

【資料】

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に  
出現した生物のリスト

寺 林 暁 良  
金 城 達 也

## 資料

## 奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

寺 林 暁 良      金 城 達 也  
Akira TERABAYASHI      Tatsuya KINJO

## 目次

1. 背景と目的
2. 調査の概要と方法
  - 2-1. 調査地の概要
  - 2-2. 調査方法
  - 2-3. 附表の作成方法
3. 結果
  - 3-1. 出現した生物名数
  - 3-2. 人々と生物の関わり
  - 3-3. 集落内での関わり方の相違
  - 3-4. 時間軸からみた関わり方の相違
4. まとめと課題  
附表

## [Abstract]

## A List of Organisms Appearing in the Interview Surveys in Uttabaru Community, Amami City, Japan

This paper lists the organisms that appeared in interview surveys that the authors conducted from 2014 of the Uttabaru community in Amami, a city in the Kagoshima prefecture in Japan. The list contains a total of 319 organisms, some of which were domesticated by people, some which were caught in the wild, and some which were “semi-domesticated”. Even within the community, knowledge about the use and management of these organisms varied. Moreover, the relationship with organisms changed significantly during the rapid economic growth of the postwar period. Thus, organizing the survey data of a small area gains significance in order to show the cultural diversity in a large area, such as that of the Amami Oshima or the Nansei Islands.

## 1. 背景と目的

本資料は、筆者らが2014年から鹿児島県奄美市打田原集落で行ってきたインタビュー調査の中で出現した生物をリスト化したものである(附表)。

筆者らは、打田原集落の自然資源利用に関するインタビューをもとに『打田原の生活誌——やま・さと・うみのいとなみ』(金城ほか, 2021)を取りまとめた。これは打田原集落の人々と自然資源との関係について記述した生活誌であり、その中には多種多様な動植物が登場する。本資料では、冊子で紹介できなかつ

た生物も含め、インタビュー調査に出現した生物を整理した。

奄美大島の人と自然の関わりを体系的に紹介した文献として、恵原(1973)や安溪・当山編(2011)などがある。また、大野(1995)は奄美群島における植物の地域名を取りまとめている。これらは奄美群島あるいは南西諸島の各地での調査をまとめたものであり、地域によって異なった自然資源の呼称や用途が併記されている場合も少なくない。地域における固有の自然資源の呼称や用途は、文化や歴史の地域ごとの独自性や地域による多様性を示すものであり、着目に値する。しかし、自然誌・生活誌

キーワード：奄美大島, 打田原, 生物相, 地域名, インタビュー調査  
Key words: Amami Oshima; Uttabaru; biota; local name; interview surveys

は奄美大島や南西諸島といった比較的大きな地域でまとめられることが多く、打田原集落のような特定の小地域に絞った研究は多くない。

また、小地域における人と自然の関わりに着目した研究としては、飯田・名和 (2005) の笠利湾地域における貝類の地域名や民俗知に関するものがある。この研究は、貝類に限ったものではあるが、集落内の個人間における生物知識の差を明らかにした点に特徴がある。一方、自然誌や生物相の調査は、特定の生物グループに着目することが多く、本資料のように特定の生物グループにこだわらずに動植物相の全てについて記録するようなものは多くない。

以上のことから、本資料は、打田原集落という小地域に限定している点、生物相を網羅的に取り上げている点に特徴があるといえる。

## 2. 調査の概要と方法

### 2-1. 調査地の概要

調査対象地は、鹿児島県奄美市の北東部に位置する打田原集落である。打田原集落は崎原地区、打田原地区、鯨浜地区からなり、これら3地区で認可地縁団体の打田原集落会を組織している。

奄美市のオープンデータサイトによると、2022年8月現在の打田原集落の人口は51人、世帯数は33世帯、高齢化率は50.1%である<sup>(1)</sup>。

### 2-2. 調査方法

筆者らは、2014年から2022年までの期間、年に1、2回程度の頻度で打田原集落を訪問し、インタビュー調査と観察を実施してきた。本資料の調査対象者は、打田原集落の出身あるいは幼少期を打田原集落で過ごした7人である(表1)。

調査は、訪問回及び対象者ごとに調査番号を付した(合計25番まで)。ヒアリング調査は、対面での個人インタビューのほか、複数の対象者が対話をしながら話を展開するグループイン

表 1. 調査対象者一覧

略称	生年	備考
MS	1926	出身・居住ともに鯨浜地区
HI	1927	鯨浜地区出身 結婚後は打田原地区に居住
WA	1932	喜瀬集落出身 1937年から打田原地区に居住
HY	1933	打田原地区出身
MM	1937	打田原地区出身 結婚後は名瀬市街に居住
KR	1941	崎原地区出身 現在は打田原地区に居住
HS	1948	打田原地区出身 崎原地区にUターン

タビュー、野外を対象者と歩きながらインタビューを行う聞き歩き調査を実施した(表2)。調査結果については、原則すべて逐語文字起こしを行うとともに、観察によって得られたデータについても可能な限りメモに起こした。

なお、魚介類の調査については、調査番号24において画像データによるエリシテーション法<sup>(2)</sup>を取り入れた調査も実施した。

### 2-3. 附表の作成方法

上記の調査で得られた生物種を附表にまとめた。この附表では、打田原集落での地方名に和名と学名を併記したほか、用途や備考(採取場所など)、該当生物種が出現した調査の調査番号を付した。附表の作成後には調査対象者に確認を依頼し、正誤の修正を行った。特に調査番号14、15、25は、附表の確認を主とする調査となった。ただし、この附表確認作業において、関連する他の自然資源の利用についての話に展開することも少なくなかった。

なお、和名と学名について、植物は米倉・梶田(2003-)、菌類は日本金学会データベース委員会(2009)を、海藻類は鈴木(2010-)を、哺乳類は川田ほか(2021)を、鳥類は山階鳥類研究所を、爬虫類・両生類は日本爬虫両生類学会(2022)を、昆虫類は九州大学大学院

表2. 調査番号及び調査日

調査番号	調査日	対象者	方法	調査番号	調査日	対象者	方法
1	2014年8月2日	WA	イ	14	2018年3月2日	WA	イ*
2	2015年3月11, 14, 18日	WA	イ	15	2018年3月3, 4日	WA, MS, HI, MM, HY	グ*
3	2016年3月12~15日	WA	イ	16	2018年7月19, 20日	WA	イ
4	2017年3月13日	WA	イ	17	2018年7月20日	MM	イ
5	2017年3月14日	MS	イ	18	2018年7月21日	MS, WA	グ
6	2017年3月14日	HI, MM	グ	19	2018年7月21日	WA	イ
7	2017年3月14日	HY, MM	グ	20	2019年3月16, 18, 19日	WA	聞
8	2017年3月15日	WA, MM	グ	21	2019年3月17日	MM	イ
9	2017年3月16日	WA	イ	22	2019年7月13~15日	WA	イ
10	2017年10月24~26, 27, 29日	WA	イ	23	2019年7月14日	KR	イ
11	2017年10月25日	MM	イ	24	2019年9月15~17日	WA, HS	グ**
12	2017年10月26日	MS, HI	グ	25	2022年9月5, 14日	WA	イ*
13	2017年10月27日	HY	イ				

注：イ=インタビュー，グ=グループインタビュー，聞=聞き歩き，\*附表の確認，\*\*エリシテーション法

農学研究院昆虫学教室を、魚類は本村（2022）を、貝類は奥谷編（2017）を、その他は各種資料を用いた。

### 3. 結果

#### 3-1. 出現した生物名数

インタビューの結果を附表にまとめたところ、319種類の生物が出現した。内訳は、山菜・野草が29種類、樹木が44種類、竹類が7種類、菌類・藍藻類が3種類、耕作物が50種類、果樹・果実が12種類、海藻・海藻が14種類、家畜・家禽が8種類、野鳥が12種類、野生動物が13種類、昆虫類・その他虫類が17種類、魚類が50種類、頭足類が4種類、貝類が33種類、甲殻類その他が23種類となった。

注意すべき点は、この種類数は分類学上の「種」と一対一で対応するものではないということである。打田原集落での生物の呼称は、分類学上の数種をまとめたものである場合も多い。例えば、海藻のビルは、ミル属 (*Codium* spp.) の数種の総称である。また、魚類のヒューヌユー（ヒュー、マンビキ）は一般的に

シイラ (*Coryphaena hippurus*) を指すが、同属別種のエビスシイラ (*C. equiselis*) が区別されていない可能性がある。なお、和名・学名に「他」と付した生物については、分類学上の他の種を含む場合があることを示しているが、「他」が付されていない場合でも、他の種を含む場合がありうる。

#### 3-2. 人々と生物との関わり

附表の調査番号を見ると分かる通り、インタビューに繰り返し出てくる生物があった。例えば、スティツィ（ソテツ, *Cycas revoluta*) やアダネグィ（アダン, *Pandanus odorifer*) が該当する。これは、調査者の関心を反映したものであるが、日常生活で大きなかわりを持ってきたものであるといえる。

