

奄美群島・それぞれの文化と祭り、黒糖焼酎

Amami Islands
Culture, festivals, Kokutou-shochu

島々によって異なる文化、歴史がある奄美群島。行事や祭りも各島独自のものがあり、その中でも黒糖焼酎は欠かせない存在。それぞれの島の中で、行事がどのように受け継がれ、黒糖焼酎が飲まれているのかを紹介しよう。

奄美大島



奄美大島では旧暦の盆に八月踊りという行事が行われている。八月踊りの起源は「五穀豊稔の祈願」で、「集落の全員が来年も豊かに平和に暮らせるように祈る」のがその踊りの主旨だ。踊りも唄も各集落によって異なるが、太鼓(チチン)のリズムに乗せ、男女が掛け合いのように唄を歌い、その後ろを人びとが踊りながら輪になってついていくのが基本だ。その輪の中にはテーブルがあり、郷土料理の盛り皿と黒糖焼酎が置かれている。踊りの間には、料理と酒が振る舞われる。

本来の日程は、旧暦8月の最初の丙の日であるアラセツから7日後の壬の日ンバサンだが、近年では各集落により異なる。また例年8月の終盤あたりには奄美大島の中心街・名瀬と南部の古仁屋での夏祭りや、八月踊り大会が行われる。

夏祭りでの八月踊りでは交通規制が行われ、街のあちこちで各集落の八月踊り保存会が踊りと唄を披露する。時に通りがかった観光客もその輪の中で踊る。そして、踊り終わった後には黒糖焼酎が酌み交わされる。来年も、出会った人々が豊かに平和に暮らせるように、祈りを込めて、八月踊りの輪の中に入れてみてはいかがだろうか。

喜界島



旧暦9月9日に行われる喜界島独自の祭り、ソーメンガブ。喜界島・中里集落で行われるこの行事は古く、貧しい暮らしの中で食料を分け合っていたところから始まり100年以上続いている。

会場は中里地区の旧公民館広場。夜7時頃、六調が始まると会場に集まった人びとが我先にと踊ります。そして、場が盛り上がりだした頃、やぐらと旧公民館の屋上から、集落の青年たちがソーメンを投げる。同集落の安全祈願と五穀豊稔を願う意味合いがあり、また、手に入れたソーメンにはご利益があるとされる。

ソーメンガブのあとは、各家庭で、また予約済みの飲食店で、黒糖焼酎を酌み交わしつつ手に入れたソーメンを食べ、それぞれの一年の安寧を願う。ちなみに、ソーメンガブでは、食べ終わるまで誰からソーメンを奪ってもよく、時には家に帰ってから茹でたソーメンを鍋ごと盗まれたりもするので最後まで気が抜けない。そうやってソーメンを盗み合うのは、本来はねずみの害をばらう子の日の祭りだったから、という話もある。ねずみへの供物が行き届くようにという願いが、盗み合う形になり、娯楽として発展したそうだ。

食料を分け合いながらも、ねずみへの供物も捧げ、かつ娯楽を楽しむ気持ちを忘れない。黒糖焼酎を傾けながら、そんな喜界島のスピリットを感じてみてはいかがだろうか。

徳之島



闘牛の島として知られる徳之島でも、黒糖焼酎は切っても切れない関係だ。徳之島の闘牛の歴史は、薩摩藩の配下の時代から始まり、約400年以上とも言われている。

過酷な労働と取り立てに島民が苦しんだ『黒糖地獄』と言われる時代。その時期に島民唯一の娯楽として始まったのが徳之島の闘牛だ。古くは「牛なぐさみ」とも呼ばれ、日々の生活の辛さや疲れをなぐさめるという意味合いがあった。

スペインの闘牛とは異なり、徳之島の闘牛は牛と牛が戦うもの。現在では収穫を終えた喜びと共に、毎年1月、5月、10月に行われている全島一決定戦など、島内のみならず全国各地から闘牛ファンが押し寄せる。

試合の前日には、前祝いとして夕方から親戚や知人、縁者が集まり、明日の勝利を願いながら、闘牛についてあれこれ話す。もちろん、その際には黒糖焼酎がお祝いの品として持ち込まれる。

そして、試合の当日には牛の角に酒と塩をかけて清め、先祖の仏壇に必勝祈願をする。集まった一族や親族にも同じ塩と酒を配り、出陣の儀式を行う。

かつて、日々のなぐさめのためにあった闘牛は、現在では徳之島における誇るべき文化のひとつだ。その中でも黒糖焼酎は重要な役目を担っている。

与論島



遠来の客をもてなすために生まれたのが、与論島独自に伝わる与論献奉だ。大きな盃で、酒を回し飲みしていく酒の楽しみ方の流儀である。与論献奉の始まりはまず「親」を決めることから。そして、親が自己紹介と口上を述べ、盃の焼酎を飲み干す。以降は、ひとりずつ親から盃を受け、自己紹介を述べて酒を飲み干す。飲み干したあとは、盃をひっくり返して残っていないことを見せ、盃に数滴残った焼酎を手のひらにとって頭につける。これは、髪の毛を神とかけ、酒を「神に返す」という意味合いを持っているそうだ。

