

( )

「芸予諸島域方言の食生活語彙についての研究

～ 豊田郡豊浜町豊島小野浦方言における

食品語彙の弁別と命名に着目して ～」

997101 土井田 京子

# 目次 ( )

序章 .....	1
1節 研究の目的 .....	1
2節 調査の概要 .....	2
1項 調査地 .....	2
2項 調査対象 .....	3
3項 調査法 .....	5
2節 記述方針 .....	7
(記述凡例)	
1章 食品語彙 .....	9
1節 食品の種類 .....	9
1項 総称 .....	9
2項 粒食 .....	9
3項 粉食 .....	14
4項 餅・団子 .....	17
5項 パン・麺類 .....	22
6項 副食品 .....	23
7項 菓子 .....	30
8項 飲物 .....	33
9項 嗜好品 .....	33
註.....	36
2章 食品語彙の弁別 .....	37
1節 モチ・ダンゴ語系における意味と対象の不一致 —二分法による考察から— .....	37
2節 モチ・ダンゴの中間種 .....	51
1項 モチ・ダンゴにおける意味構造 .....	51
2項 新語と在来語の共生 .....	64
註.....	69
3章 食品語彙の造語法 .....	73
1節 メシ(ゴハン)系の命名 —命名観点に着目して— .....	73
2節 モチ・ダンゴの命名 —意味構造との相関性— .....	86
註.....	94

結章 .....96

1 節 まとめ .....96

3 節課題と展望 .....99

参考文献

[資料編 その他の食語彙]

目次

(記述凡例)

1. 食料語彙 ..... 1

(ア) 食料の種類 ..... 1

① 穀類 ..... 1

② 野菜類 ..... 3

③ 果実 ..... 7

④ 魚介類 ..... 8

(イ) 食料の状態 ..... 12

2. 食具語彙 ..... 14

(ア) 調整用具 ..... 14

① 白杵類 ..... 14

② 類 ..... 14

(イ) 計量用具 ..... 14

① 杵類 ..... 14

(ウ) 炊事用具 ..... 14

① 火炊用具 ..... 15

② 炊事用具 ..... 15

(エ) 調理用具 ..... 16

(オ) 飲食用具 ..... 18

① 膳卓類 ..... 18

② 飯器類 ..... 19

③ 食器 ..... 19

(カ) 弁当箱・重箱 ..... 21

(キ) 貯蔵用具 ..... 22

(ク) 収納用具 ..... 22

( )

3. 調理語彙 .....	23
(ア) 調理法 .....	23
① 下ごしらえ .....	23
② 煮炊き .....	25
③ 調味 .....	26
④ 調法 .....	27
⑤ 盛り付け .....	27
(イ) 調味料 .....	28
4. 食事語彙 .....	30
(ア) 食生活形態 .....	30
① 食事の総称 .....	30
② 日常の食形態 .....	30
③ 行事の食形態 .....	31
(イ) 飲食行為 .....	34
(ウ) 食品評価 .....	36
① 味 .....	36
② 匂い .....	37
③ 質感 .....	37
④ 見た目 .....	38
(エ) 食前感・食後感 .....	38
① 食前感 .....	38
② 食後感 .....	38
(オ) 食性向 .....	39
① 食性 .....	39
② 酒癖 .....	39
(カ) 食事の挨拶 .....	40
① 提案の挨拶 .....	40
② 勧誘の挨拶 .....	40
③ 応じる挨拶 .....	41
(キ) 食事の場所 .....	41

[謝辞]

## 1 節 研究の目的

本研究は食生活という，人間にとって根本的，普遍的な活動を対象とし，それがどのように言語化されているか，また，その体系を支える原理がいかなるものであるかを明らかにすることを目的とする。伝統的な食生活（食文化）を基本におきながら，変容する現代の地域食生活を包括的に捉え，一共時態の食生活語彙の実態記述を行うことを目指す。

このような課題のもと，筆者はこれまで，当該方言における食生活語彙の記述を目的として，民俗学的見地から食に関する「もの・こと」に着目し、食品，食具，食事（年中行事，祝儀・不祝儀を含めて）の記述，観察を行った。その際，複数得られた関連語彙は当該方言生活者の生活に占める位置が高いものであると確認できた。これを出発点として，その語彙体系を支える地域生活者の食生活に対する認識はどのようなものなのか，意味・機能上の分担がいかになされるか。地域生活者の関心が造語（命名）行為にどのように反映されるか。それが語彙の体系の疎密，分化にどうあらわれるかを具体的な課題とする。

また，従来の食語彙研究では，語の弁別基準を見出す際に，語の意味特徴一点のみ取り上げて明らかにしようとする方法に拠ってきた。そのため、複数の観点から弁別基準を見出す方法が採られておらず，意味を構造的に示し語彙体系との関連を明らかにしようとする視点での研究が進んでいない。しかし食語彙研究において，その語彙体系を支える地域生活者の食生活に対する認識の体系を明らかにし，語彙体系との関係を考えることは重要な課題であると考え。本論考はこのような立場にた

ち当該方言における食品語彙の弁別を四分法という複数の視点によって明らかにし、新語の受容が在来語による意味構造にどのような影響をもたらすのか意味構造と語彙体系との相関性を指摘する点で新しい知見をもたらすことを意図するものである。

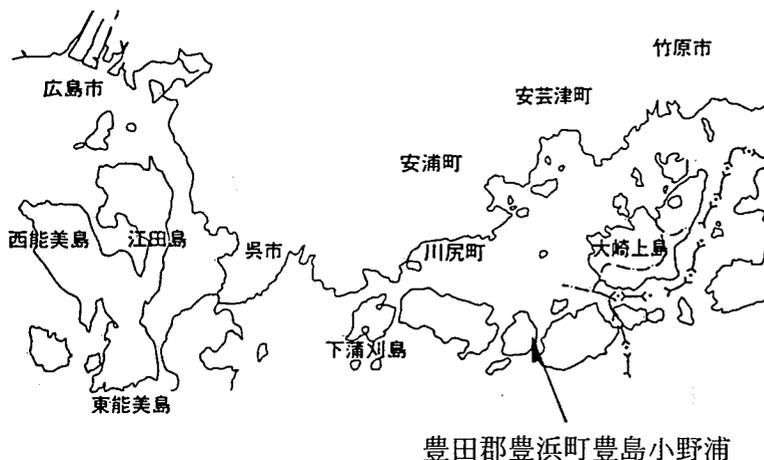
## 2 節 調査の概要

### 1 項 調査地

調査地は芸予諸島域の中心部安芸郡上蒲刈島大浦と豊田郡豊浜町豊島小野浦に選定した。選定の理由は、先行研究で食生活語彙の体系記述がなされていない地域であるということ。中四国に囲まれ、遠くは関西と九州を置き海を介した情報の流れを持つ環境にあるということ。そして、上記のような環境を構成する広島という地の特性に注目する、という目的のもと、この両地点を調査対象地とし予備調査を行った。

本研究ではこの調査地のうち漁業を主な生業とする豊田郡豊浜町豊島小野浦を本調査地とする。

#### 地図資料<sup>1</sup>



## 2 項 豊浜町

( )

調査地点，豊田郡豊島小野浦は芸予諸島のほぼ中心部にあり，呉市の南約 22km の海上に位置し，面積は 5.45 k m<sup>2</sup> である。豊島は安芸郡豊浜町の町である。豊浜町は豊島と隣の大崎下島の一部・斎島・屋久比島・三角島の一部から構成する。豊浜町は人口 2272 人，世帯数 1096 戸，高齢化率 47.76<sup>2</sup>，平均年齢 58.64 才<sup>3</sup>，第一次産業就業者数 67.5% となっている<sup>4</sup>。豊島の町内は山崎，小野浦，内浦に 3 区分され，中心集落は島の東側にある。辺りの環境は東隣に上蒲刈島，西隣に大崎下島が隣接している。

豊島小野浦へは呉市仁方港から豊島港まで高速艇で約 40 分を要すルートと，呉駅発のバスで仁方駅から下蒲刈島田戸港まで乗車し，フェリーに乗り継いで田戸港から豊島港までの計約 90 分を要すルートがある。

このような交通状況から鑑みて，豊田郡豊島は他の芸予諸島よりも本土からの影響を受けにくく孤立性の強い地点であるとの推測をもって調査地点を決定した。

## 3 項 調査対象

調査にあたって，実際にお話を伺ったのは男女合わせて 8 名である。主に豊島小野浦に住む方にお話を伺ったが，そのうちの大成氏のみ豊島内浦に住む。

西野ツルエ氏	生年月日	大正 12 年生まれ
	年齢	77 才
	性別	女性
	職業	40 歳頃まで漁業に携わる。漁業範囲は九州，

( )

五島列島まで及んだと  
いうことである。

外住歴 豊島で生まれ豊島で育つ。

西永チサヨ氏

生年月日 大正 13 年生まれ

年齢 76 才

性別 女性

職業 漁業

外住歴 豊島で生まれ豊島で育つ。

西田茂喜氏

生年月日 昭和 10 年生まれ

年齢 65 才

性別 男性

職業 農業

外住歴 豊島で生まれ豊島で育つ。

西田政子氏

生年月日 昭和 13 年生まれ

年齢 62 才

性別 女性

職業 農業

外住歴 豊島で生まれ豊島で育つ。

日高徹之氏

生年月日 昭和 11 年 8 月 21 日

年齢 64 才

性別 男性

職業 広島市で高校教諭を 20  
年務めたのち、現在豊  
島の良鎮寺住職。

外住歴 豊島で生まれ豊島で育つ。  
中学から広島に移り、高  
校教諭退職後、豊島に  
戻る。

( )

日高法子氏	生年月日	昭和13年3月21日
	年齢	62才
	性別	女性
	職業	現在豊島の良鎮寺坊守。
	外住歴	広島で20年生活。

西藤スズコ氏	生年月日	昭和16年生まれ
	年齢	59才
	性別	女性
	職業	漁業
	外住歴	豊島で生まれ豊島で育つ。

大成久子氏	生年月日	昭和14年生まれ
	年齢	61才
	性別	女性
	職業	農業
	外住歴	豊島で生まれ豊島で育つ。

#### 4 項 調査法

広島女子大学国語国文学研究室編『漁業社会の食生活語彙』(1989)の食生活語彙の分類を参考にしながら、食語彙を食料、食品、食具、調理、食事の5つの分野ごとにわけて、それぞれ質問する質問法と自然傍受法を組み合わせて行い、文例の聴録も試みた。その際、語・文アクセントは努力事項とした。

第1回目 西藤スズコ氏にあらかじめ用意した質問内容に答えていただく質問法と自由会話で調査した。その際、内浦に住む大成久子氏も同席していただきお話を伺った。

( )

第 2 回目 日高徹之氏にあらかじめ用意した質問内容に答えていただく質問法と自由会話で調査した。その際、予備調査として上蒲川大浦で得られた内容を当該地でも伺った。

第 3 回目 日高氏に、西野ツルエ氏、西田茂喜、政子夫妻の 3 名を紹介していただき、日高夫妻を加えた計 5 名同席で、第 1, 2 回の調査をたたき台にして質問をする質問法をとった。

第 4 回目 西田茂喜、政子夫妻に前回の調査で伺うことのできなかつた質問に答えていただく質問法をとった。

第 5 回目 日高徹之、法子夫妻から精進料理や食具を拝見し、自由会話の中で調査した。

第 6 回目 西野ツルエ氏と西永チサヨ氏に当該地における幼少期からの食生活について主に、食料の面から答えていただく質問法を行い、適宜に自然傍受法をとった。

第 7 回目 西野ツルエ氏に当該地における幼少期からの食生活について主に、食品の面から答えていただく質問法を行い、適宜に自然傍受法をとった。

第 8 回目 西野ツルエ氏に当該地における幼少期からの食生活について主に、調理に関する面から答えていただく質問法を行い、適宜

に自然傍受法をとった。 ( )

第 9 回目 西野ツルエ氏に当該地における幼少期からの食生活について主に、食制、食性の面から答えていただく質問法を行い、適宜に自然傍受法をとった。

第 10 回目 西野ツルエ氏に当該地における幼少期からの食生活について主に、味覚などに関して答えていただく質問法を行い、適宜に自然傍受法をとった。

### 3 節 記述方針

1 章 当該地の食生活における食品に着目して、モノの側面から対象の実態を知ることにより当該地の食品語彙の体系記述を行った。

1 節 食品の種類について、その総称、粒食、粉食、餅・団子、パン・麺類、加工製品、調理品、菓子・間食類、飲物、嗜好品といった分類から記述する。

2 章 食品語彙である餅・団子の弁別基準を発見し、認識の体系を明らかにする。また、新語と在来語がもたらす意味構造との関わりについて述べる。

1 節 当該地のモチ・ダンゴを先行研究における弁別基準から比較考察する。

2 節 モチ・ダンゴの中間種モチともダンゴともいう

( もの, という語の存在から当該地の餅・団子類を四分法によって考察し, モチ・ダンゴにおける意味構造を明らかにする。また, 新用語の受容によって在来語の意味構造がどのような変容をみせるのか指摘する。

3章 穀類の食品語彙がどのような観点に基づいて命名, 造語化され派生したものなのか語の命名観点と派生関係を明らかにする。また, 餅・団子類の意味構造と語彙体系との相関性についても指摘する。

1節 メシ(ゴハン)系の命名観点到に着目して, 造語行為における法則性について明らかにする。

2節 餅・団子類の命名観点到に着目し, 語の関係を明らかにし, メシ(ゴハン)系とモチ・ダンゴ系の命名観点到における共通点について述べる。また, モチ・ダンゴ系の意味構造と語彙体系との相関性についても指摘する。

---

<sup>1</sup> 灰谷謙二(1999)「芸予諸島域方言の動態 大崎下島・下蒲刈島3地点調査にみる基本的変容傾向と方言受容の地域差」室山敏昭, 藤原与一編(1999)『瀬戸内海圏 環境言語学』武蔵野書院 P.159より借用し筆者が当該調査地名を加えた。

<sup>2</sup> 高齢化率: 人口の高齢化の程度を表す。算式:  $(65 \text{ 才以上の人口}) \div (\text{当該地の総人口}) \times 100$

<sup>3</sup> 平成7年の調査では, 平均年齢が57.08才だったことから現在の時点でさらに高年齢化していることがわかる。

<sup>4</sup> 豊浜町役場によるもの。人口, 世帯数, 高齢化率, 平均年齢は2000年11月末現在のもの。第一次産業就業者数については, 平成12年の国勢調査結果が未統計のため, 平成7年の国勢調査による。

( )

### 【 記 述 凡 例 】

- 語は片仮名で発音どおりに表記し、アクセントの高い部分には〔 〕符号を施し、アクセント核をもたない平板なものにはゴシックの太字を施した。また、明らかでない語にはアクセント表記を省いた。
- 見出し語の後に逐語訳を付けた。
- 文例は2通りを区別している。見出し語がそのまま使われている記述文例には○をつけ、当該生活者がその語の説明をしている説明文には【 】をつける。

# 1 章 食品語彙

( )

この章では、当該地の食生活における食品に着目して当該食品をモノの側面から捉え、対象の実態を知ることによって当該地の食品語彙の体系記述を行う。

## 1 節 食品の種類

この節では当該地における食品の種類を、その総称、粒食、粉食、餅・団子、パン・麺類、加工製品、調理品、菓子・間食類、飲物、嗜好品といった分類から記述する。

### 1 項 総称

タベモ [ノ] 食べ物。○トニ[カ]ク タベモ [ノ]  
ワ イツ[サ]イ ソ[マ]ツニ シ  
タラ イ[ケ]ン ユーテ [ネ].  
(老女) とにかく食べ物は一切粗  
末にしたらいけないと言われてね。  
タ [ベ] モン 食べ物。

### 2 項 粒食

#### < 飯 >

メ [シ] 飯。食事自体のことという。  
ゴ [ハ]ン 御飯。食事自体のことという。○ゴ [ハ]  
ハンニ シ[マ]マス デー。(老女) 食  
事にしますよ。  
メシ [ツ] ブ 飯粒。  
[タ] キダチ 炊きたて。  
タキタ [テ] 炊きたて。  
ヒヤメ [シ] 冷飯。

([ガ]ー)リ がーり。おこげのこと。

セ[セ]コ せせこ。おこげにお湯浸してお粥のよう  
にしたもの。

[フ]チン 芯の残った飯。昔は言わなかった。○

[フ]チン ミタヨーナ ゴ[ハ]  
ンオネ コリヤーネ [ク]サシンジ  
ャ [ド]ー ユーテ [ネ]ー。(老  
女) ふちんのようなご飯をね、これ  
は煮えくさしだよとってね。

ネ [ク]サシ 煮えくさし。昔から言っていた。フ  
チンに同じ。

a. 米飯

コメノメ [シ] 米の飯。昔は主に祝い、祭りの時  
に食する。

コ [メ] ノゴ [ハ]ン 米のご飯。

カ [ラ] 麦飯のこと。麦以外の他の穀類、野菜、  
汁、調味料の入らない飯のこと。

カラ [メ]シ カラ飯。カラに同じ。

シロ [ゴ]ハン 白ご飯。

シ [ロ]イゴ [ハ]ン 白いご飯。

ハンバ [ク] 半麦。米と麦を半々の割合で炊い  
た飯。

ハンバク [メ]シ 半麦飯。半麦に同じ。

ハンバク [ゴ]ハン 半麦ご飯。○オカネモ [チ]  
ユータラ オカシーケド  
[チ]チョト ジョー [リ]  
ユーグライナ ヒトガ ハ  
ンバク [ゴ]ハン タベヨ  
ッタ グライジャナイデス  
[カ]。(老女) お金持ちと  
いったらおかしいけれど、

ちよつと上流くらしいの<sup>(い)</sup>人が  
食べていたくらいじゃない  
ですか。

オハ [チ] お鉢。神仏へ供える白ご飯。

b. 麦飯

ムギメ [シ] 麦飯。麦 7 米 3 の割合で炊いた飯。  
ムギ [ゴ] ゴハン 麦ご飯。○ムカ [シ] ワ [ム]  
ギオ イッカイ ニ [タ] テテ  
[ネ] [ム] シテ オイテ ソ  
[レ] イエ オコメオ [シ] ヨ  
ーショー トイデ イレテ [ネ].  
ン [ジ] ャケー ニドダキ [ヨ]  
ー [ネ] ー スル [ノ] ー ム  
ギ [ゴ] ハン [シ] ヨータ デ  
ス。(老女) 昔は麦(丸麦のこと)  
を一回煮立ててね、蒸しておいて  
それへお米を少々研いで入れてね、  
だから二度炊きよね、こうして麦  
ご飯を作っていました。

c. 粟飯

ア [ワ] メシ 粟飯。昔は食べていた。  
キ [ビ] メシ 黍飯。昔は食べていた。

d. 赤飯

セキハン 赤飯。昔は、祝いでもあまり食べる習慣  
がなかった。  
アズキメシ 小豆飯。糯米は入らないが赤飯と同じ  
ように小豆を入れて炊く。

e. 混ぜ飯

(マ [ゼ] メシ 混ぜ飯。飯を炊いて具を入れたもの。  
具はシータケ，ゴボー，ニンジン  
などを入れる。

マ [デ] メシ 混ぜ飯。混ぜ飯に同じ。

マゼ [ゴ] ハン 混ぜご飯。混ぜ飯に同じ。

モブリ [メ] シ もぶり飯。寿し酢の入らないばら  
寿しのようなもの。

モブリ [ゴ] ハン もぶり御飯。もぶり飯に同じ。

キーボ [シ] メシ 切り干し飯。麦に切り干しと小  
豆や空豆を入れる。粳米を入  
れる時もあった。【イ [エ] イ  
[エ] ニ ヨッテ アズ [キ]  
オ イレタリトカ [ネ] ア  
ズ [キ] ユー [テ] モ イ  
マノヨーナ イェー アズ  
[キ] ン ジャナイ ササゲ  
エ [ネ] ササゲ [ア] ズ  
キオ イレ [タ] リ [ネ].  
ホイデ [ナ] カッタラ オタ  
フ [ク] マメ [ネ]. アン  
ナン トカ イレ [タ] ラ  
[オ] イシーンヨ [ネ]. ソ  
[レ] イェー オコメワ  
[チ] ヨトシカ ナ [カ] ッ  
テモ オ [マ] メサン ヤラ  
キリボシノ アマミガ [ア]  
ルデ [シ] ショ オイモン ジ  
ャケー. [イ] マワ オイ  
シクナー オ [モ] ーケド ソ  
ノ [コ] ロワ [オ] イシカ  
ッタ.】(老女) 家々によって  
小豆を入れたりとかね，小豆

といつても今のよう(な)小豆じやない、ささげへね、ささげ小豆を入れたりしてね。それでなかったら、おたふく豆ね。あのようなものとか入れたらおいしいのよね。その中にお米はちょっとしかなくてもお豆さんや切り干しの甘味があるでしょ、お芋だから。今はおいしくないと思うけど、その頃はおいしかった。

キー [ボ] メシ 切り干し飯。

キーボシ [ゴ] ハン 切り干し御飯。

イ [モ] メシ 芋飯。薩摩芋を入れて炊く。

ボーフ [ラ] メシ ボーフラ飯。南瓜の茎を入れて炊く。

ショイメ [シ] 醤油飯。

f. むすび

ニギリ [メ] シ 握り飯。よく言う。

オ [ニ] ギリ お握り。あまり言わない。

ムス [ビ] むすび。あまり言わない。

g. 茶漬・粥・その他

シルカケ [メ] シ 汁かけ飯。飯に汁をかけたもの。

オチャカケ [メ] シ お茶かけ飯。飯にお茶をかけたもの。昔から言う。

チャズ [ケ] 茶漬け。最近になって言う。

ドースイ 雑炊。飯に具（里芋，大根，人参，牛蒡が入ったもの）。

オ [ジ] ヤ おじや。雑炊に同じ。

オカユサン お粥さん。

(オカ) [ユ] お粥。

キビガ [ユ] 黍粥。

ヤイナリ [ガ] ユ やいなり粥。やいなりという豆を主に使って作る。

### < 寿司 >

ス [シ] 寿し。ばら寿司のこと。祝いなどの行事の時に最もよく作るもの。

オス [シ] お寿司。

アズ [マ] ズシ あずま寿司。聞いたことはある。

キ [リ] ズシ 切り寿司。祝いのときに作る。押し寿しともいう。海老のそぼろなどで飾り付けた。

オ [シ] ズシ 押し寿司。切り寿しに同じ。

マ [キ] ズシ 巻き寿司。花見などの行事の時作る。昔はあまり作らなかった。

イナ [リ] ズシ 稲荷寿司。油揚げ半分位の大きさ。昔は花見の時に作っていた。

### 3 項 粉食

コ 粉。

コー 粉。

コ [ナ] 粉。

### < 生粉 >

コ [メ] ノ [コ] 米の粉。

コ [メ] ノ [コ] ー 米の粉。

オコメノ [コ]

モチコ 餅粉。

コムギ [コ] 小麦粉。

コム [ギ] ノ [コ] 小麦の粉。 ( )  
 コムギ [コ] ノ [コ] 小麦粉の粉。  
 メリケン [コ] 小麦粉。○オミ [セ] エ カイニ イ  
 ク [ト] キニャー メリケン  
 [コ] トカ ユーテ カイニ  
 イク。ジブンカタ デワ コム  
 [ギ] ノ [コ] ユー。(老女)  
 お店へ買いに行くときには、メ  
 リケンコとか言って買いに行く。  
 自分の家では、小麦の粉と言う。

ウドン [コ] 饅頭粉。小麦粉に同じ。

ソバ [コ] 蕎麦粉。あまり使う人はいない。

ダンゴ [ム] ギノ [コ] 団子麦の粉。【ダンゴ [ム]  
 ギューノワ [ネ] ス [ゴ]  
 イ ネ [バ] リガ アッテ  
 [ネ] イ [マ] ゴロ ナカ  
 ナカ [テ] ニ ハイ [ラ]  
 ンノンジャケド タマタマ  
 [テ] ニハイッタラ カシワ  
 [モ] チ ツクッタラ オイ  
 [シ] ーンデス ヨ。ヤー  
 ワ [ラ] カクテ ネ オコメ  
 ノ [コ] ノ オモチ [ヨ] リ カ  
 [タ] クナリニ [ク] イン デ  
 ス。ダンゴ [ム] ギノコワ。  
 イ [ロ] ワ ク [ロ] イケド ネ  
 オイ [シ] ーン デス。】(老  
 女) 団子麦というのはね、す  
 ごい粘りがあってね、今頃な  
 かなか手に入らないのだけど、  
 偶々手に入って、柏餅作った  
 らおいしいのですよ。軟らか

( )