また、附表からわかるように、人と生物との関わり方は多様である。耕作物や家畜・家禽のように人間が栽培・飼養するものがある一方、自然環境の中から採捕するものもある。また、キンチョーデー（ホウライチク, *Bambusa multiplex*) のように定期的に植栽・管理はするが基本的には放置されるもの、カヤ（スス

キ, *Miscanthus sinensis*) のように継続的な利用によって生育環境を管理するものなど、いわゆる半栽培 (中尾, 1966; 宮内, 2009) の状態にある生物も多くみられた<sup>(3)</sup>。

### 3-3. 集落内での関わりの相違

生物の利用は、打田原集落内においても違いが見られる場合があった。ひとつは地区による違いである。例えば戦時中、トン (サツマイモ, *Ipomoea batatas*) は、打田原地区と鯨浜地区で位置づけが異なっていた。戦時中、水田を多く所有していた人が多く住んでいた打田原地区ではトンの家畜の飼料にすることが多かった一方、鯨浜地区や崎原地区ではトンが主食であり、弁当として小学校に持って行ったという話が聞かれた。

同じ地区内でも、個人による利用の違いが見られる場合があった。例えば、カムクック (スナホリガニ属, *Hippa* spp.) は、HY 氏が頻繁に食用にしたと述べた一方、WA 氏や MM 氏は食用にしたことがないと述べている。

また、同じ呼称ながら、人によって全く違う生物を指していることもあった。イショマツブ (磯にいるアカマタ [ヘビ] という意味) については、MM 氏がナマコの一種としていたのに対し、WA 氏はウミヘビのことを意味すると述べていた。

### 3-4. 時間軸からみた関わりの相違

今回インタビュー対象とした 7 人は、1920~40 年代に出生している。そのため、附表には、比較的長期の時間軸の中での経験が並列的に書かれていることになった。

附表からもわかるように、集落の人々と自然資源との関わりは、戦中・戦後直後までとそれ以降で大きく異なっている。特に、奄美大島は 1953 (昭和 28) 年に日本に復帰したが、奄美大島でもその後高度経済成長が始まり、生活様式が大きく変化した。

そのため、附表にある生物との関わりの多

くは、本土復帰前までのものが主であり、現在の打田原集落では見られなくなったものも少なくない。

## 4. まとめと課題

以上のように、附表から打田原集落における自然資源利用の全体像が浮かび上がってきた。これは、一義的には打田原集落における固有の文化を把握することであるが、一方では奄美大島あるいは南西諸島といったより広域を対象とする文化研究にとっても重要であると思われる。小集落の文化を知ることで、より広い地域内部の文化の多様性を明らかにすることにつながるからである。

もちろん、本資料には方法論的な課題もある。まず、本資料は筆者らが行ってきたインタビュー調査の副産物であり、調査自体がもともとこの附表の作成を狙いにしたものではなかった。調査は筆者らの関心に沿った形で進行したため、それを強く反映した表になっている。例えば、調査者らは当初、南西諸島におけるソテツ利用に関する関心をもとに打田原集落でインタビュー調査を開始した (金城・寺林, 2012; 2013; 2022)。そのため、当初の調査には山菜・野草や耕作物が多く出現している。その一方、昆虫類などはそれを対象にしたインタビューを実施していないため、種類があまり多くならなかった。一方で、魚類・貝類については、エリシテーション法による網羅的な調査を行ったことで比較的多くの種類数が出現することになった。本資料の拡充や質的な統一を目指すのであれば、魚類・貝類以外でもこうした調査法を用いた調査を実施することが必要となる。

また、非構造化インタビューの中で出現した生物種群とエリシテーション法の中でのみ出現した生物種群を比較することにより、人々との関わり方の違いや特徴について分析を行うことも今後の課題になるだろう。

## 〔謝辞〕

インタビュー調査にご協力いただいた打田原集落のみなさまにお礼を申し上げます。

本研究は JSPS 科研費17J07613, 19K23250, 21K13421の助成を受けた。

## 〔注〕

(1) 奄美市オープンデータサイト

<https://odcs.bodik.jp/462225/>(閲覧日: 2022年8月6日)。

(2) エリシテーション法とは、調査者側が特定の対象群にフォーカスし、場合によっては実物や写真を示すなどしながら対象に関する知識や記憶を誘発していく方法をいう。

(3) 半栽培とは、中尾(1966)で野生から栽培植物へ移行する間の歴史的概念として提示された概念だが、宮内編(2009)はこれを人間と自然との多様な関係を表す共時的概念として用いている。

## 〔参考・引用文献〕

安溪遊地・当山昌直編(2011)『奄美沖縄環境史資料集成』南方新社。

飯田卓・名和純(2005)「奄美大島北部、笠利湾における貝類知識——エリシテーション・データをとおした人-自然関係の記述」『国立歴史民俗博物館研究報告』123: 153-183。

恵原義盛(1973)『奄美生活誌』木耳社。

大野隼夫(1995)『奄美群島植物方言集』奄美文化財団。

奥谷喬司編(2017)『日本近海産貝類図鑑 第二版』東海大学出版部。

川田伸一郎・岩佐真宏・福井大・新宅勇太・天野雅男・下稲葉さやか・樽創・姉崎智子・鈴木聡・押田龍夫・横畑泰志(2021)「世界哺乳類標準和名リスト2021年度版」

<https://www.mammalogy.jp/list/index.html>  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

木戸伸榮(2016)「奄美大島の植物」『鹿児島国際大学社会福祉学部論集』34(4): 52-73。

金城達也・寺林暁良(2012)「徳之島におけるソテツ景観の意味——生業活動の組み合わせとその変遷から」『北海道大学大学院文学研究科研究論集』12: 469-489。

金城達也・寺林暁良(2013)「徳之島の生業複合から「ソテツ地獄」を問いなおす——構築された歴史観と地域社会の歴史認識のズレ」『地域文化論叢』15: 27-44。

金城達也・寺林暁良(2022)「自然資源管理と地域再生の一体的な展開——奄美市打田原集落におけるソテツ林管理の事例から」『環境社会学研究』28: 140-155。

金城達也・寺林暁良・宮内泰介・和田昭穂(2021)『打田原の生活誌——やま・さと・うみのいとなみ』北海道大学大学院文学研究院宮内泰介、鈴木雅大(2010-)「日本産海藻リスト」

[https://tonysharks.com/Seaweeds\\_list/Seaweed\\_list\\_top.html](https://tonysharks.com/Seaweeds_list/Seaweed_list_top.html)  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

中尾佐助(1966)『栽培植物と農耕の起源』岩波書店。

日本菌学会データベース委員会(2019)「日本産菌類集覧データベース」

[https://www.mycology-jp.org/html/checklist\\_wlist.html](https://www.mycology-jp.org/html/checklist_wlist.html)  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

日本爬虫両棲類学会(2022)「日本産爬虫両生類標準和名リスト(2022年7月19日版)」

<http://herpetology.jp/wamei/>  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

宮内泰介編(2009)『半栽培の環境社会学——これからの人と自然』昭和堂。

山階鳥類研究所「山階鳥類標本データベース」

<https://decochan.net/index.php?p=0>  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

米倉浩司・梶田忠(2003-)「BG Plants和-学名インデックス(Ylist)」

<http://nesseiken.info/ylist/index.html>  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

九州大学大学院農学研究院昆虫学教室「昆虫目録データベース(MOKUROKU)」

<https://insectdb.kyushu-u.ac.jp/mokuroku/index-j.html#record>  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

本村浩之(2022)「日本産魚類全種目録エクセル版 ver.15」

[https://www.museum.kagoshima-u.ac.jp/staff/motomura/20220701\\_JAFList.xlsx](https://www.museum.kagoshima-u.ac.jp/staff/motomura/20220701_JAFList.xlsx)  
(閲覧日: 2022年7月25日)。

