

# 琉球大学学術リポジトリ

## 久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラム 公開日: 2023-05-09 キーワード (Ja): 久米島, 地域協働, 農と文化, 多世代交流 キーワード (En): 作成者: 後藤, 雅彦, 主税, 英徳 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.24564/0002019810">https://doi.org/10.24564/0002019810</a>

[ 報 告 ]

久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト

後 藤 雅 彦 ・ 主 税 英 徳  
(琉球大学国際地域創造学部)

Multi-generational Exchange Project on Agriculture and Culture  
in Kumejima

Masahiko GOTO ・ Hidenori CHIKARA  
(Faculty of Global and Regional Studies, University of the Ryukyus)

要 旨

令和4年度戦略的地域連携推進経費地域協働プロジェクト推進事業「久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト」は、「学」(琉球大学)・「官」(久米島博物館)・「産」(結人舎)との連携を行い、「久米島の農と文化」をテーマに「学んで」「語り合う」「伝える」という事業を通じて、多世代交流を軸に久米島の魅力の再発見とその共有化を進めることを目的にした。本稿では、本プロジェクトで実施した「久米島の農と文化」をテーマにした「久米島フィールドワーク」、「久米島セミナー」、「久米島ワークショップ」、「久米島フィールドマップ」について報告する。

キーワード：久米島、地域協働、農と文化、多世代交流

はじめに

久米島博物館の展示の一面に「農耕の痕跡を見つけ出せ」という学術的問いが記されている。久米島の農業の歴史は、千年の歴史を有し、琉球列島の中でもとくに豊かな農業を中心とした生活文化が展開した島の一つである。

以前、法文学部地理歴史人類学専攻では、2012～2014年度中期計画達成プロジェクト「離島の教育改善をめざした歴史学習プログラム開発」(研究代表 武井弘一)を実施している(琉球大学法文学部人間科学科地理歴史人類学専攻課程 2013・2014・2015)。実施初年度は久米島を対象に、「久米島の歴史をとおして日本史を学び、そうすることによって久米島そのものを深く理解する」ことを目的にしている。そして、方法的には日本近世史ゼミの学生が、久米島博物館や久米島の遺跡・史跡を巡り、久米島高等学校での授業実践を通じて歴史教材を開発するものであった。この目的と方法は、大学という教育の場における地域連携のあり方を示したものと評価することができる (1)。

また、前述した学術的問いにしても、さらなる探求が必要である。実際、後藤は、2021年度サントリー文化財団 研究助成「学問の未来を拓く」に「島の生活誌と東アジア人類史—

弥生時代の琉球列島はなぜ稲作農耕を受け入れなかったか」が採択され、久米島に焦点をあて調査研究を実施している。このような大学という研究の場における成果の還元として、本プロジェクトでの取り組みを有効に活用することが求められる。

こうした学術的問いに取り組んでいる大学と、農と文化の宝庫であり、地域の学びの場である久米島博物館、そして農業事業に取り組んでいる（同）結人舎と連携をし、令和4年度戦略的地域連携推進経費地域協働プロジェクト推進事業として、多世代交流を軸とした久米島の魅力の再発見を目指す地域協働を実践することにした。