くてね、お米の粉のお餅より硬くなりにくいのです。団子麦の粉は。色は黒いけどね、おいしいのです。

カタクリ [コ] 片栗粉。あまり使うこともなかった。【カタクリ [コ] ユー ノワ [ビ] ヨーニンサンニ タベ [ラ] ス グライシカ [ヨ] ート ナ [カ] ッタ ヨーナ キガ シマス.】(老女) 片栗粉というのは、病人さんに食べさせるくらいしか用途がなかったような気がします。

フクラシ [コ] 膨らし粉。あまり使うことはない。

#### < 煎粉 >

[キ] ーボシノ [コ] 切り干しの粉。

キリ [ボ] シノ [コ] 切り干しの粉。

イ [モ] ノコ 芋の粉。切り干しの粉に同じ。○イ  
[モ] ノコオ [ネ] ヨク [コ]  
ネテ スット ニギッテ [ネ] ゴ  
[ハ] ンノ ウ [エ] ーエ コー  
[ム] シタリ シテ [ネ] オ [ヤ]  
ツニ ク [レ] タリシマシタ [ヨ].  
[ス] ット ニ [ギ] ッタラ オ [バ]  
ーサンノ ユ [ビ] ノ アトガ ツ  
イタリシテ [ネ]. ソ [レ] ー [ネ]  
ハッターコー マ [ブ] シタリトカ  
シテ [ネ]. オサ [ト] ーナンカ ム  
カ [シ] ワ キ [チ] ヨーヒン デ  
スカラ. (老女) 芋の粉をね、よく捏ねて、すつとにぎってね、ご飯の上

でこう蒸したりしてね、お(やっ)にく  
れたりしましたよ。すっと握ったら、  
お祖母さんの指の跡がついたりして  
ね。それへ糰粉まぶしたりとかしてね。  
お砂糖は昔は貴重品ですから。

イモダンゴノコ 芋団子の粉。切り干しの粉に同じ。  
ハッタイ [コ] 糰粉。麦を炒って挽いたもの。○  
ハッタイ [コ] イ [マ] ゴロ カ  
ウ [ケド ムカ [シ] ワ カウ  
ヒ [ト] オ [ラ] ンケン [ノ]  
一。(老女)糰粉は今頃は買うけ  
ど、昔は買う人はいないからね。  
(自分の家で挽いていた)

キ [ナ] コ 黄粉。当該地では作らないため買うだ  
け。

#### 4 項 餅・団子

モ [チ] 餅。

オモ [チ] お餅。

ヒラ [モ] チ 平餅。餡のっていない餅。

マル [モ] チ 丸餅。丸い形の餅。

シロ [モ] チ 白餅。黍餅，粟餅，蓬餅などの色の  
ある餅に対しての語。

アン [モ] チ 餡餅。餡入りの餅。

アンコ [モ] チ 餡子餅。餡餅に同じ。

ヒシ [モ] チ 菱餅。自家製の習慣がない。節句に  
店で買う。

ハナ [モ] チ 花餅。祭りの時期に店屋が色のつい  
た餅を売っていた。

トリ [モ] ノ 取り物。供え物の総称。豊島小野浦

( )

では鏡餅・船霊餅・年玉餅などを  
取り物といい、大晦日に供える。

オ[カガミ]サン お鏡さん。平餅を重ねて供える。  
カガミ[モ]チ 鏡餅。

フ[ナ]ダマサン 船霊さん。直径30cmの平餅。  
大晦日の早朝5時頃、新年の漁の  
安全と大漁を祈願して船に船霊餅  
を供える。供えた餅は1月11日に  
割って干物で出汁をとり雑煮を作  
る。

フナダマ[モ]チ 船霊餅。

トシダマ[モ]チ 年玉餅。直径30cmの平餅。  
お寺、お宮、恵比寿さん、ナコド  
オヤ(仲人親)、家長、長男へのお  
供えとなる。

キ[カ]イサン 機械さん。取り物に同じ。

エベツ[サ]ン 恵比寿さん。取り物に同じ。

ホトケ[サ]ン 仏さん。取り物に同じ。

オテ[ラ] お寺。取り物に同じ。

オミ[ヤ] お宮。取り物に同じ。

[ク]ドサマ くどさま。直径10cm位の平餅。

スイ[ジ]ンサン 水神さん。直径10cm位の  
平餅。

ハガタ[メ] 歯固。糯米を搗いたものを花札位  
の大きさで、5mm程の厚さに切っ  
たもの。搔き餅のこと。正月に作  
る。1980年代までは作っていた。  
おやつとして食した。

アラ[レ] あられ。正月に作る。1980年代まで  
は作っていた。おやつとして食した。

アラカネ[モ]チ 荒金餅。粳米を蒸して臼で搗い  
たもの。アラカネともいう。

ヨモギ [モ] チ 蓬餅。蓬に小麦粉や団子<sup>(麦粉)</sup>をまぶして蒸したものを白で搗き中に餡を入れる。○[ハ]ルニ ヨモギオ シッ [カ]リ ツンデ ユ [ガ]イテ [ホ]シテ オショーガ [ツ]ニ オモチオ [ツ]クトキ ニヤー [ネ]モー イチド ユ [ガ]イテ ソ [レ]イエ コムギ [コ]トカ ダンゴ [ム]ギナラ [マ]ダ [イ]ーデス ヤ [オ]イケー コムギ [コ]トカオ シッ [カ]リ マ [ブ]スン デス ホシテ [コ]ンダー [ム]ストキ ツマンデ セー [ロ]イエ イレテ [ム]スン デス ホイテ [コ]ンド [イ]マ ミタイナ コト ナイ ケー ム [カ]シ [キ]ネデ [ツ]クデショー ホイ [タ]ラ オ [コ]メ [ツ]イテ [ア]トジヤ ナケニヤー ヨモギ [モ]チ センカラ [モ]ー [ツ]ク ヒトガ ヨ [ワ] ッチョル ケン [ネ]ソレガ ヨーキ [レ]ルマデ ツ [カ]ンノ デス ヨ [ネ] コドモノ [コ]ロワ ネ ヨモギガ ク [チ]ンナカエ ヤッテ オ [ナ]カマデ トー **チョル** グライ [ア]ルンデス ヨソレガ イ [マ]ノ オモチワ ホンノ [チ]ョット ヨモギガ ハイ ッチョル [ダ]ケ ホ [ジ]ャケド ムカ [シ]ワ ヨモギ [デ] モチゴメ [ナ]シデ ヨモギト コ [ナ]ト オコメユー [タ]ラ ホンノ チ

( )

ヨ [ビ] ット イーワケニ イレ [ト]  
ルダケ ジャケー [ネ] ソレコ  
ソ ホント [ノ] ヨモギノモ [チ]  
ヨモギノモチ [エ] ワ アンコイレ  
[ル] ン デス (老女) 春に蓬をし  
っかり摘んで、湯がいて、干して、  
お正月にお餅を搗く時にはね、もう  
一度湯がいてそれへ小麦粉とか、団  
子麦ならまだいいのです。軟らかい  
から。小麦粉とかをしっかりとまぶす  
のです。そして今度は蒸す時つまん  
で蒸籠へ入れて蒸すのです。そして、  
今度、今みたいなことはないから、  
昔、杵で搗くでしょう。そしたら、  
お米、搗いた後でないと、蓬餅しな  
いからもう搗く人が弱っているから、  
それ (蓬) がよく切れるまで搗かな  
いのですよね。

子供の頃はね、蓬が口の中へあって  
お腹まで通っているくらいあるので  
すよ。それが今のお餅はほんのちょ  
っと蓬が入っているだけ。だけど昔  
は蓬でもち米なしで、蓬と粉とお米  
といたらほんのちよっと言ひ訳に  
入れているだけだからね。それこそ  
本当の蓬の餅。蓬の餅へは餡子入れ  
るのです。

ヨゴミ [モ] チ 蓬餅。蓬餅に同じ。

ヨモギ [ダ] ンゴ 蓬団子。蓬餅に同じ。

ダンゴ 団子。団子麦の粉を捏ね、中に餡を入れて  
芝の葉で包み蒸したもの。【ダン [ゴ]  
ユータラ [ネ] カシワ [モ] チノ ヨ

一ナンオ ムカシノヒ [ト] ワ (ダンゴ)  
[ミ] ターニ イーヨッタ [ネ] ー オ  
[ボ]ント マツリ [ト]ニ ツクルン デ  
ス [ヨ].】(老女) 団子と叫たらね、柏  
餅のようなものを昔の人は団子みたいに  
言っていたね。お盆と祭りに作るんです  
よ。

シバ [モ] チ 芝餅。団子に同じ。

カシワ [モ] チ 柏餅。団子に同じ。

アワ [モ] チ 粟餅。粟と少しの糯米を蒸して白で  
搗き丸めたもの。○ムカ [シ]ワ ア  
ッタ [オ] ーイニアッタ アワ  
[モ] チト [キ] ビガ [オ]  
イカッタ モチゴメワ ナ [カ]  
ッタケド ムカ [シ] ヤー コレ  
ガホ [ト] ンドダッタ。(老女) 昔  
は大いにあった。粟餅と黍(餅)  
が多かった。もち米はなかったけ  
ど、昔はこれがほとんどだった。

キビ [モ] チ 黍餅。黍と少しの糯米を蒸して白  
で搗き丸めたもの。

トーキビ [モ] チ 唐黍餅。唐黍を蒸して搗き丸  
めたもの。当地では作らないが、  
聞いたことはある。

トービキ [モ] チ 唐黍餅。トービキモチに同じ。

オ [ハ] ゲ お萩。糯米，粳米を炊いて搗り粉木  
で半搗きにして，中に餡を包み外側  
を黄粉でまぶしたもの。

オ [ハ] ギ お萩。オハゲに同じ。

トリツ [ケ] とりづけ。糯米と粳米を炊き，搗  
り粉木で半搗きにして，餡で包ん  
だもの。一般にいう牡丹餅のこと。

( )

当該地ではめったに作らない。

トリヅ [ケ] アン とりづけ餡。とりづけに同じ。

グル [リ] アン ぐるり餡。糯米と粳米を炊き、  
播り粉末で半搗きにして、餡で  
包んだもの。とりづけ、とりづ  
け餡に同じ。

サクラ [モ] チ 桜餅。餡を入れて桜の葉で包ん  
だもの。自家製の習慣がなく店  
で買う。

ハナ [モ] チ 花餅。糯米・粳米の粉を捏ねて餡  
を入れ、着色した粳米を塗したも  
の。自家製の習慣はなく祭りの時  
に店で買う。

ミズ [モ] チ 水餅。時間が経って、ひび割れた正  
月の平餅を水に浸けて食べやすく  
したもの。

カイモチ 掻い餅。水餅と薩摩芋をどろどろに煮  
立てかき混ぜたもの。

カン [モ] チ 寒餅。寒の入りに作る餅の総称。昔  
は旧正月に作っていた。

オ [ダンゴ] サン お団子さん。粳米の粉を捏ねて  
蒸したもの。常時の仏壇への  
供物。

イモ [ダ] ンゴ 芋団子。芋の粉を捏ねて蒸したも  
の。常時の主食。

## 5 項 パン・麺類

### <パン類>

[パ] ン パン。あまり食べない。

シヨクパン 食パン。

カンパン 乾パン。

アンパン 餡パン。

( )

### < 麺類 >

ウ [ド] ン 餛飩。昔は手作りをしていた。祝言の翌朝などに作る。○ [ア] サワ ソ ノ ウ [ド] ン オ [ミ] ー ナ カ [マ] ノ ハ [タ] ヘ タ ッ テ ッ テ [タ] ビ ョ ー タ デ ス ヨ。(老女) 朝はその餛飩を皆釜の端へ立って食べていたのですよ。

ソーメン 素麺。

タ [イ] メ ン 鯛麺。祝言に作る。そのつど活きのいい魚を使うため、鯛のほか鱸や鰈も使う。

[ソ] バ 蕎麦。昔は現在のように当該地にはなかった。

オ [ソ] バ 蕎麦。ソバに同じ。

ツ [ゴ] モ リ ソ バ 晦蕎麦。

クー [ロ] イ ソ バ 黒い蕎麦。蕎麦のこと。中華麺に対しての言葉。

チューカ [ソ] バ 中華麺。戦後に当該地に入ってきた。

### 6 項 副食品

オカ [ズ] おかず。

サ [イ] 菜。おかずのこと。こちらの方をよくいう。○ パ ン ノ サ [イ] ワ [ア] ン ノ [カ]。(老女) 晩の菜はあるのか。

[リ] ョ ー リ 料理。

オセチ [リ] ョ ー リ お節料理。

(オ [ジ] ユー 重箱。

ショージン [リ] ヨーリ 精進料理。

サカナ [リ] ヨーリ 魚料理。

サケノサカ [ナ] 酒の肴。

シダ [シ] 仕出し。

ベン [ト] ー 弁当。

オベン [ト] ー お弁当。○ [イ] マワ ナン [デ]  
モ [ア] ル カラ オハナ [ミ]  
ユーノガ ナク [ナ] ッタ ケ  
ド ムカ [シ] ワ ミーンナ コ  
ドモガ [ネ] ー オベント  
[モ] ッテ ヤ [マ] ヘ イッ  
テ。(老女) 今は何でもあるから  
お花見というのがなくなっただ  
けど、昔は皆子供がね、お弁当持  
って山へ行って。

## a. 製品

### <豆腐類>

トー [フ] 豆腐。

ユ [ド] ーフ 湯豆腐。

ヤキドー [フ] 焼き豆腐。1955年頃から入って  
きた。

アツア [ゲ] 厚揚げ。1955年頃から入ってきた。

オ [カ] ラ おから。昔からあった。

ア [ゲ] あげ。昔からあった。

[フ] 麩。

ハナフ 花麩。店で買って使う。精進料理によく  
使う。

エゲス [ド] ーフ えげす豆腐。味噌漬にして食べ  
ることもあった。

ナツ [ト] ー 納豆。最近になって出回る(よう)にな  
った。納豆と言われたら納豆豆(甘  
納豆)を思い浮かべる。

< 塩物・干物類 >

イ [リ] コ いらこ。

チリメン [イ] リコ ちりめんいらこ。

チリメン [イ] リコノツクダ [ニ] チリメンイ  
リコの佃煮。

[コ] ブ 昆布。

シオ [コ] ブ 塩昆布。買って食べる。

ナマボ [シ] 生干し。魚の干物のこと。細魚、  
ノークリ、フク、烏賊などを使う。  
一夜干しよりこちらのほうをよく  
言う。

イチャボ [シ] 一夜干し。魚の干物のこと。

キーボ [シ] 切り干し。芋を切って干したもの。

キリボ [シ] 切り干し。キーボシに同じ。

ネ [リ] <sup>1</sup> 練り。ネリそのものを食す。おやつの  
ようなもの。当該地には食す習慣はな  
い。【キリボシ [ダ] ケオ タイテ ソ  
[レ] オ ク [ダ] イテ サツ [カ]  
リンオ チョット オ [ト] シテ [ホ]  
イテ [ツ] イテ [ネ] [チ] ヨ  
ット ユータラ アノ [ア] ンコ ミ  
タヨーニ シテ [ネ]. [ホ] イテ ソ  
レオ ネ [リ] ジャー ユーテ [ネ].  
[キ] ヨウ ネ [リ] タイタン ジ  
ャガ [フ] ネノ オバサン ネ [リ]  
タイタケー [タ] ベニ [コ] ン [ネ]  
ユータ [ネ].】(老女) 切り干しだけ  
を炊いてそれを砕いてサッカリンを少  
し落として、そして、搗いてね。ちょ

( )

っと言ってみれば餡子みたいにしてね。  
そして、それをネリだと言ってね。「今日ネリ炊いたのだけど、船のおばさんネリ炊いたから食べにこない」と（誘われて）ね。

ホシ [ガ] キ 干し柿。

### <その他>

カマボ [コ] 蒲鉾。イロモン（色物）ともいわれる。イロモンには、卵焼きなどもある。

コンニャ [ク] 蒟蒻。

[テ]ングサ 天草。

カン [テ]ン 寒天。

トコロ [テ]ン 心太。昔からあった。

トッ [ク]リテン 心太。

### b. 調理品

#### <煮物>

ニモ [ノ] 煮物。

ニシ [メ] 煮しめ。煮物の総称でもあるが、正月に魚の干物を煮たものを煮しめという。

ヤサイ [ニ] シメ 野菜煮しめ。魚の干物の煮しめに対しての語。

イリツ [ケ] 炒りつけ。煮付けのこと。煮付けよりこちらの方をよく言う。

サカナノイリツ [ケ] 魚の炒りつけ。煮付けのこと。

ニツケ 煮付け。炒りつけのこと。

アラダキ 粗炊き。魚の粗を煮たもの。

デンガ [ク] でんがく。おでんのことを(いう)。  
おでんは炊くという。

ニマ [メ] 煮豆。祝言でよく作る。

カ [レ] ー curry. 昔は肉ではなく、穴子などの  
魚類を具として入れていた。  
戦後になってよく食べるよ  
うになった。

< 作り物 >

ツ [クリモン] 作り物。

ツク [リ] 作り。刺身のこと。

サシ [ミ] 刺身。

イキ [ヅ] クリ 活き作り。祝言の時などに振舞わ  
れる料理。

< 酢物 >

ス [ノモン] 酢の物。

ス [ノ] モノ 酢の物。

ナマ [ス] 膾。○ムカ [シ] ワ ナツ [ミ] カン ト  
カ ナンカ シ [ボ] ッテ ソレン  
デ ナマ [ス] ショッタ ケー  
[ネ]. (老女) 昔は、夏蜜柑とか何  
かを絞って、それで膾をしていたか  
らね。

[ヌ] タ ぬた。

< 和え物 >

ア [エモン] 和え物。

シラア [エ] 白和え。豆腐で和えたもの。

ゴマア [エ] 胡麻和え。

オ [ヒ] タシ お浸し。

< 揚げ物 >

(ア [ゲモン] 揚げ物。

テンプ [ラ] 天ぷら。主に牛蒡，蓮根，薩摩芋を揚げる。

カラア [ゲ] 唐揚げ。

フラ [イ] フライ。家では食べない。

#### < 蒸し物 >

ム [シモン]

チャ [ワ] ンムシ 茶碗蒸し。家では作らない。

#### < 焼き物 >

ヤ [キモン] 焼き物。魚類を焼く。よく焼く食材は鯛。

#### < 漬物 >

ツ [ケモン] 漬け物。

オシズ [ケ] 押し漬け。沢庵のこと。

タ [ク] アン 沢庵。最近になって言う。

[ナ] ッパノツケモン 菜っ葉の漬け物。白菜を漬けたもの。

シンズ [ケ] 新漬け。押し漬けよりも甘く作って早めに食べる。

イチヤズ [ケ] 一夜漬け。戦後言うようになった。

キュー [リ] モミ 胡瓜揉み。

ナラズ [ケ] 奈良漬け。1955年以降から食べる。

ベッタラズ [ケ] べったら漬け。1945年以降食べる。

ウメボ [シ] 梅干。

ウ [メ] 梅。

[ラ] ンキョ 辣蕪。

ミソズ [ケ] 味噌漬け。瓜や沢庵を漬けていた。産後によく食べる。

イリコ[ミ]ソ 　いりこ味噌。昔は自家製。(【イ[リ]コオ　ホーロ[ク]ンデ　[イ]ツテチー[サ]ク　シテ　[ネ].　ホイ[テ]　ニ[ラ]オ　キ[ザ]ンデ】　イレテ　マ[ブ]シテ　イリコ[ミ]ソ.) (老女) いりこを焙烙で炒って小さくしてね。そして、蕪を刻んで入れてまぶしてね、いりこみそ。

ネラミ[ソ]　　蕪味噌。

### < 汁物 >

[シ]ル　　汁。魚の煮付けを指すこともある。

シ[ル]モン　汁物。

[ミ]　　実。汁物の中身。具よりこちらの方をよく言う。

[グ]　　具。汁物の中身。

オ[ツ]ユ　　おつゆ。汁の実(具)に対しての語。

ダ[シ]　　出し。

サカナノダ[シ]　　魚の出し。

イリ[コ]ダシ　　いりこ出し。

[シ]ルノダブダブ　　汁のだぶだぶ。少しの野菜が入った汁のこと。

オリコミ[ジ]ル　　折込汁。野菜、餛飩、又は素麺が入った汁のこと。

ウ[ド]ンノニシ[メ]　　餛飩の煮しめ。折込汁に同じ。面白おかしく言う言い方。

[ソーメン]ノニシメ　　素麺の煮しめ。折込汁に同じ。面白おかしく言う言い方。

ミソ[シ]ル　　味噌汁。

(ダンゴ) [ジ] ル 団子汁。小麦粉を水で捏ねて、汁の中に落としたもの。

スイトン 水団。団子汁に同じ。

ドー [ニ] 雑煮。魚、野菜の煮物の中に餅が入ったもの。

ゾー [ニ] 雑煮。

タータモチ 炊いた餅。雑煮に同じ。

スマ [シ] すまし。すまし汁のこと。

オ [スイモノ] お吸い物。昔は、祝言で新婦が新郎宅に到着した時出していた。

オ [スイモン] お吸い物。

ス [イモン] 吸い物。

[ス] ープ soup. 聞くことはある。

#### <その他>

ユ [ブ] キ 湯ぶき。秋祭りなどの行事に作る。

ダイ [コ] ンスリ 大根播り。

トロ [ロ] とろろ。戦後、一般に食べるようになった。

コロ [モ] 衣。天ぷらの衣。

#### 7 項 菓子

カ [シ] ン 菓子。

カ [シンヤ] 菓子屋。

ダ [ガ] シ 駄菓子。

ワ [ガ] シ 和菓子。

ヨー [ガ] シ 洋菓子。最近になって食べる。

[タ] ルト タルト。一六タルトのようなもの。

オ [ヤ] ツ おやつ。○イ [モ] ノコオ [ネ] ヨ  
ク [コ] ネテ スット ニギッテ  
[ネ] ゴ [ハ] ンノ ウ [エ] ー

エ コー [ム]シタリ シテ [ネ]  
オ [ヤ] ツニ ク [レ] タリシマシ  
タ [ヨ]. (老女) 芋の粉をね、よ  
く捏ねて、すつとにぎってね、ご飯  
の上でこう蒸したりしてね、おやつ  
にくれたりしましたよ。

ナ [マ] ガシ 生菓子。大正から戦後にかけて、  
生菓子・饅頭・最中は菓子の中で  
最も上等なものとしていた。

オ [ハ] ゲ お萩。糯米，粳米を炊いて搗り粉木  
で半搗きにして，中に餡を包み外側  
を黄粉でまぶしたもの。

オ [ハ] ギ お萩。オハゲに同じ。

トリツ [ケ] とりづけ。糯米と粳米を炊き，搗  
り粉木で半搗きにして，餡で包ん  
だもの。一般にいう牡丹餅のこと。  
当該地ではめったに作らない。

トリツ [ケ] アン とりづけ餡。とりづけに同じ。

グル [リ] アン ぐるり餡。糯米と粳米を炊き，搗  
り粉木で半搗きにして，餡で包ん  
だもの。とりづけ，とりづけ餡に  
同じ。

サクラ [モ] チ 桜餅。餡を入れて桜の葉で包ん  
だもの。自家製の習慣がなく店  
で買う。

ハナ [モ] チ 花餅。糯米・粳米の粉を捏ねて餡を  
入れ，着色した粳米を塗したもの。  
自家製の習慣はなく祭りの時に店で  
買う。

マン [ジ] ユー 饅頭。めったに食べることはな  
い高級品。

モ [ナ] カ 最中。めったに食べることはない高

- ( ) 級品。
- ヨー [カ] ン 羊羹。
- [デ] ンダイ 善哉。めったに食べないが食べる  
としたら正月の前後。
- ア [メ] 飴。戦中、砂糖の配給があった時には、  
飴を手作りすることもあった。
- ド [ロ] ップ どろっぷ。
- [コ] ブ 昆布。酢昆布のようなもの。
- マキ [コ] ンブ 巻き昆布。昆布に同じ。
- [セ] ンベー 煎餅。
- マキ [セ] ンベー 巻き煎餅。
- カ [リ] ントー かりんとう。
- イ [モ] ガシ 芋菓子。芋けんぴのことをいう。
- ポン [ガ] シ ぼん菓子。
- カルメ [ラ] カルメラ。おたまに砂糖とソーダ  
を混ぜ加熱し膨らましたもの。
- ナットー [マ] メ 納豆。甘納豆のこと。お土  
産で食べる程度。
- ピス [ケ] ット ビスケット。
- チョコ [レ] ート chocolate. めったに食べるこ  
とはない高級品。
- コン [ペ] ートー 金平糖。
- カス [テラ] castilla. 高級品。
- コー [リ] 氷。
- アイス [ケ] ーキ アイスクリーム。こちらをよ  
く言う。
- アイスク [リ] ーム アイスクリーム。アイスケ  
ーキに同じ。
- ミツマ [メ] 蜜豆。最近になってから食べる。  
賽の目に切った寒天に、果物を混  
ぜ、糖蜜をかけたもの。

