

## く豚と人く

います。

間もなく今年も終わり、お正月を迎えますが、古くから、沖繩の正月に欠かせないものと言えは豚肉料理でした。

かつての沖繩では、豚は屋敷内の「プール」と呼ばれるトイレと一体型の小屋で養われていました。町内でも、ほとんどの家庭で一頭以上飼っていたようです。

小さな豚を買ってきて、それを豚小屋に入れるときに、呉屋では「シングワンブタなしみていくいみそーり」(千貫(二十円) するぐらいの立派な豚にして下さい)とお願いしながら入れたそうです。

豚を飼うのは、多くは売り物にするためで、自分たちの口に入るのはお正月くらいでした。その正月用の豚の屠殺は年の暮れ、旧暦の十二月二十七日、あるいは二十八日におこなわれました。一家で一頭、もしくは数戸が共同で、ちょうどいい大きさになった家の豚をみんなで分け、正月料理用にあてたようです。

棚原では、それを甕に入れ塩漬けにし、半年ぐらひかけて、少ずつ食べたと言

豚のエサには、イモやイモの葉(カンダバー)を多く与えていたようです。当時は、人々の主食がイモで、毎朝、大きな鍋で家族の分と豚の分を炊いたと言います。

イモには品種がたくさんありますが、小那覇で聞いたところによると、豚にはタイワヌーと呼ばれる、大きなイモをよく与えたそうです。

ところでみなさんは、豚を方言で言えますか? 「ウワー」という呼び方だと知っていても、日本語の発音にはない音。ちなみに「私」のことを「ワー」と言いますが、実際の発音は異なるのです。

各字で方言を教わった時も「字に書けないでしょ?」と、皆さんおっしゃいました。近くに方言を話せる方がいるなら、是非尋ねてみて下さい。「私の豚」を方言で言うとは?

その違いは微妙ですが、意味を左右する大きな問題。これが言い分けられると、周りから一目置かれる存在になるかもしれませぬね。