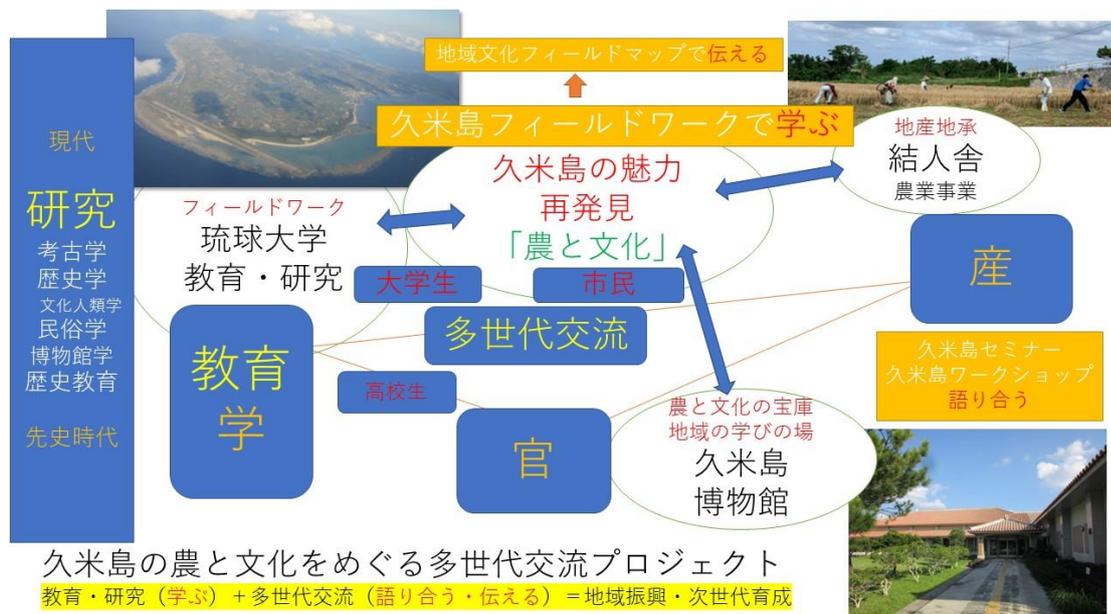
## I. プロジェクトの概要

久米島は、琉球列島の中でもとくに豊かな農業を中心とした生活文化が展開した島の一つである。しかしながら、今日、農業離れや生活文化の継承が困難な状況になっている。これは、久米島のみの問題ではなく、沖縄・日本と共通する地域課題であるといえる。

一方、前述の歴史学習プログラム開発において、久米島高校の生徒にアンケートを行い、久米島の歴史教育の課題を抽出している。そこでは、島の歴史を学ぶ大切さを意識しながら、島の高校生が日本史を学ぶ重要性は感じられないというものであった。

すなわち、久米島の地域課題をいかに相対化していくか、次世代に担う生徒を含めた多世代によって、地域振興（農業および地域文化の振興）に関して議論し、次世代育成を図ることが課題となっている。

そこで、本プロジェクトでは、「学」（琉球大学）・「官」（久米島博物館）・「産」（結人舎）の連携によって、「久米島の農と文化」をテーマにした①「久米島フィールドワーク」、②「久米島セミナー」、③久米島フィールドマップを作成することにした。



### ①「フィールドワークから学ぶ」

2022年11月に社会人類学神谷ゼミのフィールド調査を久米島博物館、久米島紬の里ユイマール館、久米島ウミガメ館、宇江城城跡、具志川城跡、上江洲家住宅、具志川間切蔵元跡、仲里間切蔵元跡、久米の五枝のまつ、おばげ坂、太陽石、兼城ノロ殿地、兼城御嶽、天后宮、マ

ア伝承地、島尻石墓、ソナミの烽火台、涙石、北原海岸の石切場、しらせコーヒー園、結人舎にて実施した。参加学生は、神谷幸太郎さん（3年次）、上原三空さん、幸地 彩さん（2年）である。なお、同フィールド調査の報告は別に行う。

また、考古学ゼミは、2月20日、3月21日、久米島博物館、ヤジヤーガマ洞穴、銭田貝塚周辺、宇江城城跡、塩原城跡、兼城地区で実地調査を実施した。



しらせコーヒー園での聞き取り



結人舎での聞き取り

## ②「セミナー・ワークショップを通じて語り合う」

下記のように、講師陣による発表と討論を行うセミナー、多世代による交流会（座談会）としてのワークショップを通じて、フィールドで学んだことを語り合う機会を設けた。

## ③「地域文化フィールドマップ」の作成（巻末に掲載）

琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラム・久米島博物館・（同）結人舎の取り組みを久米島フィールドマップにまとめた。

## II. 久米島セミナーの報告

2023年2月19日（日）、フィールドで学んだことを「語り合う」場として、久米島セミナー「久米島・琉球の農と文化をめぐって」（琉球大学国際地域創造学部）を久米島博物館と共催で開催した。琉球大学国際地域創造学部の教員、学生、そして久米島町民に広く参加を呼びかけ、多世代交流を行うことにした。参加者35名であった。なお、本セミナー開催時に、ジョイント

企画として琉球大学附属図書館「おでかけ貴重書、久米島へ行く！」を実施した。

実施内容は、以下の通りであった。

13：30～13：45

挨拶 山城勇人（久米島博物館）

趣旨説明 後藤雅彦（琉球大学）

13：45～14：15 琉球大学附属図書館学外企画展「おでかけ貴重書、久米島へ行く！」  
ギャラリートーク①

14：15～15：15 「田んぼの歴史学—江戸日本と琉球—」 武井弘一（琉球大学）

15：15～15：45 「考古学からみた久米島の農と文化」 砂川暁洗（久米島博物館）  
ギャラリートーク②

16：00～16：40 「琉球大学国際地域創造学部の取り組み」  
久米島考古学調査の概要（主税英徳）  
社会人類学神谷ゼミの活動（神谷智昭）  
ギャラリートーク③