附表 奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
<b>【山菜・野草】29種類</b>				
アザン	シマアザミ <i>Cirsium brevicaule</i>	葉茎：食用（正月料理で豚肉と一緒に炊く）	海岸に自生	6, 15
フツイ	ニシヨモギ <i>Artemisia indica</i>	葉茎：ナリムチ（旧1月14日）、三月節句に使うヨモギ餅（フツィムチ）の材料、胃腸薬、止血薬、お灸のモグサ（ヤシュ）	道端・空地に自生	12, 15, 20, 23
ツイワ	ツワブキ <i>Farfugium japonicum</i>	茎：食用（佃煮、煮物など。冠婚葬祭に不可欠）【冬～春】 葉：木の実を絞るジョウゴ	道端・空地に自生、近年は栽培も	1, 2, 3, 6, 10, 11, 12, 17, 20
ネィブィル, ブィル	ノビル <i>Allium macrostemon</i>	球根：食用（白和え、漬物、煮物など）【初夏】	ソテツの根元などに群生	10, 15
ニガナ	ホソバワダン <i>Crepidiastrum lanceolatum</i>	胃腸薬	海岸に自生	15
ハマニガナ	ハマニガナ <i>Ixeris repens</i>	若葉：食用	海岸に自生	15
フクデリヤ	ノゲシ属 <i>Sonchus</i> spp.	若葉：戦時中の食糧難時に食用にする人もいた【春先】 葉茎：家畜（特にヤギ）の飼料、田畑の緑肥	道端・空地に自生	15
イショビ, ヤマイショビ	ホウロクイチゴ <i>Rubus sieboldii</i>	実：食用【春・ニギイショビの後】	山野に自生	10, 15, 16, 17, 23
ニギイショビ, ノイショビ	オキナワバライチゴ（リュウキュウバライチゴ） <i>Rubus okinawensis</i>	実：食用【春・田植え後】	野原・空地に自生	15, 23
スイギナリ	オオアブラガヤ <i>Scirpus ternatanus</i>	実：果汁を吸う【夏】	野原・空地に自生	22, 23
インヌヒ	ノボタン <i>Melastoma candidum</i>	実：食用【冬】	山野に自生	22
ワラビ	コシダ <i>Dicranopteris pedata</i>	焼き付け カゴ細工の材料 キノコ（ナバ）を刺して運ぶ	山林に自生	2, 10, 11, 14, 15
タマシダ	タマシダ <i>Nephrolepis cordifolia</i>	家庭の庭に植栽	山野に自生	11, 15
バシャ	リュウキュウバショウ <i>Musa balbisiana</i>	葉（カシャ）：五月節句の餅（ゲジラムチ）を包む 皮：水を通す管 繊維：芭蕉布（バシャギン）を着物にしたと聞いているが経験はない	野原・空地に自生、龍郷町まで取りに行くこともあった	6, 14, 15, 16, 19
サネン, ムツィザネン	クマタケラン <i>Alpinia x formosana</i> アオノクマタケラン <i>Alpinia intermedia</i>	葉（カシャ）：五月節句の餅（ゲジラムチ）を包む *ゲットウが増えてから、区別するためにムツィザネンと呼ぶようになった	山林近くに自生、人によっては龍郷町に取りに行くこともあった	6, 7, 8, 12, 14, 15, 22
サネン	ゲットウ <i>Alpinia zerumbet</i>	葉：茶（近年） 葉（カシャ）：餅を包むにも使うが、苦味があるほか、硬いため、使う場合には一旦湯に浸ける	もともと打田原にはほとんどなかった。近年畑などで栽培	6, 7, 8, 10, 12, 14, 15, 22

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ズイキ	ススキ <i>Miscanthus sinensis</i>	青葉：家畜の飼料 葉茎（カヤ、ガヤ）：家屋や高倉の屋根材、炭俵の菰、シバサシ（旧8月7日）の飾り	コハマ（コバマ）が代表的な共有採草地。龍郷町のグンギンや赤尾木に刈りに行くこともあった	2, 7, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21
マカヤ	チガヤ <i>Imperata cylindrica</i>	青葉：家畜の飼料 葉茎：屋根葺きの頂上部（イリキヤ）	採草地、特に山の上の方	7, 15
トーズキ	トキワススキ <i>Miscanthus floridulus</i>	葉茎：板付舟の三角屋（ツヤ）や塩小屋（マシュヤドリ）を葺く材料	採草地	7, 15, 20
サデク	ハマオモト（ハマユウ） <i>Crinum asiaticum</i>	皮：シイラ釣りの擬似餌 茎：風船にして遊ぶ	海岸に自生	7, 15
ズーダマ	ジュズダマ <i>Coix lacryma-jobi</i>	実：お手玉の材料	道端に自生、近年減少	16
オークサ	ルリハコベ <i>Anagallis arvensis</i>	魚毒遊び	畑や道端に自生、近年減少	9, 15, 20
シーピン、サイクサ	ハンゲシヨウ <i>Saururus chinensis</i>	葉茎：乾燥させてお茶にする、釣り餌のエビ（サイ）を運ぶ際に一緒に入れると飛び跳ねない、匂いが船酔いを防ぐ	川・湿地に自生	9, 10, 15, 20
チョウメイソウ	ボタンボウフウ <i>Peucedanum japonicum</i>	葉：薬草として食用、茶にする（近年）	野原・空地に自生、近年は栽培も	1, 2, 3, 15, 20
アマチャヅル	アマチャヅル <i>Gynostemma pentaphyllum</i>	葉：薬草として茶にする（近年）	山林に自生	2
ゲンノシヨウコ	ゲンノシヨウコ <i>Geranium thunbergii</i>	葉：薬草として茶にする（近年）	野原・空地に自生	2
ツユクサ	ツユクサ属 <i>Commelina</i> spp.	雑草として近年増えている	畑・空地に自生	16
サシ	センダングサ属 <i>Bidens</i> spp.	種が服に付着する雑草、繁殖力が強く駆除に苦慮、外来種	野原・空地に自生	10, 15
バジ	クワズイモ <i>Alocasia odora</i>	食べない	道端・空地に自生	15, 20
<b>【樹木】44種類</b>				
ヒトツバグイ	イヌマキ <i>Podocarpus macrophyllus</i>	枝：釣り餌用フナムシの捕獲、切花の防腐材 *シロアりに強い	生垣	13, 15, 20
チングイ	ホルトノキ <i>Elaeocarpus zollingeri</i>		生垣	15
カジグイ	フクギ <i>Garcinia subelliptica</i>		生垣	15
グイツグイ	ゲッキツ <i>Murraya paniculata</i>	*ミカンキジラミの防除で伐採進む	生垣	15, 20
カボック	パンヤノキ <i>Ceiba pentandra</i>		防風樹（1980年代に普及）	3, 15, 20
ガズィマルグイ	ガジュマル <i>Ficus microcarpa</i>	根元にクウンムンが宿ると伝えられる 樹皮：コマ（クール）回しや竹馬（ムタビ）を縛る紐	防風樹、街路樹	2, 3, 6, 7, 15, 20, 21

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
アホグイ	アコウ <i>Ficus superba var. japonica</i>	根元にクウンムンが宿ると伝えられる	街路樹	7, 20
デイゴ	デイゴ <i>Erythrina variegata</i>	根元に落とし穴(ウトウシツクッ)があるので近づいてはいけないと言われた	街路樹	20, 25
アカグイ	アカギ <i>Bischofia javanica</i>	枯れ葉：肥料(戦時中)	街路樹(打田原集落の中心に並木があった, 手花部小学校に大木)	13, 15, 18, 20
チーグイ	アカテツ <i>Planchonella obovata</i>		街路樹(特に鯨浜地区)	15
スイダラグイ	ヤブニッケイ <i>Cinnamomum yabunikkei</i>	実：石鹼の材料, 空気鉄砲の弾薬 葉：小麦粉やシイの実を砂糖と食べる嗜好品(コーシン)を食す際の匙	街路樹	15, 18, 20
ボボグイ, ボログイ ブブノキ	クワノハエノキ(リュウキュウエノキ) <i>Celtis boninensis</i>	枝：ナリムチ(旧1月14日)に使用	屋敷樹	9, 13, 15, 20
シュロ	シュロ <i>Trachycarpus fortunei</i>	繊維：縄の材料 葉：蓑, 笠の材料	屋敷樹	14, 22
シュロチク	シュロチク <i>Rhapis humilis</i>		庭の鑑賞樹	20
トーアダネグイ	アオノリュウゼツラン <i>Agave americana</i>		庭の鑑賞樹	15
ヤナグイ	ヤナギ類	枝：ナリムチ(旧1月14日)に使用, 現在はボログイを使うが, 本来はヤナグイだとされる	川沿い, 打田原にはコーランブチやタラマシに1本ずつくらいしかなかった	15
クワグイ	シマグワ <i>Morus australis</i>	葉：カイコの飼料(戦時中に増産), ヤギ汁などの毒消し 実(ナデチ): 食用	畑や傾斜地に植栽	3, 15, 20, 25
スティツィ	ソテツ <i>Cycas revoluta</i>	実(ナリ): 毒抜き後, 食用でナリガイ(粥), ナリ豆腐, ナリ味噌, 焼酎の材料(戦後まで), うどん, カステラ, 煎餅(近年), すり潰して傷薬 葉：緑肥, 葬儀用の花輪(戦後まで), 業者へ販売(戦争直後の一時期) 幹(ドテ): 食用にする人は稀, 崎原地区では幹から出る子株を食べた(戦時中) 綿(ハカマ): 鞠(マル)や野球の球の材料	防風樹・境界樹, 傾斜面に植栽(明治時代かそれ以前に植栽したと伝えられる)	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23
マツィグイ, マツィ	リュウキュウマツ <i>Pinus luchuensis</i>	チップ用や枕木用に販売(戦後直後) 幹：白(戦後は石白が出回った) 枝(ウズル): 薪, 炭を火鉢(ヒバク)で使う 松ヤニ: 漁火を焚くのに使用	雑木林に自生	2, 7, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19
テーチグイ, テーチ	シャリンバイ属 <i>Rhaphiolepis</i> spp.	実：食用だが, 皮は吐き出す 樹皮：煮詰めて染料 花：満開になると長雨の始まり *何種類もあり, 染料として特に優れた種類をトーチと云った	雑木林に自生	9, 10, 11, 12, 15, 17, 20, 23