## 8 項 飲物

( )

ミ [ズ] 水。○フ [ネ] ノ ウ [エ] ワ ミ [ズ]  
モ フジ [ユ] ーナシ [ネ]. (老女)  
船の上は水も不自由だからね。

ノミ [モ] ン 飲物。

ネッ [ト] ー 熱湯。○カタクリ [コ] オ チョッ  
[ポ] シノ ミ [ズ] デ ト [カ]  
シテ オイテ ホイテ ソ [レ] イ  
ェ ネッ [ト] ーオ ソ [ソ] イデ マ  
ワ [ス] ンデス. (老女) 片栗粉を  
ちよつとの水で溶かしておいて、そ  
れへ熱湯を注いでかき回すのです。  
(病人食についての説明)

ギュー [ニュー] 牛乳。戦後から飲む。

コナ [ミ] ルク 粉ミルク。戦後から飲む。

オモ [ユ] 重湯。粳米をかして擂ったもの。

コー [ヒー] coffee. 珈琲。戦後から飲む。

コ [コ] ア cocoa. 戦後から飲む。

[ジュ] ース juice. 戦後から飲む。

ラム [ネ] lemonade. 昔から飲む。

[サ] イダー cider. 昔から飲む。

## 9 項 嗜好品

### < 茶 >

[チ] ヤ 茶。

オ [チ] ヤ お茶。

シ [バ] チャ 芝茶。大正から現在にわたって飲  
む。

[ニ] ンド にんど。野草。匂いもよくおいしい。  
大正から現在にわたって飲む。

(ハ [ブ] チャ 波布茶。

マ [メ] チャ 波布茶。大正から現在にわたって飲む。

カワ [ヤ] ナギ 皮柳。戦前によく煎じて飲んでいた。

ギョク [ロ] 玉露。戦後飲むようになった。

リョク [チャ] 緑茶。1960年代頃から飲む。

ムギ [チャ] 麦茶。1960年代頃から飲む。

ゲン [マ] イチャ 玄米茶。

コー [チャ] 紅茶。1960年代頃から飲む。

マツ [チャ] 抹茶。1960年代頃から飲む。

チャノ [ハ] 茶の葉。

オチャノ [ハ] お茶の葉。

チャ [バ] シラ 茶柱。○チャ [バ] シラガ タツ  
タケー イェンギガ [エ] ー。  
(老女) 茶柱が立ったから縁起  
がいい。

チャシ [ブ] 茶渋。

チャカ [ス] 茶滓。

#### < 酒・煙草 >

サ [ケ] 酒。

オサ [ケ] お酒。

オミ [キ] 御神酒。

セー [シ] ユ 清酒。

ニ [キュ] ーシュ 二級酒。

ニ [ホ] ンシュ 日本酒。

ヒ [ノ] マル 日の丸。日本酒の銘柄。

[シ] ョーチュー 焼酎。

イモ [ジョー] チュー 芋焼酎。自家製していた。

[ビ] ール bier. 1955年頃から飲む。

[ワ] イン wine. 最近になって聞く。( )  
[ウ] イスキー whisky. あまり聞かない。  
ウメ [シュ] 梅酒。大正から戦前にかけてきつ  
葉にもしていた。  
アマ [ザ] ケ 甘酒。戦前から飲む。  
カス [ザ] ケ 粕酒。戦前から飲む。  
タマゴ [ザ] ケ 卵酒。  
**サケカス** 酒糟。

**タバコ** 煙草。  
キザミ [タ] バコ 刻み煙草。昔から戦後まで  
マキ [タ] バコ 巻き煙草。  
ア [サ] ヒ 煙草の銘柄。  
ゴールドデン [バ] ット 煙草の銘柄。  
[イ] エ コー エコー。煙草の銘柄。  
[シ] ン セイ 煙草の銘柄。  
ワ [カ] バ 煙草の銘柄。  
**タバコボン** 煙草盆。煙草を吸う道具を入れる盆。  
タバ [コ] イレ 煙草入れ。  
クワエ [タ] バコ くわえ煙草。  
キセ [ル] 煙管。  
ガン [コ] がんこ。煙草を入れるところ。  
サ [オ] 竿。 煙管を持つところ。  
スイク [チ] 吸い口。煙管の吸うところ。  
クワエ [ギ] セル くわえ煙管。  
スイ [ガ] ラ 吸殻。  
ヤ [ニ] 脂。

( )

---

<sup>1</sup> インフォーマント〔西野ツルエ氏（女性・大正12年  
生まれ・77才・漁業）〕は40才頃まで漁業に携わっ  
ており、秋から春にかけて大分県南海部郡で烏賊釣り漁  
をしていた経験があることからその地で得た当語につい  
ても記述した。

## 2 章 食品語彙の弁別

( )

この章では、当地におけるモチとダンゴはどのように言い分けられているか、餅と団子類の弁別基準を発見し、当該方言のモチ・ダンゴ語彙の認識体系を明らかにする。

また、新たな文化を受容することで生まれる、新語と在来語との関係についても指摘する。

### 1 節 モチ・ダンゴ系における意味と対象の不一致 — 二分法による考察から —

この節では当地のモチとダンゴの弁別基準をモチ・ダンゴの弁別に関する先行研究と比較しながら考察する。『総合調理科学事典』（1997）によると、モチとダンゴは次のように定義されている。<sup>1</sup>

もち 餅 もち米を蒸して搗いた日本の伝統食品の一種。餅飯（もちい）ともいう。もち米を浸漬、水切り後、蒸かごなどを用いて蒸した後、物理的な力を加えて圧砕した（搗いた）ペースト状食品のこと。節句などの祝事に作られることが多い。中国料理でいう同名の餅（ピン）は小麦粉や餅米を練り上げたもの。また、餅米の中に他の材料を混ぜたり、もち米粉、うるち米粉、他のもち種の穀類（粟・きび等）やでんぷんから調製した生地でもちのような食感をもつものも「〇〇もち」と呼ぶ。

だんご 団子 米，麦，あわ，きび，そばなどの穀類の粉を水でこねて小さく丸め，蒸す，ゆでる，焼くなどの方法で加熱したもの。つ

( ) け焼きにしたり、あん、砂糖、きなこ、ごま、みそなどをつけたものもある。だんご類の材料配合は、もち米粉やうるち米粉を主体としてでんぷん、小麦粉、砂糖やその他の材料も加えられるが、これらの副材料の添加量によって、だんごの粘り、歯切れ、味などが異なってくる。砂糖は、甘味づけとでんぷんの老化防止作用がある。

モチは、材料が「もち米」で調理法が「搗く」のであればモチと弁別される。しかし、「もち米粉」「うるち米粉」「他の穀類」が材料であっても、もちのような食感があればモチに弁別されるとあり、モチの弁別が広いことが分かる。一方のダンゴは、材料を「粉末状」とし、「蒸す」「ゆでる」「焼く」などの調理法であればダンゴと弁別される。モチとダンゴの弁別は「材料」ではなく「調理法」に重点をおくということなのであろうか。

モチとダンゴの弁別についての先行研究は、広島女子大学国語国文学研究室（1982）『農業社会の食生活語彙』、（1989）『漁業社会の食生活語彙』と篠木れい子（1996）「ヤキモチをめぐって」『論集 言葉と教育』、（1996）「食語彙を読む」『月刊 言語』、（2000）「食語彙と生活世界」『日本語学』があげられる。まず、広島女子大学国語国文学研究室（1982）では、広島県大竹市松ヶ原町方言のモチとダンゴについて次のように述べている。<sup>2</sup>

①「モチ」「ダンゴ」の単一語としては、餅と団子の弁別基準を臼でつくのか、蒸すかゆでるかの「製法」におくことは有効であるが「～モチ」「～ダンゴ」形になるとその区別はあいまいである。

②雑穀をまぜたものにも「～モチ」「～ダンゴ」の

併用がみられる。

- ③ 糯を入れるか入れないかが「モチ」と「ダンゴ」の弁別基準になり得るかもしれない。
- ④ 臼で搗くか搗かないかは「～モチ」と「～ダンゴ」の明確な弁別基準とはなり得ていない。搗き臼をつかわないものでは搗き臼をつかうものよりも「～モチ」と「～ダンゴ」の併存が多く、弁別の基準を見出しがたい。ただ注目されることは、搗き臼を使わないもち・団子に正月用のイワイなどのような糯米をつかってつくるものが見当たらない。
- ⑤ 神仏への供え用としての餅は、すべて糯米をつかったものである。祝事・年中行事に用いる餅も糯米を少量でもついているものはすべて「～モチ」の語形となっている。
- ⑥ 「～ダンゴ」は補食用のばあい、糯米の有無にかかわらず認められ、祝事・年中行事に用いる場合は、糯米をつかっていないものに限って認められる。

とあり、広島女子大学国語国文学研究室（1982）は、糯を入れるか入れないかという点に松ヶ原町の「モチ」と「ダンゴ」の弁別基準を見出そうとしている。しかし、「例外として、カシワモチ・カタラモチがあるが、これは搗き臼を使用せず、よい米をくいだいた上新粉を原料としている。混ぜもののないという点において、「モチ」と呼ばれているのかもしれない」<sup>3</sup>ともあり、糯米が入っていないくても～モチの語形があることから糯米が入っているという観点が明確な弁別基準になり得ていないとわかる。広島女子大学国語国文学研究室（1989）では、広島県大竹市阿多田島方言の「モチ」と「ダンゴ」について、<sup>4</sup>「糯米のみを原材料とするものはすべて「～モチ」である。これは重要な弁別基準となりえるのではないだろうか。」と弁別基準について触れてはいるが、

広島(女子)大学国語国文学研究室(1982)と同様に糯米を使わないのに～モチの語形となっているカシワモチ、カタラモチ、サクラモチ、ネバリモチについての見解が述べられていない。

篠木(1996)「ヤキモチをめぐって」でも、群馬県吾妻郡六合村のモチとダンゴの弁別基準が不安定なものとなっている。まず、弁別基準について次のように述べている。<sup>5</sup>

モチの意味は「搗いたもの」と考えてよいであろう。複合語「モチツキ」の存在や「モチオツク」や「モチオツイタ」(「モチオツクッタ」という表現はされない)などの文の存在もこれを支持している。

すべてに共通して見られる特徴はコネル動作とマルメル動作がなされることである。この二つの動作のうち、コネルは次に述べるマンジューを作る際にも行われる動作であるので、ダンゴをダンゴたらしめているのはマルメル動作である。したがって、ダンゴは「丸めたもの」ということができる。

とあり、篠木(1996)「ヤキモチをめぐって」では、「搗く」という調理動作のあるものには～モチ、「丸める」動作のあるものには～ダンゴという弁別基準を示している。しかし、ヤキモチという語の弁別基準について以下のように述べている。<sup>6</sup>

モチは「搗く」動作にまなざしがあったことは先に述べたが、杵でつくことはないにしても、メシ粒をコネツケルことによって搗いた状態に類似してくる

のである。このように、上等の材料を用いる<sup>(る)</sup>ことにあわせて搗いたに近い状態になることがあって、＝モチと呼べる状況が整ったのである。

とあり、捏ねるということを搗く動作に類似したものと解釈することによってモチの弁別基準を「搗く」に統一しようとする点に弁別基準の不安定さが表れている。

次に、篠木（1996）「食語彙を読む」では、栃木県阿蘇郡方言のモチについて次のように述べている。<sup>7</sup>

たとえ＜糯米＞が＜糯粟＞になっても、＜粒＞が＜粉＞になってもよい。また＜蒸す＞が＜茹でる＞に、＜搗く＞が＜練る＞になってもよい。（中略）一連の動作によってつくられたものがモチと同じ質感をもっていれば、あるいは同じと認知されれば、Xモチと言うことができる。

とあり、栃木県阿蘇郡方言のモチは、モチと同じ質感をもっていれば～モチという。同（2000）  
「食語彙と生活世界」『日本語学』では、香川県大川郡長尾町方言のモチとダンゴを取り上げて次のように述べている。<sup>8</sup>

当地は、穀類が豊富に収穫されることから、多様なモチやダンゴ類が今もなお家庭で作られている。＜もの＞の世界に語を重ねて考察して得た結果を述べれば、当地では穀類の種類がなんであれ、その状態が粒か粉かがモチかダンゴかを決定しているのであった。言うまでもなく、＜粒＞であればモチ、＜粉＞であればダンゴである。

とあり、篠木（2000）は、香川県大川郡長尾町の

「モチ」と「ダンゴ」の弁別基準について「粒ならモチ，粉ならダンゴ」と述べている。

以上，先行研究が表したモチとダンゴの弁別基準を表1に整理した。

表1：先行研究におけるモチとダンゴの弁別基準

		モチ	ダンゴ
A	大竹市松ヶ原町	糯を入れる	糯を入れない
B	大竹市阿多田島	糯を入れる	糯を入れない
C	群馬県吾妻郡六合村	搗く	丸める
D	栃木県阿蘇郡	モチと同じ質感	
E	香川県大川郡長尾町	粒	粉

表1より ABE は材料に着目した弁別基準，C は調理動作に着目した弁別基準，D は質感に着目した弁別基準から成っており，その視点は材料・材料の形状・調理動作・質感にあることがわかる。このことは，弁別基準は等質的なものではなく，各地の生活者における独自の視点によるものだといえる。

しかし，前述したように A・B・C の先行研究が述べる弁別基準はその観点が不安定なものである。A では，糯米を使わないのに～モチの語形をもつカシワモチ，カタラモチ，サクラモチについて，弁別基準の例外として扱っている。同様に B でも糯米を使わないのに～モチの語形となっているカシワモチ，カタラモチ，サクラモチ，ネバリモチについて論じられていない。また C では，搗かないのに～モチの語形となるヤキモチに対して捏ねる動作を搗くに類似したものとして解釈している。このことから，A・B・C の先行研究は，それぞれの地

域におけるモノの意味特徴を明らかにできては<sup>(いる)</sup>が、  
弁別基準については今だ明確な観点が提示されていない  
といえる。

ここでは、以上のような弁別基準における先行文献  
を踏まえ、当地のモチ、ダンゴ類がどのようなものであ  
り、どのような視点から言い分けられているのか、モチ  
とダンゴの弁別基準を明らかにすることとする。当地の  
モチ、ダンゴ類を時期、材料、調理法に関する特徴とと  
もに以下にあげる。

### 豊田郡豊島町豊島小野浦のモチ・ダンゴ系

- 1 モチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で搗く〕
- 2 オモチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で搗く〕
- 3 シロモチ，シロイオモチ〔行事／糯米／粒／蒸す  
／臼で搗く〕
- 4 ヒラモチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で搗く〕
- 5 マルモチ<sup>9</sup>〔行事・蒸／糯米／粒／臼で搗く〕
- 6 アンモチ，アンコモチ〔行事／糯米・他の穀類  
／粒・粉／蒸す／臼で  
搗く・すり鉢で搗く／  
餡入り〕
- 7 カガミモチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で搗く〕
- 8 フナダマモチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で  
搗く〕
- 9 トシダマモチ〔行事／糯米／粒／蒸す／臼で  
搗く〕
- 1 0 アラカネモチ〔行事／粳米／粒／蒸す／臼で  
搗く〕
- 1 1 キビモチ〔行事／黍・粳米混／粒／蒸す／臼で  
搗く〕
- 1 2 アワモチ〔行事／粟・粳米混／粒／蒸す／臼で  
搗く〕

- 1 3 ( ヨモギモチ [行事 / 蓬・小麦・団子麦混 / 粉 / 蒸す / 臼で搗く / 餡を入れる]
- 1 4 ヒシモチ [行事 / 店で買う / 糯米 / 粒 / 蒸す / 搗く]
- 1 5 ハナモチ [行事 / 店で買う / 糯米・粳米混 / 粉 / 捏ねる / 餡入り / 着色した粳米を塗す / 蒸す]
- 1 6 サクラモチ [日常 / 店で買う / 糯米・粳米混 / 粒 / 蒸す / 搗く / 餡入り / 葉で包む]
- 1 7 シバモチ [行事 / 団子麦 / 粉 / 捏ねる / 餡を入れる / 葉ではさむ / 蒸す]
- 1 8 カシワモチ [行事 / 団子麦 / 粉 / 捏ねる / 餡を入れる / 葉ではさむ / 蒸す]
- 1 9 カイモチ [日常 / 薩摩芋・水餅混 / 煮詰める]
- 2 0 ミズモチ [日常 / 正月の平餅 / 水に漬ける]
- 2 1 カンモチ [行事 / 寒の入り (旧正月) に作る餅の総称]
- 2 2 ダンゴ [行事 / 団子麦 / 粉 / 捏ねる / 葉ではさむ / 蒸す]
- 2 3 オダンゴサン [日常 / 粳米 / 粉 / 捏ねる / 蒸す]
- 2 4 ヨモギダンゴ [行事 / 蓬・小麦・団子麦混 / 粉 / 蒸す / 臼で搗く / 餡を入れる]
- 2 5 シバダンゴ [行事 / 団子麦 / 粉 / 捏ねる / 餡を入れる / 葉ではさむ / 蒸す]
- 2 6 イモダンゴ [日常 / 切り干し / 粉 / 捏ねる / 蒸す・茹でる]
- 2 7 ダンゴジル [日常 / 小麦 / 粉 / 捏ねる / 汁に入れる]

はじめに、モチとダンゴがどのような材料からつくられたものであるか、またその材料の形状は粒か粉か、

という観点を表2と表3にあらわした。表2より、豊島小野浦のモチと呼ばれる食品は糯米からできているものが多いとわかる。表3の材料の形状による観点からは、モチは粒だけでなく粉から作られたものもモチと呼ぶことがわかる。一方のダンゴは糯米や糯米以外の種々の材料から作られており、材料の形状の観点ではダンゴと呼ばれる食品はすべて粉からつくられていることがわかる。

このことから、材料による観点において、当地のモチ・ダンゴと呼ばれる食品は糯米であろうが、他の穀類であろうがモチとダンゴの弁別基準を見出しがたいことがわかる。これは先行研究におけるA大竹市松ヶ原町やB大竹市阿多田島の弁別基準である「糯米が入ればモチ、糯米を入れないものにはダンゴ」という観点には沿わないということがいえる。ただし、材料の形状による観点ではモチは粒でも粉でもモチと呼ぶので弁別基準にはなりえないが、ダンゴと呼ぶものはすべて粉からできているので、弁別の一側面を担っているのではないかと考えられる。先行研究との比較では、E香川県大川郡長尾町の「粒であればモチ」「粉であればダンゴ」という観点のダンゴの弁別基準に関して、当地のダンゴは「ダンゴであれば粉」であるという弁別があるのではないかと考えられる。

ちなみに、表2よりわかる当地の地域特性が表れている食品20、25についても述べることにする。20のカイモチは正月に作った餅をその後に食すために水に漬けておくのであるが、食される時には薩摩芋と一緒に調理される。25のイモダンゴについても、薩摩芋を干して作った切り干しの粉を調理して常食している。このように、20では餅を使って二次食品を作る時に薩摩芋が使われ、25では薩摩芋を原材料とする粉をつかってダンゴがつくられていることから、どちらも薩摩芋をつかって常食するという点において当地の薩摩芋の常食性<sup>10</sup>

が確認できる。

表2：材料によるモチ・ダンゴ系 ※ダンゴ系に網かけを施す。

	材 料									
	穀 類						穀 類 以 外			
	糯 米	粳 米	団 子 麦	小 麦	黍	粟	蓬	餡	黄 粉	薩 摩 芋
1	+									
2	+									
3	+									
4	+									
5	+									
6	+	+	+	+			+	+		
7	+									
8	+									
9	+									
10		+								
11		+			+					
12		+				+				
13			+	+			+	+		
14	+									
15	+	+						+		
16	+	+						+		
17			+					+		
18			+					+		
19	+									+
20	+									
21	+	+		+	+	+	+	+		
22			+					+		
23		+								
24			+	+			+	+		
25			+					+		
26										+
27				+						

表3：材料の形状によるモチ・ダンゴ系

粒	粉
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 16, 19, 20, 21,	6, 13, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 2 6, 27

※ダンゴ系に網掛けを施す。

では、次に調理方法ではどうだろうか。

表4：調理法によるモチ・ダンゴ系

搗く	丸める
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 19, 20, 21, 24	6, 17, 18, 22, 23, 25, 26, 27

※ダンゴ系に網掛けを施す。

表4より、17のシバモチと18のカシワモチは粉で作られるため調理は捏ねて蒸すから、観点は「丸める」になるのであるが、弁別はモチとなる。また、24のヨモギダンゴは臼で搗くのに、弁別はダンゴとなる。つまり、先行研究のC群馬県吾妻郡六合村で観点となっていた調理動作による弁別の「搗くであればモチ」、「丸めるであればダンゴ」という基準が当地には適合しないとわかる。

では次に先行研究のD栃木県阿蘇郡における弁別基準である「モチと同じ質感」という観点で分類しみることにする。表5より、14, 22, 23, 25, 26, 27はモチのような質感がなく、一方の1~13, 15~21はモチのような質感をもつ食品であるということがわかる。もし、先行研究のD栃木県阿蘇郡と同じ観点

であれば、モチのような質感があるものはモチと弁別され、モチのような質感がないものはダンゴと弁別されるはずであるから、モチと呼ぶのにモチのような質感がないものや、ダンゴと呼ぶのにモチのような質感がある当地のモチとダンゴは、その質感についての弁別基準を見出すことができないといえる。

ちなみに、先行研究の弁別基準にはなかったモチ・ダンゴの新たな観点として、モチ・ダンゴを作る時期と関わりのある行事について分類してみることにする。表6より、豊島小野浦のモチ・ダンゴ系の多くが行事に関わって作られていることがわかる。26語中の14語が正月に作られ、6語が盆、祭りにつくられ6語が常食され3語が店で買うものとなっていることから、当地のモチやダンゴが作られるのは、正月、盆、祭と常時の時期であるとわかる。

表5：モチのような質感

※ダンゴ系に網掛けを施す。

	モチのような質感
1	+
2	+
3	+
4	+
5	+
6	+
7	+
8	+
9	+
10	+
11	+
12	+
13	+
14	-
15	+
16	+
17	+
18	+
19	+
20	+
21	+
22	-
23	-
24	+
25	+
26	-
27	-

表6：モチ・ダンゴに関わる行事

※ダンゴ系に網掛けを施す。

	関わる行事
1	正月
2	正月
3	正月
4	正月
5	正月
6	正月, 盆, 祭
7	正月
8	正月
9	正月
10	正月
11	正月
12	正月
13	正月
14	店) 節句
15	店) 祭
16	店)
17	盆, 祭
18	盆, 祭
19	
20	
21	旧正月
22	盆・祭
23	
24	正月
25	盆・祭
26	
27	

このように、当該地におけるモチ・ダンゴの弁別基準を先行研究との比較から考察した。その結果、「ダンゴと呼ぶものはすべて粉」からできているという観点が弁別の一側面を担っているのではないかということが考えられる。しかし、先行研究でも不明確であったように、モチとダンゴ双方を区別する基準は二分法<sup>11</sup>では見出し難いことから、両語の弁別基準を他の方法から明らかにする必要があるとわかった。このことから、次節では、モチ・ダンゴ系の弁別基準を新たな方法によって明らかにしていくこととする。

## 2 節 モチ・ダンゴの中間種

( )

### 1 項 モチ・ダンゴにおける意味構造

前節では、当該地におけるモチ・ダンゴの弁別基準を先行研究との比較から考察し、モチとダンゴの弁別を区別する基準は他に存在するということや、「ダンゴと呼ぶものはすべて粉」からできているという観点を明らかにすることができた。当該地におけるモチ・ダンゴの弁別基準が二分法では見出すことができないという問題について野林（1986）<sup>12</sup>は次のように述べている。

在来語と在来語，普通語と普通語，共通語と共通語，方言と方言といった，同質の語どうしのあいだにも，ふだんに，中間種の存在が見られ，“二分法”では，二語の意味どおしの関係がうまく説明できないような事例がめずらしくないのである。

とあり，二分法で弁別基準をみつけることができない理由に中間種の存在をあげている。このことから，当該地におけるモチとダンゴの弁別基準は「モチというもの」と「ダンゴというもの」の2つの分類では明らかにできないとわかる。さらに野林（1986）<sup>13</sup>は中間種と弁別基準の相関性について次のように述べている。

中間的な存在を発見しなければ，対立する二つの固有の存在はつながらない。中間種の発見が固有種の対立と連続のリベットになっている。中間種からすかせば，固有種の存在もうきぼりになる。

とあり，野林（1986）によると中間種の存在があれば対立する二つの固有の存在をうきぼりにすることが

できるという。ここで再び野林（1986）<sup>14</sup>をみると、次のように述べている。

“二語ないし、二対の弁別特徴”の組み合わせの対立にもとづく、対象の同時“四分法（実質、構造的三分法”は<認識構造>や<語彙構造>を説明する上で、かずかずの利点をもっている。

