

秋から冬の頃

節折目く冬折目まで

日に日に涼しさが増していく
秋から冬までの間は、
子どもの成長を願う行事や
先祖供養の行事などが続く。
島人は、いつの時も命の繋がりを
大切にし、ささやかな幸せを願って
祖霊や祖神に手を合わせるのです。

秋の夕暮れ



秋に入る日
“シチウンミ（節折目）”
の行事，シチャミ。
子どもの健やかな
成長と幸せを願う。


ハサームッチー
マンソーの漬物
ハンスーシミシー

墓前で祖霊供養をする
墓祭りの行事，
シバサシ（柴挿）と
ウヤンコー（高祖祭）。



冬に入る日“フユンミ（冬折目）”に食べる餅，ハサームッチーは子供の大好物。

秋に入る日の行事



行事名	シチウンミ（節折目）	
いつ？	旧暦8月最初の「ひのと」の日。	
何の日？	古くは、季節を大きく分けると春と秋の2節になり、その折目なので、喜界島ではシチウンミは秋の始まりの日であった。	
内容	<p>◇昔は、新米の収穫でご飯が美味しい時期なので、朝食に新米を炊いて先祖棚にお供えした。 また、その頃に自生していたヒガンバナを、お墓や先祖棚・床の間に生けたという。</p>	 <p>黄色いヒガンバナの“ショウキズイセン”</p>

行事名	シチャミ（節浴）	
いつ？	シチウンミ（節折目）の日の朝に行く。	
何の日？	<p>子どもの健やかな成長と幸せを願って、家庭で儀式を行う。 ※喜界島には、本土の七五三のような習慣はなかった。 現在、シチャミを行う家庭は少なくなった。 ★小学生家庭アンケート85ページを参照。</p>	
内容 ※各集落で違う	年齢	◇シチャミを受ける子どもの年齢は集落で違う。例：誕生～10歳。9歳を除く。
	場所	◇井戸端・表座敷・泉など。
	準備	◇シチャミ水として、朝くみたての井戸水や、泉の水を準備。
		◇聖なる手草であるシチャミ草として、シチャミデンカー（笹の一種）またはススキを準備。
方法	<p>◇ご飯（おにぎりや赤飯など）と、お神酒（焼酎）を準備。</p> <p>◇祖母か母が、唱え言葉をかけながら、シチャミ水に濡らしたシチャミ草の先で頭を3回なでて、水をふりかける。（子どもの頭にご飯粒を乗せる事もある） ※『節の折目の初水を浴びることにより、成長期の子どもたちは、蚕や蛇などが脱皮によって成長するように、古い殻を出てたくましく健やかに伸びていくのである。』 ～「喜界島の民俗」・竹内譲 著～</p>	
唱え言葉	<p>◇男の子「ウフツチュナーリ ユカツチュナリヨー」 大きくなーれ（元気に育つように）、偉い人になるように</p> <p>◇女の子「ウフツチュナーリ ユカトウジナリヨー」 大きくなーれ（元気に育つように）、よいお嫁さんになるように</p>	<p>◇その他、色々な願いを込めた唱え言葉がかけられた。シチャミは、子を思う親の慈愛が込められた行事である。</p>