武井弘一さんの「田んぼの歴史学 —江戸日本と琉球—」は、以下のような内容であった。

《ねらい》

今から2～3世紀前にタイムトラベルしたとしよう。すると、江戸日本でも、琉球でも、一面に田んぼが広がっていた。生き物と景観という2つ視点から、それぞれの田んぼを眺めてみる。さらに両者を比べてみると、それぞれの田んぼの特色が浮かびあがってくる。この点をふまえたうえで、今、久米島で田んぼを復元することの魅力を知ってもらう。

《構成》

はじめに

田んぼにも歴史がある

- 〈ポイント〉
- ① 江戸日本の田んぼを眺める。
  - ② 琉球の田んぼを眺める。
  - ③ 江戸日本と琉球の田んぼを比べてみる。

1.江戸日本の田んぼ

耕地面積の推移/田んぼの四季/

2.琉球の田んぼ

耕地面積の推移/田んぼの四季/田んぼの風景/

3.田んぼの特色

江戸日本/琉球/比較/

まとめにかえて

今、久米島に「琉球の田んぼ」を復元すると・・・!?

次の砂川暁洗さんの「考古学からみた久米島の農と文化」は、考古学からみた農耕の始まりやその痕跡を追いながら、農耕がどのようなものであるか、農耕が示す人々の営みに注目したものとなった。その内容を整理すると以下ようになる。

### 1. 考古学とは何か

### 2. 農耕の特徴について

ここでは、狩猟採集と比較した農耕の主な特徴を列挙する。農耕が世界中で普及する以前は、狩猟採集が人類の営みであった。そのために新旧関係にある2つの生業を比較する。農耕は安定した収穫や余剰物を保管することで富を蓄積する。そのために土地に定住し、農耕を継続する必要がある。

### 3. 沖縄諸島における農耕の始まりについて

本発表の主な対象となるグスク時代は、沖縄側の文字資料が極めて乏しいため、残された遺物や遺構から農耕に迫る必要がある。

時代	生業
旧石器～縄文時代	漁労狩猟採集
弥生～平安並行時代(紀元前3～12世紀)	漁労狩猟採集
グスク時代(11世紀～15世紀後半)	農耕、専業化
琉球王国時代(15世紀前半～19世紀後半)	農耕、専業化

### 4. 考古学からみた久米島の農

グスク時代の始まりを示す代表的な遺物を示す。グスク時代に至った鍋や碗が登場することから、これ以降に調理方法や食事方法の変化が窺える。その背景には農耕の出現があろう。ヤジャーガマ洞穴と下地原洞穴では、これら遺物と炭化した穀物が確認されている。しかし、炭化物とこれら3製品が同じ地層から出土したという詳細な報告は無い。

また、島内では発掘調査によってグスク時代の水田や畑地を確認した事例も皆無である。

以上のように直接的証拠には限界があるため間接的方法で迫る。農耕社会では食料生産に従事せず、専門性の高い技能や道具を供給する専業民が出現するとされ、その痕跡を探す。こうした構図がグスク時代でも成り立つのであれば、この時代の遺跡からは専業民の存在を示す専門性の高い技能を示す遺構や遺物が出土するはずである。それを裏付けるように、グスクでは高度な土木工事の痕跡である城壁や基壇が認められる。また、具志川城跡では小鍛冶を示す羽口のフィゴや鉄滓が検出されている。

### 5. 久米島の成り立ちからみた農耕

最後に、久米島で稲作が盛んとなった背景を島の成り立ちから説明する。久米島は高島の諸特徴を備えた水尽きぬ島であるからこそ、河川からの取水や用水が容易であり、それを活かして米の島が形成された。先人たちは豊富な水を利用するため何世代にもわたって水田を広げた。

	地形	地質	水系	特徴
高島	起伏がある	火山由来の岩石など	河川系	水の確保が容易
低島	平坦地	石灰岩	地下水系	水の確保が困難

「琉球大学国際地域創造学部の取り組み」では、主税英徳さんによる「久米島考古学調査の概要」と神谷智昭さんによる「社会人類学神谷ゼミの活動」について発表があった(2)。

また、2022年度の考古学ゼミの卒業論文のうち、久米島出土資料を分析対象に加えた2名についても、その概要について報告をしてもらった。

まず、諸見里結衣さんの卒業論文「奄美・沖縄諸島における植物質食料加工具の検討—クガニ

イシを中心に」は、次のような報告であった。植物質食料加工具とはドングリなどの木の実をすりつぶして粉にするための石器である。その中でも奄美・沖縄諸島では石の断面が雫の形になるように加工したクガニイシという石器が出土する。北は屋久島から南は久米島まで点々と出土し、久米島では北原貝塚と清水貝塚の2か所で見つかっている。特に清水貝塚ではクガニイシの出土が他の遺跡と比べて多くなっており、10点を超えるのは清水貝塚ともう一か所のみであり特徴的な遺跡であり、さらに、クガニイシだけでなく他の植物質食料加工具の点数も北原貝塚、清水貝塚ともに多くなっており、久米島は興味深い地域である。

