

## 人々と生き物

川上 勲

### はじめに

筆者はかねてより、植物の方言名のおもしろさに興味をもち、主観的な視点ながら、いくつか、文章を書いてきた。それらは以下のものである。「宮古の人々と植物、昭和61年、平良市の文化財」、「宮古の植物方言名について、2009年、宮古島市総合博物館紀要」、「宮古の植物方言名について(2)、2010年、同」である。

3年ほど前、久松地区の魚の方言名リストを作成することを考え、作業を進めてきた。リストだけでは味気ないとし、文章を添えることにした。「魚方言名はおもしろい」がそのタイトルである。途中から、せっかくの機会だから、魚以外で、植物以外の生物を加えようと考え、当初見込んでいた、半年間の期間がどんどん伸びて収集することとなった。

今回の文章は、リストに添える文章から、それのみを独立させ、アヤブウ(ツムギハゼ、久松)の項を追加して容量を増やし、完成させたものである。タイトルも「魚方言名はおもしろい」から見出しのものにした。

人々は周りの生き物との関わりの中で、多様な感性を見せ、巧みに利用してきた。このことは、今回の取材を通してよく分かってきた。方言名にしても、生き物たちの形や生態の特徴をよくとらえて命名し、結果としてユニークな、おもしろい方言名を多く生み出している。こうした、先人たちの作り上げてきた文化は、味わい深く、興味深いものばかりである。

### 凡例

この文章の凡例として、次のように決めた。

1. 方言名・和名の表記は () 中に関連するものを示すこととした。

例1. ハマサキノオクサン(トガリエビス、石垣、横井〔1990、20頁〕)は方言名がハマサキノオクサン、和名がトガリエビス、方言名の話されている地方名が石垣、記載されているのが1990年発行の横井の図鑑であること示している。

例2. サキシマキノボリトカゲ(クウスウカミヤ、唐辛子(とうがらし)を嚙む奴、久松)は、和名がサキシマキノボリトカゲ、方言名がクウスウカミヤ、方言名の意味が「唐辛子を嚙む奴」である。例1とは異なり、和名と方言名が入れかわっているが、地方名は方言名の話されている地域を示す。

例3. ユムシ(アマツキズィ、久松)は和名がユムシ、方言名がアマツキズィ、方言の地方名が宮古島市久松地区、引用文献はない形である。引用文献のないものは筆者の見聞きによる取材や経験に基づくものである。

2. 方言の表記中で「ズィ」は「中舌母音(なかじたぼいん)」と呼ばれもので、宮古の方言に特有の発音を示す記号として用いている。関連して、「宮古島市史 第二巻」ではイに下線を引いて「イ」と表記し、国際音声記号では「i(イ)」の上にもう一つ点がついて表記されている。

「ズィ」の表記例として以下にいくつか示した。  
例. ユムシ(アマツキズィ、久松)、ピズィキズィ(スズメダイ類、久松)、トウズィ(鳥、久松)、ズィウ(魚、久松)、バタズィ(渡る、久松)、アズィ(アイゴ、久松)、サズィ(エビ類、久松)

3. アーサ(ヒトエグサ、久松)、タマン(ハマ

マフエフキ、久松) など、久松地区だけでなく宮古の他地区でも、同名の方言名で呼ばれていると思われるものも多くある。しかし、確証を調べる必要があることから、今回は無視して、アーサ (ヒトエグサ、久松、宮古群島)、タマン (ハマフエフキ、久松、宮古群島) などとせず、宮古群島は入れないことにした。これは他の方言名にも通じる。

4. 同名の方言名・和名が同ページに2回以上出てきた時は、2回目以降の ( ) 内は省くこともある。

5. 中・高生にも読めるよう難しそうなのは、( ) 内に読みや説明を入れることにした。このことは、今までの拙著の中でも保持されている。

6. 短い会話に限り方言名 (カタカナ表記) で示すこともある。

7. 文章中では方言名を多用した。無くなっていく方言を懐かしみたい、大切にしたいという思いと、その方が文章を作成するときのリズムが良いことなどが理由である。

## 1 タバコを吸うハゼ？、アナブ

タバクフキヤ (サザナミハゼ、ヘビースモーカー、久松) は沿岸の浅い砂地に穴を掘って棲んでいる。サザナミハゼは久松地区ではタバクフキヤ (ヘビースモーカー、久松) とアナブ (穴にすむもの、久松) の二つの方言名で呼ばれている。しばらくはアナブの方言名で呼ぼう。

昔は、遊びは自然が相手で、戦後、昭和30年代頃までは、久松の小学生くらいの男児は干潮になると、好んで海岸に下り、海で遊んだ。筆者もその一人である。与那覇湾 (宮古本島の地名) に広がる、水深がひざ下くらいの砂地を時々、裸足 (はだし) になり、歩き回る。このことがとても心地よく、満潮になるまでたっぷり遊んだ。そこにいるのがアナブ (サザナミハゼ、久松) であり、遊び相手である。歩きながらカン

(カニ類、久松) やシーナ (巻き貝類、久松)、そして、ミツチャ (ハゼ類、久松)、ピキズイ (スズメダイ類、久松)、フサビ (ベラ類、久松) の魚等を見ていく。それだけの事だが楽しくて、飽きない。そして、時折、生食できる二枚貝のポーマージナ (リュウキュウザルガイ、久松)、同じく生食できる海藻のンキャフ (クビレズタ、市販の商品名は「海ぶどう」、久松)、スヌズイ (オキナワモズク、久松) などを見つけ、その場で食べたりした。稀ではあるが、スティガン (脱皮直後のタイワンガザミ、久松) を見つけることもあった。スティガンは体全体が柔らかく、その場で食べることができる。終戦から10年余り、食べ盛りの子供達にとっては、食料事情はまだ厳しく、常に不足していた。特にタンパク質は不足していた。そういうことから、遊びの中で食べられるものが見つかる少年達は、みな喜んでいて。これらのことが、数十年過ぎた今でも、その場所とともに思い出されてくる。



サザナミハゼ (タバクフキヤ、アナブ、久松)  
：タバクフキヤは「ヘビースモーカー」、アナブは「穴に棲む奴」の各意味。(久松)  
インターネット (WEB魚図鑑、令和1年11月) より

アナブのアナは「穴 (あな)」であり、方言名と日本語が共通している。ブは名詞化するためのダミー (ここでは必要だが「意味を持たない言葉」の意味) の言葉である。ブは50音の「うの列」であることから、もしかしたら、「うの列」の「ばの行」でなくても構わないものであろう。

「ブ」はダミーであるから、言語上では隣の行の「ム」や「ヌ」でも良いはずである。アナブの代わりに「アナム」、「アナヌ」でもよかった

のである。「アナに棲んでいるもの」と名詞化した  
ただけである。他にも同じような例はある。  
クバツ (釣瓶 [つるべ], 久松), シナグ (砂,  
久松), アヤブウ (ツムギハゼ, 久松) などが,  
そうである。それぞれ, クバ (ピロウ, 久松)  
からできた物, シーナ (巻貝全般, 久松) から  
できた物, アヤ (縞模様, 久松) を持つ者, の  
名詞化である。

アナブ (サザナミハゼ, 久松) は美しく, 面  
白い魚である。同じハゼ科のアヤブウ (ツムギ  
ハゼ, 久松) とは違って, 赤や青の混じった細  
長い縞模様 (しまもよう) が白っぽい地色の体  
側 (たいそく, 体の横側) に, 規則正しく並ん  
でいて美しい。それが見分ける特徴にもなっ  
ている。また, 確かに, 背側にはさざ波を思わ  
せるような, 細く短い線模様が何本も走っ  
ている。名前の由来はその模様によるものだ  
ろう。図鑑によると, 「内湾性の水深 20 cm  
前後の砂底にすむ。砂底に穴を掘って巣作り  
する。静岡県以南の西太平洋, インド洋に  
分布する」とある。