参加者全てに酒が行き渡ったら、最後に親が再度盃を受けて一巡目は終了。そして、また次の親が現れ、宴は続く。

与論献奉で使われる焼酎は20度と黒糖焼酎の中では低めの度数。

また、飲みきれない場合は「トォー!(止めて)」と言えば、量を少なくしてくれる。また、お酒が飲めない人がいたら水などで代用もしてくれる。

そして、いつしか場は盛り上がり、夜は更けていく。一説によると、与論島の人のお喋りが上手いのは、与論献奉で口上を常日頃述べているからだとか。旅人をもてなす心に溢れた与論献奉は、黒糖焼酎好きなら是非とも一度体験してほしい。

沖永良部島



奄美群島には各地でそれぞれの唄があるが、沖永良部島でよく知られているのが「サイサイ節」だ。「サイ」は沖永良部の言葉で『酒』の意味を持つ。

酒 酒 酒を持ってきてください 飲んで遊ぼう
という一節から始まるこの唄は、酒文化への賛歌としても捉えられ、近年、沖永良部島ゆかりのアーティストと島民がこぞって出演する動画も作成された。

このように美味しいお酒、わたし一人で呑めようか(呑めない)こんな歌詞もあるこの曲にぴったりの行事が、沖永良部島の一部に受け継がれている。毎年1月16日に行われる墓正月だ。

沖永良部島のお墓は広々としていて、一族毎にブロック分けされている。その中で、親族一同が集まり、酒と食べものを持ち寄り、先祖とともに新年を祝うのが墓正月である。

こんなに美味しいお酒 私一人で呑めない 大好きな友達と集まって呑もうよ

「サイサイ節」の締めくくりはこういった歌詞だ。
先祖とともに集まり、新年を迎えたいという気持ちが今も残る沖永良部島の黒糖焼酎は、人と人が寄り合う味がする。

Amami oshima 奄美大島



酒屋まえかわ

奄美市名瀬港町6-10 TEL:0997-52-4672
営業時間9:30~20:00/定休日:日

棚にずらりと並んだ黒糖焼酎、リキュールは圧巻の数です。15:30~19:30まで3銘柄1,000円〜で角打ちをしています。スタッフは商品のことはもちろん、蔵元のことにも詳しいので、好みを伝えて会話を楽しみながらおススメを聞いてみて。

焼酎Dining SAKE工房 心

奄美市名瀬入舟町18-9 TEL:080-3988-1081
営業時間18:00~23:00/定休日:日

1品1品美しく丁寧に作られた料理はどれも美味しいと予約が絶えないお店です。赤うるめのつき揚げはアツアツのふわふわで、甘い口当り。どの料理も黒糖焼酎が進みます。油ソーメンは煮干しの旨味がぎゅー。

Kikaijima 喜界島



Funky station SABANI

喜界町湾500-8 TEL:0997-65-0930
営業時間18:30~25:00/定休日:月

空港から徒歩2分。アットホームで温かい島のライブハウスで、しまっゅ(島人)との交流も気軽に楽しめる空間です。食事・ドリンクのメニューも豊富で、黒糖焼酎を使ったカクテルなどもあります。

喰い処 十兵衛

喜界町湾445-7 TEL:0997-65-3520
営業時間11:30~14:00/18:00~23:00/定休日:火

喜界島の郷土料理を堪能できる人気の「島御膳」や「鶏飯」・「山羊料理」など、喜界島の郷土料理を楽しめます。喜界島のソウルフード「やぎ刺し」は「クセが少なく美味しい」ということで近隣の島々の方にも知られています。

Tokunoshima 徳之島



まっ葉IKUTO

徳之島亀津7356 TEL:0997-82-1229
営業時間18:00~24:00/定休日:不定休

明るくモダンな内装に島の木材をいかしたテーブルや珊瑚石のカウンター。島豚、山羊、琉球猪、島ハーブなど季節に応じた様々な食材を使ったお料理と黒糖焼酎、島フルーツを使った自家製カクテルもあります。