また、玉城佳奈さんの卒業論文「先史時代の琉球列島における螺蓋製品利用—地域間の器種組成の比較を中心に—」は、縁辺に剥離痕をもつヤコウガイの蓋螺蓋製品について検討した。先史時代の琉球列島は北琉球圏(奄美諸島～沖縄諸島)と南琉球圏(先島諸島)の異なる文化圏が分布するが、螺蓋製品は二つの文化圏で共通して利用されている。卒業論文では、同製品について、形態的特徴と機能・用途を整理した上で器種組成について比較検討を行った際、久米島出土資料についても言及した。



### III. 久米島ワークショップの報告

2023年3月20日(月)に久米島町具志川農村環境改善センター会議室を会場に久米島ワークショップ座談会「久米島の魅力を語ろう!」を開催した。登壇いただいたしらせコーヒー園の安村翔太さん、(同)結人舎の池原久美子さん、ブルワリーツムギの島袋陽子さん3名の取り組みの紹介後、参加者との活発な質疑応答や意見交換が行われた(参加者20名)。

以下、本ワークショップに参加した学生の記録・感想を中心に紹介することにする。執筆の分担は(1)ワークショップ概要:糸数葉菜さん(大学院修士2年)、(2)花城媛子さん(学部3年生)、(3)細井心平さん(学部2年生)、(4)眞喜志悠音さん(学部2年生)である。

なお、しらせコーヒー園、結人舎に関する内容は、本プロジェクトで実施された神谷ゼミのフィールド調査による報告(別掲)と重なる点があるが、本ワークショップに参加した学生諸氏の強く印象に残った点を重視し、そのまま掲載することにする。

#### (1) ワークショップ概要

今回のワークショップは、令和4年度戦略的地域連携推進経費地域協働プロジェクト事業「久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト」の「久米島の農と文化」をテーマに「学んで」

「語り合う」「伝える」という事業を通じて、多世代交流を軸に久米島の魅力の再発見とその共有化を進めることを目的に開催された。久米島で事業を展開されている安村翔太さん（しらせコーヒー園）、池原久美子さん（結人舎）、島袋陽子さん（ブルワリーツムギ）、や久米島の皆さんから、事業のことや久米島での農業と暮らしについてお話を伺い、そこから久米島の魅力やこれからの久米島について意見を共有し模索することができた。

安村さんが育てるコーヒーは、国際審査機関コーヒー品質協会（CQI）認定の「スペシャルティコーヒー」に認定され、日本では沖縄県の3例のみが認定されており、久米島産コーヒーブランド化を目指し、組合を立ち上げるなど久米島から世界へと大きな広がりを見せている。もち麦は多様な健康機能が期待されており、沖縄の健康問題との親和性が高い食材であるとして、池原さんの食を通じて沖縄に向き合う姿勢に熱意を感じた。また地産地消・地産外消の課題解決にも取り組んでいる。久米島産野菜やそれを利用した焼き菓子の製作などから、地産地消の促進へと繋げることで、島の方々に島野菜の魅力を発信している。島袋さんのブルワリーツムギ（brewery tumugi）に併設されている醸造所ではパッションフルーツ・月桃・黒糖など久米島の特産品を用いたクラフトビールが製造されている。島袋さんは「島の恵みを使って、ビールにすることで島のPRになる」と述べ、ビールで島の魅力を伝えることを大事としていた。さらに、お店自体がビールで人と人の縁を紡ぐような場になることを語っており、人の繋がりを大切にする島袋さんのあたたかさに触れることができた。

それぞれ3人は久米島ならではの食材や久米島の地形や気候など、久米島の特質を活かした製品を生み出し、島の魅力を発信することに尽力していた。それだけではなく、家族や仲間、島の方々との繋がりの重要性を意識して事業に取り組んでいたことが3人に共通していた。それぞれが暮らしの中で支え合い、繋ぐことが、久米島が持つ魅力をさらに遠くへ広げていく。小さな島ではあるが個性豊かな魅力を内包しており、大きな可能性や発展性を感じた。これからは、島のことをより広くに伝えるための発信力が必要となるだろう。

