って眼ん玉を口に当てて歯でぎしりととどめを刺しかねて用意の紐の付いた竹串に貫き通すのである。紐は一メーターばかりのもので腰にしっかりと結びつけ尾のように引いて歩くのである。その竹串を通した紐の根もとに二十、三十、多い人は五六十と小ダコの獲物を取るのである。（高原，1985：28-29）

この引用文は、聞き取りの結果と食い違うところもあるが、捕り方についてはおよそ正確に描写されているようである。大きく食い違う点は、ムンツアン捕りの時季である。聞き取りでは9～12月とされ、実際、小浜小学校でも11月に行なわれ

ている。また、アダンの若芽を使う方法は、現在では廃れている。ほかには、村内集落の女性がムンツアン捕りの出かける場所としてアカヤサキを擧げる人が多かったのに、それが記述されていないこと、さらに小さな相違点としては、ムンツアンがムンツアマ、ムンツプランがブラーマと記されていることが挙げられよう。

さて、夜間のムンツアン捕りであるが、これは電灯を持参して浅い海に入り、軍手をはめた手で掴んで捕るという方法である。電灯が普及する前は、石油をしみ込ませた布に火をつけて明かりとしたという。1晩に50～60匹捕ることが普通で、100匹以上捕る人もいるそうだ。捕ってきたムンツアンは、売りに出すことはめったになく、湯がいて刺身にしたり、チャンプルーに入れたり、汁物の具にしたりして食べる。

2) 魚垣

魚垣とは、浅瀬に石垣を積み、潮の干満を利用して魚を捕るものであり、小浜島を特徴づけるものの一つである。普通には、単にカキと呼ばれているもので、県内に広くみられるようである。島



写真8 ウータバマにある魚垣

の南岸には 4 つの魚垣があり、その最西側に位置するスマンダカキは規模が最も大きい。このほか、同じく南のウータバマにあるバイラカキや、西のアカヤサキ近くにあるウンドウカキなどが知られているが、いずれも埋没あるいは崩壊しており、現在は利用されていない。

ところで、この大きなスマンダカキには逸話がある。島出身の美女が琉球王府に奉公したが、子どもができなかつたので島に返された。このとき、その女性が不自由しないようにと、世話役を遣わせたほか、米と粟を送り、さらに魚を捕るために魚垣を築いた。その魚垣がスマンダカキであるという。なお、その女性の着物が旧暦の七夕に虫干しされるので、1 年でその日だけ見ることができるそうだ。

3) 海藻採り・貝採り

小浜島の海藻採りで最もポピュラーなものは、アーサ（ヒトエグサ）とモズクである。アーサを探るのはもっぱら女性の仕事だが、モズクは男性も採る。それぞれ採れる時季は、だいたい 1~4 月と 3 月~5 月である。特別な食べ方ではなく、アーサは汁物の具や刺身などとして、モズクはいったん塩漬けしておき、食べる前に塩抜きして、モズク酢などにして食す。

細崎の女性には、カーナ（オゴノリ）を探る人がいる。カーナは小浜島では採れないので、西表島まで船で渡って探っている。カーナのカーナは、水が流れるところ、すなわち河を意味しており、汽水域に生育する海藻である。採れる時季は 6~8 月で、1 日に 50~60kg を採るという。いったん湯がいてゴミを取った後は冷凍しておき、食べる前に解凍する。刺身の妻にすると美味である。

貝類としては、イソハマグリを探る女性に出会ったことがある。昔は、シャコガイやクモガイ（方名：マヤーン）も採られたが、今は数が減っているそうだ。シャコガイは、しばしば庭に置いてあるのを見かける。これは、水溜用に置かれていたものがそのままになっているのであろう。またクモガイは、かつて、やかんの代用として使用されたり、簾や笠を掛ける留め具として利用されたりした。今でも、縁起がよいといわれるので玄関に飾る家がある。玄関に飾る貝としては、スイジガイ

が有名であるが、小浜島でも飾ってある家を見ることができる。

4) 水鳥獵・水田漁労

水鳥獵の対象としては、カモ（方名：ガートウリ）が一般的である。夕方、田の畦に罠を仕掛けて、朝方、捕りに行く。時季としては、羽が生え替わる 6 月頃が最良とされる。また、稲刈りの時に、水田にいるカモを周りから数人で追いつめて、一度に 5~6 羽も捕ったこともあると聞く。

水田漁労については、ウナギやエビが捕られていたという証言を聞くが、十分な調査ができていないので詳細は不明である。

5. 染織

1) 藍染め

八重山は染織が盛んなところとして知られているが、小浜島も例外ではない。竹富島・西表島と比較すると小浜島の染織は、まったくといっていいほど商品化されていないことに特徴がある。以下に記されている状況は、21 世紀を迎えた現在においても変わらない。