とあり、野林（1986）のいう四分法に沿えば当該地のモチ・ダンゴの弁別基準を明らかにできるのではないだろうか。現段階では弁別特徴が不明なので、二語による用法の適否の組み合わせ設定をすることで四分法を行ってみることにする。まず、当該地に固有の「モチといいダンゴといわないもの」、「ダンゴといい、モチとはいわないもの」が設定できる。これに対して中間の「モチともダンゴともいうもの」が設定される。そして最後に、中間ではあるが、モチ・ダンゴの語形をもたない「モチともダンゴともいわないもの」も設定する。このように、①モチというもの ②ダンゴというもの ③モチともダンゴともいうもの ④モチともダンゴともいわないもの、とした四分類を当該地における餅と団子類<sup>15</sup>に当てはめ整理した。

#### ①モチといいダンゴといわないもの

- 1 モチ,      2 オモチ,      3 シロモチ,
- 4 ヒラモチ,      5 マルモチ,      6 アンモチ,
- 7 カガミモチ,      8 フナダマモチ,
- 9 トシダマモチ,      10 アラカネモチ,
- 11 キビモチ,      12 アワモチ,
- 13 カイモチ,      14 ミズモチ,
- 15 カンモチ

② ダンゴといいモチといわないもの ( )

- 16 オダンゴサン, 17 イモダンゴ,  
18 ダンゴジル

③モチともダンゴともいうもの

- 19 アンモチ<sup>16</sup>, 20 ヨモギモチ,  
21 ヨモギダンゴ, 22 シバモチ,  
23 カシワモチ, 24 シバダンゴ,  
25 ダンゴ

④モチともダンゴともいわないもの

- 26 オハゲ, 27 トリズケ(アン),  
28 グルリアン, 29 ハガタメ,  
30 アラレ

当地の餅と団子類はすべて①～④に分類することができた。さらに、当地の餅・団子類の意味特徴を四分類し、表7にあらわした。表7からも、①固有種A②固有種B③中間種C④識域外D<sup>17</sup>という枠に当地のモチ・ダンゴが分類できるとわかる。集合③は、対象としては2食品であるが呼称はそれぞれ3通りと5通りある。ヨモギモチはヨモギダンゴともいいアンモチともいう。また、シバモチはダンゴ、シバダンゴ、カシワモチともいい、アンモチともいう。これにより、当地のモチとダンゴは中間種を混在させていることが明らかである。そして、この中間種の存在によって、食生活語彙における餅・団子類の先行研究である篠木(1996)の「食語彙の分野においては、一つの食べ物を、まなざしの異なる二つ(以上)の語で呼ぶ(Aとも言うしBとも言う)ことは少ないのではないか」という見解が疑問視される。

( )

表7：モチ・ダンゴ系の意味特徴と語形

※表中より《①モチ》は①モチといいダンゴといわないもの、《②ダンゴ》は②ダンゴといいモチといわないもの

《④モチ≠ダンゴ》は④モチともダンゴともいわないもの、太線を施しているのが③モチともダンゴともいう



	《①モチ》	《②ダンゴ》	《④モチ≠ダンゴ》
《蒸／糯米／臼で搗く》	1モチ		
	2オモチ		
	3シロモチ		
	4ヒラモチ		
	5マルモチ		
	7カガミモチ		
	8フナダマモチ		
	9トシダマモチ		
	13カイモチ		
	14ミズモチ		
	15カンモチ		
《蒸／糯米／臼で搗く／餡入り》	6アンモチ		
	15カンモチ		
《蒸／糯米／臼で搗く／切る》			29ハガタメ
			30アラレ
《蒸／粳米／臼で搗く》	10アラカネモチ		
《炊／糯米・粳米／半搗き／餡包み》			27トリツケアン
			28グルリアン
《炊／糯米・粳米／半搗き／餡入り／黄粉をまぶす》			26オハゲ
《蒸／黍・粳米混／臼で搗く》	11キビモチ		
《蒸／粟・粳米混／臼で搗く》	12アワモチ		
《蒸／小麦粉・団子麦粉／蓬／臼で搗く／餡入り》	20ヨモギモチ	21ヨモギダンゴ	
	19アンモチ		
《蒸／粳粉／捏ねる》		16オダンゴサン	
《蒸／団子麦粉／捏ねる／餡入り／葉包み》	19アンモチ	25ダンゴ	
	22シバモチ	24シバダンゴ	
	23カンワモチ		
《蒸／切り干し粉／捏ねる／蒸す》		17イモダンゴ	
《汁へ入れる／小麦粉／捏ねる》		18ダンゴジル	

このような中間種 C ③ の食品について語形の(混用)関係と中間種の意味特徴について以下に整理した。

ア：アンモチ＝ヨモギモチ＝ヨモギダンゴ

イ：アンモチ＝シバモチ＝ダンゴ＝

シバダンゴ＝カシワモチ

ア：蒸／白で搗く／小麦粉・団子麦粉／蓬  
／餡入り

イ：蒸／捏ねる／団子麦粉／餡入り／葉で包む

アとイに共通なのは「材料に粉を使う」ということと「餡が入る」ということである。前節で行った「粒か、粉か」という観点の考察においてダンゴ系の語はすべて粉から作られていたので、やはり「粉」という観点が弁別基準の一つになるのではないだろうか。そこで、①～④までの餅・団子類を「粉からできているかどうか」という観点から分けてみることにする。図 1 より、集合①モチといいダンゴといわないもの、はすべて粒からできているのに対して、集合②ダンゴといいモチといわないもの、はすべて粉からできているとわかる。また、集合③モチともダンゴともいうもの、もすべて粉からできていることがわかる。反対に、集合④のモチともダンゴともいわないもの、は粒からできている。このことから、図 1 では、固有種 A と識域外 D が－となり、固有種 B と中間種 C が＋になることで、①～④の集合それぞれが＋と－にまたがることなく分類しているとわかる。言い換えれば、中間種 C は、「粉で作る」という要素によって固有種 B と繋がりをもっており、一方で固有種 A は識域外 D と「粉で作らない」という特徴によって繋がりをもっているといえる。

図1：粉による分類

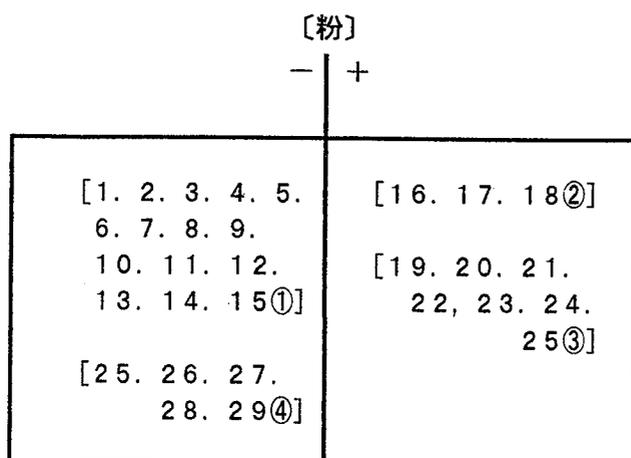
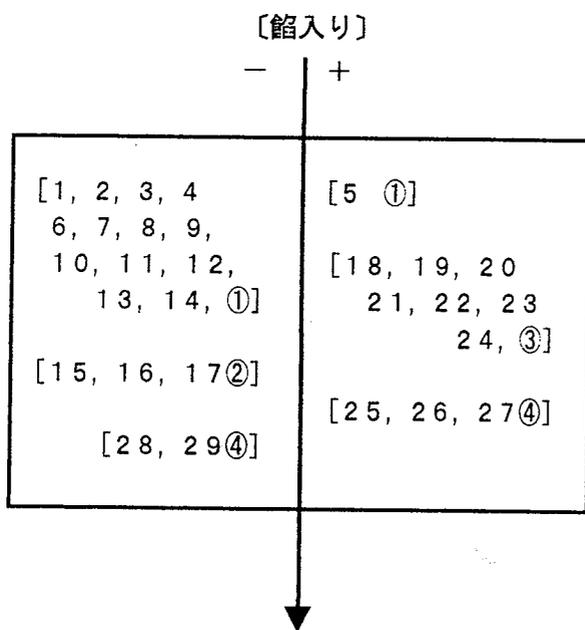


図2：餡入りによる分類



では、アとイにおいてもう一つの共通の特徴であった「餡入り」という観点ではどうだろうか。図2より、固有種A①と識域外D④の食品が+と-の両方に重複して存在していることがわかる。集合①のモチと呼ぶもの、

には餡入りのものもあるし、餡入りでないものもある。<sup>(もある)</sup>  
同様に集合④のモチともダンゴとも呼ばないもの、にも  
餡入りのものとそうでないものもある。弁別観点は図1  
でも見られたように集合ごとに+と-に分かれなければ  
観点として成立しないので、ここで考察した「餡入り」  
という観点は、①と④の集合が+と-に混在している  
という点によって弁別の基準にならないとわかる。

このように、中間種Cにおける意味特徴から「粉で作  
る」、「餡入り」という観点で弁別基準を見出そうとし、  
「粉で作る」という観点において中間種Cと固有種B、  
識域外Dと固有種Aを繋ぐ観点を発見することができた。  
このことから、正の中間種Cがモチともダンゴともいう  
併用をみせていたのは、ダンゴとしかいわない固有種B  
と「粉で作る」という共通の特徴をもっていたことによ  
るものであるとわかる。そうすると、中間種Cは一方の  
固有種Aに対しても共通の観点をもたなければならない  
と考えられる。

では、固有種Aと中間種Cを繋ぐ観点とは一体何であ  
ろうか。ここで、集合③モチともダンゴともいう食品で  
あるヨモギモチ(ヨモギダンゴ、アンモチ)とダンゴ(シ  
バモチ、カシワモチ、シバダンゴ、アンモチ)に使う材  
料である団子麦についてのインフォーマント<sup>18</sup>の説明に  
着目してみることにする。

ダンゴムギ ユーノワ ネ. スゴイ ネバリガ ア  
ツテ イマゴロワ ナカナカ テニ ハイランノンジ  
ャ ケド タマタマ テニ ハイッタラ カシワモチ  
ツクッタラ オイシーン デス ヨ. ヤワラカクテ  
オコメノ コヨリ カタク ナリニクイン デス.  
ダンゴムギ ユーノワ イロワ クロイケド オイシ  
ーン デス.(老女) 団子麦というのはね、すごい粘  
りがあって、今頃はなかなか手に入らないのだけどた

またま手に入ったら柏餅作ったらおいしいのですよ。  
 やわからくて。お米の粉より硬くなりにくいのです。  
 団子麦というのは、色は黒いけどおいしいのです。

インフォーマントの説明によると団子麦は、粘りがある、粳米粉より硬くなりにくいというプラスの特徴をもっている食品であることがわかる。また、団子麦に対する味覚もおいしいというプラス評価である。このような団子麦に対するプラスの意識は、ヨモギモチやシバモチを糯米から作らないのにモチと判定することと何らかの関係をもっているのではないだろうか。そこで、インフォーマントが団子麦を説明するにあたって、視点の中心となった「粘り」に着目し、それを観点として用いて分類してみることにする。

図3：粘りによる分類

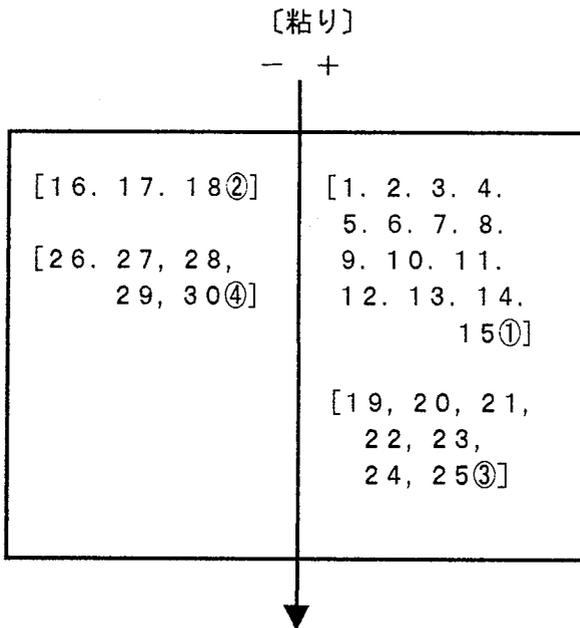


図3より，固有種A①のモチと<sup>(い)</sup>いいダンゴといわ<sup>(い)</sup>ないもの，はすべて粘りがある分類となった。集合①の食品の多くは糯米を臼で搗いて作るから餅本来の粘りをもっている。しかし，糯米以外の材料であるアラカネモチ，キビモチ，アワモチについても粘りがあるという分類になる。これは，臼で搗くという調理動作に起因している。集合④にオハゲ<sup>19</sup>（トリツケ，グルリアン）という食品があるのだが，当食品は粳米と少量であるが糯米を材料としているにも関わらず，すり鉢で半搗きする調理法では餅のような粘りがでないためにモチという弁別を受けることができなかつたのである。これは当該生活者の食品認識が，糯米が材料に入ればモチと意味づけできるような直接的なものでないことを示している。固有種B②のダンゴと<sup>(い)</sup>いいモチといわ<sup>(い)</sup>ないものは，「お米の粉は（団子麦に比べて）硬くなりやすい」というインフォーマントの説明にもあつたように粳米粉でつくるオダンゴサンや，薩摩芋の粉で作るイモダンゴ<sup>20</sup>や小麦粉を捏ねたダンゴジルといった食品であるから粘りがなく，一の分類となる。中間種C③のモチともダンゴともい<sup>(い)</sup>うものは，すべて粘りのある食品となる。ヨモギモチ（ヨモギダンゴ，アンコモチ）は前述したように粘りのある性質をもつ団子麦粉に小麦粉混ぜたものを材料として用いる。たとえ団子麦粉を入れなくて小麦粉だけで作っても，粘りがでるまで臼で搗くから十の分類となる。また，ダンゴ（シバモチ，カシワモチ，シバダンゴ，アンモチ）は捏ねるという調理法であつても団子麦粉を使うので，これも粘りのある食品として十の分類となる。一方の識域外D④のモチともダンゴともい<sup>(い)</sup>わ<sup>(い)</sup>ないものは，粘りのない食品となる。前述したオハゲ，トリツケ，グルリアンは，できたてでもモチのような粘りはなく，加えて時間が経つごとに粳米が食品を硬くさせてしまうので，一の分類となる。また，ハガタメ，アラレは糯米を臼でついたもの

を硬(くなる)まるまで冷まして切ったものだから、必然として分類は－となる。このような材料と調理過程に起因する「粘り」の有る無しから、表10より固有種A①と中間種C③が＋に、固有種B②と識域外D④が－となることで、①～④の集合が観点をまたがらず整って分類される。つまり、中間種Cは固有種Aと「餅のような粘り」がある点で繋ぎあい、識域外Dは固有種Bと「餅のような粘りがない」という点で共通しているとわかる。

以上の考察から、①～④の分類が成立する観点は「粉」と「粘り」であると発見できた。このことから二つの観点を、前述した野林(1986)の“二対の弁別特徴”に直してみると、+/- [材料・粉] (粉であるもの/粉でないもの) と +/- [質感・粘り] (粘りのあるもの/粘りのないもの) になる。さらに、この二対の弁別特徴を①～④までの分類と組み合わせて表8にあらわした<sup>21</sup>。

表8：豊田郡豊島小野浦方言話者による対象①～④の意味づけのしくみ

	C・A/B	C・B/A
固有種A ①	+ [質感・粘り]	- [材料・粉]
正の中間種C ③	+ [質感・粘り]	+ [材料・粉]
固有種B ②	- [質感・粘り]	+ [材料・粉]
-----		
負の中間種D ④	- [質感・粘り]	- [材料・粉]

※C・A/Bは“C・Aにだけ見られBにはけっして見られない特徴こそは”とは読んで解へつなげる。C・B/Aも同様。

※正の中間種, 負の中間種<sup>22</sup>

表 8 より、当該地におけるモチ・ダンゴがど( )のようなしくみによって意味づけされているかわかる。固有種 A は餅のような粘りをもち、粉で作らないものを指す。固有種 B は餅のような粘りがなく、粉で作るものを指す。正の中間種 C は餅のような粘りをもち、粉で作るものを指す。負の中間種 D は餅のような質感がなく、粉で作らないものを指す。この意味づけは、食品の質感における粘りという点で固有種 A と正の中間種を結び付け、粘りがないという点で固有種 B と負の中間種を結び付けている。また、材料の粉で作るかどうかという観点においても固有種 B と正の中間種 C を粉で作るという観点において結び付けている。また粉で作らないという観点において固有種 A と負の中間種 D を結び付けている。このような結びつきを野林 (1986) は意味の円環と名付けている<sup>22</sup>。つまり、モチ・ダンゴ系の語だけでは二つの観点が独立したものとなってしまうが、モチともダンゴともいわない負の中間種 D の存在があることによって、四分法は、餅・団子類すべての意味構造を明らかにするものであるとわかる。

さらに、固有種 A は固有種 B と対立する意味的關係であることはわかるが、正の中間種 C と負の中間種 D との關係がわかりにくいことから、モチ・ダンゴを円形図示したのが以下の図 4 である。

( )

図4：二対の弁別特徴にもとづく対象の構造的四分法<sup>24</sup>

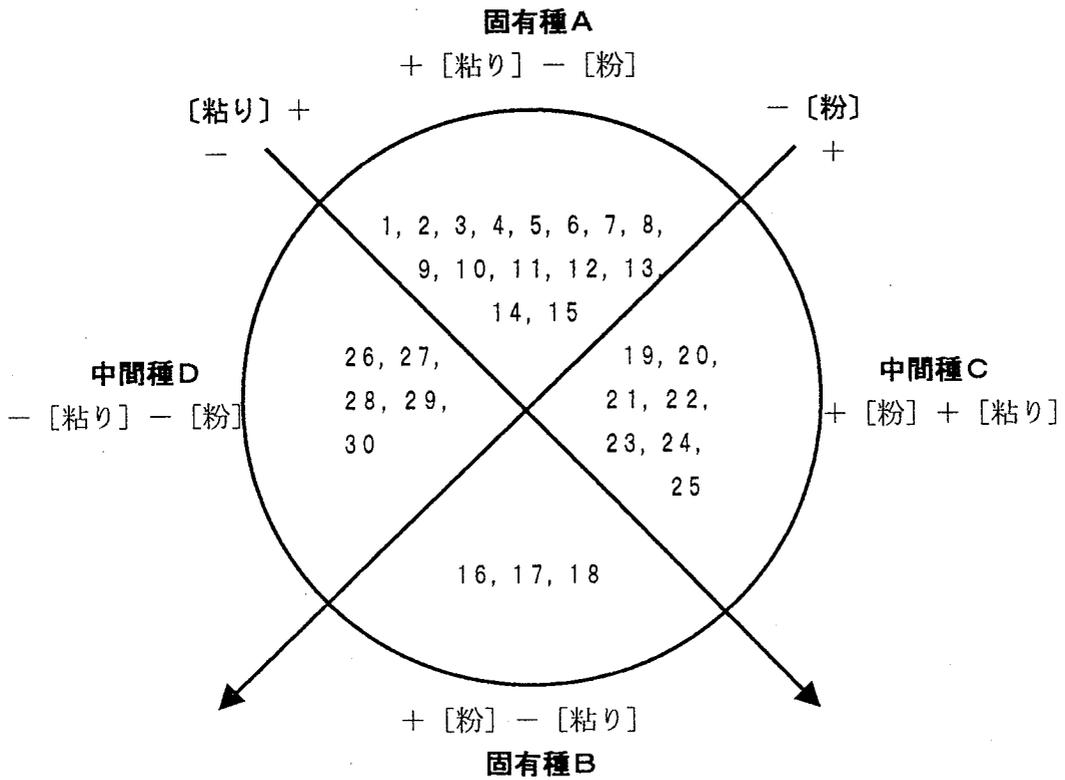


表8の「粘り」の弁別特徴で中間種Cと固有種Bが分断し、「粉」の弁別特徴で中間種Cと固有種Aが分断していたが、図4では二つの弁別特徴が一つの円形上にあつて隣接する集合を互いに共通の弁別特徴で統合していることがわかる。また、固有種Aと固有種Bが対立しあっていることに加えて、中間種Cと中間種Dの対立も表8をみると明らかである。中間種Cは中間種Dの存在があることによってその存在が確立されているといえる。つまり、負の中間種が基準となった場合には、観点のうちの一つとなっている「粉」という弁別特徴は、固有種Aと中間種Dにみられ固有種Bにはみられない性質から考えて、新たに「粒で作る」という弁別特徴が得られるとわかる。

このように食生活語彙の餅・団子に関する先行研究にはみられない弁別基準を野林(1986)の先行研究にある四分法より発見することができた。具体的には、当該地のモチ・ダンゴにおける中間種から当該地のモチ・ダンゴの弁別基準は「粉」と「餅のような粘り」にあるということを発見した。さらに、当該地の餅・団子類における意味構造は負の中間種の延長上に菓子という別の意味枠で繋がれていることも指摘することができた。以上の考察結果によって、当該地におけるモチ・ダンゴの意味づけのしくみを明らかにした。

## 2 項 (新語) と在来語の共生

前項では、餅・団子類における意味構造を明らかにした。当項では、新たな文化を受容することで発生する新語と在来語の接触が意味構造とどのような関わりをみせるのかについて、当該地自家製の餅・団子類から明らかにする。また、店に売られている餅・饅頭類と意味構造との関連についても述べることにする。

当該地における餅にヨモギモチとヨモギダンゴがある。これらの語は同一の食品を指しているが、両語の新古関係はヨモギモチのほうが古い在来語で、それより後になってヨモギダンゴが在来語となったということである。では、このヨモギモチを生活者がどう捉えていたかについて、インフォーマント<sup>24</sup>の説明がある。

イマノ	ヒト	ジャッタラ	オソラク	ヨー	タベ
ン	ヨーナ	オモチ	ヨネー	ワタシラ	コドモノ
トキノ	オモチワ	ハルニ	ヨモギオ	シツカリ	
ツンデ	ユガイテ	ホシテ	オショーガツニ	オモ	
チオ	ツクトキ	ニャー	ネ	モー	イチド
イテ	ソレイエ	コムギコ	トカ	ダンゴムギ	ナ
ラ	マダ	イーンデス	ヤオイケー	コムギコ	ト
カオ	シツカリ	マブスン	デス	ホシテ	コン
ダー	ムストキ	ツマンデ	セーロエ	イレテ	ム
スン	デス	ホイテ	コンド	イマミタイナ	コ
ト	ナイケー	ムカシ	キネデ	ツクデ	ショー
ホイタラ	オコメ	ツイテ	アトジャナケ	ニャー	
ヨモギモチ	セン	カラ	モウ	ツクヒトガ	ヨワ
ツチョル	ケンネ	ソレガ	ヨー	キレル	マデ
ツカンノ	デス	ヨネ	コドモノ	コロワ	ネ
モギガ	クチン	ナカエ	ヤッテ	オナカ	マデ
トー	チョル	グライ	アルン	デス	ヨ
					ソレガ

イマノ オモチワ ホンノ チョット ヨモ<sup>(ギガ)</sup>  
ハイッチョル ダケ (老女) 今の人だったらおそ  
らく食べられないようなお餅なのよ。私達の子供の  
時のお餅は。春に蓬をしっかりと摘んで、湯がいて、  
干して、お正月にお餅を搗く時にはね、もう一度湯  
がいてそれへ小麦粉とか、団子麦ならまだいいので  
す。軟らかいから。小麦粉とかをしっかりとまぶすの  
です。そして今度は蒸す時つまんで蒸籠へ入れて蒸  
すのです。そして、今度、今みたいなのは無いから、昔、杵で搗くでしょう。そしたら、お米、搗いた後でないと、蓬餅しないからもう搗く人が弱っているから、それ(蓬)がよく切れるまで搗かないのですよね。子供の頃はね、蓬が口の中へあってお腹まで通っているくらいあるのですよ。それが今のお餅はほんのちょっと蓬が入っているだけ。

この談話資料は、かつてのヨモギモチが現在ではモチとみなすことができないような食品であったことを述べている。これは、現在の食料事情が過去においてモチとみなすことができた食品を現在では、モチと呼べない食品に変化させようとしている動きであると考えられる。この動きとは、餅・団子類における過去と現在の意味構造のせめぎ合いことをいう。つまり、このせめぎ合いは中間種の存在そのものといえる。これは、食生活の向上により食料・食品が豊かになるという面と、アラカネモチやキビモチ・アワモチが作られなくなっているという行事の簡素化などの面による環境変化によって、弁別特徴は、もはや食品状態の「粘り」という観点に目を向けなくても、材料の「粉」に視点をおくだけでモチ・ダンゴが弁別できるような状況に変化していていることが考えられる。だからこそ、ヨモギモチは物質的な側面をもつ弁別特徴に引っ張られて、ヨモギダンゴへと向かっ