墓祭りの行事


『墓祭りは、墓前で祖霊を祭る行事。他集落に住む血縁者にも参加の機会を与える意味で、柴さしと高祖祭とに日を分けた。』
～「喜界島の民俗」・竹内譲 著～

行事名	シバサシ（柴挿・柴指）
いつ？	シチウンミ（節折目）の日から数えて5日目の日。
何の日？	柴（ススキ）を挿して、墓祭り（墓前で祖霊を祭る行事）を行う。 ※この日に墓祭りをを行う集落は、坂嶺小校区・島中・伊実久・小野津・志戸桶・佐手久・塩道・早町・白水など。朝柴・夕柴といって午前と午後に分かれて行われ、集落でも違いがある。あとの集落はウヤンコーの日に行う。
内容 ※各集落で違う	<p>◇家など全ての家屋の軒四隅と、門・井戸・墓場などに、朝早く柴（ススキ）を挿す。柴の後始末は家々によって違う。 ※「柴が挿されている地域では、大切な行事（墓祭り）が行われているので、悪神邪霊の進入を禁ずる」という意味で柴（ススキ）を挿すという。ススキは方言でグシチャーだが、この日に限ってはシバと呼ぶ。</p>  <p>◇墓祭りは、お供え物を持参して墓前に供え、線香をたき、お神酒（焼酎）を捧げて拝礼し、祖霊供養をする。親類縁者の墓参りもする。</p> <p>※以前は、墓場所で、親戚一同や墓の近い人達が集まって祝宴を開いたが、現在は一部で残るのみ。</p> 

秋
か
の
ら
頃
冬

行事名	ウヤンコー（高祖祭・考祖祭）
いつ？	旧暦9月以降の最初の「みずのえいぬ」の日。
何の日？	シバサシに墓祭りを行わなかった集落が墓祭りをを行う。
内容 ※各集落で違う	<p>◇墓祭りは、お供え物を持参して墓前に供え、線香をたき、お神酒（焼酎）を捧げて拝礼し、祖霊供養をする。親類縁者の墓参りもする。</p>  <p>にぎわう墓場の様子</p>

冬に入る日の行事

行事名	フユンミ（冬折目）	
いつ？	ウヤンコーの日から数えて九日目の「かのえうま」の日。	
何の日？	ハサームッチーを作って先祖棚にお供えし、家族で食べたり近親者に分けたりする。昔は、「餅もらい」の行事があった。	
内容	<p>「餅もらい」は、フユンミの晩に、青年男女が「餅もらい歌」を歌って集落の家々を回り、餅をもらって歩いたという。青年男女は農神の使いとされ、餅もらいの歌には、来年の豊作を約束する意味があった。現在は、一部の集落で少し形を変えて行われている。※志戸桶集落や佐手久集落では、月日が違うが、「ヒグルームライ（冷ご飯もらい）」という「餅もらい」のような行事が行われている。</p>	 <p>中里集落の餅もらいの様子</p>

ハサームッチー

- ◇「ハサー」と呼ばれる植物の葉で包んで蒸した餅の総称で、喜界島で「ハサー」として使われているのは下記の通り。★ハサー図鑑 72 ページを参照。
- ◇材料は、もち米粉・麦の粉・サツマイモ・黒糖などで、これにヨモギ（方言名：フツ）を入れた餅をフツムッチーという。色枠の餅は現在も作られている。

名称	<p>ハサームッチー</p>  <p>作り方 54 ~ 55 ページ</p>	<p>ムニムッチ (麦)</p>	<p>シルムッチー (白)</p>	<p>フツムッチー</p>  <p>作り方 24 ~ 25 ページ</p>
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・もち米粉 ・サツマイモ ・黒糖など 	<ul style="list-style-type: none"> ・麦の粉 ・サツマイモ ・黒糖など 	<ul style="list-style-type: none"> ・麦の粉またはもち米粉 ・サツマイモ <p>など</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・もち米粉 ・ヨモギ ・黒糖など <p>※サツマイモを入れる家庭もある。</p>
関連行事	<ul style="list-style-type: none"> ・旧暦5月5日 ・冬折目（フユンミ） 	昔、もち米粉は貴重な材料だったので、麦の粉が使われた。黒糖を入れないシルムッチーは、ご飯の代用にもなった。		<ul style="list-style-type: none"> ・旧暦3月3日
包む葉（ハサー）	オオバキの葉 クマタケランの葉 など			クマタケランの葉 サツマサンキライの葉 など

～黒糖について～

黒糖は、サトウキビのしぼり汁をそのまま煮詰めて作ったもので、糖分以外に微量のミネラルが含まれています。そのためか、喜界島では、黒糖をつまんでホッと一息、心身の疲れを癒す習慣が根付いています。そして、何と云っても喜界島の黒糖はおいしい！要因として「平坦な島なので太陽の恵みがたっぷり当たる・隆起珊瑚礁の島なのでアルカリ土壌がよい」などが挙げられるそうです。