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
クビグイ	ツルグミ <i>Elaeagnus glabra</i>	実：渋いが食用になる【秋】 枝：熱冷ましや破傷風の薬となる茶	雑木林に自生	9, 10, 11, 15, 23
グイマグイ, グイマ	ギーマ <i>Vaccinium wrightii</i>	実：食用【秋】 葉：煮詰めて農薬	雑木林に自生	9, 10, 11, 14, 15, 19, 20, 23
トーグイマグイ	アデク <i>Syzygium buxifolium</i>	実：食用 *ギーマの実よりもおいしいとされていた	雑木林に自生	9, 10, 11, 14, 19, 20
ムタンソビ	ヤマヒハツ <i>Antidesma japonicum</i>	実：食用【秋】 葉：髪を洗う洗剤	雑木林に自生	11, 14, 15, 19, 23
ガラスィグイマグイ	ハマヒサカキ <i>Eurya emarginata</i>	実：食用にされない【秋・冬】	雑木林, 特に海岸近くに自生	11, 14, 20, 21
サカキ	ヒサカキ <i>Eurya japonica</i>	紙の花を付けて葬儀の飾りにする	雑木林に自生	11, 14, 20, 21
アクチグイ, アクチ	モクタチバナ <i>Ardisia sieboldii</i>	実：食用, 空気鉄砲の弾 花：満開になると長雨の始まり 渋：塗って乾燥させると気密性を保つ詰め物(パッキン)になる	雑木林に自生	15, 23
シイグイ	スタジイ <i>Castanopsis sieboldii</i>	実：食用【秋～初冬】, 粉にして砂糖と混ぜて食べる(コウシン)	雑木林に自生(打田原にはキサンヤマに少量)	9, 10, 15, 16, 19
トーツボラ	オオイタビ <i>Ficus pumila</i>	実：食用, メジロの餌	雑木林に自生	20
ミンコツボラ	イヌビワ <i>Ficus erecta</i>	実：食用になるが, 可食部が少なく食べない	雑木林に自生	20
ウム	ムベ <i>Stauntonia hexaphylla</i>	実：食用	雑木林に自生	10
ツバキ	ヤブツバキ <i>Camellia japonica</i>	葬式の飾りにした。打田原にはほとんどないため, 紙で楕形の花を折って代用した	雑木林に自生(打田原には稀)	21, 25
カミグイ, カビグイ	カジノキ <i>Broussonetia papyrifera</i> ヒメコウゾ <i>Broussonetia kazinoki</i>	パルプとして業者に販売(戦後直後)	雑木林に自生	11, 14, 20
サンショウ	サンショウ <i>Zanthoxylum piperitum</i>	葉：魚毒遊び	雑木林に自生	9, 25
ヤマモモ	ヤマモモ <i>Morella rubra</i>	葉：茶(近年)	雑木林に自生	2, 10, 15
テブラグイ	アマクサギ <i>Clerodendrum trichotomum</i> var. <i>yakusimense</i>	(葉が臭い)	雑木林に自生	20
ハーモモグイ, ハーモモ	モッコク <i>Ternstroemia gymnanthera</i>	建材, ナンコ遊びの棒, 三味線のバチ	雑木林に自生(打田原にはキサンヤマに少量)	9, 15
スギ	スギ <i>Cryptomeria japonica</i>	建材	山林に植樹(1940年代頃)	5, 6, 15
イジュ	イジュ <i>Schima wallichii</i>	建材	打田原には生えておらず, 大島西部から購入	11, 14, 15

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
センダン	センダン <i>Melia azedarach</i> var. <i>subtripinnata</i>	建具 * 木目が美しい	雑木林に自生 (打田原には少ない)	10
クスノキ	クスノキ <i>Cinnamomum camphora</i>	建具	雑木林に自生	10
アダン	アダン <i>Pandanus odorifer</i>	防風樹, 防潮樹 洗濯物・稲の干し場 皮: タワシの材料 根 (アダンシ): 船を結ぶ縄 葉: 風車や腕時計などの玩具 実: 食用だが喉が痒くなるのであまり食べない, 釣り餌となるヤドカリ (アマン) の捕獲	海岸, 近年は植栽することもある	7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 23
ユナギ	オオハマボウ <i>Hibiscus tiliaceus</i>	防風樹, 防潮樹 皮を剥いだ枝: ちゃんばらごっこ この刀 樹皮: コマ (クール) 回しの紐	海岸	14, 20
ヤシ	ヤシ類	幹: おこわ蒸し器 (カシキウフ)	海岸	10
<b>【竹類】 7 種類</b>				
マダケ	マダケ <i>Phyllostachys reticulata</i>	ザル (サンバラ), ホウキ, 烏カゴ, 竹馬 (ムタビ) タケノコ (ダーナ): 食用【6~7月】	植栽管理, 近年管理されずに減少	9, 10, 15, 20
キンチョーデー, キンチョー	ホウライチク <i>Bambusa multiplex</i>	垣根, ザル (サンバラ), カゴ (テル), 竹馬 (ムタビ), 畦の補強材 (カラン) タケノコ (ダーナ): 食用【6月】	植栽管理, 近年管理されずに減少	9, 10, 15, 19, 20
ガラデー	ダイサンチク <i>Phyllostachys reticulata</i>	ザル (サンバラ), 竹馬 (ムタビ), ホウキ タケノコ (ダーナ): 食用【5月】	植栽 (少量)	15, 20
クサンデー	ホテイチク <i>Phyllostachys aurea</i>	垣根, 教鞭, 杖, ホウキ タケノコ (ダーナ): 食用【5月】	打田原ではクサンヤマに少量, 多くは本茶峠で採取	9, 10, 15
モウソウ, モウソウチク	モウソウチク <i>Phyllostachys edulis</i>	タケノコ (ダーナ): 食用【4月】	打田原には生えておらず, 龍郷町や住用町からもらった	9, 10, 15
ボーデー	ダンチク <i>Arundo donax</i>	笛や竹馬 (ムタビ) の材料 葉: 笹舟遊び	生垣など, 最近増えている	10, 15, 16
クダグシ	リュウキュウチク <i>Pleiolobus linearis</i>	機織りの糸巻き, 魚を干す棒, 蚊帳吊り棒	山林などに自生, 最近増えている	9, 10, 15, 20
<b>【菌類・藍藻類】 3 種類</b>				
マツィナバ, ナバ, ハッタケ	ハツタケ <i>Lactarius lividatus</i>	食用【冬】 * 汁物やうどんに入れると良い 出汁が出た	マツ林	9, 11, 13, 16
ミングリ	アラゲキクラゲ <i>Auricularia polytricha</i>	食用【4~5月】	ガジュマルに生える	10, 15
ハトサ	イシクラゲ <i>Nostoc commune</i>	食べたことはないが, 笠利東部では食べると聞いている	打田原には多くなかったが, 最近増えた	20

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
<b>【耕作物】50種類</b>				
クウム	イネ <i>Oryza sativa</i>	米:食用(主食), ミキ(アラセツ, 旧8月) 藁:藁草履, 俵, 糊袋(ハマキ) *春と夏の二期作をした	水田, 1960年代以降, 減反で消滅	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 23
ムチグウム	モチイネ <i>Oryza sativa</i>	年中行事の餅, 赤飯(カシキ)	水田, 1960年代以降, 減反で消滅	3, 4, 6, 8, 10, 13, 15, 18
フームギ	オオムギ <i>Hordeum vulgare</i>	コーシン(はったい粉と砂糖を混たもの)	イネの裏作にした	5, 6, 7, 11, 15, 18
クウムギ	コムギ <i>Triticum aestivum</i>	粥に入れる 醤油の材料	畑作(栽培は戦後)	15
トーノキン	モロコシ <i>Sorghum bicolor</i>	食用	畑作, 近年は栽培されず	11
ウグイ	サトウキビ <i>Saccharum officinarum</i>	砂糖(クスリザタックウ), キビ酢【2~3月】 青葉:牛の飼料 搾りかす:漁火の燃料 *かつてシマウグイという大型のサトウキビがあった	畑作 戦前, 製糖小屋(サタヤドゥリ)は打田原に5ヵ所, 鯨浜に2ヵ所あった	3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 23
ジマムイ	ナンキンマメ(ラッカセイ) <i>Arachis hypogaea</i>	豆:食用 *タネオロシの料理に必須	畑作	7, 8
フーマムイ	ソラマメ <i>Vicia faba</i>	豆:食用 *戦時中, ご飯に混ぜて豆ご飯にした	畑作	6, 7, 20
アズィキ	アズキ <i>Vigna angularis</i>	豆:赤飯(カシキ) *在来のアズキは本土のものより粒が小さい	畑作	10, 18
デーズィ	ダイズ <i>Glycine max</i>	味噌の材料などとして購入 油の絞りカス(マメンカス):豚の餌, 戦時中は食べた人もいる きな粉:メジロの餌	購入(打田原では栽培されず)	6, 8, 15, 20
ターマン	ミズイモ <i>Colocasia esculenta var. aquatilis</i>	イモ:食用 茎(クゥーリ):食用(味噌汁など)【夏】	湿地での畑作	15, 21, 25
トムジン	ハスイモ <i>Colocasia gigantea</i>	茎(クゥーリ):食用, 送り盆に墓前に備える	畑作	15, 20, 25
コーシャマン	ダイジョ <i>Dioscorea alata</i>	イモ:食用	畑作	10, 25
ジャガイモ	ジャガイモ <i>Solanum tuberosum</i>	イモ:食用	畑作(本土復帰後)	15
トツブル	ニホンカボチャ <i>Cucurbita moschata</i>	果菜:食用【夏~秋】 家普請で振る舞う *在来のカボチャ(シマトツブル)で, 瓢箪型はヒョウタントツブルと呼ばれる	畑作	15
カボチャ	セイヨウカボチャ <i>Cucurbita maxima</i>	果菜:食用【夏~秋】	畑作(本土復帰後)	11, 15
シブリ	トウガン <i>Benincasa pruriens</i>	果菜:食用【夏~秋】, 正月の三献料理の一の膳は鶏とトウガンの吸い物(トゥリスイムン) *在来種(シマシブリ)は10kg以上になる。本土復帰後, オキナワトウガンなどの市販品種を導入	畑作	3, 6, 15, 19

