

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	◇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。  黄色いヒガンバナの“ショウキズイセン”

行 事 名	シチャミ（節浴）		
いつ？	シチウンミ（節折目）の日の朝に行う。		
何の日？	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。		
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。	
		◇ご飯（おにぎりや赤飯など）と、お神酒（焼酎）を準備。	
	方 法	◇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～	
唱え言葉	◇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 ◇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  ◇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。		

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	◇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。    ◇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。 ※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。 

秋から冬
の頃

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	◇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。   にぎわう墓場の様子

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	「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。



中里集落の餅もらいの様子

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。色杓の餅は現在も作られている。

名 称	ハサームッチー  作り方 54 ～ 55 ページ	ムニムッチ (麦)	シルムッチー (白)	フツムッチー  作り方 24 ～ 25 ページ
材 料	・もち米粉 ・サツマイモ ・黒糖 など	・麦の粉 ・サツマイモ ・黒糖 など	・麦の粉またはもち米粉 ・サツマイモ など	・もち米粉 ・ヨモギ ・黒糖 など ※サツマイモを入れる 家庭もある。
関連行事	・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。		・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、何と言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20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
- ◇インニュミムッチー …… 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。熱いうちに皮をむき，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。

👉 耳たぶほどの柔らかさが目安。



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。

👉 蒸気通るように、すき間を開ける。



⑥蒸気の上だ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
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。小分けしておくとう便利。

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、冷蔵庫で一ヶ月ぐらい保存できる。

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取りかえながら洗って使う



刺身のツマに



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

- ◇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…………… 15g |
| | | ◇白だし…………… 15cc |
| | | ◇濃口しょうゆ…………… 10cc |
| | | ◇みりん…………… 15cc |

分量 (5人分)

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サツマイモは皮をむき、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。