## （2）しらせコーヒー園

安村さんは元々シークワーサー栽培をしていたが、台風により大きな被害を受けた際に、農園に植えていたコーヒーの木が実を付けていたことに希望を見出したため、親子でコーヒー栽培に着手した。本来、コーヒー栽培には寒暖差が必要とされているため、標高500メートル以上で栽培されることが多いが、久米島では標高80メートルで栽培されている。安村さんは、久米島での比較的低位なコーヒー栽培が、外国など他地域でのコーヒー栽培の前例にもなり得ると語っていた。

コーヒーを収穫する際には、機械で収穫するのではなく、完熟した実を1つ1つ手摘みしている。また、収穫したコーヒーの実を乾燥させる際には、機械で乾燥させるのではなく、約1ヶ月間天日干しをするなど、コーヒーの味を高めるための手間を惜しんでいない。また、コーヒー栽培は無農薬で行っており、害虫駆除にはニワトリを、肥料には親戚や地域の牛農家の方々から牛肥をもらい活用している。このように手間を惜しまないことで味の良いコーヒーを生産でき、2022年には久米島のコーヒーが世界的にも評価され、世界で流通するコーヒーの5%ほどしか存在していないというスペシャルティ認証を取得した。

現在、安村さんの農園では2200本のコーヒーを栽培しているが、将来的にはさらに本数を増やして収穫量を増やし、年間を通して流通させること、外国へ輸出することなどを目標としている。

また、コーヒー生産の組合をつくることで仲間を増やし、統一した生成方法をとることで久米島コーヒーのブランド化を行うことも目指している。

久米島ワークショップに参加して、農業には農家の方の努力やこだわりが詰まっていることがわかった。天日干しや無農薬、完熟した実を手摘みすることなど、多くの手間をかけているからこそ久米島のコーヒーが世界的にも認められたのだと思った。また、家族や地域の方々、組合仲間など多くの人と協力し合うことが農業や生活においても大切だと思った。安村さんはコーヒー栽培を始めるまでコーヒーが飲めなかったが、栽培をきっかけに飲めるようになったことに親近感が湧いた。また、ニワトリにより害虫駆除を行うことで卵も得られるなど、農業によって得られるものは1つだけではないことがわかり、面白いと思った。

### (3) ブルワリーツムギ (brewery tumugi)

島袋さんは、brewery tumugi という久米島初のブルワリーを作り、ビールの製造を行っている。島袋さんは、久米島でビール製造に携わる前は、公務員として勤務していたそうだが、コロナウイルスが流行したころに家で飲んだビールに感動して、公務員を辞めてビール製造を行うことを決心したと話していた。

久米島の特性を生かしたビール造りを行うためには、土地を生かし様々な特産物を使用したビール造りを行うことがカギになってくる。またその中でも特にビール造りを行う際には、久米島のきれいな水が必要不可欠である。ビール造りにはきれいな水が欠かせないものであり、久米島はその観点から見ると非常に適した地域である。また、しかし、久米島にブルワリーを作る事にはデメリットもある。ビールを製造・保存するには、温度管理が非常に重要であるが、台風による長期停電が起こると機械での温度調整ができなくなってしまう。

土地の特性を生かしたビール造りは、簡単にはいかないものであるが、久米島の良さをアピールすることもできるため、これからも久米島の特性を生かしたビール造りを見てみたい。

実際に、私も brewery tumugi にて3種類のクラフトビールを飲ませてもらった。パッションフルーツ、月桃、黒糖の3種類を飲ませてもらったが、どれも非常に飲みやすく、ビールが苦手な若い人にもぜひ飲んでみてほしいと思うビールであった。

今回島袋さんから、久米島の魅力を発信する為に、久米島という地域の特性を生かしたクラフトビール造りを行っていることを聞き、久米島の特性や農業とのかかわりに対して興味を持った。久米島で事業を行う際には島の人々の協力が必要不可欠である。そんななかで、農業などを通して島の人々と関わりを持ち、より良いものを作っていく過程は離島ならではの特徴だと感じた。これからも、地域の特性を生かしたクラフトビールが発展していくとともに、久米島の魅力が発信されていくことを期待したい。

### (4) 結人舎

池原さんを代表とする合同会社結人舎は、もち麦栽培を通して久米島の島おこしを行っている。もち麦は食物繊維が豊富な食材であり、特にβグルカンという水溶性の食物繊維によって便秘の改善や高血圧の予防などの様々な健康機能が期待されている。池原さんはこのもち麦に注目し、もち麦という健康食材を通して島で生活している人々の健康増進を図ろうとしているのだ。池原さんのお話の中で特に印象に残ったのは、「農業は文化の基本である。」という言葉だ。人間が幸せに生活を送るには健康が必要不可欠であり、その健康を支えるのは栄養バランスの取れた食事