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ナブラ	ヘチマ <i>Luffa aegyptiaca</i>	果菜：食用【夏～秋】	畑作	15
キュウリ	キュウリ <i>Cucumis sativus</i>	果菜：食用【夏】 * 在来種（シマキュウリ）は大型，戦後は市販の品種に移行し販売用	畑作	3, 6, 15, 19
トマト	トマト <i>Solanum lycopersicum</i>	果菜：食用【夏～秋】 * 戦前は味がなく臭かったため，多くは作っていなかった本土復帰後，市販品種を導入	畑作	3, 6, 11, 15, 19
ナス	ナス <i>Solanum melongena</i>	果菜：食用【夏～秋】	畑作	3
コショウ	キダチトウガラシ（シマトウガラシ） <i>Capsicum frutescens</i>	実：香辛料 葉：メジロの餌	畑作	20
ドコネ	ダイコン <i>Raphanus sativus</i>	根菜：食用【冬～春】，切り干し大根，正月の三献料理の三の膳は豚肉と大根の吸い物（ウンスイムン） * 本土復帰後，市販品種に移行	畑作	2, 5, 10, 15, 16, 17, 18, 20
カブ	カブ <i>Brassica rapa</i>	根菜：食用	畑作	15
ニンジン	ニンジン <i>Daucus carota</i>	根菜：食用 * 本土復帰後，五寸ニンジンや三寸ニンジンなどの市販品種を導入	畑作	3, 5, 6, 10, 11, 15
ガキョ	ラッキョウ <i>Allium chinense</i>	根菜：食用	畑作	2, 3, 15
ゴボウ	ゴボウ <i>Arctium lappa</i>	根菜：食用	畑作（本土復帰後）	15
タマネギ	タマネギ <i>Allium cepa</i>	葉茎菜：食用	畑作	2
フル	ニンニク <i>Allium sativum</i>	球根部（フルンガブ）：食用（味噌漬けなど） 葉：食用（味噌漬けなど）	畑作	1, 2, 3, 5, 6, 18
ネギ	ネギ <i>Allium fistulosum</i>	葉茎菜：食用【夏～秋】	畑作	3, 25
ニラ	ニラ <i>Allium tuberosum</i>	葉茎菜：食用	畑作	15
ショウガ	ショウガ <i>Zingiber officinale</i>	香辛野菜：食用，戦後導入	畑作	1, 6
ウコン	ウコン <i>Curcuma longa</i>	根菜：食用 * 近年，集落会事業部がうどんに入れるなど商品開発	畑作（本土復帰後）	1, 20
タマナ	キャベツ <i>Brassica oleracea</i>	葉茎菜：食用【冬～春】 * ナガオカという大きくなる品種があった。本土復帰後に市販品種を導入	畑作	3, 6, 15, 16, 17
ミスナ	タカナ <i>Brassica juncea</i>	葉茎菜：食用（味噌炊きなど）【冬～春】	畑作	15

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ブロッコリー	ブロッコリー <i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>	葉茎菜：食用	畑作（本土復帰後）	15
レタス	レタス <i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i>	葉茎菜：食用	畑作（本土復帰後）	15
チンゲンサイ	タイサイ（チンゲンサイ） <i>Brassica rapa</i> var. <i>chinensis</i>	葉茎菜：食用	畑作	10
フダンソウ、ウマイナ	フダンソウ <i>Beta vulgaris</i>	葉茎菜：食用	畑作	3,6
ハンダマ、キンジソウ	スイゼンジナ <i>Gynura bicolor</i>	葉茎菜：食用	畑作、アサギマダラが産卵する草として道沿いに植栽	9, 22
ハウレンソウ	ハウレンソウ <i>Spinacia oleracea</i>	葉茎菜：食用	畑作（本土復帰後）	1, 6, 15
バジル	バジル <i>Ocimum basilicum</i>	葉茎菜：食用	畑作（近年）	8
ミツィバ	ミツィバ <i>Cryptotaenia canadensis</i>	葉茎菜：食用	山野に自生、本土復帰後に畑作	15
タイワンダーナ	マコモ <i>Zizania latifolia</i>	葉茎菜：食用	湿地での畑作（本土復帰後導入）、現在作っている人はいない	10, 15
ドクダミ	ドクダミ <i>Houttuynia cordat</i>	葉：茶	畑作（近年）	2, 10, 15, 20
カタクリ、アロルート	クズウコン <i>Maranta arundinacea</i>	根茎：澱粉をとり、餅にする	畑作（近年）	2, 25
チョウチンバナ	フウリンブッソウゲ <i>Hibiscus schizopetalus</i>	観賞用	庭	10
オチャ	チャノキ <i>Camellia sinensis</i>	葉：お茶	購入	3, 11, 16, 20
コーヒー	コーヒーノキ <i>Coffea arabica</i>	実：お茶（コーヒー） *戦後、米軍食に入っていた	購入	1, 2, 3, 4, 22
タバコ	タバコ <i>Nicotiana tabacum</i>	葉：タバコ	購入（専売品）、米兵にもらった、畑作（戦後～本土復帰）	3, 15, 16, 17
<b>【果樹・果実】12種類</b>				
スイカ	スイカ <i>Citrullus lanatus</i>	果実的野菜：食用	畑作	15, 17, 20
メロン	メロン <i>Cucumis melo</i>	スイカの種に混ぜてできることがあったが、食べなかった	畑作	17
バシャウムィ	バナナ <i>Musa x paradisiaca</i>	果実：食用 *島バナナにはオガサワラなど数種がある	畑作（台風で倒れるので多くなかった）	2, 10, 15
マンジョイ	パパイヤ <i>Carica papaya</i>	未熟実：食用（漬物など） 成熟実：メジロの餌	野原・空地に自生、栽培もある	1, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 17, 18, 20
バンジロ、バンシロ	バンジロウ（ゲァバ） <i>Psidium guajava</i>	果実：食用 葉：茶	果樹園（戦後の一時期推奨されたが定着せず）	2, 10

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
クネイング	ミカン類 <i>Citrus</i> spp.	果実：食用 * 在来ミカンにはトークネイング、エラブネサンなどの種類がある)	果樹園、屋敷樹	2, 6, 9, 10, 15
クサクネイング	シイクワシャー (ヒラミレモン) <i>Citrus depressa</i>	果実：食用, 香り付け * 在来のミカンで、沖縄のシークワサーに類似	果樹園、屋敷樹	2, 15
キンカン	キンカン <i>Citrus japonica</i>	果実：食用	果樹園 (本土復帰後)	15
ブンタン	ザボン (ブンタン) <i>Citrus maxima</i>	果実：食用	果樹園	15
ボンカン	ボンカン <i>Citrus reticulata</i>	果実：食用	果樹園 (タンカンより前に導入)	2, 8, 15, 20
タンカン	タンカン <i>Citrus tankan</i>	果実：食用 皮：食用 (乾燥させ、香り付けにふりかける) 販売用ジャム (近年)	果樹園 (近年)	1, 2, 6, 8, 15, 20
タチバナ	タチバナ <i>Citrus tachibana</i>	病気に強く、ミカン類の接木	果樹園	15
<b>【海藻・海草】14種類</b>				
イギスイ	キリンサイ <i>Eucheuma denticulatum</i> 他	食用 (炊き固めて味噌漬)、大島紬の糊	磯で採取、漂流物を拾う	5, 8, 11, 15, 17
ハイギスイ	トゲキリンサイ <i>Eucheuma perplexum</i>	食用 (炊き固めて味噌漬)、大島紬の糊	打田原では取れず、東海岸の磯で採取 (空港建設前まで)	8, 11, 15
フノリ	フノリ属 <i>Gloiopeltis</i> spp.	食用 (炊き固めて味噌漬、汁物の具) 【冬～春】、大島紬の糊、洗髪用の洗剤、漆喰のつなぎ * 根が太いもの、細いもの、全体が柔らかいものなど数種類ある	岩場で摘む	3, 8, 11, 15, 17, 20
シルナ	オゴノリ属 <i>Gracilaria</i> spp.	食用、大島紬の糊	磯で採取、崎原地区の立神～前肥田に多い	8, 15
オーサ、アオサ	アオサ属 <i>Ulva</i> spp. 他	食用 (味噌汁、天婦羅など) 【正月前～早春】	岩場、二枚貝の殻で掻き取る	3, 5, 8, 15, 17, 18
イワノリ	アマノリ属 <i>Neopyropia</i> spp.	食用	崎原地区、囲炉裏の灰などを撒いて摘む	3, 15
ビル	ミル属 <i>Codium</i> spp.	食用 * 食用は数種類ある	磯で採取	15
スノリ	オキナワモズク <i>Cladosiphon okamuranus</i>	食用 (酢の物、おすまし、天ぷらなど) 【5～6月】	砂浜で採取 現在は養殖している	1, 3, 5, 8, 15, 17, 20
マクリ	マクリ <i>Digenea simplex</i>	茶：虫下し薬 * 検便でカイチュウの卵が見つかる学校で飲まれた 戦後しばらくは集落外の業者が買取	磯で採取	15
モ、タワラモ	ホンダワラ <i>Sargassum fulvellum</i> 他	食用 (特に戦時中)、ニラやラッキョウの肥料 * 近年は茎を味噌漬で柔らかくして食べる	漂流物を拾う	4, 8, 10, 13, 15, 17