インド藍の産地として最も有望視されながら今だ自給用のみに始終している。古くから竹富島の糸を染めることで支えてきたとも伝えられる。

昭和 7 年 7 月、仲盛一雄氏により島独自の共進会という物作りを奨励する活動が今に続いている。その中で婦人たちは自家用の織物を競い合う。殆どが祭事のための衣であり自給意識が慣習となって残っているという事は奇蹟に等しい。そのため女たちは藍畑を持ち自ら手を藍で染める。（八重山ミニサー記録誌及び記録ファイルム作成委員会編、1993: 59）

小浜島の藍染めは、伝統的にインド藍（ナンバンコマツナギ）を用いる。インド藍の立て方は、およそ次のとおりである。すなわち、まずインド藍の枝を刈り、このうちの葉を水に浸け重石をする。これは、夏ならば 1 昼夜、冬は 2 昼夜程度を要する。葉を絞りこしてから、青汁液に木灰を混入し攪拌する。攪拌を始めると泡が立つが、600 回くらい攪拌を続けると泡が消えて分離されるので、

表 11 「はいむるぶし」開業までの経緯

年月日	新聞名	タイトル	記事内容
1972.4.15	八重山毎日新聞	ヤマハボートで観光事業を／日本楽器社長が竹富町へ申し出る	日本楽器製造 KK (ヤマハ) 社長が 13 日、竹富町役場に町長を訪ね、本土復帰後に観光事業をやりたいので許可してほしいと口頭で申し出た。町長は同社の進出を歓迎しているという。
1972.11.12	八重山毎日新聞	沖教祖、労組が抗議／ヤマハ事務所 事業をすぐ中止せよ	沖教祖八重山支部事務局長など八重山地区労の代表は 11 日、小浜島や西表東部一帯で大量の土地を買い占めている日本楽器のヤマハ八重山事務所と、竹富町に対し抗議を行なった。この地区労の抗議行動は、さきに日本楽器が町内の一農業委員や議会議員有志等を本土観光旅行に招待、さらには大量の土地を買い占め、町民経済をかく乱しているとして、住民生活をまもるために行なったものである。
1974.9.12	八重山毎日新聞	三項目の条件指摘／県ヤマハの開発で事前協議示す	小浜島で開発を計画しているヤマハが先に知事あてに申請してあった開発行為についての回答が 11 日、竹富町長あてに届いた。ヤマハの申請は県内でも初めてのもので、開発行為事前協議事項として次の三項目を指摘している。(1)用水については地表水によって確保し、既存水源に依存しないこと。(2)マリーナの計画になりしだい県土本部と調整すること。(3)マリーナの関連で漁業権者（八重山漁協）の同意を得ること。
1975.2.26	八重山毎日新聞	ヤマハ ヤッサの申請取り下げ／計画一部変更 他に代替地	ヤマハは西表東部のヤッサを買い占め、小浜島のビルマ崎とを結ぶ海洋レジャーランドの建設を計画していたが、ヤッサについては、県側の農地転用を認めないと強い姿勢の前に申請を取り下げ、事実上同地区での開発を断念した。 ヤッサ島は、仲間川に面した小島で総面積や約 63ha。このうちヤマハは、4人の地主の持つ 5.3ha を残し、57ha 余を坪当たり 1,200 円～1,500 円で買った。同地区は、琉球政府が基盤整備を行ない、原則として農地転用を認めない第一種農地である。ヤマハは、ヤッサと並行して小浜島も買占めに乗り出し、町有地、私有地を含め、ビルマ崎を中心に約 150ha を買い占めた。ヤマハとしては、小浜とヤッサを結ぶ海洋レジャーランドの建設を計画していた。 ヤマハの誘致は、町当局が積極的で、議会も含めて一貫して進めている。しかし、ヤッサの農地転用は県の反対にあって断念し、また小浜島では、八重山漁協が「漁民の生活の場である漁場が荒らされる」として漁業権の同意を得られていない。小浜については、1 月に水田 (10ha)、畑 (42ha)、採草放牧地 (5ha) の計 59ha の転地申請が出されている。
1975.4.24	八重山毎日新聞	マリーナ建設に反対／小浜細岬漁民が漁協へ要請	小浜島の細岬漁民 (11 世帯) の代表が、八重山漁協、同水産研究会に、ヤマハが計画しているマリーナなどは、漁民に次のような重大な害をおよぼす恐れがあるとして、6 月の漁協総会で反対してほしいと要請した。(1)細岬漁民のほとんどが使用している刺し網をレジャーボートのスクリューが切断する恐れがある。(2)もぐり漁法に従事している時、レジャーボートが走り回ることは生命の危険さえおびやかし漁業を妨害する。(3)レジャーボートが走り回るとその騒音で魚が逃げ出し漁獲高をへらす恐れがある。
1975.5.9	八重山毎日新聞	議題に取り上げぬ／八重山漁協 ヤマハの申請	八重山漁協は、このほど漁業権管理委員会を開き、ヤマハの漁業権同意申請を、6 月に予定されている定期総会で議題として取り上げないことを決めた。大部分の委員が、「たとえボートの隻数が漁協側に一任されているとはいえ、一隻入れることによって今後なしくずしにされる恐れがある」として同意に反対した。これにより、同意申請は昭和 48 年 11 月に続いて事実上否決された形となった。