である。つまり食材を生産する農業は人間の生活の根幹を支える重要な役割を果たしているという意味である。池原さんはこの言葉を念頭に置き、久米島で食育を通して島民の健康増進を目指して直向きにもち麦栽培を進めている。栽培を始めた当初は農作業の道具の使い方や肥料のやり方がわからない状態であったそうだが、島の農家さんに教わったり協力してもらったりしたそうだ。私は池原さんの食で久米島を変えたいという熱い思いに心打たれ、何か目的を達成するためにただひたすらに努力することの大切さに気づいた。

また、池原さんは久米島産の野菜を使ったお菓子作りの製作、販売も行っている。この活動の背景として、久米島の畑で栽培された野菜が消費しきれずに余っている中、若者たちは島外産の野菜を買って食べているというミスマッチが起こっている現状を打破しようと考えられたものだ。この野菜のお菓子は、島外で販売することはなく、あくまでも島内だけで販売して地産地消の実現を目指しているそうだ。久米島で育てた農作物を久米島の人々に消費してもらうことで、島の人々は島の魅力を直接感じることができ、それが島への愛情を育てていくのではないかと思う。

どちらの活動においても、池原さんの農業に対する熱い思いがひしひしと伝わってきた。今日の日本では、農業従事者の高齢化が進み、農業大国である日本の未来が危ぶまれているなか、池原さんのような若い世代が熱い思いを持って農業に取り組むことで、日本の農業が盛り上がっていくのではないかと思う。また、私たちは農家の方の熱い思いに応えて日々の食事に感謝しなければならない。



## まとめ

国際地域創造学部（地域文化科学プログラム）は、地域の文化資源・文化財を各専門分野の教育研究面からアプローチし、中学校社会、高校地歴、博物館学芸員という高度専門職業人を育成することを目的していることから、本プロジェクトは、本学部・本プログラムの教育・研究面の特性を活かしことができたと考える。

筆者らは考古学・博物館学を専門にしているが、やはり地域の中で自分たちは何ができるか、何をすべきか改めて考えるきっかけとなった。過去から現在へ、そして未来へと地域を考えていく、そんな姿勢を大切にしていきたい。本プロジェクトに参加した地域文化科学プログラムの学生たちにとってもこれまでにない経験になったのではないだろうか。

そして、何よりも久米島や久米島の皆さんの魅力にひかれ、本プロジェクトを推進できたことは望外な喜びだった。今後も、多世代交流を軸にした「久米島の農と文化をめぐる次世代育成」を促進していきたいと思う。

## 注

(1) 2022 年度博物館実習Ⅱを久米島博物館の協力のもと実施した（実習生 1 名）。

(2) 2021 年度琉球大学 科研費等獲得インセンティブ経費「東アジアの中の琉球列島ー環境・生活・交流の歴史的相互関係を捉える」によって具志川間切蔵元跡に隣接する兼城金城地区の発掘調査を実施した（後藤・主税 2022）。2022 年度琉球大学首里城再興研究プロジェクト「離島からみる首里城の歴史と文化に関する考古学的検討-久米島の港と蔵元を中心に-」によって兼城地区の発掘と仲里間切蔵元跡の測量調査を実施した。

## 引用文献

後藤雅彦・主税英徳 2022 「琉球列島における環境・生活・交流の歴史的相互関係」『地理歴史人類学論集』第 11 号 pp.39-45（オンライン版）

琉球大学法文学部人間科学科地理歴史人類学専攻課程 2013 『久米島まるごと歴史教材 沖縄県離島における日本史学習プログラムー久米島編ー』地理歴史人類学研究報告第 1 号

琉球大学法文学部人間科学科地理歴史人類学専攻課程 2014 『八重山まるごと歴史教材 沖縄県離島における日本史学習プログラムー八重山地区編ー』地理歴史人類学研究報告第 2 号

琉球大学法文学部人間科学科地理歴史人類学専攻課程 2015 『宮古まるごと歴史教材 沖縄県離島における日本史学習プログラムー宮古地区編ー』地理歴史人類学研究報告第 3 号

## 謝辞

本プロジェクトについて、コロナ禍による大きな制約があったにもかかわらず、多くの皆様のご指導、ご協力によって推進することができました。本プロジェクトによって、久米島を軸に多くの皆様と繋がったことに心より感謝します。