アナブの話は, 平成 30 年の夏, 宇松原にお  
住まいの松原玄勝氏から聞いた。氏の話によ  
ると以下のように面白い。

アナブはガイ (ゴマフニナ, 久松) やアマ  
オブネ (方言名は不明) の身で釣る。まず,  
マーニ (クロツグ, 久松) の小葉の中肋 (ち  
ゅうろく, 葉の真ん中を走る太い葉脈) をと  
り, 貝殻などで表面の, 緑色の皮をはぎ取  
る。白い繊維だけにした後, 先端に小さな輪  
を作る。スライドして閉まるような仕組  
みである。次にガイを石で砕き身をとる。  
その身を取りだし, それをマーニの輪にい  
れ, 締める。アマオブネを利用するときは,  
身が大きいので二つに切って使用する。こ  
れでアナブを釣る準備ができたことになる。

ガイの付いたマーニの先端を砂底にでき  
たアナブ (サザナミハゼ, 久松) の穴に差  
し込むと,

アナブが囓 (か) みついてくる, それを穴  
から引き出してとるという仕組みである。  
面白いのは, 釣り針はついていないから,  
囓 (か) みつきをやめれば簡単に逃げられ  
るのに, そのまま捕まってしまう。そうい  
う剽軽 (ひょうきん) で愛嬌者 (あいき  
ょうもの) の美しいアナブ。こんな自然  
とたっぷり遊べた久松の子ども達は豊  
で, 感性の優れた心が育ったことだろ  
うと思



ウラーラ (与那覇湾内の地名, 久松) : ここ  
ではタバクフキヤ (サザナミハゼ, 久松)  
が多く捕れた。

令和 1 年 11 月 15 日撮影

次の番組から, 松島湾 (宮城県) でのハ  
ゼ漁は釣り針のいらぬ「数珠釣り」であ  
ることも述べておこう。

「釣り人万歳『釣り針なし?! 旬のハ  
ゼを狙え〜真鍋かをり 宮城・松島湾へ〜』

(2018/11/2 [金] 午後 0:30 ~ [30  
分番組] [再] NHKBS3) より

松島湾のハゼ漁は釣り針のいらぬ「  
数珠釣り (じゅずつり)」と呼ばれる方法  
が普通である。釣り針をつけての普通  
の釣りでも釣れるが, ハゼはなぜか,  
エサだけでも釣れる。はじめは釣り  
歴 70 年のベテラン漁師と, ハゼ釣  
り初めてのリポーターのタレントさん  
と釣り針のついた方法で釣っていた。  
その時はほとんど差はなかった。し  
かし, 「数珠釣り (じゅずつり)」にな  
ると, ベテラン漁師は番組の中で, 30  
匹ほど釣ったというが, タレントさん  
は 1 匹もつれなかったという。当  
たりはあるのに上げてくる途中で,

はずれてしまう。コツがあるようだ。今はハゼの数が少なくなったが、以前は1日の漁で600~700匹、「数珠釣り(じゅずつり)」で捕ったと、漁師は話していた。その頃は「入れ食い」状態だったという。釣り上げたハゼは舟の床に置くと、エサから離れる。釣り人はハゼには全く触らず、また、すぐに釣り糸を海中に投げ入れる。

数珠(じゅず)エサの作り方は、エサのアオイソメを口から縦に針金に通して、刺していく。針金の先には10cm程の糸があり、それに送りこまれていく。糸がエサでいっぱいになったら針金はずし、二つ折りにしてできあがりである。それを釣り糸の先につけて釣るという仕組みである。

アナブ(サザナミハゼ, 久松)の例、松島湾の話、後に述べるアヤブウ(ツムギハゼ, 久松)の例など、ハゼ科はエサに噛みついたら離さない性質があるのだろうか。ハゼ類の多くは海底の砂や泥を口の中に入れ、有機物をこしとって食べる。そして不要の砂はエラから吐き出す。このような生活の中では、エサの塊(かたまり)は滅多にありつけないご馳走であろう。であるから、噛みついたら簡単に手放せないのである。

「おい、タバクフキャ!(喫煙量の多い人、いつもタバコを手離さない人、ヘビースモーカーのこと、久松)」

「……」

「あんた、ヘビースモーカー(タバクフキャ、久松)だろう」

「タバコなんか吸いませんよ。第一、水の中に棲んでいてどうやってタバコを吸うんですか。」

「いや、あんたはタバクフキャに違いない。」

「どうしてそう言うんですか。」

「あんたをつり上げるときに口の中を覗いたら、ノドの奥が黒く見えるからさ。」

「これは生まれつきですよ。まったく、迷惑な

濡れ衣ですよ。」

「ノドの奥が黒い」ということを人のタバクフキャ(ヘビースモーカー, 久松)も喉(のど)の奥は黒いだろうと、見立ててついた方言名である。サザナミハゼについては、図鑑や本・インターネット(以後ネットとする)を調べたが、口の中の喉(のど)については記述がない。「のど」の部分が黒いというのは、松原玄勝氏の話によるものである。

タバクフキャの由来について、始めに取材した人の話も紹介しておこう。魚は水揚げされて、時間が経過していくと「魚特有の青臭い」臭いが出てくる。それは「イキズィフサラ(息の臭い奴, 久松)」の項で述べられているように、魚の体内にあるたくさんのトリメチルアミンオキシドが細菌によって分解され、トリメチルアミンという物質に変わったためである。その臭いがサザナミハゼの場合、少し他の魚とは違っているという。その臭いがヘビースモーカー(喫煙量の多い人)の体臭に似ているからだという。しかし、それは真かどうかは分からない。その後、上記の玄勝氏の話聞いた。

最近、さらに玄勝氏にアナブの追加の話聞きにいった。以下がその新しい内容である。

(ア) 捕っていたアナブの大きさは13cm位(目測)だった。

(イ) どこにアナブはいたか: 久松の海岸ならどこにもいた。

(ウ) よく捕った場所はアラスか?: いや、アラス(海岸の地名, 久松)には、あまりいなかった。ウラーラ(与那覇湾内の海の地名, 久松)の北側からマイズウ(前溝の意味, 久松地区沿岸の海の地名, 久松)の北の端にかけては多くいた。

(エ) 何匹くらい捕っていたか: 多いときは20~30匹ほど。その日の夕飯のオカズにしていた。大漁して帰ると、「アクラドウ(こんなにたくさ

ん) トイクス!(捕ってきたのか!) マイ  
フカ(お利口さん)」と、両親はにこにこして褒  
(ほ)めてくれた。

(オ) 場所によって食いつき方に差があった。

(カ) 干潮時は穴の中に入っていたアナブ(サ  
ザナミハゼ, 久松)は、アギスウ(上げ潮, 満  
潮の始まり, 久松)になると穴の入り口から顔  
を出していた。可愛かった。

玄勝氏と年齢が同じ位の下地俊男氏(字松原  
在)に、アナブのことを聞いたところ、自分は  
アナブ釣りはやってないと話していた。

下地源永氏(字久貝在)はアナブの生態につ  
いて「アナブは自分の家の周りに遊んでいて、  
人が近づくとさっと自分の穴の中に逃げていっ  
た」とリアルに、楽しそうに話していた。

## 2 ハマサキノオクサン(浜崎の奥さん, 石垣)

ハマサキノオクサンはトガリエビスのことで、  
石垣島の方言名である。横井(1990, 20頁)の  
図鑑に載っている。



体長は写っている「物差し(17.8cm)」の長さ  
から推定できる

浜崎(ハマサキ)の地名は確かに、石垣島に  
ある。筆者の記憶によれば「本土復帰」直後あ  
たりに埋め立てた地域である。「浜崎の奥さん」  
とはどういう意味でしょうか。もし、ハナゴイ  
(ヂュリグワーイユ, 糸満市, 久米島町仲里真  
泊, 横井[1990, 24頁])に同方言名がついてい