ているのではないだろうか。つまりヨモギダンゴは食生活の状況変化がもたらした語であると考えられる。

もう一つの間種ダンゴについても考えてみることにする。前項で、ダンゴはカシワモチ、シバモチ、シバダンゴ、アンモチともいう間種であることは前述した。インフォーマント<sup>25</sup>によると当地では昔はダンゴとしか呼ばなかったという。つまりダンゴは当該地において最も古い在来種であると思われる。ところが、シバモチとかカシワモチというような新語が入ってきて、ダンゴはシバモチともシバダンゴともいうようになったのである。

ダンゴ ⇒ シバモチ ⇒ シバダンゴ

シバダンゴという語形の存在は、生活者の認識構造が新語を受け入れ、新語を残存させながらも「粉」という弁別特徴に引っ張られてシバモチをダンゴ系の語に再編<sup>26</sup>させようという動きであるといえる。これは従来の意味構造の継承であると同時に、前述したヨモギモチと同様に材料という観点重視の傾向があることも示している。このことから、シバダンゴの出現は、語形の面では新しい文化を受け入れながらも、食品の認識においては、従来の意味構造を受け継ぎながら、現在の食生活状況に見合った、より強固な意味構造の形成に働こうとしていることがわかる。

以上のように新語に対して意味構造の変化が起こっているとすれば、新文化の最も受容されやすい店売の餅類についてはどうだろうか。現在、店で売られているサクラモチ（桜餅）〔日常／店で買う／糯米・粳米混／粒／蒸す／搗く／餡入り／葉で包む〕はオハゲと同じ間種Dの食品になるのでサクラといういいかたをしてもいいはずであるし、ハナモチ（花餅）〔行事／店で買う／糯米・粳米混／粉／捏ねる／餡入り／着色した粳米を塗す

／蒸す〕はハナダンゴといういいかたをしてもいいと予想される。しかし、このような店売されている食品は語の命名に当地生活者が関与していないばかりか、当地のモチ・ダンゴの意味構造によってシバダンゴのように語の再編もなされていないのである。これには、店で売られている饅頭（餅）類の存在がある。

当該地で店売されているものには、前述したサクラモチ（桜餅）、ハナモチ（花餅）の他に、ヒシモチ（菱餅）、マンジュウ（饅頭）、モナカ（最中）、ナマガシ（生菓子）といった食品がある。ヒシモチは節句に買う食品であり、先述したマルモチの造語要因となった語である。また、マンジュウ、モナカ、ナマガシは大正から戦後にかけて最も貴重な菓子とされ、主に何らかの儀礼時にでてくる食品であったということである。

これら店売の餅・饅頭類は、餅・団子の意味構造から考えて、意味枠ではモチともいわないでダンゴともいわないものという負の中間種 D に属する集合となる。それぞれの意味枠において食品が食される場面をみていくと固有種 A、中間種 C では行事に際して食され、固有種 B は主に主食として常時食されるのに対して、中間種 D（オハゲ、トリヅケアン、グルリアン、アラレ、ハガタメ）は、インフォーマント<sup>27</sup>の談話では戦後、食料が豊富に手に入るようになってから作る人が現れてきた食品（アラレ、ハガタメを除く）であるという。つまり、これらの食品は、行事などの関わりから作られ始めた食品というより、日常生活に潤いを持たせるためのお菓子であり、嗜好品といった側面をもつ食品といえる。このことから、中間種 D はその延長上に同じ菓子類としてマンジュウ、モナカ、ナマガシ、さらにナマガシの下位分類としてサクラモチ、ハナモチといった食品を捉えているのではないだろうか。つまり中間種 D は類外識外域 N<sup>28</sup>と共に菓子という新たな別の繋がりをもっていると考

られる。そう考えれば、サクラモチやハナモチがシバダンゴのように餅・団子の意味構造によって語の再編を受けないということも考えられるのである。そして、一方で当該の餅・団子類は新たに、菓子とはいえないものという別の意味が付与されることになるといえる。つまり、当地における餅・団子類には神仏への供物としてや、常時の主食としてといった意味特徴が強調されてくると考えられる。

以上の考察結果から、新語と在来語において意味構造は深く関与することが明らかとなった。生活の変容は、在来の意味構造を変える動きをもっているということが明らかとなった。つまり、生活形式の変容に付随した新語の受容でなければ、語は在来の意味構造によって再編され続けることが予想される。また、生活者自身の手によって行われる行事に占める位置が低い語であれば新語がそのまま受容されることもわかった。

このような当地における餅・団子類の認識の構造について、認識と語彙の面から新たに類外識外域 N を加えて表 9<sup>29</sup>にまとめた。

( )  
表 9 : 豊田郡豊島小野浦の餅・団子類における認識と語彙の基本構造

	認識言語の基本構造		認識言語の意味構造		客観的对象
	意味特徴	意味特徴	意味特徴	意味特徴	
固有種 A	+モチ =	-ダンゴ	C・A/B +粘り =	C・B/A -粉	A 1~15
正の中間種 C	+モチ =	+ダンゴ	+粘り	+粉 =	C 19~25
固有種 B	-モチ =	+ダンゴ	-粘り =	+粉	B 16~18
-----					
負の中間種 D	-モチ =	-ダンゴ	-粘り	-粉 =	D 26~30
類外識域外 N	-モチ	-ダンゴ	[-]	[-]	N ナマカシ マシ マシ モチ

日本調理科学会 (1997) 『総合調理科学事典』 光生館より P.327,509 を一部抜粋して引用。

<sup>2</sup> 広島女子大学国語国文学研究室 (1982) 『農業社会の食生活語彙』 溪水社よりモチとダンゴの弁別基準に関する部分 (P.121, 124, 126) を筆者が抜き出し、部分的に要約し①~⑥まで番号をふった。③の下線も筆者によるもの。

- <sup>3</sup> 広島女子大学国語国文学研究室（1982）『農業社会の食生活語彙』溪水社より、P.127を引用。
- <sup>4</sup> 広島女子大学国語国文学研究室（1989）『漁業社会の食生活語彙』溪水社より P.161を引用。
- <sup>5</sup> 篠木れい子（1996）「やきもちをめぐって」『論集言葉と教育』和泉書店より P.132,135を引用。
- <sup>6</sup> 篠木れい子（1996）「やきもちをめぐって」『論集言葉と教育』和泉書店より P.140を引用。
- <sup>7</sup> 篠木れい子（1996）「食語彙を読む」『月刊言語』より P.69を引用。
- <sup>8</sup> 篠木れい子（2000）「造語の場・時と語構造」室山敏昭編『方言語彙論の方法』和泉書院より P.41を引用。
- <sup>9</sup> 当該地のモチは丸い形が基幹となっているのでその形を弁別する必要はないのだが、店に売られているヒシモチ（菱餅）との接触からマルモチという語を得たため記載した。
- <sup>10</sup> 瀬戸内海域諸島における薩摩芋の常食に関する先行文献は鶴藤鹿忠他著（1974）『中国の衣と食』明言書房 P.98や村松洋子（1996）『瀬戸内海地域における食習慣の研究』P.170などがある。
- <sup>11</sup> 「Xであるか、Xでないか」という観点によって分類し、弁別基準を見出そうとする方法。例えば、糯米を入れるか入れないか、搗くか搗かないかなどの分類。註12も参照のこと。
- <sup>12</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと一構成意味論・語彙論の理論と方法一』海鳴社 P.46より引用。
- <sup>13</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと一構成意味論・語彙論の理論と方法一』海鳴社 P.50より引用。
- <sup>14</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと一構成意味論・語彙論の理論と方法一』海鳴社 P.71より引用。
- <sup>15</sup> ヒシモチ、ハナモチ、サクラモチは当地自家製の習慣がなく、店で売っている名前をそのまま呼称することから、語の命名に当該生活者が関与していないため考察対象外とした。トリモノ（取り物）はカガミモチ、フナダマモチ、トシダマモチといった神仏への供物となるモ

子の総称である。対象が総称で呼称された時、生活者の視点が食用の範疇から神仏への供物に転化するため考察外とした。

<sup>16</sup> 6 アンモチは糯米を蒸して臼で搗き餡を入れたもの  
のことを指すが、それと全く異なる③の20, 21, 22, 23, 24, 25の食品に対してもアンモチと呼ぶことができるので19アンモチと設定している。

<sup>17</sup> 野林正路(1986)『意味をつむぐ人びと一構成意味論・語彙論の理論と方法一』海鳴社 P.80より、二語の用法にもとづく四分法において、マエカケといい、エプロンといわないものを固有種A, マエカケといわないでエプロンというものを固有種B, マエカケともエプロンともいうものを中間種C, マエカケともエプロンともいわないものを識域外Dと設定していることから、当用語に従った。

<sup>18</sup> 西野ツルエ氏(女性・大正12年生まれ・77才・漁業)

<sup>19</sup> 調査者は当該地と意味特徴・名称も同一のオハゲを上蒲刈島大浦で食した。直径5cmほどの円形で生地  
の周りは黄粉がまぶしてあり、生地の中に餡が入っていた。ふわっとした食感と半搗きの粳米の舌触りが印象的で餅のような粘りはなく、すぐ噛み切れる生地であった。

<sup>20</sup> 調査者は当該地のイモダンゴを食した。色は茶色で、5cmほどの円柱形をしており、人がギュッと握った指形も模様のように残っていた。質感や味は噛み応えのあるしっかりした生地  
で、餅のような粘りはないが、噛むほどに薩摩芋のほのかな甘みがする味わい深い食品であった。

<sup>21</sup> 表の作成には主として、野林正路(1986)『意味をつむぐ人びと一構成意味論・語彙論の理論と方法一』海鳴社 P.78の「表3. 共通日本語の使い手たちによる対象①～⑨の意味づけのしくみ」に従った。しかし、野林(1986)の表では固有種A<マエカケとしかいわないもの>, 固有種B<エプロンとしかいわないもの>, 正の中間種C<マエカケともエプロンともいうもの>, 負の中間種D<マエカケともエプロンともいうもの>と

いう集合の他に、類外識域外Nという集合<医者の白衣、幼児のスモッグ、画家が用いる汚れよけ>を設定している。しかし当項では当該地が自家製する食品（語彙の命名に当該生活者が関与している語）に着目して考察する方針のため、類外識域外N（マンジュウ、ナマガシ、モナカは店売。）は考察外にするなどして生活語彙を扱う論文として独自の表作成に工夫した。店売食品語と在来語との関係については2章2節2項で述べる。

<sup>22</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと—構成意味論・語彙論の理論と方法—』海鳴社 P.80 に記載。

<sup>23</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと—構成意味論・語彙論の理論と方法—』海鳴社 P.80 より参考にした。

<sup>24</sup> 西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・77才・漁業）

<sup>25</sup> 西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・77才・漁業）、西田茂喜氏（男性・昭和10年生まれ・65才・農業）、西田政子氏（女性・昭和13年生まれ・62才・農業）

<sup>26</sup> 再編という語については、野林正路（1993）「文化の受容と“生きゆく方言”—その機構と理論的背景—」日本語語源研究会編『語源探求4』明治書院 P.83 より借用した。

<sup>27</sup> 西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・77才・漁業）

<sup>28</sup> 註18を参照のこと。

<sup>29</sup> 野林正路（1986）『意味をつむぐ人びと—構成意味論・語彙論の理論と方法—』海鳴社 P.91 より参考にした。

### 3章 食品語彙の造語法

( )

この章では、当該地における穀類の食品語彙がどのような観点に基づいて命名、造語化され、派生したものなのか語の命名観点と派生関係を明らかにする。その際、メシ（ゴハン）系とモチ・ダンゴ系の命名観点における共通点についても述べる。また、モチ・ダンゴ系の意味構造と語彙体系との相関性についても述べる。

#### 1節 メシ（ゴハン）の語の命名

##### —命名観点に着目して—

この節では、当該地におけるメシ（ゴハン）系の食品語彙の命名について考察する。語の命名がどのような観点に基づいて行われているか、その命名観点を明らかにする。また命名観点や語の派生関係を明らかにすることで語の分類を行う。

当地の飯（ご飯）には以下のようなデータを得た。

#### 豊島小野浦の飯（ご飯）

メシ，ゴハン，ヒヤメシ，コメノメシ，コメノゴハン，カラメシ，シロゴハン，シロイゴハン，ハンバクメシ，ハンバクゴハン，ムギメシ，ムギゴハン，アワメシ，キビメシ，セキハン，アズキメシ，アズキゴハン，マゼメシ，マゼゴハン，モブリメシ，モブリゴハン，キーボメシ，キーボシメシ，キーボシゴハン，イモメシ，イモゴハン，ボーフラメシ，ショイメシ，ニギリメシ，シルカケメシ，オチャカケメシ，

以上にあげたメシ（ゴハン）語彙がどのような観点によって造語化されたのか、～メシ（～ゴハン<sup>1</sup>）の複合

部分に着目したところ、複合部分が、食品の状態によるもの・容量によるもの・色によるもの・材料によるもの（調味料も含む）・動作によるものという視点から命名されたものであるとわかる。この観点を状態・容量・色・材料・動作の5つの分類としてそれぞれ考察し、適宜に5つの観点を交えて考察していくこととする。

表1：命名の視点による飯（ご飯）

状態)	ヒヤメシ (冷)・ヤオイメシ (軟らかい)・ミズケガオイメシ (水気が多い)・スエクサーゴハン (酢のような臭いのある)
容量)	カラメシ (空)・ハンバクメシ (半麦)、ハンバクゴハン
色)	シロゴハン (白)、シロイゴハン・ギンメシ (銀)・セキハン (赤)
材料)	コメノメシ (米), コメノゴハン・ムギメシ (麦), ムギゴハン・アワメシ (粟)・キビメシ (黍)・アズキメシ (小豆), アズキゴハン・キーボシメシ (切り干し), キーボシゴハン・イモメシ (薩摩芋), イモゴハン・ボーフラメシ (南瓜)・シヨイメシ (醤油)
動作)	マゼメシ (混ぜる), マゼゴハン・モフリメシ (混ぜる), モフリゴハン・シルカケメシ (かける)・オチヤカケメシ (かける)

表1より、まず状態に視点がある語に着目(すると)、ヒヤメシの語がある。温かい飯をタキダチ、タキタテということから、ヒヤメシの語と意味的な対応関係にある反義語<sup>2</sup>であるといえる。

タキダチ、タキタテ ⇔ ヒヤメシ

そのほかに、ヤオイメシ、ミズケガオイーメシ、スエクサーメシといったメシの状態を形容をしている語がある。ヤオイメシやミズケガオイーメシの語に対してフチンという語がある。フチンは米に芯が残った状態のメシをいう。このことから、ヤオイメシ、ミズケガオイーメシの対義語がフチンであるとわかる。

ヤオイメシ、ミズケガオイーメシ ⇔ フチン

これらの～メシは、メシの温度とメシの硬さに着目した観点となっている一方で、生活者のメシの質感に対する評価が命名の視点にあるといえる。その評価は主として負の評価となっている。これは、生活者にとって規範となるメシは熱くもなく、冷たくもなく、軟らかくもなく、水気が多くもないちょうどいい硬さで作られたメシであることを指している。メシがその生活者の認識からはずれた時、メシはどこが異なるかが命名の視点となって造語化されるといえる。つまり、この点において、語命名の法則をみることができると考えられるのである。

容量の観点には、カラメシ、ハンバクメシの語がある。カラメシは麦以外の穀類、野菜、汁やお茶、調味料が一切入っていない麦飯を指し、ハンバクメシは粳米と麦を半々の割合で炊く飯のことをいう。

まず、カラメシについて考察する。カラメシの命名について考えるとカラにはどのような意があるのだろうか

か。(～メシ)の複合部分のカラだけでは語意がつかみにくく、またインフォーマントはカラに対する語源意識を持っていないことから、先述した語の命名の法則から、単一語メシとの関連から考察していくこととする。

では、単一語メシは当地においてどのような食品なのであろうか。当地における単一語のメシは麦飯のことをいう。つまり、基本となる語メシはカラメシと同一の食品なのである。ここに、すでにメシという語が存在しているにも関わらず、同じ食品をさらにカラメシと命名して語が派生していることがわかる。カラメシという語の誕生には、メシとは異なる食品の存在が必須であり、メシと見なすことができない食品との関わりからカラという観点が生まれたと考えられる。では、メシではない食品＝カラメシではない食品とは何であろうか。麦飯以外に一切の混ぜものが入らないということがカラメシと他の語を分類する観点であるから、カラメシではない語とは麦飯以外の材料で作られた食品、または麦飯とその他の材料で作られた食品を指す。その食品は先に述べた分類からみていくと以下のもの<sup>3</sup>となる。

容量の観点) ハンバクメシ, ハンバクゴハン  
 色の観点 ) シロゴハン, シロイゴハン, セキハン  
 材料の観点) コメノメシ, コメノゴハン・ギンメシ・  
アワメシ・キビメシ・アズキメシ,  
アズキゴハン・キーボシメシ, キーボシゴハン・  
イモメシ, イモゴハン・ボーフラメシ・  
ショイメシ・オチャカケメシ

※ 梗米が入っている食品には囲み線、常食の食品に下線を施した。

これらの語には、餅米、粳米、粟、黍、野菜、醤油、

汁，お茶といった食材がつかわれている。餅米<sup>(は当地)</sup>において行事食としての役割を担っている。粳米は行事食という性格を持ちながらも，各家庭の経済状況や食料事情によっては常食にも成り得た。麦，粟，黍，野菜，醤油，汁，お茶は常食される食材や食品であったり，時々<sup>々</sup>の食料事情に合わせて食い繋ぐための食材でもあった。以上のことから，カラメシではない食品は行事食と常時食に分けることができるのであるが，ハンバクメシ（ハンバクゴハン<sup>4</sup>）だけ行事食にもなり，常食にもなるのである。

前述したようにハンバクメシとは粳米と麦を半々の割合で炊く飯のことである。カラメシとハンバクメシの違いは，ハンバクメシに粳米が入っているという点にある。麦ご飯は常時食し，半麦飯は行事食にも常食にも成り得たのであるが，その詳細を談話<sup>5</sup>からみていくこととする。

A：オカネモチユータラ オカシーケドチョト ジョーリュウグライナ ヒトガ ハンバクゴハン タベヨッタ グライジャナイデス カ。  
(老女) お金持ちと云ったらおかしいけれど，ちょっと上流くらいの方が食べていたくらいじゃないですか。

B：ニンズーノ オイー トコロワ ムギガ オイーシ チョット マー ユーフクナ トコワ オコメノホーガ オーイーシ。リョウワ ハッキリセンケド ソノ カテイカテイデ。(老女) 人数の多い家は麦(の割合)が多いし，ちょっと裕福な家はお米の方が多し，量ははっきりしないけど。

(談話資料)によるとハンバクメシは普段口にし難い貴重な食品であったこと、麦と粳米の割合については様々あり、家庭によっては常食していたことがわかる。このような談話からも、ハンバクメシは麦と粳米の割合が表出した語であることがわかる。また、個人差はあるにせよハンバクメシは普段でも口にし難い食品であったことからカラメシよりも上位語であることがわかる。また、麦と粳米の割合が様々あったという談話から当地にはハンバクメシという語以外にも麦と粳米の割合をいう語の存在があったのではないかと予想される<sup>6</sup>。

このような特徴をもつハンバクメシはカラメシと麦が入っている点では共通である。しかし、残り半分に粳米が入ることから、麦以外に粳米が入っている点でカラメシとは異なる食品といえる。両語は食べる場面が同じでも、食材の分量が異なるという点において食品間の区別が発生したと考えられる。メシ<sup>7</sup>に粳米が入れば、その食品はメシではない。生活者が麦に粳米が混ざっている食品を意識したとき、メシは麦飯ではなく粳米の入っていないメシという感覚で捉えられてしまうからである。これがカラメシという語の造語過程といえよう。このことから、当地におけるカラメシの意味特徴やカラメシとハンバクメシとの語関係を考え合わせると、カラメシは空が観点となって命名された語であるとわかる。

では当地においてカラメシ以外の語で「混ぜもののない状態」を表わす語は存在し、どのような命名がなされているのであろうか。以下に当地における汁についての談話資料<sup>8</sup>を引用する。

M1: オヨバレットカ    ネ    ケッコンシキトカ    ネ    タ  
チイエトカ    シンドーセンオ    ツクッタトカ  
ヒトオ    ショータイスル    トキニ    ウドン    ヤ  
リヨッタ    ケド    ヘーゼーワ    ウドンワ。(お呼

ばれとかね，結婚式とかね，建ち家とか，新造船を造ったとか，人を招待する時に餛飩を作っていたけど，平生は餛飩は…。）

M2：ヘーゼーワ タベヨランカッタ ノー。（平生は食べていなかったねえ。）

M1：ヘーゼーワ シルノ ダブダブ ヨー ワシラー。（平生は汁のだぶだぶよ。わしらは。）

M3：ウドンデモ ユガカント オリコミジル ヨネ。ソノママ オッテ ネ。（餛飩でも湯がかなないで，折込汁よね。そのまま折ってね。）

M4：ソーソーソー。ジャケ ワシャー ヒトガ リョーリスルコト シチョルンユータラ ウドント ソーメント ニシメ タクコトナラ シツチョル ヨ ユーン。（そうそうそう。だから，私は人に料理（して招待）することができるの，と聞かれたら餛飩と素麺と煮染めを炊くことなら知っているよ，と言うの。）

I：ダブダブト オリコミジルトワ ドーチガウンデスカ。（だぶだぶと折込汁とはどう違うのですか。）

M4：ダブダブユータラ ナーニモ ハイッチョラン。（だぶだぶといたら何も入ってない。）

M1：サカナノ ダシト チョコット ヤサイデ ネ。メダマガ ウツルヨーナ シルノ コト ヨ。（魚のだしとちよつとの野菜でね。目玉が映るような汁のことよ。）

M4：ダイコンナンカ コヨーニ フクユーテ ダイコン コー ソイデ ネ。ホイテ オリコミユータラ ソレン ナカイエ ユガカント ソーメントカ ウドントカオ イレテ タクン。（大根などはこのようにふくといって大根をこう削いで。そして，折込といたらそれの中へ

( 湯がかないで素麺とか餛飩とかを入れて炊くの。)

M3: タベイーグライニ オツテカラ イレルン ヨ.  
ホイデ チョット ハンネリノ トキニ タベルン.  
(食べやすいくらいに折ってから入れるのよ。そして、ちょっと半練りの時に食べるのよ。)

M1: ウチラー ホトンド アノシルジャッタ ノー.  
バンワ.  
(うちの家は、ほとんどあの汁だったなあ。晩は。)

上記の汁に関する談話資料から、餛飩、素麺は行事の時に食すということ、常食するのはシルノダブダブで、時にはオリコミジルも食すということがわかる。汁のだぶだぶは常食され、目玉が映るような汁というインフォーマントの説明からわかるように主として汁以外に具材が何も入らないものであったことがわかる。折込汁は、野菜や餛飩、素麺が少し入った常食の食品であったことがわかる。以上の談話などから当地における常食の汁物を以下に整理した。

#### 豊田郡豊島小野浦の常食の汁物

シル(汁), ミソシル(味噌汁),  
ダンゴジル(団子汁), オリコミジル  
(折込汁),  
シルノダブダブ(汁のだぶだぶ)

シルという食品は魚を煮付けた汁のことで、汁の中に魚が入っているものである。オリコミジルは汁に麺が入った食品だからシルとは異なる食品である。このシルとオリコミジルは汁以外に何らかの具が入る食品であるが、

残りのシルノダブダブという語は汁だけで他に(具が入らない食品である。この語はオノマトペで表現されており、自らの食生活を面白おかしく表現しようとする生活者の遊び心を見ることが出来る語である。『擬音語・擬声語使い方辞典』(1993)<sup>9</sup>によるとダブダブについて以下の定義がある。

- だぶだぶ
1. あり余っていて適当なしまりを欠くようす。
  2. 容器内のかなりの量の液体が揺れ動く音・ようす。
  3. 必要以上にあり余るようす。

辞典より、2の語義をみても、だぶだぶは容量に観点がある語であるとわかる。また1と3の語義では着目した範囲内が密着していない様子をあらわしていることもわかる。このことからダブダブはある定められた範囲や容量が密でない状態に着目した表現であるといえる。

ここで、「混ぜもののない状態」について考えてみることにする。汁の他に具が入る食品をノーマルなもの、シルノダブダブは汁以外に具が入らないからノーマルではない食品と設定すると、カラメシは麦以外に何も入らない食品だからシルノダブダブと同様に、ノーマルではない食品と設定することができる。このようにノーマルといえない汁だけ、麦だけの食品であるシルノダブダブとカラメシに着目すると両語ともダブダブ、カラというように食品の容量に着目点があるとわかる。混ぜもののない食品は語の命名に混ぜものの食品を意識している。このことから、当地は混ぜもののない(汁だけ、麦だけの)食品に対しては食品の容量を観点にして命名する傾向があるとわかる。