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
アカモク	アカモク <i>Sargassum horneri</i>	食用（近年） * モの一種	漂流物を拾う	10, 12, 15
ダネ	リュウキュウアマモ <i>Cymodocea serrulata</i> 他	魚が集まる、ジュゴンの餌になる	磯	15
コンブ	コンブ属 <i>Saccharina</i> spp.	食用（煮物、野菜炊きなど） * アラセツの供物、田植え、屋根葺の賄い	購入	3, 6, 15, 17
ワカメ	ワカメ <i>Undaria pinnatifida</i>	食用	購入	15
<b>【家畜・家禽】8種類</b>				
ウシ	ウシ <i>Bos taurus</i>	農作業や製糖作業の労働力（本土復帰前まで） 糞（ウシノクス）：肥料（本土復帰前まで）	集落内の数軒が飼養	5, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 23
ウツ	ブタ <i>Sus scrofa</i>	肉：食用（塩漬け保存）、正月の三献料理の三の膳は豚肉と大根の吸い物（ウツスイモン）、年越しは豚骨野菜 骨：豚汁の出汁 脂身：食用（アブラカスとして保存） 血：食用（固めて野菜炒めに入れる） 子豚：遠くは瀬戸内町まで販売 糞（ウツノクス）：肥料（本土復帰前まで） * 品種はキシウツ、トゥンイシュ	豚舎で飼養、正月に砂浜で屠殺（本土復帰前まで）	3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23
マー	ウマ <i>Equus caballus</i>	荷馬車（名瀬から喜瀬まで来ていた）	打田原にはいなかった	12, 23, 25
ヤギ	ヤギ <i>Capra hircus</i>	肉：食用（ヤギ汁） 糞（ヤギノクス）：肥料（本土復帰前まで）	畜舎で飼養、夏に屠殺（本土復帰前まで）	7, 8, 15, 16, 17, 18, 20, 23
トゥリ	ニワトリ <i>Gallus gallus</i>	肉：食用（汁物など）、正月の三献料理の一の膳は鶏とトウガンの吸い物（トゥリスイモン） 糞（トゥリノクス）：肥料（本土復帰前まで） * 打田原にはなかったが、周辺の集落にシャモの鬮鶏（トゥリトゥラワシ）があった	庭に放し飼い（本土復帰前まで）	7, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 23
イン	イヌ <i>Canis lupus</i>	ペット 肉：滋養強壯の薬として食べた	打田原には多くなかった	4, 20
マヤ	ネコ <i>Felis silvestris</i>	ネズミ取り	打田原には多くなかった	20
カイコ	カイコ <i>Bombyx mori</i>	繭：戦時中、学校に納めた 蛹：食用、鶏の餌	学校で配布されて飼養（戦時中）、戦前から集落に養蚕試験場があった	3, 15
<b>【野鳥】12種類</b>				
ガラスィ	ハシブトガラス <i>Corvus macrorhynchos</i>	卵・雛：取って食べる人もいた	高木に営巣	3, 14, 15, 20
ユムンドゥリ	スズメ <i>Passer montanus</i>	成鳥：食用（焼き鳥、タモで捕獲）、害鳥として足2本につき1銭で買い取り（戦時中） 雛鳥（ハガユムンドゥリックウ）：夜釣りの餌 卵：食用	高倉などに営巣	9, 15

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ヒュス	ヒヨドリ <i>Hypsipetes amaurotis</i>	成鳥：食用（霞網で捕獲）	人家近く	9, 25
フェークサ	サシバ <i>Butastur indicus</i>	鳴き声でシイラの漁期を知る * フェークサは本来ハヤブサの 意味と言われる	岬に営巣	11, 13, 20
不明（ブッポウソウ）	リュウキュウコノハズク？ <i>Otus elegans</i>	夜中に鳴くので気味が悪かった	ガジュマルなどの木に留まる	21
シーギャ	シギ類	成鳥：食用（鉄砲などで捕獲）	山林	20
イキュン	アジサシ類	卵：食用【8月】	磯の岸壁などに営巣	15, 25
スパムエ	メジロ（リュウキュウメジロ） <i>Zosterops japonicus</i>	成鳥：さえずりを聞くために飼育 * ハブが来ると鳴いて知らせ てくれる	山林でトリモチなどで捕獲	10, 15, 20, 23
不明	ウミウ？ <i>Phalacrocorax capillatus</i>		瀬（トゥリンズ）によく留まっている	12, 20, 25
サギ	サギ類		瀬（トゥリンズ）によく留まっている	20, 25
ヒョーシャ	ルリカケス <i>Garrulus lidthi</i>		近年、打田原にも現れる	2, 10, 20, 25
イソビス	イソヒヨドリ <i>Monticola solitarius</i>		近年、打田原にも現れる	2, 20, 25
<b>【野生動物（哺乳類・爬虫類・両生類）】13種類</b>				
ヌェズン	ネズミ類	害獣、尻尾1本を1銭で学校で買い取り（戦時中）	荒廃したソテツ林に増加	1, 2, 5, 8, 10, 15, 16, 18, 20
シシ	イノシシ（リュウキュウイノシシ） <i>Sus scrofa</i>		近年稀に出没	2, 3
ハブ	ハブ <i>Protobothrops flavoviridis</i>	咬害 * 血清は手花部小学校にあった。噛まれたら名瀬にある病院まで運ぶ必要があった * 行政が買取（5,000円/匹、後に3,000円/匹） 肉：食用（焼いて食べる）	ネズミ類を好むため、荒廃したソテツ林で増加の懸念	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12, 15, 16, 20, 23
コージラク、マムシ	ヒメハブ <i>Ovophis okinavensis</i>	毒性はハブより弱い		5, 15
マッタブ	アカマタ <i>Lycodon semicarinatus</i>	無毒		10
ビッキャ	カエル類		夜、井戸でうるさく鳴いていた	20, 21, 22
オットンビッキャ	オットンガエル <i>Babina subaspera</i>	喘息の薬として食せると聞 が、食べたことはない		20, 21
ソーズンブラ	アマミシリケンイモリ <i>Cynops ensicauda ensicauda</i>		水辺、防空壕の中で多く死んでいた（戦時中）	6, 25
グズィラ	クジラ類	肉：食用 脂：灯籠用の油（戦後）	海岸に座礁（戦後の食糧難のころに多く湾に入ってきて助かった）	8, 10, 12, 13, 15, 23
フカ	イルカ類	脂：板付舟の防水、釣り糸の防腐		25