たなら、美人な若奥様を想像しただろう。フク  
ラビ(カワハギ類, 久松)のイソモンガラ(ヂ  
キランカーガー, 糸満, 横井[1990, 67頁])な  
ら、たくましい働き者の奥さんを想像してい  
ただろうなどと考えていた。トガリエビスから  
はどんな奥さんを想像できるでしょうか。と容姿  
や色気からついた方言名を思いうかべていた。

そろそろ脱稿という頃、試しに石垣市立八重  
山博物館に聞いてみた(平成30年12月1日)  
始めは、自然科学系の学芸員なら知っているだ  
ろうと推測し、指定したところ、民俗資料館的  
で自然科学系はいないとのことであった。困っ  
てしまい「実はハマサキノオクサンの意味を知  
りたくて」と話したところ、意外にも、電話口  
の女性の方は「ああ、あれは方言名でなく俗称  
ですよ」とすぐに答えてくれた。専門家でも  
なく、普通によく知られた方言名かも知れない  
と思った。

その女性が話した内容は以下のとおりである。

- ①ハマサキは「浜崎家」、オクサンは「奥さん」  
という意味である。
- ②元の意味は「浜崎の奥さんがよく買う魚」と  
いうことである。
- ③浜崎商会という大きなお店があり、その奥  
さんが、この魚(トガリエビス)を好んでよく  
買っていた。
- ④浜崎町の町名もその浜崎商会に因んで付けら  
れた。
- ⑤はじめは漁師間でハマサキノオクサンとい  
うようになった。

恐らく、「トガリエビスを見て、今日は『浜崎  
の奥さん』が買う分はとれたぞ」などといっ  
ているうちに、「今日は何がとれたか」、「ハマサ  
キノオクサンが多めにとれた」などと、漁師間  
で会話するようになり、この方言名が定着して  
いったと思われる。確かに、トガリエビスは「マ  
イインムヌズィウ(『マイ[前の]インムヌ[海

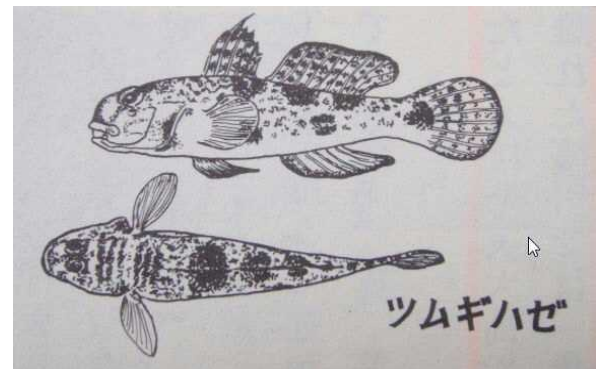
の] ズィウ [魚] の意味』、近海の魚、白身の魚を意味する。沖でとれる魚の対語、久松)」で美味しい魚であるが、トガリエビス (ハマサキノオクサン、石垣、横井 [1990, 20 頁]) 以外にも美味しい白身の魚は多い。なのに、こればかりを好んで買うというのもおもしろい。

### 3 逃げないハゼ、アヤブウ

終戦から 10 年代、日本の驚異的高度経済成長の 1960 年代まではまだ、間がある。宮古群島全域、食べ物を始め、必需品は極端に不足し、みんなの暮らしは貧しかった。子ども達も、今、市販されているオモチャなど見たこともない。遊び相手は自然の中にあり、オモチャは自然の植物や動物であった。動物ではクースウカミヤ (サキシマキノボリトカゲ、久松) やクースウビラ (ミヤコカナヘビ、久松) を捕まえて、クースウ (シマトウガラシ、久松) を噛 (か) まして遊んだり、アナブ (サザナミハゼ、久松) やアヤブウ (ツムギハゼ、久松) を、釣り針無しで釣ったり、砂浜でピャーマガン (ツノメガニ、久松) と走り競争し、捕まえたりである。特にアヤブウとクースウビラとは、当時、小学生の筆者はよく遊んだ。

アヤブウ釣りの遊びは楽しみの一つであった。いや、ここでは、釣って遊ぶとの表現はふさわしくないかもしれない。後で述べているように、正しくは、ワナで捕って遊ぶだろう。魚をワナで捕るというのもかなり珍しいことだが、アヤブウの場合はそれができるのである。ただ、釣り上げて遊び (ここでは「ワナでとる」という表現より釣るという表現が馴染みやすいため、以後もそう表現する) その場で逃がしてやる。ただそれだけのことだが、頓馬 (とんま) なアヤブウをみていると楽しいものであった。楽しさの裏には、小学生ながら、アヤブウに対して、優越感を感じていたのかも知れない。

アヤブウ (ツムギハゼ、久松) を捕る罠 (わな) の作り方は次の通りである。まず、ネズミノオ (海岸など、乾燥した場所に自生しているイネ科の一種) の穂をとり、根本側になぞって種子を落とし、糸状の繊維だけにする。次に、先端に輪をつくり、スライドして締まるようにする。これだけで準備は済む。他に、とったアヤブウを持ち帰りたいなら、皿のようなもの、あるいは袋状の網などを準備する。海岸近くの家の子どもは準備したかも知れない。筆者はしなかった。筆者は釣り上げて楽しむだけなので、ネズミノオの穂だけ持ってタイドプール (内側礁原 [ないそくしょうげん] にできる水たまり)



ツムギハゼ (アヤブウ、久松): 成体は 15cm ほどになる

野口 (1998) より

に行く。最近になって聞いたところ、ネズミノオの穂を使うのはまれで、マーニ (クロツグ、久松) の小葉の中肋 (ちゅうろく、葉の真ん中を走る太い葉脈) を使うのが普通だという。聞くまでは、みんな、ネズミノオの穂を使っていると思っていた。確かに、ネズミノオの穂もしなやかな、未熟な穂を選ばないとワナはつukれない。成長しきった穂はポキポキ折れてしまう。それなら、始めから、それに適したマーニ (クロツグ、久松) を使う方が理にかなっている。

アヤブウの捕り方は簡単である。先端の輪をアヤブウの頭が入るくらい広げ、ゆっくりとアヤブウの頭をくぐらせる。アヤブウは気付いているのか、いないのか静かにして逃げてよう

としない。胸当たりまで輪を進めたとき、上に持ち上げる。輪が締まり、アヤブゥは宙に浮く。やがて、アヤブゥは事の重大さに気づき暴れる。暴れると輪から抜け、下に落ちる。もし、下に受け皿があれば、あっさり捕られてしまうという仕組みである。他のミッチャ(ハゼ類, 久松)は人影を周りに感じると、目にとまらぬ速さで穴の中に隠れ、人の気配がなくなるまで出てこない。しかし、アヤブゥだけは全く動ぜず平然としている。人が歩いてきて踏まれそうになると30 cm程動き、また、じっとしている。泳ぎが下手で動きが鈍い魚に違いないと、意図的に足で踏みつけようとする、身をかわし、知らぬ



フカイバー(久松地区の海岸地名)の干潮時の風景:ここでは今でも、アヤブゥ(ツムギハゼ, 久松)の自然分布がみられる。  
(令和1年10月28日撮影)

顔している。何回試みても、一度も足で踏みつけたことはない。いざとなったら他のミッチャ(ハゼ類, 久松)くらい、速く運動できるのである。そういう奇妙な動きや性質は、他の魚では見たことも聞いたこともない。その理由は何でしょうか。

そのことについては後で述べよう。

アヤブゥ(ツムギハゼ, 久松)の捕り方については、以下のような新しい情報を玄勝氏から得た。自分はアヤブゥに関しては、食べられるけどわざわざ捕りには行かなかった。ナカマシイー(家号, 久松)の渡真利伊佐氏は専門であった。どこで手に入れるか分からないが特別に長いマーニ(クロツグの小葉の中肋, アヤブゥを