以上のことから、毎日の主食であった麦の飯・カラメ

シは、食品の容量に観点がおかれて、空っぽの意があてられカラと命名されたことがわかった。

先述したハンバクメシという語についても、容量に観点がおかれて、半分の麦という意があてられハンバクと命名されたことが考えられる。そのほかの容量が観点となっている語については、広島大学方言研究会（1977）『広島大学方言研究会会報 第23号 一特集広島県高田郡美土里町本郷方言の衣食住語彙一』P.93に、米と麦とを半分半分にして炊いたご飯をハンバクといい、麦7，米3の割合で炊いたご飯のことをヒチブサンというような語があることから当該地においてもハンバク以外の割合で炊く食品をいう語の存在があったと考えられる。

カラムেশとハンバクメシの価値順位については、カラムেশは行事食よりも下位に属し、食い延ばすために麦以外の食材を用いたものよりは上位に属すもので、ハンバクメシは行事食よりは下位に属すが、カラムেশよりも上位語であることがわかった。

次に色の観点から考察していく。色の分類には、シロゴハン、シロイゴハン・ギンメシ・セキハンがある。シロゴハン、シロイゴハン、ギンメシは粳米だけで作られた飯である。赤飯は餅米と粳米からつくられた飯である。前述した状態や容量の分類でもみられたように基本となる語ここでは単一語のメシがそれであるが、その単一語メシから語が派生する場合メシとどこが違うかが観点となって語が命名されてきたことからこの語彙命名観点の法則によるとシロという観点が生まれるためにはシロではない食品の存在が必要となる。白くない食品として考えられるものは第一に麦飯のメシであり他の穀類や野菜、醤油などが入った混ぜもの飯であると考えられる。つまり、このような食品との関わりからシロという観点がうまれたと考えられる。また、白い色からなるシロゴ

ハン・シロイゴハンに対しての語が赤い飯の赤飯(飯)に対応している語であることがわかる。

混ぜもの飯 ⇔ シロゴハン ⇔ セキハン

次に材料の観点を考察する。材料の観点には、コメノメシ、コメノゴハン・ムギメシ、ムギゴハン・アワメシ・キビメシ・アズキメシ、アズキゴハン・キーボシメシ、キーボシゴハン・イモメシ、イモゴハン・ボーフラメシ・ショイメシがある。それぞれの語がもつ意味特徴を以下に示す。

コメノメシ・コメノゴハン〔粳米／炊く〕

ムギメシ・ムギゴハン〔麦／炊く〕

アワメシ〔粟／炊く〕

キビメシ〔黍／炊く〕

アズキメシ、アズキゴハン〔麦・小豆／炊く〕

キーボシメシ、キーボシゴハン〔麦・切り干し  
／炊く〕

イモメシ〔麦・芋／炊く〕

ボーフラメシ〔麦・南瓜の茎／炊く〕

ショイメシ〔麦・醤油／炊く〕

前述してきたように、単一語のメシ・ゴハンは当地において麦飯を指す。コメノメシ・コメノゴハンは粳米だけの飯という点でメシと異なる食材であるから、両食材の相違が観点となって誕生した語であるとわかる。ムギメシはコメノメシ、アワメシ、キビメシといった穀類との相関から生まれた語であるとわかる。アズキメシ、イモメシ、ボーフラメシ、ショイメシは量をふやすためのものであるから、麦のほかに芋・南京・豆・醤油などの食品か入る。つまり、これらの語も単一語ムギを標準

として(麦)のほかに何が入るかが観点となって命名された語であるとわかる。また、これらの語は先述した色の観点にあったシロメシの語との関連ももつ。混ぜものの飯は種々の色からなる飯に対して粳米だけの混ぜもののない飯はその飯の白さが強調されてシロゴハンと命名された語であると考えられる。このことから、シロメシに対応する語として混ぜものの飯があるとわかる。

次に動作の観点を考察する。この観点では以下のような語がある。

マゼメシ，マゼゴハン〔麦飯／炊く／椎茸・牛蒡・人参／混ぜる〕

モブリメシ，モブリゴハン〔粳米・麦飯／炊く／椎茸・牛蒡・人参／混ぜる〕

シルカケメシ〔麦／炊く／汁／かける〕

オチャカケメシ〔麦／炊く／お茶／かける〕

マゼメシ，マゼゴハンは日常，麦飯に野菜を混ぜた食品である。モブリメシ，モブリゴハンは日常に食すのであるが麦飯に粳米に野菜が混ざったもので，インフォマンツの説明ではばら寿司に寿し酢が入っていないものであるということであった。汁かけ飯は飯に汁をかけるという動作が命名されたものである。お茶かけ飯は麦飯にお茶が入ったもので，シルカケメシと同様に単一語メシにお茶をかけるという動作が観点となって命名されたものであるとわかる。

このように状態，容量，色，材料，調理動作という視点から語の命名観点を明らかにしてきた。いづれの分類においても，語の命名には，単一語とは異なる新たな食品が存在した場合，その単一語とどこがどのように異なるのかが観点となって語が派生していくということである。またその造語行為の裏には，生活者が対象食品を常



## 2 節

### モチ・ダンゴの命名

#### —意味構造との相関性—

この節では、当該地におけるモチ・ダンゴ系の食品語彙の命名について考察する。語の命名がどのような観点に基づいて行われているかその命名観点を明らかにすることで、語の関係を明らかにし語の分類を行う。その際、前章で述べた意味構造と餅・団子類における語彙分類の相関性についても指摘する。また、メシ（ゴハン）系とモチ・ダンゴ系の命名における共通点についても述べる。

当地のモチ・ダンゴ系には以下のようなデータを得た。

#### 豊島小野浦の餅・団子

モチ，オモチ，シロモチ，ヒラモチ，マルモチ，  
アンモチ，カガミモチ，フナダマモチ，  
トシダマモチ，トリモノ，アラカネモチ，キビモチ，  
アワモチ，カイモチ，ミズモチ，カンモチ，  
アンモチ，ヨモギモチ，シバモチ，カシワモチ，  
オハゲ，トリズケ（アン），グルリアン，  
ハガタメ，アラレ，オダンゴサン，イモダンゴ，  
ダンゴ，シバダンゴ，

以上にあげたモチ・ダンゴ語彙がどのような観点に基づいて造語化されたのか，～モチ，～ダンゴの複合部分に着目したところ，色によるもの・形によるもの・状態によるもの・用途によるもの・調理動作によるもの・時期によるもの・状態によるものといった視点があるとわかる。このことからこれら命名の視点による餅と団子の分類を表2に示した。

表 2 : 命名の視点による餅・団子

材料	アンモチ (餡), キビモチ (黍), アワモチ (粟), ヨモギモチ (蓬) シバモチ, (芝の葉), カシワモチ (柏の葉) 〈トリツケアン (餡), グルリアン (餡)〉 イモダンゴ (薩摩芋), シバダンゴ (芝の葉)
形	ヒラモチ (平), マルモチ (丸), カガミモチ (鏡) <sup>10</sup> , オハゲ (萩) <sup>11</sup> , アラレ (霰)
時期	カンモチ (寒の入り)
用途	フナダマモチ (船霊), トシダマモチ (年玉), トリモノ (取り物) <sup>12</sup> , アラカネモチ (荒金) <sup>13</sup>
色	シロモチ (白)
調理動作	カイモチ (掻く), トリツケアン (取り付け),
状態	ミズモチ (水に浸ける), グルリアン (ぐるり), ハガタメ (歯固) <sup>14</sup>

表(2より)、まず餅類についてその命名観点を明らかにしていくこととする。前節のメシ(ゴハン)語では、語の命名や派生には単一語が基準となって誕生していたことから、この法則をここでも当てはめで考察していくこととする。まず、単一語モチについて意味特徴をみておく。前章でも述べたように当該地のモチは、糯米を蒸して臼で搗いたものである。

では、材料の観点から考察することとする。まず、アンモチは、粳米を蒸して臼で搗いたものに餡を入れたものなので、単一語モチと餡が入っているという点において異なる食品のため餡を目印にして語が派生したものと考えられる。

次に、キビモチ、アワモチ、ヨモギモチについては、いずれも糯米が入っていない食品で単一語のモチと同じ材料を使ったものがないのであるが、2章2節1項のモチ・ダンゴにおける意味構造では、粘りがあればモチと弁別されることから、後部形態素は単一語のモチに拠るというよりも、「モチというもの」という規格の中で弁別され命名された語であるとわかる。この点において、意味構造と語彙体系の連関をみることができる。つまり、これらの食品は、他のどの食品と比べても特徴となっていないキビ、アワ、ヨモギという材料の視点が命名されたものと考えられる。

シバモチ、カシワモチという語は、新語として受容したものであるが、前述したように当該地の餅・団子類の意味構造に再編されてシバダンゴという語を生んでいるので、当該生活語彙として考察の対象とする。当語は、前部形態素がどちらもシバ、カシワという植物の葉っぱが命名の観点になっている。葉が命名の視点となったのは、当語のみである。ここに、前部形態素には新文化を受容しやすいということが確認できる。

次にトリヅケアン，グルリアンについてみていく。<sup>( )</sup>  
この語の意味特徴は糯米と粳米を炊いたものを搗り粉木などで半搗きの状態にして丸め餡で包んだものである。2章2節において，当語はモチとみなされない食品である<sup>10</sup>ために，モチという命名を受けることができなかった。つまり，～モチと～ダンゴという語形ではなく，～アンという語形からの考察が必要と考えられる。この点において餅・団子類における意味構造の類外に属している語は，餅・団子類の語彙体系における語彙命名の法則<sup>11</sup>を直接に組めないことを示している。さらに，当該生活者によると，餡で包むような食品はなかなか食べることができなかったということから，餅類の命名における法則に当てはめることができない（複合語化しない）ものは食生活の中でその食品が占める割合が低いといえる。さらに，従来ある餡類の食品アンモチとは明らかに異なる形状をもつ餡という部分が強調されて語の命名が行われたと考えられる。このことから，～アンの前部形態素に着目すると，トリヅケアンは生地まわりに餡を取りづけるという調理に関する動作が浮かび上がってくるのがわかる。つまり，トリヅケアンは餡を生地の周りに取りづけるという一連の動作が着目となって命名された語彙であると考えられる。グルリアンという語も，餡が生地の周りをぐるっと包んでいるという状態を表現した点が命名の観点となったと考えられる。このことから，当該地の餅・団子類の意味構造と命名観点を明らかにすることで，餅・団子類に属しているとおもわれた食品が実際は菓子類の食品として当該生活者に認識され，語彙体系において餅・団子ではない菓子類という分類に属していることが明らかにできたのである。この点において，意味構造と語彙体系との相関性を指摘することができる。

次に形という観点から考察していく。ここでは，ヒラモチ（平），マルモチ（丸），カガミモチ（鏡），オハ

ゲ(萩), アラレ(霰)といった語がある。ヒラモチという語は単一語モチと同一の食品である。平らという観点による命名であるから, その対応には平らでない食品の存在がある。その食品とはアンモチのことを指している。アンモチとは前述したアンモチ以外にシバモチ, カシワモチ, ヨモギダンゴなどの餡入りの餅のことをいう。つまり, ヒラモチはアンモチとの比較により生まれた語であるとわかる。

ヒラモチ ⇔ アンモチ

オハゲは, 萩の花の咲き乱れるさまを命名した語で, アラレも霰に似ていることから命名した語であるとわかる。

次に, 時期の観点による分類はカンモチがある。語の意味特徴は単一語のモチやアンモチと同様であるが, 作る時期が他の餅と異なり, 寒の入りに作るという点に観点が置かれ命名された語であるとわかる。

次に用途における分類には, フナダマモチ(船霊), トシダマモチ(年玉), トリモノ(取り物), アラカネモチ(荒金)がある。これらは, 餅の中でも正月という行事との関わり合いの深い語であるといえる。フナダマモチは船霊さんにお供えする餅, 年玉餅はナコドオヤ(仲人親)や嫁の実家へ持って行く餅, トリモノ(取り物)は, ヒラモチなどの餅より先に取っておくものという意味合いからトリモノと名付けられていることがわかる。また, アラカネモチは商売をしている人が荒金がたまるようにと願って命名していることから用途という分類になっている。そのほか命名以外の点において, 正月に搗くトリモノはすべて糯米だけで作られた餅であることがわかる。

次にシロモチ(白)の語がある。この語は, キビモ

チ（黍餅）、アワモチ（粟餅）との関わりから（生まれた）語であると考えられる。黍餅は黄色をしており、粟餅は赤みがかかった色をしていることから糯米以外の材料で作られた穀類がまざっているものとの対比により命名された観点であるとわかる。このような色による命名がなされた語の造語過程は、前節で考察したメシと同様の視点に着目し命名されたものであることがわかる。

次に調理動作におけるカイモチ（掻く）をみていくこととする。カイモチはどろどろしたものをすばやく混ぜて食するという意味から「掻く」という調理動作が命名された語である。この語は、ヒラモチを保存のためミズモチにしたものを鍋で薩摩芋と一緒にどろどろになるまで煮たものである、から単一語モチという語の二次食品といえることから、材料による観点にはならないし、形はないし、常時食するものなので、時期や用途とも関わりがないことから、調理動作による観点から命名されたと考えられる。

最後に、状態の観点であるミズモチ（水に浸ける）、グルリアン（ぐるり）、ハガタメ（歯固）の語があげられる。ミズモチは単一語モチと同一の材料、調理過程によって作られたもので、モチの保存のために加水している状態のモチを名付けていったものである。つまり、単一語モチ、ヒラモチといったモチと、加水しているという状態において異なり、その点が観点となって語が派生したことがわかる。

では、次は団子類の命名について考察することとする。材料の観点ではイモダンゴ（薩摩芋）、シバダンゴ（芝の葉）の語がある。ダンゴは単一語として考えられるものにオダンゴサン<sup>12</sup>（ダンゴ）がある。この食品は、常時に仏壇にそなえるものとして、粳米の粉を捏ねてつくるものである。つまりこの団子が基準となって、語が派生していることが考えられる。そう考えると、イモダ

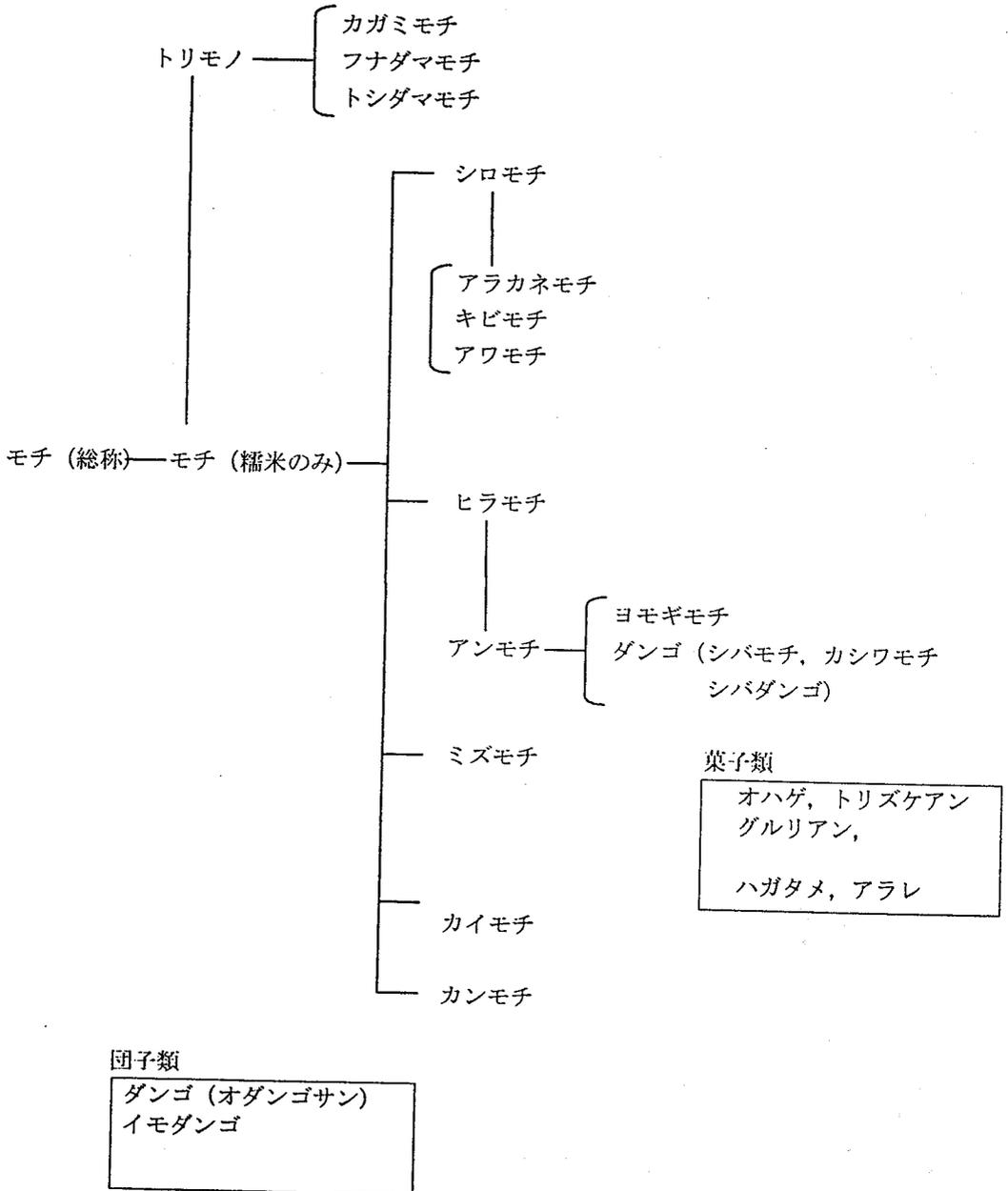
ンゴ<sup>(は薩摩)</sup>芋の粉でつくるという材料の違いが観点となつて語が命名されていることがわかる。シバダンゴは葉っぱをつかっているという点において視点が生まれ、語が派生したものと考えられる。しかし、語彙数もすくないこともあつてか、餅類のような体系性は見出しがたい。

以上の考察結果から、メシ(ゴハン)系とモチ・ダンゴの命名観点は、従来あるものとどこが異なるかが視点となつて語が命名され、派生していることがわかった。また両系の命名観点で共通しているのは、材料、動作、状態、色による観点である。また両観点ともに材料による命名が最も多いことがわかった。これは、様々な材料を加えることで容量を増やしたり、食品数を増やしたりできるという特徴が現れたものであると考えられる。反対に両系にのみ見られたのは、メシ(ゴハン)系では、容量の観点がみられた。これは計量する米食品の特徴が現れた観点であるといえる。また、モチ・ダンゴ系にのみみられたのは、形、用途、作る時期が観点となつたものであつた。形については、自在に変形できる餅食品の特徴が現れた観点といえる。用途については、餅という食品の行事性が現れていると考えられる。作る時期の観点でも作ること自体を特別なもの見る観点があることによつて一層、餅という食品の貴重性が現れていることがわかる。

オハゲ、トリヅケアン、グルリアン、ハガタメ、アラレなどは～モチの語形をもつておらず、意味構造でもモチとは弁別されない類外とされていたものであつたことから、餅類の語彙体系上でも、餅類の分類には属さないということが明らかとなつた。つまり、餅・団子類の意味構造において、負の中間種に組み込まれた語は当該生活者が命名に関与していない(関心の希薄な)語であることが多いとわかつた。このことから、当該方言における意味構造と語彙体系の相関性を指摘できる。

以上の考察結果から，餅・団子（菓子）類の語彙の関係を図2にあらわした。

図2：豊田郡豊島小野浦における餅・団子類の捉え方<sup>13</sup>



- <sup>1</sup> 同一の食品で～メシ、～ゴハンの両語形をもつ場合、～メシ語形のみ表記し考察する。
- <sup>2</sup> 国広哲弥（1982）『意味論の方法』大修館書店の中でアツイ<sup>①</sup>ツメタイは反義関係の連続的反義であると述べている。
- <sup>3</sup> ムギメシ、ムギゴハンはメシ・カラメシと同一の食品を指すことからここでは省いた。
- <sup>4</sup> 単一語ゴハンは単一語メシと同様に麦飯のことを指す。
- <sup>5</sup> 西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・77才・漁業）
- <sup>6</sup> 広島大学方言研究会（1977）『広島大学方言研究会会報 第23号 一特集広島県高田郡美土里町本郷方言の衣食住語彙一』P.93では、米と麦とを半分半分に炊いたご飯をハンバクといい、麦7、米3の割合で炊いたご飯のことをヒチブサンというような語があることから当該地においてもハンバク以外の割合で炊く食品をいう語の存在があったと考えられる。
- <sup>7</sup> 単一語メシ（麦飯）を指す。
- <sup>8</sup> インフォーマントはM1～M4と省略する。＜M1西田茂喜氏（男性・昭和10年生まれ・65才・農業）、M2日高徹之氏（男性・昭和11年生まれ・64才・良鎮寺住職）、M3西田政子氏（女性・昭和13年生まれ・62才・農業）、M4西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・78才）＞ 調査者自身はIとする。
- <sup>9</sup> 阿刀田稔子、星野和子著（1993）『擬音語・擬声語使い方辞典』創拓社
- <sup>10</sup> 2章2節2項で、当該地においては菓子（生菓子のような）類に入るのではないだろうかという考えを述べた。
- <sup>11</sup> 単一語モチ（糯米だけでつくったもの）を基準として当語との異なりを考えることができないということ。
- <sup>12</sup> 藤原与一（1976）『瀬戸内海域方言の方言地理学的研究』東京大学出版会 P.84,123より、オ～サンの語形について、「オハヨー」にも「サン」をつけるといったようなことばづかいは、近畿系のものとすることができよう。その地方での、民間一般の、新しい意匠に、こ

のような、「サン」の自由な浸けかたがある。」とか「「芋」のことを「オイモサン」と言い。「おはよう。」を「おはようさん。」と言う。これらの「さん」や「お」の使用がより慣熟しているのは、近畿・四国においてである。」とあり、当該地において、オ～サン系の語の使用がみられることから、当該地は近畿系の言語交流がみられるとわかる。また、これにより当該地は瀬戸内海域における通路性としての役割も果たしていることがわかる。

<sup>13</sup> マルモチは当地においてモチは基幹となる形のため図2より省略した。

## 結章 ( )

### 1 節 まとめ

1 章では、当該地の食生活における食品に着目して、モノの側面から対象の実態を知ることにより当該地の食品語彙の体系記述を行った。

語彙の記述は主に広島女子大学国語国文学研究室（1982）『農業社会の食生活語彙』溪水社に従ったが、1 節の 5 項の項目を筆者で改めるなどして、独自に工夫した。当該食品語彙の特徴として、粒食は、野菜や薩摩芋のほかに豆を使った食品が目立つことがわかった。粉食は、キーボシノコ、キリボシノコ、イモノコ、イモダングノコなど薩摩芋の粉を指す語が 4 通りもあることから、薩摩芋が当該地において生活の中で占める位置が高い食品であることがわかった。餅・団子類の語は行事に関わって作られるものが多い。また、当該地の生業は漁業であることから、農業集落における田植え終了の祝いの行事である「ドロオトシ」（泥落し）などで作られるオハギのようなものが当地ではあまり関心をもって作られていないと思われる。

2 章では、当地における餅・団子類の弁別基準を発見し、意味づけのしくみを明らかにすることで、当該方言の餅・団子語彙の認識体系を明らかにした。また、新たな文化を受容することで生まれる、新語と在来語との関係についても指摘した。

2 章 1 節では、食生活語彙の先行研究における 2 分法は当該地の餅・団子類の弁別基準を明らかにすることができないばかりか、先行研究における弁別基準は明確な基準となっていないことを指摘した。2 章 2 節 1 項では、当該地の餅・団子類を四分法により明らかにした。その弁別特徴は、「粉であるかどうか」「餅のような粘りがあ

るかどうか」である。また、四分法による負の(中間種)Dは意味構造外の延長に菓子という別の枠組みと繋がれていることがわかった。2章2節2項では、新たな文化受容によって生まれる新語と在来語との関係について3つの指摘を行った。まず1点は、食生活の向上により、かつてモチであったものがモチでなくなり、ダンゴと弁別されることでモチともダンゴともいう中間種を生むということを示した。このことは、生活の変容が在来の意味構造を変える動きをもっていると考えられる。また、中間種の存在は新文化と習慣との意味構造のせめぎ合いであるとわかった。2点目は、ダンゴが新語の受容によりシバモチともいわれ、中間種化してしまっても、前部形態素が新文化を受容し、後部形態素が従来の意味構造を受け継いでシバダンゴというダンゴ系に引き戻して意味構造の再編がなされるということである。これは、新語と在来語の接触により、従来受け継いできた意味構造はより強固な構造へ再構築しようとする動きを指摘するものである。つまり、生活の変容と共に新語が受容されない限り語は意味構造の再構築を続けると考えられる。3点目は、生活者自身の手によって行われる行事に占める位置が低い語であれば新用語がそのまま受容されるということである。具体的な食品をあげれば、サクラモチ(桜餅)、ハナモチ(花餅)、マンジュウ(饅頭)などがあつた。

