

史 村 納 恩 66 ん さ 編 り よ だ

鬱金 (ウコン) うっちゃん



鬱金（以下ウコン）は最近では二日酔い予防の商品に使用されたり、またカレーのスパイス、タメリック（ウコンの英語名）としても知られるようになりました。沖縄では昔から栽培されており、ウコンを使った沖縄土産の商品もよく見かけます。

このウコン、恩納村でも栽培されていました。ウコンは温暖な地域での作物で、薬や染色品と

して重宝され、近世には王府の島津への貢納品でした。首里王府時代には農民は農作物の種類を自由に選ぶことが出来ず、サトウキビやウコンなどの商品作物は王府の専売制で、厳しい統制下に置かれていました。サトウキビやウコンは一般の百姓地へ植えることが禁止されるなどの制限もありました。ウコンを栽培していたのは恩納間切、名護間切、羽地間切、大宜味間切、国頭間切、久志間切の六地域に限られていました。1848年の「案書」にそのことが書かれています。

鬱金之儀者国頭方九ヶ間切之内、恩納・名護・羽地・大宜味・国頭・久志六ヶ間切江作立有之候処、余之作職相替、上地を撰植付而三年越敷替等仕候上、手入・製法別而六ヶ敷有之、且遠方之所、納方茂船便那覇江積越、千方・位之調部彼是日数相懸、且兼而田地役々差越作敷取締、出来高見立堀取候節者産物方横目衆始同心・御用聞、此方より茂鬱金懸并重而田地役々を茂右六ヶ間切江手配二而差越、諸事取締被仰付、就而者多人数往還人夫出方等二至り、百姓共手隙之費及過分、

（以下略）

この資料には、ウコンは国頭の九間切のうち、恩納・名護・羽地・大宜味・国頭・久志の六間切に作らせ、「ウコンの栽培は上地を選択して植え付け、二、三年でウコン栽培地を替え、手入れやウコン商品作りはとても難しい上に、国

頭地域という遠い所で納入も船便で那覇へ運送せねばならず、乾燥や品質調査に時間がかかり、田地方の役人がウコン畑を取締まり、収穫時には薩摩藩産物方の横目・同心・御用聞や田地方の役人が分担して恩納・名護・羽地・大宜味・国頭・久志六ヶ間切のウコン畑に派遣され管理する。この時の往復の人夫負担もばかにできない。（里井 2001年）ということが記されており、ウコンづくりが王府の管理のもとに進められていたことが分かります。

「事々抜書」（那覇市歴史博物館所蔵）という資料により、恩納間切は5295斤（約3トン）の割り当てでした。恩納間切ではこれを各ムラに割り当て、各ムラでは家々に割り当てていたようです。

恩納間切でのウコン栽培について「恩納間切日記（1875年）」（『近世地方経済資料』第九巻所収）という資料に記録があります。ここでは資料の掲載は省略しますが、これにはウコンの植付けから堀取る間の管理、製造、船積みから納入に至るまでの詳しい手順、それらに要する人夫と労働高及び賃金などに関することが書かれています。

恩納間切ではウコンの栽培面積は4011坪7厘2毛で、そこから生ウコンが26475斤（約一六トン）とれ、それを干しウコンに加工すると5295斤になると記されています。この5295斤のウコンを那覇まで納めるための経費は約21700貫文が計上されています。