吉本靖学部長をはじめとして国際地域創造学部には、本プロジェクトを推進していただきました。プロジェクトメンバーである武井弘一さん、神谷智昭さん（琉球大学）、砂川暁洗さん（久米島博物館）、池原茂一さん（結人舎）にはさまざまなご協力いただきました。山城勇人さん（久米島博物館）、池原清子さん、池原久美子さん（結人舎）、安村翔太さん（しらせコーヒー園）、島袋陽子さん（ブルワリーツムギ brewery tumugi）にセミナーやワークショップ開催にあたってご協力いただきました。琉球大学同窓会久米島支部の儀間周倫さん、儀間啓子さん、新垣幸子さん、平田光一さんには多大なるご尽力いただきました。琉球大学附属図書館の富田千夏さん、久貝典子さん、崎原綾乃さん、前田勇樹さんにはセミナー開催時のジョイント企画ではお世話になりました。琉球大学国際地域創造学部の池上大祐さんにはワークショップに参加いただきました。久米島フィールドマップ作成にあたって、(株)国際印刷にはご尽力いただきました。本プロジェクトに参加してくれた考古学ゼミ、社会人類学神谷ゼミの学生の皆様には、準備段階から報告文作成までご協力いただきました。

そして、セミナー、ワークショップに参加いただいた久米島の皆さん、我々の久米島滞在中お世話になったすべての皆様に感謝申し上げます。

ありがとうございました。

令和4年度戦略的地域連携推進経費地域協働プロジェクト推進事業

# 琉球大学国際地域創造学部

## 「久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト」

「久米島の農と文化をめぐる多世代交流プロジェクト」では、  
「学」(琉球大学)・「官」(久米島博物館)・「産」(結人舎)との連携によって、  
「久米島の農と文化」をテーマに「学んで」「語り合う」「伝える」という事業を行うことによって、  
多世代交流を軸に久米島の魅力の再発見とその共有化を進めることを目的にしました。

### ※地域文化科学プログラムの取り組み

#### 教育

- 琉球大学国際地域創造学部地域文化科学プログラムの前身である法文学部人間科学科地理歴史人類学専攻では、2012~2013年度琉球大学中期計画達成プロジェクト「離島の教育改善をめざした歴史学習プログラム開発―久米島・八重山地区を中心に―」を実施しました。日本近世史ゼミの学生が、久米島博物館や久米島の遺跡・史跡を巡り、久米島高等学校での授業実践を通じて歴史教材を開発しました。
- 2022年度博物館実習Ⅱを久米島博物館の協力のもと実施しました。(実習生1名)。
- 社会人類学神谷ゼミ(参加学生3名)のフィールド調査を久米島博物館、久米島紬の里ユイマール館、久米島ウミガメ館、宇江城城跡、具志川城跡、上江洲家住宅、具志川間切蔵元跡、仲里間切蔵元跡、久米の五枝のまつ\*1、おばけ坂、太陽石、兼城ノロ殿地、兼城御嶽、天后宮、マア伝承地\*2、島尻石墓、ソナミの烽火台、涙石、北原海岸の石切場、しらせコーヒー園、結人舎にて実施しました(2022年11月)。

#### 研究

- 2021年度サントリー文化財団 研究助成「学問の未来を拓く」[島の生活誌と東アジア人類史―弥生時代の琉球列島はなぜ稲作農耕を受け入れなかったか]によって久米島の遺跡の实地調査を実施しました。
- 2021年度琉球大学 科研費等獲得インセンティブ経費の交付をうけ、「東アジアの中の琉球列島―環境・生活・交流の歴史的相互関係を捉える」によって具志川間切蔵元跡に隣接する兼城金城地区\*3の発掘調査を実施しました。
- 2022年度琉球大学首里城再興研究プロジェクト「離島からみる首里城の歴史と文化に関する考古学的検討―久米島の港と蔵元を中心に―」よって兼城地区の発掘と仲里間切蔵元跡の測量調査\*4を実施しました。

\*写真は2022年の調査風景 左から ①しらせコーヒー園、  
②結人舎の聞き取り・③④兼城地区の発掘調査・⑤仲里間切蔵元跡の測量



※1~4の位置はフィールドマップ参照

・同プロジェクトの報告は「地理歴史人類学論集」第12号(オンライン版)に掲載する予定です。

# 久米島フィールドマップ

久米島は島まるごとミュージアムと言われるよう、島のいたるところに魅力ある場所があります。  
あなたのお気に入りの場所はどこですか？



■ 具志川城跡



■ 現在のシンバルー帯(\*5)