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ザン	ジュゴン <i>Dugong dugon</i>	肉:食用(戦後の食糧難のころ) *鳥肌のことをザンヌキ(ザンの毛)という	入江に入ってきたものを捕獲	3, 15
カムィ	ウミガメ類	肉:精力剤, 外科手術の回復を強める薬と言われたが, 頻繁に食べることはない *アカウミガメは臭いがきつい	販売用に素潜りで捕獲, 浜に産卵に来る	13, 15, 20
イショマツブ	ウミヘビ類	*イショマツブをナマコの種類だという人もいる		25
<b>【昆虫類・その他虫類】17種類</b>				
ハブラ	チョウ・ガ類			25
アサギマダラ	リュウキュウアサギマダラ <i>Radena similis</i>	近年「アサギマダラの郷づくり事業」で有志が保全	ハンダマに産卵	13, 3, 22
アカホシゴマダラ	アカホシゴマダラ <i>Hestina assimilis</i>		リュウキュウエノキに産卵	13, 15
トクノシمامシ, イッセムシ	キクイムシ類	木材を食害する害虫, 役場が1銭で買い取り(戦時中)	木材	15
ミカンコミバエ	ミカンコミバエ <i>Bactrocera dorsalis</i>	ミカン類などの害虫, 2015年に再侵入, 2016年に根絶	柑橘類	3, 15
ミカンキジラミ	ミカンキジラミ <i>Diaphorina citri</i>	ミカン類などの害虫	柑橘類	15, 20
フーヒリヤームシ	カメムシ類	農業の害虫	畑など	9
カム	ゲンゴロウ類		水田など	13, 14
ガジャン	カ類	吸血害虫, 蚊帳が各家庭にあった		15, 25
フェ	ハエ類			7, 11, 25
バツタ	バツタ類	ニワトリの餌, 田の害虫	タモで捕獲	20, 25
クスブ	カナブン類	農業の害虫, 甲虫の中で捕まえると手に糞をする種類	畑など	20, 25
シャシャン	アリ類			25
シロアリ	シロアリ類	木材の害虫	木材など	15, 20, 25
ムエザ	ミミズ類	魚釣りやカニ捕り(ガンウギ)の餌		9, 19, 25
カイチュウ	カイチュウ類	寄生虫, 検便をした		15
マツクイムシ	マツノザイセンチュウ <i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	マツの害虫 *マツノマダラカミキリが媒介		10, 15
<b>【魚類】50種類</b>				
ドロウナギ	ニホンウナギ <i>Anguilla japonica</i>	食用	川釣り, ウケ(アリフォ)で捕獲	3, 7, 9, 10, 19
コーウナギ	オオウナギ <i>Anguilla marmorata</i>	食用だが, 油が多くて好まれない	川釣り, 近年ミニダム掃除で捕獲された	10, 17
ウルム, ウルメ, ウルムッパ	ムロアジ <i>Decapterus muroadsi</i>	食用(味噌漬けなど)	釣り, 網漁, ダイナマイト漁【昼】	2, 8, 11, 15, 17, 18, 24
ハーウルム	タカサゴ <i>Pterocaesio digramma</i>	食用	舟釣り, 冬の時化で漂流してきたものを拾った	17

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ガラ, ガラックワ, ガーラ	アジ類 (小型)	食用	釣り【昼】	13, 15
ガツン	アジ類	食用	サビキ釣り【昼】 漁火釣り【夜】	15
スタナビラ	コバンアジ <i>Trachinotus baillonii</i>	食用	浜釣り【昼】	24
カマジ	シマアジ <i>Pseudocaranx dentex</i>	食用	釣り	24
スレイン	キビナゴ <i>Spratelloides gracilis</i>	食用 (野菜を炊く時のダシ (ジャコ) など), 魚釣りの餌 【4~5月】	サデ漁, ダイナマイト漁	8, 13, 15, 17
ハダラ	トウゴロウイワシ類	食用戦後直後まで 焼き魚, 刺身	サデ漁 (ハダラスキ) 【夜】	13, 15, 24
ムジン	ヤマトミズン <i>Amblygaster leiogaster</i>	食用	サデ漁	15
オーサバ	グルクマ <i>Rastrelliger kanagurta</i>	食用	サデ漁, ダイナマイト漁	13, 15
スクラ	ボラ (稚魚) <i>Mugil cephalus</i>	食用	投網	15
ブラ, サクチ	ボラ <i>Mugil cephalus</i>	食用	投網, ダイナマイト漁	15
シュク	アイゴ (稚魚) <i>Siganus fuscescens</i>	食用 (塩辛など)	サデ漁【夏】	13, 15
アイ, アイヌユー	アイゴ <i>Siganus fuscescens</i>	食用	釣り	13, 15, 24
イブ	ハゼ類	食用 * マンハナ, エセイブ, ヤンゴ ラなど数種類あり	浜釣り, 川のイブもいる	15
ヒキ, ヒッキ, ヒキッ クワ	スズメダイ類	食用 * アヤビキ, クービキ, シュービ キ, クルビキなど数種類あり	釣りなど【昼】	8, 13, 15, 20
イラブチ, エラブチ	ブダイ類	食用 (刺身を酢味噌で食べる, 燻製や味噌漬けにして保管)	舟釣り【昼】, 突き漁【夜】	7, 8, 10, 13, 15, 17, 19, 20, 24
オーガン	ヒブダイ <i>Scarus ghobban</i>	食用 (燻製にして保存)	舟釣り【昼】	24
ハームィ	チカメキントキ <i>Cookeolus japonicus</i>	食用	漁火釣り【夜】, ダイナ マイト漁	2, 15
カタヤス	オジサン <i>Parupeneus multifasciatus</i> 他	食用 * ヒメジ科の数種類	磯釣り【昼】	15, 24
ヒュー, ヒューヌ ユー, マンビキ	シイラ <i>Coryphaena hippurus</i>	食用 * 高倉に干して保存, 正月に水 で戻して三献料理の二の膳の 刺身にする	舟で引き縄釣り【9~11 月, 宵~早朝】	7, 11, 13, 15, 20
ネバリ	ハタ類	食用 * ハーネバリ, クルネバリ, ユ ダリネバリなど数種類あり	舟釣り, 餌はスズメの雛 や子豚【夜】	15, 24

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ハーズイン	スジアラ <i>Plectropomus leopardus</i>	食用	釣り【夜】	15, 24
クサビ	ベラ類	食用 * キークサビ, ハマクサビ, ス ナクサビ, オークサビ, ガブ クサビなど数種類あり	磯釣り【昼】	13, 15
マッコーパー, マク ブ	シロクラベラ <i>Choerodon shoeneleini</i>	食用 (唇が好んで食される)	舟釣り, 磯釣り【昼】	13
ガブクサビ, ヒノマ ル	ヒノマルテンス <i>Iniistius twistii</i>	食用	突き漁【昼】	13
フトゥルキ	アマミフエフキ <i>Lethrinus miniatus</i>	食用	舟釣り【夜】	15, 24
タマン	ハマフエフキ <i>Lethrinus nebulosus</i>	食用	舟釣り【夜】	13, 24
クチナギ, クツナギ, フツィナギ	イソフエフキ <i>Lethrinus atkinsoni</i>	食用	舟釣り【夜】	13, 24
ムツィックゥ	ノコギリダイ <i>Gnathodentex aureolineatus</i>	食用	釣り【夜】	15, 24
アオマツ, オーマツ	アオチビキ <i>Aprion virescens</i>	食用	舟釣り	13, 24
アカマツ	ハマダイ <i>Etelis coruscans</i>	食用	舟釣り	13, 24
スイビ	フエダイ類	食用 * ハースイビ, キースイビなど 数種類あり	釣り【夜】	15
ヤマトゥブ	ヨスジフエダイ <i>Lutjanus ophuysenii</i> ロクセンフエダイ <i>Lutjanus quinquelineatus</i>	食用	釣り【昼】	24
サンバラダイ	センネンダイ <i>Lutjanus sebae</i>	食用	釣り【夜】	15, 24
ウンギャルマツ	アオダイ <i>Paracaesio caerulea</i>	食用	舟釣り【夜】	15, 24
チン, チヌ	ミナミクロダイ <i>Acanthopagrus sivicolus</i>	食用	釣り【夜】	15, 24
ヤシャ, ヤチャ, ヤ チャボウ	カワハギ類	食用	磯釣り【昼】	15
クロマツ	クロムツ <i>Scombrops gilberti</i>	食用	舟釣り	13
フグシャ	ヤガラ属 <i>Fistularia spp.</i>	食用	突き漁【昼】	15
スイズイ	ダツ属 <i>Strongylura spp.</i>	食用	磯釣り【昼】	15
マスィン	トガリエビス <i>Sargocentron spiniferum</i>	食用 * 夜明け前に釣れるものはハト キノマスィンという	磯釣り	24
マグロ	イソマグロ <i>Gymnosarda unicolor</i>	食用	舟釣り【昼】	13