釣るための用具, 久松)を持っていた。と話している。マーニの使い方については、筆者の捕り方を話したところ、「それは効率が悪く、多く捕れない。アナブと同じように、ガイ(ゴマフニナ, 久松)の身をマーニの先端に縛り、噛ましてとる」と話していた。専門の伊佐氏はどれ位捕っていたかと聞いたところ、多いときは40匹以上と答えていた。それは「食べるためだよ」と話したところ、すぐに「もちろん」という話であった。当時はアヤブゥは大人も子どもも普通の魚として理解し、恐ろしい毒魚とは知らず、多く捕れば食卓にのぼることもあった。久松では今でも無毒の普通の魚だと思っている人がほとんどである。

アヤブゥの場合、当時、無毒であったから現在も無毒とは限らないことに注意を要する。野口(1998)は奄美大島、石垣島、西表島、台湾など、全ての地域で有毒のツムギハゼが認められたと述べている。ツムギハゼは有毒魚であり、無毒のものは稀であると理解した方がいいようである。また、後でも述べているように、名蔵川(石垣島)の場合、始めの採取個体(1970年)は無毒であったが、10年後に採取したときは有毒であったと、野口(1998)は述べている。

このアヤブゥ(ツムギハゼ, 久松)、普通は、フグ毒を持ち、日本では中毒例は無いものの、台湾や東南アジアでは死亡例もある、恐ろしい毒魚である。そのことを知ったのは平成11年のことであった。幸いにして、久松海岸のアヤブゥは無毒であったということである。

最近、酒の座でアヤブゥがフグ毒をもつ毒魚であることを話したところ、皆も驚いていた。そして、次のような、知らなかった情報も話してくれた。「全く逃げないし、鈍間(のろま)な動きをするので、直径5~10 cm程の古いロープで、ある範囲を囲み、ロープの幅を狭めながら、少しずつ移動させ、水深がロープと同じになって

逃げられない所で、手で捕まえてとった。そして、食卓におかずとして出し、時には売りに行くこともあった。めずらしい魚ね、といいつつ、よく買ってくれた」先輩の一人はこう話してくれた。移動させている間もロープの上はまだ、水があり、逃げることは出来るのに、あっさり捕まってしまう不思議な魚である。

アヤブウが有毒魚であるという話を聞いたのは松原三郎氏からであった。氏は「久松ではアヤブウは無毒だと食べているのに、八重山では恐ろしい毒魚だと言っている。このことは宮古毎日新聞(宮古群島の地元紙、以下『毎日新聞』とする)にのっている」という話であった。その時、筆者はツムギハゼ(アヤブウ、久松)が毒魚だということをはじめて知り、びっくりした。その後、図鑑や毒魚に関する本などで調べると、確かにフグ毒をもつ毒魚であること、棲む地域によって無毒のものもいることなどが分かった。

平成28年になって、「そういうことを聞いたが、いつの新聞か分からない。平成11年から数年前当たりだと思う。記事はデータベース化されていると思うので調べてほしい」と毎日新聞社に電話した。快く引き受けてくれたが、10日程して、探せないし、分からないとの返事であった。

まず、アヤブウと遊んだ海岸のつくりを述べよう。海岸は潮の満ち引きによって、干上がって陸になったり、冠水したりする。その範囲を潮間帯(ちょうかんたい)と呼ぶ。沖合で白波が立っているところは礁縁部(しょうえんぶ)と呼ぶが、小潮(こしお)や中潮(なかしお)の時は陸化しない。しかし、大潮(おおしお)の時は干上がるので、礁縁部までが潮間帯である。礁縁部は小潮の時は浅瀬になり白波が立っている。大潮になると干上がって、礁原(しょうげん、海の干上がる部分)と呼ばれる。そこ

には貝や魚、蟹(かに)、タコなどがいて、潮干狩りの場所である。白波が立っていた一番外側の礁原は外側礁原(がいそくしょうげん)、または前方礁原(ぜんぽうしょうげん、ピシ、久松)と呼ばれる。久松の海岸は湾に面している関係で外側礁原部分を欠いている。また、干潮時も常に海水があり、礁縁部の内側に広く湖のように広がっている部分は礁池(しょうち)やイノーと呼ばれる。礁池には大潮の時、浅くなったり、干上がった部分が出現し、そこを歩いて

外側礁原まで行くことができる。そこはバタズイジイ(渡る瀬、久松)と呼ばれる。久松地区の海岸の場合、大きな与那覇湾に面しているため真の礁池はない。代わりに広い湾内が海水を



フカイワのツムギハゼ：体長は目測で7cm程。  
撮影日：令和1年10月28日

たたえ、湖のようである。そこは礁池(又はイノー)より波が穏やかでいろいろな魚の稚魚が、多く育つ所となっている。

礁池より陸側部分に位置し、干潮時に陸化する部分は内側礁原(ないそくしょうげん)、または、後方礁原(こうほうしょうげん)と呼ばれる。内側礁原では岩盤が広がり所々に水たまりがある。水たまりの部分は、「タイドプール」や「潮溜まり」と呼ばれ、岩盤の部分は岩礁(がんしょう)と呼ばれる。久松の方言名ではオー



クと呼ばれる。オーク（岩礁，久松）ではアーサ（ヒトエグサ，久松）採りができ，パーマ（イソアワモチ，久松）捕り，アマオブネ（方言名は不明）捕りができる。また，ガイピスウ（ゴマフニナ捕り，ガイはゴマフニナ，ピスウは拾うの各方言名，久松）も出来る。何れも食用となる。久松地区のタイドプールではミツチャ（ハゼ類，久松）やカン（カニ類，久松）が多く見られる。

パーマはナメクジに近い仲間で，形もナメクジを幅広くしたような楕円形をしている。オークと同じ色をし，保護色に守られて，サギなどから食べられることはない。人には保護色は役立たず，オークにくっついているだけなので，簡単に捕れる。捕ったパーマは生でも食べることができる。と玄勝氏は話している。捕った個体は砂と一緒に擦（こす）ると粘液が出てくる。それを海水で洗い流し，持ち帰って酢味噌で食べたり，その場で食べたりするという。

久松地区は与那覇湾の入り口に位置し海底は砂底となっている。湾の奥の川満地区や上地地区は，雨水によって陸から運ばれる泥によって砂泥底となっている。砂底にはリュウキュウスガモ（ザンフサ，ザン〔ジュゴン，久松〕が食べる草，久松）等の海草が広く生えている。浅い砂底の海草群落内（かいそうぐんらくない，群落とは「植物集団」のこと）には，アズィ（アイゴ，久松）やフサビ（ベラ類，久松），バフク（ボラ類の幼魚，久松），ムギズィタナ（コトヒキ，久松）の幼魚，ミツチャ（ハゼ類，久松）が多くいる。また，サズィ（エビ類，久松），カン（カニ類，久松），シーナ（巻貝類，久松），タク（タコ類，久松），スピズィ（タカラガイ類，久松），ウズ（ウツボ類，久松）などがおり，潮干狩りの格好の場所となっている。

タイドプールも水深はいろいろだが，アヤブゥは水深 10 cm位の所からいる。いつもアヤ

ブゥ釣りは，子どものひざ下のところである。アギスウ（満潮の始まり，「上げ潮」の方言名，久松）の潮の動きさえ知っていれば，一人でもまったく危なくない。久松の海岸は海岸地形の分類では，石灰岩岩礁海岸（サンゴ礁海岸）に分類される。

前に述べた，逃げようとしないうアヤブゥ（ツムギハゼ，久松）の奇妙な動きや性質の理由は何でしょうか。

アヤブゥは自分自身が有毒で，他の生物から襲われないことを知っている。いや，知っているというのは，擬人的で正しくない。正しくは，進化の過程でDNA（遺伝子）に記録されているといった方が良い。そのDNA（遺伝子）の発現により，アヤブゥの行動や性質が本能として現れ，「知っている」ような行動をしている。というのが正確だろう。襲われることがなければ，他のミツチャ（ハゼ類，久松）のように素早く逃げ回る必要はない。そうすることは意味が無く，滑稽（こっけい）である。動かない方がエネルギーの無駄（むだ）使いはせず，効率的である。生物の進化の方向は常に，エネルギー利用の面では効率的であることを求めている。全ての生物で使わない器官が，世代を重ねるうちに退化していくのはそのためである。