3章では、当該地における穀類の食品語彙がどのような観点に基づいて命名、造語化され派生したものなのか語の命名観点と派生関係を明らかにした。その際、メシ(ゴハン)系とモチ・ダンゴ系の命名観点における共通点についても述べた。また、モチ・ダンゴ系の意味構造と語彙体系との相関性についても指摘した。

3章を通じ、語の命名は従来あるものと異なる点が

観点( )となって命名され、派生していくということが明らかとなった。その際、語の派生には単一語が基準となって複合語化するということがわかった。また、メシ(ゴハン)系、モチ・ダンゴ系の命名観点で共通しているのは材料、動作、状態、色による観点であることがわかった。また、両観点ともに材料による命名が最も多い。これは、様々な材料を加えることで容量を増やしたり、食品数を増やしたりできるという食品の特徴が現れたものと考えられる。反対に両系にのみ見られたのは、メシ(ゴハン)系では、容量の観点がみられた。これは計量する米食品の特徴が現れた観点であるといえる。また、モチ・ダンゴ系にのみ見られたのは、形、用途、作る時期による観点である。形については、自在に変形できる餅食品の特徴が現れたものといえる。用途については、餅という食品の行事性が現れている観点と考えられる。作る時期では、作ることで自体を特別視する視点があることによって生まれた語であることがわかる。その観点があることによって一層、餅という食品の貴重性が現れていることがわかった。3章2節では、語形面に関して、前部形態素は新文化を受容しやすいということがわかった。つまり、複合語化しないものは食の分野、食生活の中で占める割合が低いということがわかった。オハゲ、トリヅケアン、グルリアン、ハガタメ、アラレなどは～モチの語形をもっておらず、意味構造でもモチとは弁別されない類外であったことから、餅類の語彙体系上でも、餅類の分類には属さないということが明らかとなった。これにより、餅・団子類の意味構造において、負の中間種に組み込まれた語は当該生活者が命名に関与していない(関心の希薄な)語であることが多くわかった。この点において、当該方言における意味構造と語彙体系の相関性を指摘した。

## 2 節 課題と展望

( )

語・文アクセントの表記は努力事項とし、音声面の克服を今後の課題とする。意味面では、弁別における意味構造の変容傾向を年代差から明らかにすることを今後の課題とする。また、本土との弁別における意味構造の比較をすることで方言受容の地域差を明らかにすることも今後の課題として考えられる。さらに、組織的行事には語における意味の構造も確立されていると推測されることから、当該地における行事語彙と意味構造の関連について新たな課題とする。

また、地方の民俗資料を用い、民俗的見地から方言研究を行っている先行研究に、山内洋一郎（1982）「地方資料と方言—南伊予地方の農書『清良記』巻七による農業語彙—」『藤原与一先生古希記念論集 方言学論叢Ⅱ』（三省堂）、山内洋一郎・友久武文著（1997）「田植草子」『田植草子・山家鳥虫歌・鄙廼一曲・琉歌百控』新日本古典文学大系 62（岩波書店）などがある。今後このような立場からの語彙研究も視野に含み研究することとしたい。

## 参考文献

( )

著者	発行年	論題	出版社
池上嘉彦	1975	『意味論』	大修館書店
国廣哲彌	1982	『平凡社選書73 ことばの意味3 辞書に書いていないこと』	平凡社
他著			
国廣哲彌	1970	『意味の諸相』	三省堂
国廣哲彌	1978	「意味とはなにか」『月刊言語』Vol.7No.4	大修館書店
国廣哲彌	1982	『意味論の方法』	大修館書店
国廣哲彌	1994	「認知的多義論」日本言語学会『言語研究』No.106	三省堂
真田信治	1986	「社会言語学の方法」『日本語学』Vol.5	明治書院
真田信治	1996	『地域語のダイナミズム—関西 地域語の生態シリーズ』	おうふう
真田信治	1996	『地域差から年齢差へ、そして… —中・四国 地域語の生態シリーズ』	
篠木れい子	1978	「言語における意味の体系と構造」『日本の言語学5 意味・語彙』	大修館書店
篠木れい子	1996	「食語彙を読む」『月刊 言語』Vol.25No.11	大修館書店
篠木れい子	1996	「ヤキモチをめぐる—生活語彙と生活文化史—」中條修編『研究叢書187 論集 言葉と教育』	和泉書院
篠木れい子	1997	「複合名詞と名詞句—言語形式と生活世界認識に関する一考察」『群馬県立女子大学紀要』第18号	
篠木れい子	2000	「造語の場・時と語構造」室山敏昭編『研究叢書250 方言語彙論の方法』	和泉書院
篠木れい子	2000	「食語彙と生活世界」『日本語学』Vol.19	明治書院
柴田武	1982	「現代語の語彙体系」佐藤喜代治編『講座 日本語の語彙 第7巻現代の語彙』	明治書院
柴田武	1986	「加熱料理動作の意味構造の変遷—群馬県前橋市南部地域方言を中心に」『国語学』146	武蔵野書院
東條 操	1952	『全国方言辞典』第3版	東京堂
中林妙子	1979	「意味論の視点と語彙体系」平山輝男編『全国方言基礎語彙の研究』	明治書院
野林正路	1982	「語よりも語の重なりが意味を区別する」『日本語学』Vol.1No.2-Vol.2No.1	明治書院
野林正路	1984	「言語生活の構造と意味論—<認識>と<語義>、<認識言語>と<伝達言語>のダイナミクス」『言語生活』393-3	筑摩書房
野林正路	1985	「山野の思考—《テンブラ》と《フライ》をめぐる認識と語義」林四郎編『応用言語学講座3 社会言語学の探求』	明治書院
野林正路	1986	『意味をつむぐ人びと—構成意味論・語彙論の理論と方法』	海鳴社
野林正路	1986	「社会言語学と意味論—レトリック論もふくむ位相の問題」『日本語学』Vol.5No.12	明治書院
野林正路	1986	「民衆の日常生活の意味構成—小豆島の人びとの《汁もの》料理に関する<認識>と<語彙>の部分構造を例に」『方言研究年報』29	和泉書院
野林正路	1989	「ランガージュの言語構成体—認識言語」『国語学』158	武蔵野書院
野林正路	1991	「語彙構造の記述—山梨県牧丘町赤芝の《煮物・煮〆・煮付》類」大島一郎教授退官記念論文集刊行会編『日本語論考』	桜楓社
野林正路	1993	「手持ちの意味」と「生ける遺徳の意味」—語の意味と知のありかたをめぐる『国文学 解釈と鑑賞』Vol.58No.1	至文堂
野林正路	1993	「文化の受容と“生きゆく方言”—その機構と理論的背景」日本言語源研究会編『語源探求4』	明治書院
野林正路	1993	「モノとことば—語の指示の錯綜に隠された事物の意味連関」『国語学』175	武蔵野書院
野林正路	2000	「言語活動とカテゴリー—ミステーク—「価値自由」をめぐる認知と評価の相剋—」『麗澤大学論叢』No.11	
野林正路	2000	「語彙関連の記述と《世界像》の比較—《てぬぐい・タオル》類を例に—」室山敏昭編『研究叢書250 方言語彙論の方法』	和泉書院

## 参考文献

- 灰谷謙二 1999 「芸予諸島域方言の動態 大崎上島・下蒲刈島3調査にみる基本的変容傾向と方言受容の地域差」室山敏昭、藤原与一編『瀬戸内海圏 環境言語学』 武蔵野書院
- 服部四郎 1960 『言語学の方法』 岩波書店
- 服部四郎 1978 「意味に関する一考察」『日本の言語学5 意味・語彙』 大修館書店
- 服部四郎 1978 「意味の分析」『日本の言語学5 意味・語彙』 大修館書店
- 服部四郎 1978 「意味」『日本の言語学5 意味・語彙』 大修館書店
- 服部四郎 1978 「意義素論における諸問題」『日本の言語学5 意味・語彙』 大修館書店
- 広島大学方言研究会 1977 『広島大学方言研究会会報 第23号 一特集広島県高田群美土里町本郷方言の食生活語彙一』
- 広島女子大学国語国文学研究室 1982 『農業社会の食生活語彙』 溪水社
- 広島女子大学国語国文学研究室 1989 『漁業社会の食生活語彙』 溪水社
- 藤原与一 1976 『瀬戸内海地域方言の方言地理学的研究』 東大出版会
- 藤原与一 1983 『方言学原論』 三省堂
- 藤原与一 1986 『民間造語法の研究』 武蔵野書院
- 藤原与一 1985 「日本人の生活言語」林四郎編『応用言語学講座3 社会言語学の探求』 明治書院
- 藤原与一 1989 『方言学の原理』 三省堂
- 藤原与一 1993 『方言の山野を行く』 三弥井書店
- 藤原与一 1993 『小さな語彙学』 三弥井書店
- 藤原与一 1994 『方言学の精神』 三省堂
- 芳賀綾 1982 「日本人の言語行動と語彙」佐藤喜代治編『講座 日本語の語彙 第2巻 日本語の語彙の特色』 明治書院
- 前田富祺 1982 「語彙」佐藤喜代治編『講座 日本語の語彙 第1巻 語彙』 明治書院
- 町博光 1985 「生業差による食生活語彙の体系差」広島方言研究所『方言研究年報 第29巻 方言研究の体系的推進』 和泉書院
- 村松洋子 1995 「瀬戸内海における食習慣の研究—芸予諸島を中心にして—そのⅠ お膳の枠組」『広島女学院大学生生活科学部紀要 第2号』
- 村松洋子 1996 「瀬戸内海地域における食習慣の研究—芸予諸島を中心にして—そのⅡ 日常食(1910年~1940年)」『広島女学院大学生生活科学部紀要 第3号』
- 室山敏昭 1980 『地方人の発想法—くらしと方言—』 たたら書房
- 室山敏昭 1982 「生活語彙の体系の受容と生活差」京都大学文学部国語文学研究室編『国語国文』Vol.51No.5 中央図書出版社
- 室山敏昭 1986 「語彙の社会言語学的研究」『日本語学』Vol.5 明治書院
- 室山敏昭 1987 『生活語彙の基礎的研究』 和泉書院
- 室山敏昭 1996 「語彙の体系」『国文学』Vol.41No.11 学燈社
- 室山敏昭 1998 『生活語彙の構造と地域文化—文化言語学序説』 和泉書院
- 室山敏昭 1999 『瀬戸内海圏 環境言語学』 武蔵野書院
- 藤原与一編 山内洋一郎 1981 「地方資料と方言—南伊予地方の農書『清良記』巻7による農業語彙—」『藤原与一先生古希記念論集 方言学論叢Ⅱ』 三省堂
- 山内洋一郎 1997 「田植草子」『田植草子・山家鳥虫歌・鄙廼一曲・琉歌百控』 岩波書店
- 友久武文共著 新日本古典文学大系62

[資料編]

その他の食生活語彙

( )

## 目次

### 資料編 その他の食語彙

1. 食料語彙	1
(ア) 食料の種類	1
① 穀類	1
② 野菜類	3
③ 果実	7
④ 魚介類	8
(イ) 食料の状態	12
2. 食具語彙	14
(ア) 調整用具	14
① 臼杵類	14
② 甃類	14
(イ) 計量用具	14
① 枺類	14
(ウ) 炊事用具	14
① 火炊用具	15
② 炊事用具	15
(エ) 調理用具	16
(オ) 飲食用具	18
① 膳卓類	18
② 飯器類	19
③ 食器	19
(カ) 弁当箱・重箱	21
(キ) 貯蔵用具	22
(ク) 収納用具	22
3. 調理語彙	23
(ア) 調理法	23
① 下ごしらえ	23
② 煮炊き	25
③ 調味	26
④ 調法	27
⑤ 盛り付け	27
(イ) 調味料	28

4. 食事語彙 ..... 30

- (ア) 食生活形態 ..... 30
  - ① 食事の総称 ..... 30
  - ② 日常の食形態 ..... 30
  - ③ 行事の食形態 ..... 31
- (イ) 飲食行為 ..... 34
- (ウ) 食品評価 ..... 36
  - ① 味 ..... 36
  - ② 匂い ..... 37
  - ③ 質感 ..... 37
  - ④ 見た目 ..... 38
- (エ) 食前感・食後感 ..... 38
  - ① 食前感 ..... 38
  - ② 食後感 ..... 38
- (オ) 食性向 ..... 39
  - ① 食性 ..... 39
  - ② 酒癖 ..... 39
- (カ) 食事の挨拶 ..... 40
  - ① 提案の挨拶 ..... 40
  - ② 勧誘の挨拶 ..... 40
  - ③ 応じる挨拶 ..... 41
- (キ) 食事の場所 ..... 41

( )

### 【 記 述 凡 例 】

- ・ 語は片仮名で発音どおりに表記し、アクセントの高い部分には〔 〕符号を施し、アクセント核をもたない平板なものにはゴシックの太字を施した。また、明らかでない語にはアクセント表記を省いた。
- ・ 見出し語の後に逐語訳を付けた。
- ・ 文例は2通りを区別している。見出し語がそのまま使われている記述文例には○をつけ、当該生活者がその語の説明をしている説明文には【 】をつける。

## 1. 食料語彙

## (ア) 食料の種類

## ① 穀類

## &lt;米&gt;

コ [メ] 米。普通は粳米をいう。当地は稲作に不適な土地であるため、店で米を購入する。

**オコメ** お米。

**チョーセンマイ** 朝鮮米。大正から戦前期の米は、チョーセンマイ（朝鮮米）という。店で売られていた米袋に朝鮮総督府と書いてあったことに由来する。米の色や形、味は日本米とさほど変わらない。当時の当該地にとって米といえば、朝鮮米だけであり、島民にとって貴重な食料だった。【**チョーセンマイワ** [ネ] コドモノ [コ]ロ チョーセンマイ タベタシ アンマリ [イ]マノヨーニ オコメワ ホーフニ ナ[カ]ッ タケン [ネ]. オコメワ タ[ベン]ケン アノ **チョーセンマイワ** フ[ツ]ーノ オコメジャ オ[モ]ーテ キマシタ [ヨ].】（老女）朝鮮米はね、子供の頃朝鮮米食べたし、あんまりお米は豊富になかったから、お米は食べないから、朝鮮米は普通のお米だと思ってきましたよ。

ハ[ク]マイ 白米。玄米を搗いてモミから出したもの。

**モチゴメ** 餅米。主に正月に料理する。

**ヤミゴメ** 闇米。戦後直後、闇市で買ってきた米のこと。

トージン[ゴ]メ 唐人米。戦後、食糧難の状況下で輸入されたいわゆる外米。形状は、白くて細長い。ご飯にすると温かくても冷めても味がなく、パラパラしておいしくないことから、良くない感情を持つ物事に対して使う「トージン」を使って外米は、唐人米と呼ばれた。【トー[ジ]ンユータラ [ア]ンタ トー[ジ]ン ユー[ノ]ー [ヤ] ユーナー ツマ[ラ]ン コトー ユー トカ チョト [バ]カジャノー トカユー[ヨ]ナ コト トー[ジ]ン ユーンジャガ[ネ].】（老女）唐人といったら、「あんた唐人言うね」というのは「つまらないことを言う」とか「馬鹿だね」とかいうようなことを唐人というのだけだね。

**ガイマイ** 外米。唐人米に同じ。

[ゲ]ンマイ 玄米。稲作をしないことから、この言葉を使うことがあまりない。

コメ[ツ]ブ 米粒

( )

コゴ[メ] 小米。古くなって砕けた米。米粒の4分の1程の大きさ。

コ[マ]イ 古米。精米して一年以上経った米。

<麦>

[ム]ギ 麦。○オコメ[ヨ]リ [ム]ギノ ホーガ [オ]ーカッタ [ネ]。お米より麦のほうが多かったね。(老女)

コム[ギ] 小麦。

マル[ム]ギ 丸麦。押しつぶしていない麦。丸麦を常食とした。○マル[ム]ギワジ[ブ]ンデ [ツ]クケン ソンナニ [シ]ロク [キ]レージャ ナカッタケン [ネ]。(老女) 丸麦は自分(の家で)搗くからそんなに白くきれいではなかったからね。

ハダカ[ム]ギ 裸麦。丸麦に同じ。

ツブシ[ム]ギ 潰麦。丸麦を潰したもの。

ツワシ[ム]ギ つわし麦。しゃげ麦とではこちらの方をよく使う。

シャゲム[ギ] しゃげ麦。○マルム[ギ]オ ヘ[シ]ヤントシタ ソノ[ブ]ンワ オコメトイツ[シ]ヨニ ニラレ[ル] カラ。丸麦をへしゃんとしたそのぶん(しゃげ麦)はお米と一緒に煮られるから。(老女)

オシ[ム]ギ 押麦。潰し麦に同じ。

ヒラ[ム]ギ 平麦。潰し麦に同じ。

ヨマシ[ム]ギ よまし麦。麦を湯がいたもの。

ダンゴ[ム]ギ 団子麦。

<粟・黍>

[ア]ワ 粟。粟を搗いて餅にする。

[キ]ビ 黍。黍を搗いて餅にしたり、米と混ぜて粥にする。

<糠>

ヌ[カ] 糠。米糠のこと。○ヌ[カ]ワ オミ[セ]デ カワント [ナ]イカラ [ネ]一。(老女) 糠はお店で買わないとないからねえ。

コメヌ[カ] 米糠。

ムギヌ[カ] 麦糠。○ムギヌカワ [ム]ギオ ツイタ ヌ[カ]オ ツ[カ]イヨリマシタ。[ム]ギワ [ネ][ナ]マノ ムギ コーテ[キ]テ ホイテ ソレオ [ウ]スデ [ツ]キヨリマシタ ホイテ ソレ[カ] マルム[ギ]ナンデス。(老女) 麦糠は麦を搗いた糠を使っていました。麦はね、生の麦を買ってきて、そして、それを臼で搗いていました。そして、それが丸麦なのです。

[ム]ギノカ[ワ] 麦の皮。

## ② 野菜類

ヤサ[イ] 野菜。

ハ 葉。

[ハ]ツパ 葉

ク[キ] 茎

## &lt;芋類&gt;

イ[モ] 芋。イモといえばサツマイモを連想する。

オイ[モ] お芋。

**オイモン** お芋。

**オイモサン** お芋さん。

イモノ[ツ]ル 芋の蔓。

ア[メ]リカ アメリカ芋。

アメリ[カ]イモ アメリカ芋。最近入ってこなくなった。○タケイ[モ]ヨリ ア  
[メ]リカイモノ ホーガ ヤオ[カ]ッタ カ [ネ]. ア[メ]リ  
カイモ ユーノ[ワ] キーロナ カッタ。(老女) 茸芋よりア  
メリカ芋の方がやわらかかった。あめりか芋というのは、黄  
色をしていた。

タ[ケ]イモ 茸芋。最近入ってこなくなった。○タ[ケ]イモ ユータラ ネ [チ]  
ヨット [ナ]カマデ ゼンブガ ア[カ]インジャナイ ケド [ネ]  
ホンノリ ア[カ]クテ ニ[タ]ラ ヤー[オ]イン デス。(老女) 茸  
芋と言ったらね、ちょっと中まで全部が赤いんじゃないけどね、  
ほんのり赤くて煮たらやわらかいんです。

コイ[モ] 子芋。里芋に同じ。

サ[ト]イモ 里芋。

ジャ[カ]イモ じゃが芋。

メーク[イン] メークイン。じゃが芋。

[ダ]ンシャク 男爵。じゃが芋。

ヤ[マ]イモ 山芋。

ヤマ[ノ]イモ 山の芋。山芋に同じ。

## &lt;葉菜類&gt;

[シ]ンギク 春菊。

ハ[ク]サイ 白菜。

タカ[ナ] 高菜。

ア[サ]ギリ あさぎり。

[ホーレン]ソー ほうれん草。

( )

コマ[ツ]ナ 小松菜。

チ[シ]ャ ちしや。

フ[ダ]ンソー ふだん草。

[レ]タス lettuce. 戦後よく食べるようになった。

[キ]ャベツ cabbage. 戦後よく食べるようになった。

[シ]ンギク 春菊。

シ[ソ] 紫蘇。

アオジ[ソ] 青紫蘇。

アカジ[ソ] 赤紫蘇。

ヨモ[ギ] 蓬。

セ[リ] 芹。

#### <葱類>

[ネ]ギ 葱。

ネブ[カ] 根深。葱に同じ。

ネ[ラ] 菰。菰に同じ。

タマ[ネ]ギ 玉葱。

ラッ[キ]ョー 辣菰。

#### <豆類>

マ[メ] 豆。

ミー 実。

カ[ワ] 皮。

[ス]ジ 筋。

へ[タ] 蒂。

[ダ]イズ 大豆。

クロダイ[ズ] 黒大豆。

アズ[キ] 小豆。

ホン[ア]ズキ 本小豆。大角豆に対しての小豆の言い方。

ササ[ギ] 大角豆。この言い方が多い。

ササ[ゲ] 大角豆。

ヤ[イ]ナリ やいなり。

バ[カ]マメ 隠元豆。

ツ[ユ]マメ 隠元豆。

エン [ド] 一 豌豆豆。

イエン [ド] 一 豌豆豆。

カ[ワ]クイ 絹さや。

オタフ[ク]マメ 空豆。ソラマメより大きい。

**コイマメ** 空豆。

ハジ[キ]マメ 空豆。

ソ[ラ]マメ 空豆。○ウチ[ラ]ー マ[ゴ]ガ ギョー[サン] オルケー ソ[ラ]マ  
メ オ[バ]サンガ[イ]ッテ コー チャ[ワ]ンデ [ワ]ケテクレタ  
ラ カ[ゾ]エヨッタ ヨ. オイカッタ[ユ]ーテ [ネ]. (老女) うち  
の家には孫が沢山いるから、空豆をお祖母さんが炒ってこう茶碗  
で分けてくれたら数えていたよ。多かったと言ってね。

ソ[コ]マメ 底豆。ピーナッツのこと。

エ[ダ]マメ 枝豆。あまり作らない。

グリーン[ピ]ース greenpeas.

### <果菜類>

[ウ]リ 瓜。

[ウ]ーリ 瓜に同じ。

[キ]ューリ 胡瓜。

トー[カ]ン 冬瓜。あまり入らなくなってきた。

ナス[ピ] 茄子。

[ナ]ス 茄。茄子に同じ。

ボーフ[ラ] ぼうふら。南瓜のこと。最近ではあまり言わなくなった。

ナン[キ]ン 南京。南瓜のこと。

カボ[チャ] 南瓜。

[ピ]ーマン piment.

オク[ラ] okra.

ト[マ]ト tomato.

[コ]ーライ 高麗。玉蜀黍のこと。最近では言わなくなった。

トー[モ]ロコシ 玉蜀黍。

### <根菜類>

**ダイコン** 大根。

[ダ]イコ 大根。

**ナガダイコン** 長大根。

**マルダイコン** 丸大根。

[シ]ョーゴイン 聖護院。聖護院大根。最近までいわなかった。

[ナ]ッパ 菜葉。大根の葉。

**ダイコンバ** 大根葉。大根の葉。

カブ[ラ] 蕪。

カ[ブ] 蕪。

ゴ[ボー] 牛蒡。

( )

ニン[ジン] 人参。

ニンジンバ 人参葉。人参の葉。

ハ[ス] 蓮。蓮根のこと。

レンコン 蓮根。

<山菜類>

フ[キ] 蕨。

[ワ]ラビ 蕨。

[シ]ダ した。

ゼン[マ]イ 薇。

タケ[ノ]コ 筍。

ツクシ 土筆。

イタドリ 虎杖。

イタンボ 虎杖のこと。

タチツボ 虎杖のこと。

ツ[ワ] つわ。

ハ[ラ]ンキョ はらんきよ。

タジナ たじな。

ヨメ[ナ]

ズ[ボーナ] すぼうな。

ハ[マ]ジシャ はまじしゃ。腎臓の悪い人に効く野草。お浸しなどにして食す。

スンドロ[ベ]ージャ すんどろべージャ。

<茸類>

[キ]ノコ 茸。

マツタケ 松茸。

[シ]ータケ 椎茸。

<薬草・薬味>

ドクダミ どくだみ草。

ハブソー 波布草。

[シ]バ 芝。芽をちぎって蒸し、焙烙で煎ってお茶にする。

ゴ[マ] 胡麻。○ゴ[マ]オ ウエル [ト]キワ キ[モ]ノー [ナ]ガク キテ  
[タ]ネオ マケ ユーテ [ネ]。(胡麻がよく育つように願いをかけるまじない) (老女) 胡麻を植える時は着物を長く着て種を蒔けとい  
ってね。

クロゴ[マ] 黒胡麻。

シロゴ[マ] 白胡麻。

トー[カ]ラシ 唐辛子。  
 ショー[カ] 生姜  
 ミョー[カ] 茗荷。  
 [キ]ノメ 木の芽。  
 サンショウ 山椒。

### ③ 果実

ク[ダ]モノ 果物。  
 ク[ダ]モン 果物に同じ。

#### <柿>

カ[キ] 柿。  
 シブ[カ]キ 渋柿。  
 アマ[カ]キ 甘柿。甘柿の総称。渋柿に対する語。  
 キネ[リ] きねり。甘柿の一種。  
 ホシ[カ]キ 干し柿。  
 ツルシ[カ]キ 吊るし柿。

#### <蜜柑>

ミ[カ]ン 蜜柑。  
 カ[ラ] 小さい蜜柑のこと。  
 ナツミ[カ]ン 夏蜜柑。  
 ハッサク 八朔。  
 ア[マ]ナツ 甘夏。  
 ポンカン ぽん柑。  
 イヨカン 伊予柑。  
 ダイダイ 橙。  
 ナツダイダイ 夏橙。  
 [ネ]ーブル navel. navel orange の略。  
 ネーブリカン ネーブルのこと。ネーブルより古くから言っていた。  
 [デ]コボン でこぼん。  
 キヨミ 清美。蜜柑とデコポンを掛け合わせた品種。  
 [キ]ンカン 金柑。  
 ザ[ボ]ン ざぼん。  
 [ユ]ズ 柚子。  
 ス[ダ]チ 酢橘。  
 レ[モ]ン lemon.