年月日	新聞名	タイトル	記事内容
1975.8.5	八重山毎日新聞	開発行為で本申請／日本楽器 海のレジャー部分除く	ヤマハは、昨年9月に事前協議申請が条件付きでパスし、その条件も一部については解決したことから7月29日付けて本申請した。3つの条件のうち、用水の確保については、地元、町、ヤマハの三者で協定書が締結され、いちおう解決した。しかし、マリーナ建設については漁業権の同意申請が否決されたため、当面、観光園芸など陸上での施設建設に着手し、海のレジャー施設については当分見合わせる形で今回申請している。ヤマハでは、許可がおり次第、直ちに事業に着手し、約13億円（概算）をかけて3年で完成する計画を立てている。
1976.2.10	八重山毎日新聞	県、条件付きで許可／ヤマハの小浜島の観光開発	県は、ヤマハから申請のあった県土保全条例に基づく開発行為について、11項目の条件を付して許可した。昨年7月29日付けて申請があったもので、1月24日付けて許可されている。
1976.10.19	八重山毎日新聞	ヤマハランド 小浜で建設着手／当面は“マリーナ抜き”で	ヤマハは、15日から小浜島の建設予定地に測量に入り、事実上「小浜島ヤマハランド」の建設に着手した。この観光開発計画は、南西諸島観光開発の一環で、47年3月にヤマハ社長が来島し、ほぼ復帰と同時に具体的な計画を打ち出し、開発に乗り出している。計画では、まず小浜島を拠点として西表と新城島（上地）を結ぶ海洋レジャーランドを建設するというもので、小浜島ではビルマ崎一帯を買収、そこにマリーナ基地を建設するほか、最終的には180人収容の高級ビラ18棟と約200人収容のロッヂ12棟、100人収容のキャンプ場、それに植物園観光牧場、プール、アーチェリー、サイクリング施設などを建設する計画を提示していた。そして同計画に基づき、小浜島では、87haの町有地を含む約154haを買収した。
1978.2.9	八重山毎日新聞	「ヤマハ」誘致で收拾へ（県観光振興局）／会社事業推進を要請／漁協の反対で開発難航	ヤマハの海洋レジャーランド建設に関する連絡会議が8日開かれた。町や県もヤマハの誘致には積極的で、開発許可はおりたのに、マリーナ基地建設が八重山漁協の反対にあい、事業が進まない現状にある。この会議は、ヤマハの誘致をすすめる県観光振興局が事態の收拾に乗り出したもので、その中でヤマハ側はいったん計画からはずしていた海洋レジャーを「進出した意味がない」と復活させ、町と県に積極的な事業の推進を要請した。
1979.2.20	八重山毎日新聞	ヤマハ、近く着工／「はいむるぶし」7月に開店	ヤマハの八重山事業所は17日公表した小浜島ヤマハリゾート施設は、今月15日建築許可が出たので近く着工し6月に完成、今年の7月15日からオープンすることが明らかになった。施設の概要については、去る31日に小浜島の住民代表と懇談して説明、了解を得たという。施設の名称は「はいむるぶし」（南群星）と命名。その由来は、八重山が南十字星の完全に見える北限で、国内唯一の場所であることに起因している。総事業日は8億5千万円。年間利用客は8千人で、小浜中心に平均3泊4日、2万4千泊を見込んでいる。
1979.2.27	八重山毎日新聞	本社の説明を受けて／ヤマハの事業計画 観光協理理事会で批判	八重山観光協会の理事会が26日開かれたが、小浜島で大型観光事業に着手したヤマハに各理事の怒りと不信が噴出した。ヤマハの事業着手には、「具体的な事業計画ができていたのに、地元との事前調整はなく、頭ごなしに計画をすすめて来たのは許せない」との批判が出され、これをうける形でヤマハ側が、急遽この日の理事会で事業計画を説明することになった。
1979.3.22	八重山毎日新聞	ヤマハの事業計画聞く／タクシー、バス路線問題も	八重山観光協会の理事会が20日開かれ、ヤマハの「はいむるぶし」事業計画の説明を受けるとともに、今後双方のコミュニケーションを密にすることを話し合った。
1979.7.15			「はいむるぶし」部屋数40室でオープン