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
カツオ	カツオ <i>Katsuwonus pelamis</i>	食用, 鰹節 (高級品, おすまし など)	舟釣り	17, 25
フグ	フグ類	毒があり, 食べなかった 7月ごろに産卵するため, その 頃は海藻を食べなかった		15
アバス	ハリセンボン <i>Diodon holocanthus</i>	あまり食べなかった	釣り	25
マフクアバス	イシガキフグ <i>Chilomycterus reticulatus</i>	食用	釣り	25
サバ	サメ類		ダイナマイト漁の時に 寄ってきた	2, 25
<b>【頭足類】 4種類</b>				
スガリ	ウデナガカクレダコ <i>Abdopus aculeatus</i>	食用	漁火【夜】	11, 15
タフ	タコ類	食用 (マダ汁 (墨汁) など)	突き漁【夜】	3, 6, 7, 8, 13, 15, 18, 20
クウブシムイ	コウイカ <i>Sepia latimanus</i>	食用	突き漁【夜】, 冬の時化 で漂流したものを拾っ た	15, 17
イキャ, ミズイカ	アオリイカ <i>Sepioteuthis lessoniana</i>	食用, シイラ釣りの餌	釣り	7, 13
<b>【貝類】 33種類</b>				
トゥビンニャ, テラ ダ	マガキガイ <i>Strombus (Conomurex) luhuanus</i>	食用	磯, 素潜りで採取【通 年】	5, 8, 12, 13, 17, 24
ユガグチンニャ	フネガイの仲間	食用	磯で採取	24
シュフキ, マシユン ニャ, マシャコレ ニャ	カワラガイ 他 <i>Fragum unedo</i>	食用 * 潮を吹く二枚貝の総称	磯で採取	5, 24
アスカンニャ	シャコガイ類	身: 食用だが, 臭いがあるため 食べる場合は酢味噌などにす る 貝殻: 草をすり潰すときの臼代 わり	磯で採取	8, 15, 17, 24
ナブンニャ	カサガイ類	食用	磯で採取	24
ブトゥンニャ	イモガイ類	貝殻: コマ (クール), 鬮貝 (ブ トゥックウツウラワシ)	磯で採取	24
ブランニャ	ホラガイ <i>Charonia tritonis</i>	食用 貝殻: 笛	素潜り	24
サデ, サデムック	ハナマルユキ <i>Monetaria caputserpentis</i>	身: 食用 貝殻: サデ網の錘	磯で採取	13, 15, 24
ウシムック	ムラクモダカラ <i>Chelycypraea testudinaria</i>	身: 食用 貝殻: ムック遊び (おはじき) * ムック遊びではイチジュウ ムック	磯で採取	13, 24
ビッキヤムック	キイロダガラ <i>Monetaria moneta</i>	食用 * 小さいため, 食用にしない人も	磯で採取	13, 15, 24

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
イチジュウムック	ホシダカラ <i>Cypraea tigris</i> , ハチジョウダカラ <i>Mauritia mauritiana</i> 他	食用 *ムック遊び（おはじき）での 呼称	磯で採取	13, 24
ニジュウムック	ヒメハラダカラ <i>Erronea hungerfordi</i> 他	食用 *ムック遊び（おはじき）での 呼称	磯で採取	13, 24
サンジュウムック	エダカラ <i>Talostolida teres</i> ウキダカラ <i>Palmadusta asellus</i> タルダカラ <i>Talparia talpa</i> 他	食用 *ムック遊び（おはじき）での 呼称	磯で採取	13, 24
ヨンジュウムック	クロダカラ <i>Melicerona listeri</i> 他	食用 *ムック遊び（おはじき）での 呼称	磯で採取	13, 24
ヌズレインニヤ, ヌ ズルンニヤ	ミミガイ <i>Haliotis asinina</i>	食用	磯で採取	8, 24
アナゴ, アナゴン ニヤ, トコブシ	イボアナゴウ <i>Haliotis (Sanhaliotis) varia</i>	食用（味噌漬けなど）	磯で採取	6, 8, 11, 13, 24
ハマグリ	イソハマグリ <i>Atactodea striata</i>	食用	砂浜で採取	24
ムイクランニヤ	レイシガイ <i>Reishia bronni</i> 他	食用なるが通常は食べない		24
ギシキョ, ギシキョ ンニヤ	ホソスジヒバリガイ <i>Modiolus philippinarum</i>	食用, イカ釣りの餌	浜で採取【通年】, 喜瀬 に取りに行った	5, 7, 8, 24
マナツインニヤ	アマオブネガイ <i>Nerita (Theliostyla) albicilla</i>	いがらっぽく, 食用には向かない	磯で採取	24
トウイチンニヤ	コシダカアマガイ <i>Nerita (Cymostyla) striata</i>	食用	浅瀬の砂地（夜, 砂の中 から出てくる）	24
カガンニヤ	イタヤガイ類	食用	磯で採取	24
ヒュンニヤ	リュウキウマスオ <i>Asaphis violascens</i>	シイラ釣りの餌	磯・岩場に群生	24
マヤンニヤ	スイジガイ <i>Lambis (Harpago) chiragra</i> クモガイ <i>Lambis lambis</i>	魔除けとして貝殻を家に飾る		24
イシダタミ	イシダタミ <i>Monodonta labio confusa</i> 他	食用（煮て身を取り出して食べ る）	磯で採取	24
ヒロセガイ	ギンタカハマ <i>Tectus pyramis</i>	食用	磯で採取	8
タマンニヤ	ニシキウス <i>Trochus maculatus</i> 他	食用	磯で採取	8, 24
カタンニヤ	チョウセンサザエ <i>Turbo (Marmarostoma) argyrostomus</i>	食用	素潜り, 崎原に多かった	8, 24
ヤクウゲエ, ヤッコ ゲ	ヤコウガイ <i>Turbo (Lunatica) marmoratus</i>	食用	素潜り	8, 24

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
シャーダリンニャ	カンギク <i>Lunella coronatus coronatus</i>	食用	磯で採取	24
トウイックウンニャ	不明			8
グズィマ	ヒザラガイ類	食用	磯で採取	24
アメフラシ	アメフラシ <i>Aplysia (Varria) kurodai</i>	毒があるとされた		8
<b>【甲殻類その他】23種類</b>				
ガン	淡水のカニ類	食用(戦後直後) 釣り餌, ブダイ釣りの撒き餌	川, 水田	4, 9, 10, 13, 19, 20, 22
マーガン, ケガニ	モクスガニ <i>Eriocheir japonica</i>	食用【梅雨時に多い】 水田に食害	川, 水田 * 水田がなくなり, いなくな った	3, 7, 9, 10, 17, 19, 20
ガザミ	ノコギリガザミ属 <i>Scylla</i> spp.	食用	カニカゴで捕獲, 喜瀬に 漁場がある	10, 25
ワタリガニ	ガザミ属 <i>Portunus</i> spp.	食用	前肥田に多かった	10, 17, 25
ウミガンクッ	スナガニ属 <i>Ocypode</i> spp.	お椀に3匹入れ, 産後7日目の 乳児の頭の上を這わせる	砂浜で捕獲	14, 15
ハンマ	不明(カニ類)	腎臓の薬になると聞いている が, 取ったことはない	砂浜にいる	8
カムクッ	スナホリガニ属 <i>Hippa</i> spp.	人によって食用(味噌汁, 焼き ガニなど)	砂浜で捕獲	8, 13, 14
アサヒガニ	アサヒガニ <i>Ranina ranina</i>	食用	沖, 漁火の網漁	8, 10, 11, 20
サイ	ヌマエビ類	食用, 釣り餌(イド)	川, 水田で捕獲	7, 9, 10, 13, 14, 15, 19
タナガ	テナガエビ属 <i>Macrobrachium</i> spp.	食用(汁物など)	川でウケ(アリフォ)で 捕獲	7, 9, 10, 19
イビ	アマミイセエビ <i>Panulirus femoristriga</i>	食用	海での素潜り(イビガギ という道具を使って捕 獲)	8
ツムエハキャ	シャコ類	食用	砂浜で網漁	8
アマン	ヤドカリ類	釣り餌(イド)	砂浜で捕獲 * アダンの実や米糠を撒 くと集まる	14, 15, 19, 25
フーガマチ	大型のヤドカリ類	大きめの魚を釣る時の餌(イド)	砂浜で捕獲	19, 25
カムインツムィ	カメノテ <i>Capitulum mitella</i>	食べる人は少ない	磯で捕獲	24
イショマヤ	フナムシ類	ブダイの釣り餌(イド)	磯でヒトツバグィの枝で 叩いて捕獲	13, 20, 24
ガスィツイ, ガスィ ティ	シラヒゲウニ <i>Tripneustes gratilla</i>	食用【夏】 輸出用瓶詰め(戦後) * 匂の身が入っているものを スィツイガスィツイ, 身の 入っていないものをシバリガ スィツイと呼んだ	磯で捕獲	3, 5, 6, 8, 12, 15, 17, 18, 20, 25

奄美市打田原集落でのインタビュー調査に出現した生物のリスト

地域名	和名・学名	用途	生育地・採取方法等	調査番号
ウバガスイツィ	ラッパウニ <i>Toxopneustes pileolus</i>	食べられるが、食べない	磯で捕獲	15, 25
ユン	ガンガゼ <i>Diadema setosum</i>	食べない		15, 25
シキリ	ナマコ類	種類によっては食用		8, 13, 25
ハマジキリ	フタスジナマコ <i>Bohadschia bivittata</i>	食用（酢味噌、炒め物、味噌汁など）	砂浜で採取	13,
イショマツタブ	オオイカリナマコ <i>Synapta maculata</i>	食べない *ウミヘビのことをイショマツタブと呼ぶ人もいる	磯	8, 13
ウル	サンゴ類	消石灰（シロフェ）の材料 漆喰の材料 休憩室（ヒルグヤ）、製糖小屋（サタヤドゥリ）、豚小屋（ウレンスィ）の石垣 土葬の石垣・蓋石	サンゴ礁	3, 7, 8, 11, 15, 17, 18, 20

