

## 西原の水産業

むかしから、西原は農業の盛んな町として有名ですが、今回は、西原の水産業について、お話ししましょう。

西原で水産業と言うと、ピンとこないかもしれせん。しかし、戦前、糸満の漁業集団が西原に居を構えて漁をしていたというくらい、西原沿岸の海は、豊富な水産資源の宝庫でした。

戦後、東海岸の埋め立てが始まるまで、沿岸部（仲伊保、伊保ノ浜、兼久など）に住む人々のなかに、農業のかたわら、漁を行なう人がいました。

漁法は、アンブシ（定置網・ていちあみ）、ヘーナ（延縄・はえなわ）、潜水、一本釣りなど、主に個人で行なう漁です。

アンブシ（定置網）とは、数日間あるいは数か月間、一定の海域に袋状の網を敷設し、潮の干満を利用して漁獲する、網を使った漁法です。魚が網の中に迷い込むと、出られない構造になっています。

ヘーナ（延縄）とは、夜に行う漁で、一本の長い

幹縄（みきなわ）に、適当な間隔で釣り針を付けて、強い灯りで魚をおびき寄せて漁獲します。縄を海面近くに浮かせる浮き延縄と、海底に沈める底延縄があります。



社団法人 責任あるまぐる漁業推進機構HPより

潜水漁は、銚（もり）一本もつて、裸潜水（素潜水）をして、直接、漁獲する漁です。自分だけが知っているいくつかのタコ穴（タコの巣）を指して、タコを獲ったりしたそうです。

漁法によって、獲れる魚介類はやや異なりますが、シルイチャー（白イカ）、ガツン（メアジ）、エーグワー（アイゴ科の仲間）、タマン（ハマフエフキ）、

ミジユン（ニシン科の仲間）、鯉、タコ、ガチチャー（うに）など多種多様な海の幸が獲れました。また、沿岸には海石（うみいし）といつて、良質の珊瑚石灰岩がとれ、石垣などに加工されたそうです。

漁は男性の仕事で、男性が獲ってきた魚介類を売りさばくのは女性の仕事でした。つまり、夫が獲った魚を、妻が売るのが一般的でした。

獲れた魚介類は、パーキ（ざる）に入れて頭上に乗せ、西原の各集落を歩いて売ったり、与那原の魚市場に卸したり、軽便鉄道やバスに乗って那覇のかまぼこ屋へ売りに行ったりしました。

特に、魚は鮮度が大切なので売れ残って、翌日に持ち越すことがないように苦労したようです。それでも残ってしまった場合は、親戚や隣近所に配ったり、いぶして干物にしたりしたそうです。

## （参考文献）

『読谷村史 第四巻 読谷の民俗』読谷村役場  
『大辞林 第二版』三省堂