アヤブゥはどのようにして有毒化したのでしょうか。アヤブゥの食性は底生の小動物である。後に書いてあるように，野口（1998）は，生物界ではフグ毒は珍しくなく，広く分布すると述べている。底生の無脊椎動物にはフグ毒を持つ種類もいる。アヤブゥ（ツムギハゼ，久松）がフグ毒を持つ仕組みは次の二つによるものである。すなわち，底生の有毒小動物を食べて有毒化する仕組みと以下のようにフグの死魚を食べて有毒化する仕組みの二つである。

アヤブゥの先祖は他の魚の死骸と一緒に，フグ（グニヤ，久松）の死骸を食べていたと思わ

れる。始めはフグ毒によって、全部、死んでいただろう。ある時、突然変異によって、フグ毒を体内で無毒化する遺伝子を獲得した固体が現れた。その遺伝子が作り出す物質がフグ毒のテトロドトキシンと結合し、無毒な物質に変化させたということである。そして、その性質が今のアヤブウに受け継がれているのである。今も、フグなど、有毒のものを食べる環境にいるものは有毒化し、そうでないものは無毒のままである。

ツムギハゼの第一人者、野口らは1971年にツムギハゼが毒ハゼであることを、始めて明らかにした。野口は著書(1998)の中で次のような



オキナワフグ(グニャ, 久松)  
上から見た黒い模様はツムギハゼとよく似ている。オキナワフグの模様は警戒色になっている。  
インターネット(オキナワフグの画像, 令和1年11月)より

ことを書いている。ツムギハゼの生育地に、同じTTX(テトロドトキシン, フグ毒)を多量にもつオキナワフグがいること。ツムギハゼはスカベンジャー(海の掃除屋)で、恐らくオキナワフグの死魚を食べているものと思われること。これらのことから、ツムギハゼの毒がフグ由来であるだろう。と述べている。

今度はフグ科(以下, フグとする)はどのようにして毒を持つのでしょうか。フグは汽水域(きすいいき, 河口のような, 淡水と海水の混ざっている場所)や内湾に棲み, 底生の貝類, カニ類, その他の無脊椎動物を食べている。これらの底生無脊椎動物の中には細菌類が合成したフグ毒を取り入れて保持しているものがある。それらを食べたフグが有毒化するというわけで,

食物連鎖(しょくもつれんさ)を通して濃縮し, 有毒化する仕組みとなっている。

野口(1998)は20数種の例をあげ, フグ以外にも生物界には, 広くフグ毒が存在することを述べている。それは, 下等なヒラムシ類から始まり, 貝類, ヒョウモンダコ, 環形動物, カニ類, ヤムシ類, ヒトデ類, ツムギハゼ, イモリ類, カエル類に及ぶことを述べている。そして, フグ毒(TTX)産生細菌(例, ビブリオ菌属など)は数種に及び, 海水中にTTX(テトロドトキシン, フグ毒)を放出していると述べている。また, 石灰藻付着菌にも同様にTTX産生能が認められたと述べている。読んでみるとフグ毒は, 自然界では稀なものではないという印象を受ける。しかし, そうであっても, 全体の生物量における有毒生物量の比率はかなり低いことには変わらない。

海水中に放出されたTTXは小動物やプランクトンの死骸に吸着し, 海底の泥土中に供給される。そして, 泥土中の有機物を食べる小動物によって食物連鎖の中に入ってくる仕組みである。また, フグ毒産生細菌が寄生や共生により, 直接, 有毒種にTTX(テトロドトキシン, フグ毒)を供給している例も知られている。などと, 野口(1998)は述べている。

他の魚はこれらの有毒底生生物を食べないだろうか。ヒョウモンダコやスベスベマンジュウガニなどは, 特有の紋様の警戒色を持っているから, 食べないようにしているかも知れない。もし, 警戒色を持たない動物を運悪く食べてしまった時は, 命を落とすことになる。しかし, そういうミスマッチが少なくなるよう, 警戒色を持つ生物が増えていくというのが, 進化の方向である。

フグは食べ物から出てくるわずかなTTXを感知し, TTXを含む餌(えさ)を好んで摂食しているという。フグ毒の体内での蓄積量を増

やしたいということである。フグは体内にテトロドトキシン（フグ毒）を無毒化する仕組みを持ち、しかも、それを蓄積して身を守る武器にする能力を備えた特殊な魚といえることができる。

グニャ（オキナワフグ、久松）はサデアナム（内湾での引網漁の一種、久松）にも大量に入っていた。敵がいらないから増え放題である。網に入ったグニャは選択して、その場で海に投げ捨てていた。グニャはパニックになると海水や空気を吸って風船のように膨らむ。そのことによって、簡単に選んで捨てられる。久松地区の漁師は皆、そうしている。驚いたことに、体を膨らませた時、皮膚からフグ毒を放出して威嚇（いかく）しているらしい。これについて、野口（1998）は次のように述べている。ヒガンフグを手に取り、ガーゼで体表を軽く拭く刺激を与えると2倍ほどに膨らむ。ガーゼで体をくまなく拭き、これをロクセンスズメダイと海水の入ったビーカーに浸した後、取り上げて絞ると、中のロクセンスズメダイは15分ほどで死亡した。

サデアナムとは、水深が大人のへソ以上、肩以下の藻場で引き網をし、小魚を獲る漁のことである。網は幅1m余り位、長さ40m程（片側20m位）、藻場の稚魚など、小魚を狙うので網の目は小さく、中央に袋網がある。円弧状に膨らんだ網の両端を大人二人で適度の時間引きながら移動する。そして、二人は近づいていって、入り口の両端を合わせ、面積を狭めながら、袋網へ魚を追い立てる。やがて、袋網の入り口を閉じて持ち上げ中身を水面に浮かべた桶（おけ）に入れる。それを繰り返す。水温の暖かい初夏から秋口にかけて、昼、夜、穏やかな日の干潮時に、砂底の藻場（もば）で行う。内湾など、適した場所しかできない漁であり、宮古群島では、適した場所の数は少ない。与那覇湾は最適な場所の一つである。筆者も中学生の頃、携

（たずさ）わった経験があるが、主として、オーズィウ（ハラスジベラ、緑色の魚の意味、久松）が多くとれていたことを憶えている。

サデアナムは砂底をなでるように、あるいはやや引っ掻くように網が進む。そのため、藻場内に泳いでいる小魚、小さいシロイカ（アオリイカ、久松）などの他に、砂底にすむタバクフキヤ（サザナミハゼ、久松）、マラスビシヤ（和名は不明、陰茎をしゃぶる者、久松）などの底生の魚、同じく底生のツヌガン（タイワンガザミ、久松）、フナムラガン（ソデカラッパ、久松）、ササビキヤガン（ササフタガンとも呼ばれる。種名は不明、久松）などのカン類（カニ類、久松）、サズィ類（エビ類、久松）などが入ってくる。また、浅く砂に潜っているヤーンブジナ（リュウキュウバカガイ、久松）、ポーマージナ



ひょうきんな顔のツムギハゼ  
眼の周りが黒いため、眼が大きく見える。体には袖（つむぎ）の柄（がら）に似た黒色の模様がある。  
インターネット（ツムギハゼの画像、令和1年11月）より

（リュウキュウザルガイ、久松）なども数個程度だが、入ってくるという。（玄勝氏より、平成30年12月23日）たとえば、久松地区で最も多くとれるアカフツジナ（クチベニツキガイ、久松）は堀串（ふぐし、シープラ、久松）などで10～15cm程掘らないと捕れない。ヤーンブジナ（リュウキュウバカガイ、久松）、ポーマージナ（リュウキュウザルガイ、久松）はどちらも生食できる。