OHANA

徳之島町山1434-17 TEL:0997-84-9950・080-5314-4075
営業時間11:00~15:00(夜は完全予約制)/定休日:月~木

岬の高台に位置し、180度海が広がる最高のロケーション!宿泊もできるカフェ・レストランです。数々の有名ホテルで腕を振るってきたシェフの徳之島産にこだわった一皿に舌鼓。是非、夕日を眺める時間帯から最高の眺めと料理を堪能してみてください。

Okinoerabujima 沖永良部島



居酒屋 草

与論町知名512-7 TEL:0997-92-1202
営業時間18:00~24:00/定休日:不定休

自家菜園で採れた野菜、近海で採れた魚介類を使った豊富なメニューを提供。島野菜・島素材を使った料理メニューには「島」マークがついているので要チェック!店主はケイピングガイドもしています。お土産にはソウルフード「むちむちばあばのやちむち」(やちむち)はいかが?



海邦丸

知名町瀬利覚2113 TEL:090-4994-5859
営業時間18:00~23:00/定休日:不定休

大将は東京築地で17年働いた経験のある鮮魚のスペシャリスト。近海で獲れる栄養が詰まったプリプリの伊勢海老や夜光貝は、鮮度の高さが自慢です。夜はお任せコースのみなのでご希望があれば予約の際にご相談ください。

Yoronjima 与論島



居酒屋 ひょうきん

与論町茶花2297-1 TEL:0997-97-3557
営業時間17:00~24:00/定休日:不定休

地元の人におすすめを聞くとココを紹介される率が高い、地元の方にも愛される人気居酒屋です。もずくソーメンは山盛りのもずくをつゆに潜らせていただきます。コリコリした食感がやみつきに。お寿司はネタが分厚く地元で獲れた魚を堪能できます。



カ・リーベ

与論町立長120-1 TEL:090-4408-3651
営業時間18:00~24:00/定休日:火・水・不定休

島の素材をふんだんに使ったスパイスカレーが食べられるスナック。下北沢の間借りカレー店を経てオーナーが与論島に移住し、お店を構えました。メニューは日替わりで旬の食材を使った2種類、あいかけもOK!黒糖焼酎の飲み比べ1,000円も一緒に楽しんで。

島の居酒屋・おすすめスポット

島の人・味と出会い、黒糖焼酎とともに過ごす島の時間。
おいしい料理と島の夜を楽しもう!

島の焼酎
黒糖
スタイル

AMAMI ISLANDS
KOKUTOU Style
それぞれの島のおもてなしスタイル

見て欲しい自然、感じて欲しい島の息吹。

奄美の魅力



奄美群島最大の面積を誇る奄美大島は、海・山・食・歴史文化など様々な楽しみ方ができる島です。体験メニューも充実していて、離島初心者でも安心です。また、昔から変わらない集落やリゾート感あふれるエリアが同居しているのも奄美大島の魅力。海岸沿いをドライブしながら、あなたのお気に入りの風景を見つけてください。



お土産に人気の
小さいサイズ♪

黒糖焼酎を使用している
リキュール・ハイボール

気軽に楽しめる南国果実のリキュールやハイボール。お土産にもどうぞ。



隆起サンゴ礁でできた喜界島は、今でも少しずつ隆起を続ける「生きた島」。平坦な島は周遊しやすく、エメラルドグリーンに美しいスギラビーチなどの景勝地をはじめ、日本屈指のゴマの生産地でもある喜界島ならではの体にやさしい島グルメもおすすめ。美しい自然と温かな人情、おいしい食が、人々の心と体を癒やしてくれます。



奄美群島で2番目に大きい徳之島は、闘牛のパワフルなイメージそのままに、ムシロ瀬や犬の門蓋などの大迫力の自然を満喫できる島です。毎年恒例のトリアスロンコースを軸に車で島を巡れば、景勝地を効率良く回ることができます。また、ダイビングスポットとしても人気で、冬場にはホエールウォッチングが楽しめます。



徳之島 Tokunoshima Island



島全体に地下水脈がこんこんと流れる「水の島」には、豊富な地下水が生み出した鍾乳洞があり島を代表する観光スポットとなっています。さらにジャガイモや花の栽培も盛んで、水と共に生きる島の暮らしをいたる所で見ることができます。島の北部には、断崖絶壁や潮吹き洞窟「フーチャ」などダイナミックな景観が広がります。

沖永良部島 Okinoerabu Island



与論島 Yoron Island



島を囲むように浅くに広がる白い砂浜とエメラルドグリーンに輝く透明度抜群の海は、息を呑む美しさ。大金久海岸の沖合に干潮時のみ現れる百合ヶ浜は、与論島のポテンシャルを存分に味わえます。また、毎年開催されているヨロンマラソンのコースは海沿いのコースで絶景を楽しむため、サイクリングやジョギングにも最適です。