1 昼夜放置する。上澄み液を捨てると、ドロ藍と呼ばれる沈殿物が取れる。

この工程で大切な点は、木灰を使うことにある。特に小浜島では、ガジュマルの生木を焼いてつくった木灰を使用している。ガジュマルを焼くときは、一度に大量に焼くので、このときばかりは男女が必要になる。

安里（1991: 55）には、「刈りとった藍は二日くらいの水につけウルの灰（サンゴの石灰）を少し入れると藍がきれいに咲く」という島人の言葉がある。これは、シマ藍の立て方を紹介したものであるが、すでに廃れたのか、このようなやり方を聞いたことはない。

2) 荸麻

織物の原料は、伝統的に苧麻（方名：ブー）が使われてきた。苧麻は、琉球王府が八重山の各家庭で栽培するよう奨励された植物であるので、ここに人頭税の時代に培われた技術が伝承されているという皮肉をみることもできよう。

苧麻は成長速度が速く、一度刈っても 40~45 日経てば、また刈り取れる状態になる。刈るときは根元から伐り、表皮と芯の部分に分ける。表皮の方を、アカイと呼ばれる金物でしごいて不純物を取り除くと、纖維が得られる。この纖維を紡いで、織物の経糸・緯糸に使用する。

経糸・緯糸ともに苧麻を使うのが伝統的な織り方であるが、非常に手間がかかるので、最近は緯糸だけに苧麻を用い、経糸は紡績加工されたラミを使う（苧麻×ラミ）ことが多いのだという。小浜島の場合は、祭祀に合わせてつくる着物の種類が多いので、そのすべてを苧麻×苧麻で仕上げるのは困難であるようだ。すべてを手作りでつくろうとすると、どうしても原料の質を下げるえないところに、小浜島における織物の矛盾が生じているといふ人もいる。

6. 観光

1) 「はいむるぶし」の歴史

小浜島における観光は、良くも悪くも「はいむるぶし」を中心に展開している。そこで、この「はいむるぶし」の歴史について整理しておこう。なお資料として、「はいむるぶし」がオープンする

までの動向を、新聞記事からまとめた年表を付した（表 11）。

日本楽器製造株式会社（以下、ヤマハ）が八重山諸島で大型観光事業に着手しようとしていることは、1972 年に明らかになった。ヤマハの最初の構想では、小浜島、西表島、新城島にリゾート施設をつくり、離島間を船で往来しようというものだった。当時は、県内に本格的なリゾート施設が少なく、竹富町内には皆無だった。

西表島では、仲間川河口付近のヤッサ島をほぼ買収した時点で、農地転用の許可が県から下りずに開発を断念し、新城島は会社の保養施設を建設しただけなので、結局、小浜島だけが大型リゾート施設を受け入れたことになった。

ヤマハによる観光事業の展開については、県や町はともに積極的に誘致する方向で動いた。また、地元の小浜公民館も 1973 年に、誘致促進の決議を下した。しかし、海洋レジャーについては、細崎集落の漁民からの反発は強く、八重山漁協が中心となって漁業権を放棄しなかった。このため、1979 年 7 月に、「はいむるぶし」はオープンしたものの、観光の目玉となるはずだったマリーナは建設できず現在まで至っている。

「はいむるぶし」の建設当初における意図は、欧米式の長期滞在型旅行が楽しめる空間として、島の南東部ビルマ崎一帯約 150ha の敷地に、ゆとりをもって無理なく配置したリゾート施設をつくることにあった。この意図は、建物の装飾にも表現されており、たとえば、屋根に葺いた赤瓦は古い民家で利用されていたものであり、また建物の周囲はサンゴ石灰岩を、一部には小浜島で取れるトラバーチン（大理石）を利用して、小浜島の自然環境になじむ演出がされている。オープン当初は部屋数が 40 室と比較的少なく、10 年前までは周遊型の観光客を断っていたというから、当初の意図を貫こうという姿勢はあったのだろう。

しかし、開業以来、単年度決算で黒字になることはなく、1990 年代になってから周遊型の観光客を受け入れ、部屋数を 138 室まで増やすなど対応しても、なかなか経営は改善されなかった。結局、1996 年に親会社のヤマハリゾート（株）から分社独立し、（株）はいむるぶしとしてリスタートを切った。職員の給与を大幅にカットしたり、部屋数