サデアナムの方言名は、漁法が似ている袖網

(そであみ)が語源と思われる。恐らく、ソデアナム(アナムは「網」の方言名、久松)が音韻変化(発音がしやすいように、方言の発音が変化していくこと)し、ソデアナム→サデアナムと変化したものと思われる。

選び残しのフグも陸にあげた後は、埋めるなどして陸で処分する。わざわざ死魚を海に捨てに行くことはない。久松ではグニャの死魚は発生しないから、そこに棲むツムギハゼ(アヤブウ、久松)は無毒である。しかし、これは無毒化の一因にすぎない。人の関わらない所にすんでいるアヤブウにも、無毒のものはいると、野口(1998)は次のようなことを述べている。

奄美大島と石垣島では何れでも、島内に無毒の地域と有毒の地域があった。奄美大島では篠川(ささがわ)では毒性はなかったが、隣の住用川(すみようがわ)、生間川(いけんまがわ)では毒性があった。と述べている。また、西表島の仲間川(なかまがわ)では毒性はなかったか、あっても弱かった。と述べている。石垣島では吹通川(ふきどうがわ)のものは毒性が高いが、名蔵川(1970年採取)のものには毒性はなかった。しかし、1980年採取した名蔵川(なぐらがわ)のツムギハゼには毒性が認められた。と述べている。地域によって、あるいは採取年代によって、毒性が強かったり、弱かったり、まったく無かったりしているようである。しかも、「私は二十数年前から”毒ハゼ”を探し求めていたが、それらが生息している場所は、人里離れた遠浅の海岸(手花部[てけぶ]、篠川[ささがわ]、生間[いけんま])で、底が多少泥まじりの砂地である。」と述べている。これらのことは人が関係する、しないに関わらず、ツムギハゼには有毒のもの、無毒のものがあることを示している。

筆者はアヤブウ(ツムギハゼ、久松)のいる場所については、久松の海岸しか知らない。久

松の海岸では、今(令和1年10月28日)もいる。恐らく似たような環境なら、宮古群島内の他の地域でも生息しているのではないかと思う。それは、大浦湾(宮古本島内の地名)や狩俣(同)の湾、嘉手苅(同)の入り江、伊良部島(宮古群島内の地名)と下地島(同)間の入り江などである。仮に、いたとしても無毒のものか、有毒のものかは分からないし、決まってない。

グニャ(フグ科、ここではオキナワフグ、久松)は有毒故に、捕られたその場で、選択して捨てられ、命拾いをする。しかし、上手く料理出来る人にとっては格好の材料である。ネットでは、オキナワフグは食用と出ている。公に提供されるフグ料理の料理人は、国から交付された免許を持っている。松原信勝氏は、戦時中宮古島に駐留していた兵隊達は、時折、久松で、サデアナム(内湾での引網漁の一種、久松)で使う網を借りて漁をしていたと話している。他の魚より多くとれるオキナワフグ(グニャ、久松)が目的らしい。大漁になると喜んで持ち帰っていたという。組織の中に、ふぐ料理のできる人がいたと考えられる。昭和30年代の中頃、海岸に住む家族がピッチャと呼ばれる魚を食べて、一家全員死亡する事故があった。最近になって、信勝氏に聞いたところ、ピッチャとはトラフグだと話していた。このことは、素人のフグ料理は絶対、やってはいけないことを示している。

アヤブウの周りには、他のハゼが犠牲になっている天敵がいっぱいいる。同じタイドプールで狩りをするインムガーナ(サギ類、海のアヒル、久松)の水鳥、満潮時に海岸に寄ってくるフエダイ科やフエフキダイ科、そしてアジ科の大型の魚等である。タマン(ハマフエフキ、久松)やソウビヤ(オキフエダイ、久松)、ガーラ(ヒラアジ類、久松)がそうである。久松の海岸では、当時、アヤブウは他のハゼ類より数倍、個体数が多かった。これらの敵(サギや大きい

魚)に食べられていないということである。これらの敵はアヤブウが有毒であることを知っている。もし、そうでなければ、動かないエサがころがっているような、アヤブウは格好の食べ物で、サギ類が群がっている光景が見られたと思う。そして、すぐにアヤブウは食べつくされていたと考えられる。個体数が多いというのは繁栄している証拠である。有毒になったおかげで、他のハゼ類より繁栄することになったのである。

どのようにして、これらの敵(サギや大きい魚、以後捕食者と呼ぶ)は、アヤブウが有毒であることを知ったのだろうか。一度、知らずに食べたところ、ひどい目にあつたから次からは食べないように学習した。ハチを鳥が食べない理由を説明する時、時折、見かける説明である。しかし、アヤブウ(ツムギハゼ、久松)の場合、食べれば一発で死んでしまう。食べる前から、食べないような行動を取らないと生き残れない。これだと、ハチを食べない鳥の説明も怪しい。ハチを食べない鳥も始めから食べないのである。

1981年(昭和56年)7月30日、大分県の大分市で「全国生物教育会第36回全国大会(大分大会)」があつた。大会が終わつての31日、「現地研修Aコース」で高崎山のニホンザルを見に行くことになった。長い階段を息を切らしながら登つたことと、猿がエサを食べている風景とは印象に残っている。国道だろうか、大きな道を挟んでの海側に水族館があつた。マリンパレス(大分生態水族館)(当時)である。その水族館見学もコースに入っている。その学芸員の説明は今でも憶えている。かなり前なので話そのものは憶えてないが、内容はおおむね、次のようなものであつたと思う。

サメ数匹を大型水槽に入れ、そこにアジやイワシを生きたまま何匹か放した。同時にフグも数匹放した。アジやイワシは、それなりのスピー

ドで泳ぎ、サメから逃げている。一方、フグはヨタヨタと泳ぎ、かなり遅い。フグはずんぐりした体型に鱗(ひれ)も小さく、速く泳ぐのに適してない。サメはフグを追い越し、フグ以外の魚を食べたというのである。サメもフグが有毒であることを知っている証拠である。

次に、次のように話を続けた。今度は、フグを殺し、皮を剥(は)いで白身の肉にしてから投げ入れた。今度はサメは全部のフグを食べた。数匹のサメのうち全部が死ぬのか、食べずに助かつたものがあるのか観察していると、時間が経つても、全部のサメが普段と変わりなく元気である。不思議に思い調べたところ、フグの肉片は個数も変わらず、水槽の隅に転がっていたというのである。このことから、サメは間違つてフグを食べてもはき出して難を逃れること。サメがフグの体の模様で、有毒であるかどうか見分けていることが分かつたというのである。ネット(ウィキペディア)では、「多くの魚食性の魚類は味覚でテトロドトキシンを感じ忌避(きひ)している」と述べている。そのことから、サメはどうやら、飲み込む前に味覚でフグ毒を感知し、吐きだしていたようである。

このことから、アヤブウの場合も、アヤブウの体の模様がハゼを食べる動物(捕食者)に対して、反射的(反射:動物が無意識に行う運動のこと)に食べない行動を起こさせていたことが分かる。アヤブウの模様は警戒色なのである。そして、アヤブウの紋様は、一目でグニャ(オキナワフグ、久松)の模様に似ていることが分かる。

警戒色は捕食者(ほしよくしゃ、天敵など、その動物を食べる他の動物)に対して、自分が危険な生物であることを知らせている。その色や模様を見ると捕食者は「捕食しない行動」をとる。摂食行動(せつしょくこうどう、摂食とは、食物を体内に取り入れること。食べる行動)