■ 宇江城城跡

※出典：地理院タイル  
地理院タイルに一部加筆



図には示されていませんが、久米島沿岸は水中遺跡の宝庫になっています。

久米島には多くの考古遺跡があり、県内外から多くの調査チームが訪れるフィールドになっています。

考古遺跡については、沖縄県立博物館1995『久米島統合調査報告書』を参照。

■ 下地原洞穴(\*6)



神谷ゼミのワンポイント(\*1・2)  
「久米の五枝のマツ」(国指定天然記念物)根元に祠があり「土帝君」が祀られています。仲里間切蔵元跡近くを流れる川にはマア(河童に似た妖怪)の伝承があります。



■ 具志川間切蔵元跡(\*3)



■ 久米の五枝のマツ(\*1)



■ 仲里間切蔵元跡(\*2・\*4)

- 貝塚時代
- ◆ 貝塚時代
- グスク時代
- ◆ グスク時代
- その他
- ◆ その他
- 洞穴・遺跡
- 葬墓地帯

先人たちの知恵と工夫を未来へ



## 久米島博物館

久米島博物館は2000年に開館(2011年久米島自然文化センターから改称)した博物館(沖縄県第8号登録博物館)です。常設展示は「久米島の歴史と文化」をテーマにしています。館長、学芸員3名、事務補助で博物館業務・文化財行政を担っています。

〒901-3121 沖縄県島尻郡久米島町字嘉手苅542番地  
☎098-896-7181

### 農耕の痕跡を見つけ出せ(博物館展示キャプションより)

農耕の痕跡である穀物を、遺跡から検出するために、発掘調査では細心の注意が払われます。久米島におけるグスク時代の農耕の証拠として、下地原洞穴遺跡出土の炭化米があります。展示品のような状態での発見は幸運ですが、他の多くの遺跡では、掘り出した大量の土の中から、小さな穀物の粒を探し出す必要があります。そのために、土を水洗し、浮き上がった穀物の粒を回収します。その粒を分析することで、穀物の種類や時期を確認することが可能となります。



### 炭化米:下地原洞穴(\*6)

博物館の展示の一例:  
本プロジェクトのきっかけになりました。



久米島博物館敷地内に移築されたフール(豚舎)



46 世界中で最も良質な米! Best rice in the world!  
シンバルの水田

久米島自然文化センター編2003『ハブヒル ストーリー』に掲載されたシンバルの水田。

撮影者はJohn London氏で、撮影年は1957~58年(\*5)



農業に関わる民具の展示

※5・6の位置はフィールドマップ参照

# 沖縄・久米島から地産地承の未来へ

Grow Local Continue Local



結人舎  
yuito sha

■ 地産地消(マンゴー、パイナップル、牛肉、野菜など)  
■ 青空キッチンカー ■ もち麦栽培  
結人舎公式ホームページ:[yuitosha.com](http://yuitosha.com)

結人舎の根っこ

## 『人と人が集い、同じごはんを食べる』

全員と一緒に食べていなかったとしても、久米島の人々が久米島のものを(地域の人々がその地域のものを)食べていたら、同じごはんを食べるになる。日本の人が日本の国産品を食べていても一緒。だから、地産地消は人と人が集い、同じごはんを食べるに繋がるのかもと思った。そして、地産地消が広まれば、地産地承に繋がるのかな。地産地消を広めるためにも地産外消で運営体力を保持する必要があるのかな。地域の人に、地域のもの魅力を伝えていきたいなあ。(そのためには、地域の魅力を引き出す方法やアンテナが必要だけど。今は、とりあえず、ご縁のあるものを一生懸命売ろうぞ!)

## 『一人では到達できない夢をかなえる』

これが今は生産者支援というかたちで広がっているんだろうと思う。生産者支援として私たち結人舎が出来るのは、販路開拓と商品開発、生産物はもちろん。想いまで(売り方、文章、商品紹介)一緒に最高の状態(商品開発、物流)で届ける(販路開拓)こと。

## ”人を結ぶ場”でありたい

「人と人が集い、同じご飯を食べる」  
「同じ空間で、喜怒哀楽を共にする」そこで創造される価値は、無限に広がる可能性を持っていることを私たちは知っています。ひとりでは到達できない夢や、想像できない発想も誰かにつながることで達成できることを私たちは知っています。これからの人生100年時代に、創造し伝えていきたいことは—つながることの可能性—

久米島には豊かな自然・昔ながらの丁寧な暮らしやあたたかい人とのつながりが今も息づいています。その大切な久米島の精神や魅力を伝えつつ結人舎はきっかけとして“人を結ぶ場”でありたい。つながり可能性が広がる光景を間近で見ていたい。そんな想いを社名に込めました。たくさんの可能性が無限に創造される未来に私たちは貢献していきます。