黒糖の旬は12月～4月頃で、刈り取ったサトウキビから作りたての新糖が出回ります。喜界島には黒糖を作る製糖場が10ヶ所ほどあり、それぞれが特徴ある黒糖を作っているのです。形は四角・丸・岩石型などで、粉末の粉黒糖もあります。喜界島では、お茶請けとしてはもちろんのこと、菓子や餅の材料としてよく使われます。搾りたてのサトウキビジュースもおすすめてです。

<黒糖ができるまで>



サトウキビ畑



12～4月頃に刈り取り



刈りたての新鮮なうちに絞る



黒糖



絞り汁を煮詰めながら、石灰を加えて仕上げる。シンプルな作り方ゆえに、職人のカンが光る。

ちなみに、島では年間を通して、黒糖を使った色々な種類のもち（ムッチー）が作られています。

- ◇ウムムッチー……………田イモと黒糖★20 ページ参照
- ◇ヤチムッチー……………小麦粉等と黒糖★22～23 ページ参照
- ◇インニュムッチー…はったい粉と黒糖★23 ページ参照
- ◇カンムッチー……………もち米粉等と黒糖★35 ページ参照
- ◇ハサームッチー……………★52 ページ参照
- ◇マミムッチー……………そら豆と黒糖★74 ページ参照



(1/15個 157kcal)

行事菓子

ハサームッチー

旧暦5月5日の節句，フユンミに

旧暦5月5日の節句や，フユンミに作って先祖棚にお供えし，家族で食べたり，近親者に分けたりします。

材料

分量(15個分)

- ◇サツマイモ 正味量で 300g
 - ◇もち米粉…………… 300g
 - ◇粉黒糖…………… 240g
 - ◇水…………… 100～150cc
 - ◇オオバギの葉…………… 適量
- (方言名：マルハサー・マヤガサー)

★ハサー図鑑 72 ページ参照

※分量・作り方は，各家庭の味に調整する

◇オオバギの葉は，表裏を丁寧に洗って水気を切る。



◇たくさん作るときは，杵と臼でつくか餅つき機を使うが，少ない分量は手ごねでも作ることが出来る。

作り方



①サツマイモは，皮ごと軟らかくなるまで煮るか，蒸す。熱いうちに皮をおき，300gを計量し，ボウルに入れてつぶす。



②①のサツマイモに，もち米粉・粉黒糖を入れて混ぜる。



③最初は粉っぽくポソポソしているが、水を少しずつ加えながらこねていくと、しっとりとしてひとまとまりになる。よくこねる。
👉耳たぶほどの軟らかさが目安。



④生地を、約60gの俵型に丸める。
オオバギの葉に包む。
👉包み方のポイント参照



⑤蒸し器に④を並べる。
👉蒸気が通るように、すき間を開ける。



⑥蒸気の上上がった蒸し器にセットし、強火で1時間ほど蒸す。真ん中を切って蒸し上がりを確認する。
👉圧力鍋を使って蒸すと15分程で出来る。

ポイント

<オオバギの葉を使った包み方の一例>



真ん中に置き



手前をかぶせ



右を折り



左を折り



向こう側へ巻いていく



出来上がり



はみ出したら切る

👉ゆるく包むと生地が広がって蒸し上がるので、きっちり包む。

伝統料理

マンソーの漬物 (パパイヤの漬物)

日常に

コリコリとした食感で、食卓に欠かせない、なじみの深い漬物です。

ここでは、手軽に出来るスライス漬けを紹介します。



(50g 量 44kcal・0.4g)

材料

分量

- ◇青パパイヤ… 1kg (正味量)
- ◇塩…………… 50g (パパイヤの5%)
- ◇水…………… 500cc

漬け汁

- ◇島ザラメ… 300g
- ◇薄口しょうゆ150g
- ◇みりん…………… 50cc
- ◇酢…………… 50cc
- ◇鷹の爪…… 1本分 (種は取り除く)