は本能である。本能は遺伝子にきざまれた、行動パターンで、生まれながらに備わっている。そして、「選択して食べない行動」もまた、本能である。本能であるから、生まれて始めて見るようなアヤブウの模様に対して、子どものサギでも、食べないような行動を取るのである。アヤブウの模様は捕食者（ほしよくしゃ）に対して、無条件反射(学習によらない無意識な行動)を起こしていたのである。生物は進化の過程で警戒色に対しても、本能として遺伝子に記録してきたということである。ネットで調べると、フリー百科事典（ウィキペディア）では「警戒色（けいこくしょく）は、生物がもつ派手な体色のことをいう。警戒色、危険色とも言う。主に有毒の生物に見られる色彩であり、捕食者など自分に害を及ぼす他の生物に対する警告の役目を担う。動物、植物を問わず、更には人間の社会生活にまで広く応用されている」とある。グニャとアヤブウ（ツムギハゼ、久松）は、どちらも背中に黒くて幅の広い横帯（おうたい、体を横切る模様のこと）が、数本あり、よく似ている。派手ではないが、その模様が警戒色になっているということである。

アヤブウのアヤは綾（あや）の方言名でもあり、紋様を表す方言名である。ブは名詞化のためのダミーの言葉（「タバコを吸うハゼ？、アナブ」の項と関連）である。やはり、体の模様が他のミッチャ（ハゼ類、久松）と違うことに因んで、方言名になっている。ツムギハゼのツムギも着物の「紬（つむぎ）」に由来する。体の模様が紬の模様に似ていることに因んでつけられたものである。

当時、小学生だった筆者のアヤブウとの遊び場は、ズカキズィバマ（ズガキ浜、地名、宇松原の漁港、現在は埋め立てられて失われている）であった。何十年もアヤブウを見てない。なつかしく思い、アヤブウの情報を求めていたとこ

ろ、最近になって、退職後に趣味で漁師をしている友人の一人は「アカバマ（赤浜、地名、宇久貝の小さな漁港）にいるよ」と教えてくれた。人々が利用している漁港にアヤブウも移り棲んだということである。アヤブウ（ツムギハゼ、久松）は、人々がとってきた魚をさばいたり、捨てたりした、魚の遺物を食べるため、この漁港にもいるという訳である。恐らく、後に述べるフカイバー（久松地区の海岸地名）のアヤブウ（ツムギハゼ、久松）が、エサが得られることで、ここにも移り棲んだと思われる。漁港でなくなれば、やがてアヤブウもいなくなるのだら



アヤブウがすみついたピズィダ（久松地区の漁港名）

人々の活動によって生じる、魚の遺物を求めてフカイバーのアヤブウ（ツムギハゼ、久松）が移り棲むようになったと思われる。

撮影日：令和1年11月16日

うか。

人が利用している久松の漁港なら、どこにでもいるのではないかと思ひ。令和1年10月28日の午後、干潮に合わせてピズィダ（漁港の地名、久松のアンツアーバマと旧ピズィダを埋め立て、規模を拡大してできた現在使用中の漁港、久松）に行ったところ、なつかしいアヤブウ（ツムギハゼ、久松）は生息していた。アカバマ以外では新しい場所である。また、同日、小さな入り江になっていて、降雨の時、雨水が大量に流入するフカイバー（海岸の地名、久松）にもいってみた。フカイバーにもアヤブウはいた。フカイバーは流水が運んでくる泥土がたまり、砂泥底の環境を作り出している。ツムギハゼが

分布している石垣島や奄美大島の河口域と似たような環境がフカイバーにも出来ているのである。そこは長い間、人々は利用していないところであることから、久松地区でも人々と関係しない場所にも、アヤブゥは棲んでいることを示している。短時間のためか、ピズィダでは1匹、フカイバーでは2匹みえた。どちらにも、まだ生息していることが確認できた。今回も一応、1mほど逃げるものの、それほど人を気にせず、ゆっ

### ヒレグロペラ



#### 見分け方

- 背びれの後ろから尾びれ下へかけて黒い斑紋がある。
- 背中は赤褐色、おなかは白。
- スピーディーに泳ぎまわる。

#### フサビ (ヒレグロペラ, 久松)

同じ仲間は一とくりにして、一つの方言名で呼ばれる。ペラ科のほとんどの種は区別せず、久松地区ではフサビと呼ばれる。シロクラペラ (マクブ, 久松) など、例外もある。

くり近づけば普通のカメラで写真も撮れた。また、しばらくじっと立っていると10 cm位の足下まで、少しずつ自分で寄ってきた。これはピズィダ (漁港の地名, 久松) とフカイバー (海岸の地名, 久松) の両方で見られたことから、この魚の習性であると思われる。泥をかき回して近づく、大きな足に対して、出来るだけ遠く、速く逃げるというのが普通の魚である。現に、フカイバーで見られた、ムギズィタナ (コトヒキ, 久松)、グニャ (オキナワフグ, 久松)、ナグユー (ボラ類, 久松) の各幼魚は沖側へ数mの距離を保ちつつ、逃げていた。人の足下まで自分から近づいてくる魚など、他には聞いたこともない。アヤブゥ (ツムギハゼ, 久松) は、とにかく変わった魚である。

ピズィダとフカイバーにはバタラガン (ミナミベニツケガニ, 久松) も数匹みえた。バタラガンは人々が捕らなくなったせい、数が多いように感じた。フカイバーではコサギ (インムガーナ, 海にいるアヒルの仲間の意味, 久松) の幼鳥とクロサギ (黒色タイプ) がおり、盛んにクロサギ (インムガーナ, コサギと同方言名, 久松) がコサギ2羽を追い払っていた。今も昔と変わらない、のどかな、いい風景であり美しい。

ツムギハゼについては、最後に次のようにまとめておいた。

ツムギハゼは、大きいのは体長15 cm程になるハゼ科の魚である。実際には5~10 cm程のものが多く見られる。他のハゼ類との違いの特徴として、体側に3つの大きな斑点があること。前方背びれの第二棘が長く伸びていること。頭が大きいこと。眼は縁が黒く、大きく見えることなどを上げることが出来る。眼が黒く見えることは、奄美大島ではメクライブの方言名の由来になっている。

和服の紬 (つむぎ) と緋 (かすり) の布は先に糸を染め、織るときに模様を合わせる方法で絵柄 (えがら) が出来る。この先染めの技法は「緋の技法」と呼ばれる。結果として紬や緋の模様は輪郭 (りんかく) があいまいで、縁の線は、いわゆる、かすれたような線となる。ツムギハゼの体の斑点も、輪郭は不鮮明ではっきりしない。そのことが紬 (つむぎ) の柄 (がら) に似ているということで、和名の由来になっている。

上から見ると大きな幅の黒色帯が、数本、体を横切っている。眼の黒も一つの帯として見える。上から見た模様はオキナワフグの模様とよく似ている。サギ類からはオキナワフグと見分けが出来ないかも知れない。

アヤブゥ (ツムギハゼ, 久松) は河口域や内

湾の潮溜まり（タイドプール）などに棲む。宮古本島では漁港の他、フカイパー（宮古本島久松地区の海岸の地名）のような、入り江で砂泥底の所にもいる。肉食性で小さな甲殻類（エビやカニ類）など、底生の小動物を食べている。魚の死骸なども食べ、その中にフグがあれば有毒化する。また、底生の無脊椎動物にはフグ毒を持つものもあり、それを食べたときも有毒化する。飼っているツムギハゼはごはん粒もたべるといふから、雑食性かも知れない。マングローブ内のツムギハゼは落下昆虫も食べているという。

ツムギハゼ（アヤブウ、久松）の分布は、以前は奄美以南とされていた。多くの図鑑にも奄美大島から西表島の南西諸島、インド・太平洋域とある。ネットによると、現在は静岡県以南の太平洋岸と、日本海側の鳥取県に分布している。理由として、温暖化の影響と稚魚が黒潮に乗って北上しているからだという。生息地域は2004年頃から徐々に北へ広がってきたようである。