※分量・作り方は、各家庭の味に調整する



◇青パパイヤは年中あるが、9～12月頃のもののが軟らかい。

◇手袋を準備。パパイヤの白い汁が手につくと、かぶれたりかゆくなったりするので注意する。

◇漬け汁の甘さ・酸味は好みで加減する。

◇漬け汁に、好みでニンニクなどを入れてもよい。(使うときは「作り方④」の最後に)

作り方



①パパイヤは縦4～6つ割りにする。スプーンなどで種をこそげ落とし、ピーラーで皮をむく。(皮は所々残してもよい)



②1～2mmほどの厚さにスライスして1kgを計量する。水洗いをし、ザルに取って水気をきる。



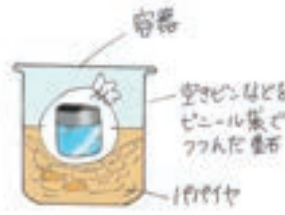
③ボウルに塩と水を入れて溶かす。②のパパイヤを入れて重石をする。3時間ほどしたら水洗いを2～3回する。ザルに取って水気をきる。
Ⓢ重石は適当に工夫する。



④鍋に、ザラメ・しょうゆ・みりんを入れて火にかけ、沸騰直前に酢を入れる。ザラメが溶け、煮立ったら火を止める。粗熱がとれたら鷹の爪を入れる。



⑤パパイアの水気を絞り、漬け汁の中に入れる。全体を混ぜ合わせる。



⑥容器に移し替える。パパイアが漬け汁から出ると腐りやすくなるため、重石の工夫をする。1～2日で食べられる。

👉気候に応じて冷蔵庫に入れる。

ポイント

<大量に作った時の保存のコツ>

冷凍保存：漬け汁ごと冷凍し、必要な時は自然解凍をする。小分けしておく则便利。

二度漬け：3日ほど経つとパパイアから水分が出てくるので、漬け汁を煮返すと日持ちする。

※漬け汁だけを鍋に入れ、好みの調味料（味噌を入れると別の味わいが楽しめる）を加えて煮立たせる。冷めたらパパイアを再び漬ける。二度漬けの後には、冷蔵庫で一ヶ月ぐらい保存できる。

秋
か
の
ら
頃
冬

ミニ豆知識

～自生植物“パパイア”～

◇熟した黄色いパパイアは果物。夏場のものがおいしい。

◇青パパイアは野菜として使う。

皮をむいて種を取り、好みの大きさに切る。

水にさらしてアク抜きをし、塩もみをしたあと更に水をとりにかえながら洗って使う。



刺身のつまに



酢の物に



炒め物に

※青パパイアの白い液には、肉を軟らかくしたり脂肪を分解したりする“たんぱく質分解酵素パパイン”が含まれる。



伝統料理

ハンスーシミシー (サツマイモの煮物)

サツマイモの時期に

秋，サツマイモの収穫の頃に作られる，煮干しのだしが利いた煮物です。

(1人分 145kcal・塩分 0.6g)

材料

分量 (5人分)

- ◇水…………… 500cc
- ◇煮干し…………… 15g
- ◇だし昆布…………… 5 × 5cm
- ◇サツマイモ… 500g (正味量)

※分量・作り方は，各家庭の味に調整する

調味料

- A
- ◇島ザラメ…………… 15 g
 - ◇白だし…………… 15cc
 - ◇濃口しょうゆ…………… 10cc
 - ◇みりん…………… 15cc

作り方



①鍋に水を入れ，あらかじめ煮干し・だし昆布を浸けておく。



②サツマイモは皮をおき，大きめの乱切りにする。水にさらしたあと，ザルに取って水気を切る。

🔥火の通りが均一になるよう大きさを揃える。面取りをすると煮くずれしにくい。



③①に，サツマイモを入れ，フタをして火にかける。アクを取り，沸騰したらAを入れる。フタをして弱火で煮る。



④竹串が刺さるほどに煮えたら火を止める。ザルにあけて，煮汁はこぼす。