西表島ではゴナサンの方言名で呼ばれている。地元では昔から毒魚として知られ、干物（ひもの）にして殺鼠剤（さっそざい、ネズミの駆除に使う材料）として、田んぼの周辺にまいていたという。また、奄美大島でも、メクライブ（ツムギハゼ、メクラは盲目、イブはハゼの各方言名、奄美大島）は毒魚として知られ、絶対に食べないよう、また、ニワトリ、ブタ、ネコに与えないよう厳重に戒めてきたという。

平成天皇はハゼ科分類の専門家として知られている。野口（1998）は、『日本産魚類大図鑑』（東海大学出版）の中で、ツムギハゼの項を執筆なさっている。と述べている。手持ちの同図鑑を開いたところ、解説版の245頁に「解説：明仁親王」とあった。平成天皇はツムギハゼの他にも、50種以上の解説を担当しておられる。

学問の分野でも一流であられることに、おこがましいことながら、敬意を表するものである。

#### 4 ヒツヌブトウ（スズメダイの夫、久松）

カマスベラ（ヒツヌブトウ、久松、具志堅〔1973, 244頁〕）は形はカマスによく似ていて細長い。「ムーナガユ」の方言名でも呼ばれるが、これは「藻場の長い魚」の意味である。成魚は35cm程になり、ベラ科の中では大きい方である。ヒツは「スズメダイ類」、又は格助詞の「の」、ブトウは「夫」の各意味（久松）であり、ヒツヌ



カマスベラ（ヒツヌブトウ、スズメダイの夫、久松）：体長35cm前後になる。体高が非常に低くカマス類に似ている。インターネット（魚類市場魚貝類図鑑、令和1年11月）より

ブトウは「スズメダイの夫」の意味である。ここでのヒツヌブトウ（カマスベラ、久松）の大きさは、スズメダイとそんなに変わらないと思われるので、幼魚であると思われる。カマスベラが成魚、幼魚ともに細長い体形であるのに対し、スズメダイの仲間は、体形は丸っぽく、広楕円形～卵形をしている。似てもないのに、なぜ、「スズメダイの夫」と言うのだろうか。

「あんた、ヒツ（スズメダイ、久松）のブトウ（夫、久松）だろう。」

「いや、違いますよう。私にだってちゃんとしたベラの彼女がいますよ。」

「いや、あんたは『スズメダイの男』に違いない。」

「勘弁して下さいよ。何でそう呼ばれるようになったんですか。」

ヒツ（スズメダイ類、久松）は地元ではピキズイ（スズメダイ類、久松）と発音する。この冊子では、ズイは宮古群島特有の中舌母音（なかじたぼいん）と呼ばれる発音を示している（再



掲) ピギズィはスズメダイ科全体の方言名であり、決まった「種」の方言名ではない。形状やその他の特徴が似ているスズメダイ科の仲間は方言名では、ひとつひとつ区別することなく、ひとくくりに「ピギズィ」で間に合わせる。こういう例は方言名では普通に見られる。例えば、ハラスジベラ(クサバー、沖縄、宇井・他〔昭和62, 第2巻157頁〕)の方言名がそうである。クサバーは沖縄本島ではベラ類のほとんどの方言名でもある。

ここでも、ヒツヌブトウ(カマスベラ、久松、具志堅〔1973, 244頁〕)の相手のスズメダイ科の種名は特定できない。従って、ほんとうは、ヒツヌブトウの意味は「スズメダイ類の夫」と「類の」とつけないといけない。しかし、方言名が付いたのは、アベックと見立てたことによると思われるので、スズメダイ科の特定の個体がいたはずである。そのため、ここではカマスベラ(ヒツヌブト、スズメダイの夫、久松)とし、「スズメダイ類の夫」としなかった。ここでは、スズメダイと呼ばれる種名でなく、「スズメダイ科」を意味していると解釈しなければならない。調べると、スズメダイという種の分布は、青森県以南から九州南岸とある。宮古群島には



カマスベラ (5.5cm)  
益田・他(1999)より

分布していないことになる。もしかしたら、方言名を付けた人が見た相手は、普通種のロクセンスズメダイだったかも知れない。以下では、ここでのヒツは仮に、ロクセンスズメダイとした。なじみ深く、普通に見られる種であることが理由である。

どうして、似ても似つかない者同士を結び付けたのでしょうか。私見を述べるなら次のよう

になる。恐らく、この方言名を名付けた人は、カマスベラとスズメダイのどれかの種(ここでは、仮にロクセンスズメダイとする)が、たまたま、一緒に泳いで、同じ動きをしているのを見て、アベックと勘違いし、カマスベラに対して「ピギズィ(ロクセンスズメダイ、久松)の夫(ブトウ、久松)」と言ったのだろう。たま



見分け方

体側に黒色の横帯が5本ある。6線目は尾ビレにありロクセンの名はこれに由来する。スズメダイ科。方言:ピギ(宮古),ヒカー(沖縄),全長17cm  
 ・涙骨にウロコがある。尾ビレの両葉(りょうよう)に黒色帯がある。  
 ・近縁のオヤビッチャは「涙骨にウロコがない。」「尾ビレ両葉に黒色帯がない。」ことで区別出来る。  
 ・珊瑚礁内に群れをなす。幼魚はオヤビッチャの群れに混じっていることが多い。

#### ピギズィ(スズメダイ類、久松):不似合いなカマスベラの嫁さん?

たま、カマスベラの方が先になり、後からスズメダイの方がついてきて、動きもカマスベラの方が目立っていたため、「夫」としたのだろう。もし、逆だったなら、ヒツヌミドン(カマスベラ、ロクセンスズメダイの女、久松)となっていたかも知れない。また、ベラ科は藻場の魚、スズメダイ科はサンゴ礁の魚であるが、藻場の砂地とサンゴ礁は隣接しており、両方が一緒に見られるというのにはあり得ると考えている。

#### 5 イギズィフサラ(息の臭い奴、久松)

イキグサラ(チカメキントキ、久松、横井〔1990, 22頁〕)を始め、キントキダイの仲間(他にミナミキントキ、ハウセキキントキなど)は沖縄本島、八重山、久松など、広くイキグサ、イキグサラなどと呼ばれる。「息の臭い奴」という意味である。久松地区ではイギズィフサラと発音する。友人の一人は、先入観無しで、この魚に近づくと真に、人の息の悪臭の臭いがすると

話していた。筆者は経験がないから、ほんとうかどうかは分からない。水揚げされて呼吸もしていないのに「息の臭い奴」とはおもしろい方言名である。

死後に出てくる「魚特有の生臭い」臭いの原因は、魚の中に大量に含まれるトリメチルアミンオキシドという旨味（うまみ）成分が細菌の働きにより分解され、トリメチルアミンと呼ば



チカメキントキ

チカメキントキ（イキズィフサラ、息の臭い奴、久松）  
インターネット（チカメキントキの画像、令和1年12月）より

れる化学物質に変わるために生じるといわれる。トリメチルアミンオキシドは魚類の体内では、浸透圧調節作用に関係している。もし、「息臭い

臭い（いきくさいにおい）」がキントキダイ科特有のものなら、揮発性の別の化学物質に因るものかも知れない。キントキダイ科特有の細菌がいるのでしょうか。

## 謝 辞

本稿をまとめるに当たり、多くの方々から情報を得た。特に、宮古島市平良字松原にお住まいの松原玄勝氏、同じく松原信勝氏には、貴重で重要な、役に立つ話を多く頂いた。この場を借りてお礼申し上げたい。ありがとうございました。

## 引用・参考文献

- 野口珠雄, 1998年9月, フグはなぜ毒をもつのか, 日本放送出版協会, 東京
- 横井謙典, 1990年1月, 方言でしらべる沖縄の魚図鑑, 沖縄出版, 沖縄
- 具志堅宗弘, 1973年9月, 原色沖縄の魚, 琉球水産協会事務局, 沖縄
- 宇井晋介・他, 昭和62年10月, 沖縄海中生物図鑑 第2巻, 新星図書出版, 沖縄