( )

<その他>

トー[カ]キ 無花果。

[ザ]クロ 石榴。○[ザ]クロノ カ[ワ]オ センジテ ノマセタラ コドモノ ム  
シニ [エー]. (老女) 石榴の皮を煎じて (子供に飲ませたら) 子供  
の虫にいい。

ブ[ド]ー 葡萄。高級品だったもの。

ウ[メ] 梅。

アオ[ウ]メ 青梅。

モ[モ] 桃。

イチ[ゴ] 苺。

ヤマ[イ]チゴ 野苺。最近はあまり食べない。

ビ[ヤ] 枇杷。枇杷よりこちらを言う。

ビ[ワ] 枇杷。ビヤに同じ。

[リ]ンゴ 林檎。

バ[ナ]ナ banana.

ナ[シ] 梨。

ク[リ] 栗。

スイ[カ] 西瓜。

[メ]ロン melon. 最近、食べるようになった。

④ 魚肉類

<魚類>

イウ[オ] 魚。

サカ[ナ] 魚。

オサカ[ナ] お魚。

アオザカ[ナ] 青魚。

[シ]ャコ 雑魚。

アガ[リ] 死んだ魚。

ミ 身。

イ [ギ] 骨。

コ[イ]ギ 小骨。○ギョーサン コ[リ]ャー コ[イ]ギガ アルケン [ノ]ー。  
(老女) たくさんこれ (魚) は小骨があるからね。

シ [ラ] コ 白子。

[マ] コ まこ。明太子などの小さな子のこと。

[ド] フ 魚の臓物。

ナイ [ゾ] ー 内臓。

ライ[ゾ]ー 内臓。こちらの方をよくいう。

キ[モ] 肝臓。

コ 魚の子。

ノド[ブ]エ 喉笛。【コ[リ]コ[リ]シテ オイシク タ[ベ]ル ヒトモ アル。】(老女) こりこりしておいしく食べる人もいる。

ア[ギ] あぎ。【アタ[マ]ノ ヘ[ラ]ン トコ [チ]ョット ハグッ[タ]ラ ア[カ]インガ アルデ[ショ]ー アレガ ア[ギ] デス。】(老女) 頭のヘラのところをちょっとはぐったら赤いものがあるでしょう、あれがアギです。

シュートメ[カ] クシ 姑隠し。魚の目の下にある肉を指す。魚の中でも鯛の頭は身が少ないので嫁に食べさせると言われるが鯛の目の下は他の魚以上に肉が付いていることから姑に隠れている肉ということでこの名がついた。

ユ ゆ。胆のうといわれる部分。大変苦い部分なので、膜を破らないようにさばいて調理する。

ハ[ゼ] 鯨。

カ[レ]ー 鰈。

デン[チヨ] 鰈。

ミギク[チ] 鰈。

ジナ[エ] じなえ。

キス[ゴ] きすご。

[タイ] 鯛。

モブ[シ] コブダイのこと

[ア]ジ 鯨。

ハマ[チ] はまち。

サ[バ] 鯖。

アナ[ゴ] 穴子。

メバ[ル] めばる。

ブ[ク] ぶく。

ナゴヤ[ブ] ク なごやぶく。おいしいが毒が多いので気をつけて調理しなければならない。

オ[コ]ぜ おこぜ。

ギザ[ミ] ベラのこと。

へ[コ]タン ベラのこと。

アオギザ[ミ] ベラのこと。

アカギザ[ミ] ベラのこと。

[タ]チ 太刀魚のこと。こちらの方をよく使う。

タ[チ]ウオ 太刀魚。

( )

ホ[ゴ] ほど。  
イワ[シ] 鰯。  
[コ]チ こち。  
[チ]ヌ ちぬ。  
ニ[ベ] にべ。  
グ[チ] ぐち。  
スズ[キ] 鱸。  
サイ[ル] さいる。  
サエ[ル] さえる。さいるに同じ。  
サヨ[リ] 細魚。  
カマ[ス] かます。  
タナ[ゴ] たなご。  
ボ[ラ] ぼら。  
カナガシ[ラ] ホーボーのこと。  
モ[へ] もへ。  
コ[ズ] ハゼのこと。  
フ[ク] フグのこと。  
キリ[ゴ] フグのこと。  
ゴス[ン] フグのこと。  
ナ[マ]コ なまこ。  
[ウ]ニ うに。  
ワタ[リ]ガニ 渡り蟹。  
エ[ビ] 海老。  
イエ[ビ] 海老。エビ（海老）より小さいものをいう。  
タ[コ] 蛸。  
クロ[イ]カ コーイカのこと。  
ハリ[イ]カ コーイカのこと。  
コイ [カ] ズリ ハリイカのこと。  
モ[イ]カ もいか。イカの類。  
[ケ]ンザキ けんざき。イカの類。  
スル[メ] するめ。イカの類。  
マ[ツ]クサ まつくさ。イカの類。  
ミズ[イ]カ 水イカ。イカの類。

<貝類>

サ[ザ]エ 栄螺。  
[ア]ワビ 鮑。  
[カ]イ 貝。あさりやしじみをいう。

セ[ト]ガイ 瀬戸貝。  
 マ[テ]ガイ まてがい。  
 [タ]ニシ 田螺。  
 [ニ]シ 螺。田螺に同じ。  
 イカツ[ニ]シ いかつ螺。  
 ニー[ナ] 粒貝。ツブともいう。  
**フンダイ** 粒貝の類。  
 オトコ[ニ]ーナ 粒貝の類。  
 オンナ[ニ]ーナ 粒貝の類。  
 チューチュー[ニ]ーナ 粒貝の類。

### <肉類>

ニ[ク] 肉。昔は、めったに食べることはなかった。  
 ト[リ]ニク 鶏肉。[ケ]ーニクよりこちらの方をよく言う。  
 [ブ]タ 豚。  
**ギューニク** 牛肉。  
 バニ[ク] 馬肉。あまり使わない。  
 [マ]トン 馬肉。あまり使わない。  
 ヒキニ[ク] 挽肉。ミンチよりこちらの方をよく言う。  
 ア[イ]ビキ 合挽。  
 [ギュー]ノヒキニ[ク] 牛の挽肉。  
 [ブ]タノヒキニク 豚の挽肉。  
 ト[リ]ノヒキニク 鳥の挽肉。  
 [ハ]ム ham. 1960年代後半頃から食べるようになった。  
 ソー[セ]ージ sausage. 1960年代後半頃から食べるようになった。  
 ベー[コ]ン bacom. 1960年代後半頃から食べるようになった。  
 キ[モ] 肝。レバーとは言わない。貧血予防に努めて食している。  
 トリノキ[モ] 鳥の肝。○ワタ[シ]ラー トリノキ[モ]オ[ヨ]ーカ  
 ッテ タベ[マ]ス。(老女)私(の家は)鳥の肝をよく買って  
 食べます。

### <卵類>

タ[マ]ゴ 卵。  
 ナマ[タ]マゴ 生卵。  
 ユデ[タ]マゴ ゆで卵。  
 ユ[ガ]イタタマゴ 湯がいた卵。ゆで卵に同じ。  
 キ[ミ] 黄身。  
 シ[ロ]ミ 白身。

( )

[ラ] ンパク 卵白。聞くことはあるがあまり言わない。

## (イ) 食料の状態

### <新古の状態>

ハ[ツ]モン 初物。野菜に使う。

ハ[ツ]モノ ハツモンに同じ。

[シ]ェン 旬。

[キ] セツノモノ 季節の物。

イ[キ]イ[キ] 活き活き。魚の活きがいいこと。○コ[リ]ヤー アガッ[チ]ョ  
ツ タンジャ[ナ]ーノ。 イ[エ]ー コ[リ]ヤー イ[キ]イ[キ]  
[ジ]ャーナイ トカ [ネ]。 [シ]メテ ア[ゲ]テ イ[キ]イ[キ]  
[ヨ]ー ユーテ [ネ]。(老女)「これは、(船から)上げられ  
て時間が経ったんじゃないの。」「いいえ、これは活きがいい  
じゃない。」とかね、「(すぐ)絞めて、(すぐ)上げて(いる  
から)、活きがいいよ。」と言ってね。

イキガ[エ]ー 活きがいい。

トリタ[テ] 採りたて。野菜によく使う。

モギタ[テ] もぎたて。蜜柑など(木になっているもの)に使う。

[ト]ーガ[タ]ツ 蔓が立つ。【[ト]ーガタツ ユー [ノ] ワ ウ [エ]ー 「ズ  
ート [ノ] ビタコト [ト]ーガ [タ] ツ ユー デショ。  
ホイ [タ] ラ シ [タ] ノ コンサイ [エ] ワ カ [キ] ガ ハ  
[ル] シ デス。】(老女) 蔓が立つというのは、上へずっと伸  
びたことを蔓が立つと言うでしょ。そうしたら下の根菜へは、  
かきが張るのです。

カ[キ]ガハル かきが張る。根菜類の皮が硬くなっている状態をいう。○ダイ  
コン[デ]モ [ヒ]ータ ダチンデ アタラ[シ]ー [ケ]ド カ[キ]  
ガ ハッ[チ]ョッタラ チョット タベニ[ク]イデス。 [ア]ーツ  
ク カ [ワ] オ ム [カ] シント ホー [チ]ョーガ チョト キ  
リニ [ク] イナーユー ア [レ] ワ カ [キ] ガ ハッ [チ]  
ョル ユー [デ] ス [ヨ]。(老女) 大根でも(畑から)抜い  
たばかりで新しいけど、かきが張っていたらちょっと食べにく  
いです。厚く皮を剥かないと包丁がちょっと切りにくいなあ  
というあれは、かきが張っているのです。

[ス] ガ [ハ] イル 鬆が入る。根菜類の芯に穴ができた状態をいう。○ス [ガ]  
ハイタン [ワ] [ネ] [ナ] カガ スカス [カ] シ ナ  
ルン デス。(老女) 鬆が入ったものはね、中がすかすか  
になるんです。

スイ [イ] ヨル 鬆いている。

タ [ケ] ル 長ける。○ハタケデ [フ] ルクナツタンガ タ [ケ] ルンジャ ガ  
[ネ]. (老女) 畑で古くなったのが長けるというのだけどね。

アガ [リ] 死んだ魚。

シン [セ] ン 新鮮。

フ [ル] イ 古い。

アタラ [シ] ー 新しい。

ク [サ] ル 腐る。

ク [サ] ッチョル 腐っている。

**アク** 灰汁。

アクガツ [オ] イ 灰汁が強い。

ネ [バ] ネ [バ] 粘々。

シ [メ] リ 湿り。

カン [ソ] ースル 乾燥する。

ナマガワ [キ] 生乾き。

ハンガワ [キ] 半乾き。○サカ [ナ] ンジャツタラ イチャボ [シ] ワ ハ、  
ンガワ [キ] ジャワイ [ネ]. トカ ナマボ [シ] トカ ナ  
ンカジャツタラ ハンガワキ [ジ] ヤワイ ネ. (老女) 魚だ  
ったら一夜干しは半乾きになるよね、とか生干しとかだった  
ら半乾きになるよね。

ミズケガオ [イ] ー 水気が多い。

( )

## 2. 食具語彙

### (ア) 調整用具

#### ① 臼杵類

[ウ] ス 臼。○オ [バ] ーサンガ [ウ] スノ ソバ [オ] ッテ スルケン アソビニイキタイ [ノ] ニ [ム] ギツケ [ム] ギツケ ユーンデス [ヨ]. ナ [ガ] イコト カ [カ] ルンデス [ヨ] アレ [ム] ギツクノニ [ネ]. (老女) お祖母さんが臼の傍に居て (麦を搗くことを) するから、遊びに行きたいのに、麦搗け、麦搗けと言うのですよ。長い時間がかかるのですよ。麦搗くのね。

ヒキ [ウ] ス 碾き臼。豆を潰したり、穀類を製粉する道具。

カラ [ウ] ス 唐臼。○ハタケカラ [ト] ッテキタ イ [モ] オ ワギリニ [キ] ッテ [ネ] [ホ] シテ ヨク カ [ワ] イタラ ソレオ [コ] ンダー カラ [ウ] ス ユーテ ムカシ ア [シ] デ ツクンガ ア ッタンヨ [ネ] ソレデ [ツ] イテ アラカジメ [ツ] イタモノオ [コ] ンド セーマイエ カ [ケ] ル. (老女) 畑から取って来た芋を輪切りに切ってね、そして、よく乾いたらそれを今度は唐臼といって、昔、足で搗くのがあったんよね。それで搗いて、予め搗いたものを今度精米へかける。

#### ② 笊類

トー [シ] 笊。穀類、豆類、粉類を振って選り分ける道具。

フル [イ] 笊。

ケン [ド] ーシ けん笊。

チュー [ド] ーシ 中笊。

コ [ド] ーシ 小笊。

キヌ [ド] ーシ 絹笊。

### (イ) 計量用具

#### ① 枡類

マ [ス] 枡。穀類や液体の量を測る道具。

ゴ [ゴ] ーマス 5合枡。

イチ [ゴ] ーマス 一合枡。

### (ウ) 炊事用具

## ① 火炊用具

[ク] ド 竈突。

オ [ク] ドサマ お竈突様。

オ [ク] ドサン お竈突さん。この言い方が多い。

シチ [リ] シ 七輪。

ヒチ [リ] シ 七輪。この言い方が多い。○マツバノ [オ] チタンオ ネ コ  
ノヘン [デ] ワ [コ] タ イヨー [タ] シ デス。ソノ [コ]  
タオ [チ] ヨト ヒチ [リ] シエ オイテ マッチ スツテ ケ  
シ [ズ] ミオ イレ [リ] ヤー [ス] グ ヒチ [リ] シエ オ  
キ [ル] シデスヨ [ネ] ー。(老女) 松葉の落ちたものをこの辺  
ではこたと言っていたんです。そのこたをちょっと七輪へおいて、  
マッチを擦って、消し炭を入れたらすぐ七輪へ(火が)おきるの  
ですよ。

ヒ [バ] チ 火鉢。

[コ] シロ 焔炉。

コド [ク] 五徳。鉄製で足のある輪形の道具。やかんなどを載せておく道具。

ヒ [バ] シ 火箸。昔は、菜箸としても使うことがあった。

フーキ [ダ] ケ 吹く竹。火吹き竹のこと。

タネ [ビ] 種火。

スリ [ビ] 一チ 擦り火いち。マッチのこと。

**マッチ** 燐寸。現在ではこちらをよく言う。

## ② 炊事用具

## &lt;釜&gt;

ヒラ [ガ] マ 平釜。

オー [ガ] マ 大釜。平釜のこと。

ハ [ガ] マ 羽釜。主に、ご飯を炊く。

イット [ガ] マ 一斗釜。

[テ] ツノカマ 鉄の釜。

チャ [ガ] マ 茶釜。

ゴン [ゴ] 一ダキ 五合炊き。

イッ [シ] ヨーダキ 1升炊き。

ニ [シ] ヨーダキ 二升炊き。あまり使わない。

サン [ジ] ヨーダキ 3升炊き。ヨビゴト

ゴ [シ] ヨーダキ 5升炊き。

ガス [ガ] マ 瓦斯釜。

ヤカ [ン] 薬缶。

( )

カン [ス] かんす。

ド [ビ] シ 土瓶。【ド [ビ] シワ ホトンド オ [ク] スリ セン [ジ] ルノニ ツ  
カ [イ] ヨリマシタ [ヨ】】(老女) 土瓶はほとんど、お薬煎じる  
のに使っていましたよ。

チャブク [ロ] 茶袋。茶の葉を袋に入れて茶釜に入れて杓にとって飲んでいた。

コブシャ [ク] こぶ杓。茶釜からお茶を取り出す時に使う道具。

チャ [ビ] シ 茶瓶。主に人が集まった時に使う。

#### <鍋>

[ナ] ベ 鍋。

ナベ [ブ] タ 鍋蓋。

[キ] ノフタ 木の蓋。

[ニ] ユームノナベ アルミニウムの鍋。

チャノナベ 茶の鍋。

オハチ [ナ] ベ お鉢鍋。○ホトケサン [ダ] ケ オコメデ ソナ [エ] ル ノ  
ニ [ネ] [チ] ーサイナベ ツカイヨリマシタ [ヨ]. (老  
女) 仏さんだけお米で供えるのに小さい鍋使っていましたよ。

シ [ル] ナベ 汁鍋

ホーロ [ク] 焙烙。

フ [ラ] イパン **frying pan.**

ナ [ベ] スケ 鍋敷き。

#### <蒸し器>

ム [シ] キ 蒸し器。

[セ] ーロ 蒸籠。

タケノ [ス] 竹の簾。蒸し器の底に入れるもの。

#### <鉄器>

テ [キ] 萩。金網のこと。

カナア [ミ] シ 金網。

#### (エ) 調理用具

#### <包丁>

ホー [チ] ョー 包丁。

サシミ [ボ] ーチョー 刺身包丁。

ウス [バ] シ うすばん。文化包丁を指す。

コ [ガ] タナ 小刀。

## &lt;俎板&gt;

キ [リ] バン 切り板。俎板のこと。こちらの方をよく使う。  
マナイ [タ] 俎板。

## &lt;箶&gt;

ザ [ル] 箶。ヒタメより大きくて目が粗いものを指す。  
ゴ [カ] ンザル ごかん箶。深さのある箶。洗った食器を重ねて自然乾燥させたりする時に使う道具。  
サンカ [メ] ザル さんかめ箶。ごかん箶より小さい。  
ヒタ [メ] ひため。箶より目が細かい。ひためといたら竹。箶は目が粗いがひためは目が細かいので米などを研いで打ち揚げる時にも使うことができる。  
テ [ジ] タメ てじため。蔓がついて取っ手のように手で持つことができる。てじために餅などをいれて天井へ吊るし保存することにも用いる。てじための類には、蓋がついていて弁当として使うことができるものもあった。  
カネ [ジ] タメ 金じため。  
ウチャーゲ [ジ] タメ 打ち揚げじため。沢山の麦などを研いで打ち揚げる時に使う道具。大きさは、ごかん箶よりも大きい。

## &lt;鉢&gt;

ハ [チ] 鉢。  
カ [ガ] ツ かがつ。播り鉢のこと。  
スリ [バ] チ 播り鉢。あまり言わない。  
カタク [チ] 片口。捏ね鉢のこと。  
コネ [バ] チ 捏ね鉢。あまり言わない。

## &lt;播り粉木&gt;

[レ] ンギ 連木。よく言う。  
スリ [コ] ギ 播り粉木。あまり言わない。

## &lt;桶&gt;

[オ] ケ 桶。  
イッショー [オ] ケ 1升桶。  
サンジョー [オ] ケ 3升桶。  
テ [オ] ケ 手桶。取っ手がついている。桶の底に穴を開け詮をして水を使う道具。

( )

カエ [オ] ケ かえ桶。

タ [ラ] イ 盥。

ハンギ [リ] はんぎり。寿し盥。一斗のご飯でも寿しにできるような大きさのもの。

チョン [ダライ] ちょん盥。足がついた背の高い洗面器のこと。

アシ [ダライ] 脚盥。

#### <その他の台所用具>

[ダイコン] スリ 大根搗り。

カン [ナ] 鉋。めったに使わない。削り節にする時に使う道具。

オロシ [ガ] ネ 卸金。

カワム [キ] 皮むき。

モロ [ブ] タ もろ蓋。ばら寿司や搗いた餅を入れる長方形の箱。

[ス] 簀。巻き寿司を巻くもの。

**ボン** 盆。

オ [ボン] お盆。

マ [ル] イオボン 丸いお盆。

カ [ク] ボン 角盆。

[キ] ノボン 木の盆。

タ [ケ] ノボン 竹の盆。

[ジ] ヨーゴ 漏斗。

[ト] ーラ とうら。束子のこと。藁を束ねて作っていた。

**センザイ** 洗剤。最近になって使うようになった。

ヨー [ジ] 楊枝。

スイ [トー] 水筒。

#### (オ) 飲食用具

##### ① 膳卓類

#### <膳>

**ゼン** 膳。

オ [ゼン] お膳。

ハ [コゼン] 箱膳。

ゼン [バ] コ 膳箱。

ア [シ] ゼン 脚膳。左右の脚が板になっているもの。

ネ [コ] ゼン 猫膳。四本猫のような脚がついたもの。

[ホ] ンゼン 本膳。ヨ [ビ] ゴト (呼び事) などで一戸に一膳割り当てられた

膳のこと。または、二の膳があったときの一の膳にあたる膳のこと。

- ニ [ノ] ゼン 二の膳。二の膳を出すようなことはあまりない。  
 サン [ボー] 三方。鏡餅などを供えるための道具。

<台>

- ハンダイ** 飯台。  
**チャブダイ** 卓袱台。

② 飯器類

<櫃>

- ハン [ボ] 半盥。現在はお櫃とも言う。  
 エン [ボ] えんぼ。藁でできた半盥を保温する道具。  
 イツ [ショードリ] 一升取り。半盥の大きさ。  
 ニ [ショードリ] 二升取り。半盥の大きさ。  
 オ [ヒ] ツ お櫃。昔は半盥としか言わなかった。現在は半盥とも言う。  
 スシ [ハンボ] 寿し半盥。  
 スシ [ダライ] 寿し盥。寿し半盥よりこちらの方がよく言う。  
 チャ [ビツ] 茶櫃。お茶の道具を入れておくお櫃。

<杓子>

- シャ [ク] シ 杓子。杓文字のこと。  
 メシジャク [シ] 飯杓子。杓文字のこと。  
 シルジャク [シ] 汁杓子。お玉のこと。  
 カネジャク [シ] 金杓子。  
 シャ [ク] 杓。水、湯水をすくったり、その水、湯水を飲むときに使う道具。  
**タケジャク** 竹杓。○ [フ] ネワ ネ ホ [ト] ンド **タケジャク** [ダ] ッタ  
 シン デス ヨ. [オ] チテモ ウクデ [シ] ヨ. (老女) 船はね、ほとんど竹杓だったのですよ。落ちてても浮くでしょう。  
**コビシャク** こび杓。茶を飲むときに茶釜からすくう道具。  
**オージャク** 大杓。昔、船から海の水をすくうときに使う道具。直径 20cm の大きさで、柄が長い。

③ 食器

- カ [ラツ] 唐津。瀬戸物のこと。瀬戸物とは言わない。  
 カ [ラツモン] 唐津物。

( )

<碗類>

ワ [ン] 碗。

オ [ワ] ン お碗。

チャ [ワ] ン 茶碗。

ゴ [ハンジャワン] ご飯茶碗。

シ [ル] ワン 汁碗。

シル [ジャワン] 汁茶碗。

オモ [ノ] ワン おもの碗。仏事には、ご飯を盛る。

シル [ザ] ラ 汁皿。仏事には、汁を盛る。

オ [ヒ] ラ お平。やや平たい碗のこと。仏事には、お平にパンや煮しめを盛る。

ヒ [ラ] 平。お平に同じ。

キ [ツ] ボ 木壺。小さな壺のような形。仏事には、白和えや金平を盛る。

ツ [ボ] 壺。木壺に同じ。

ナカジョ [コ] なかじよこ。仏事には、碗の蓋を皿として使う。テシヨーのよ  
うな皿。仏事には主に煮豆を盛る。

フ [タオイ] 蓋おい。なかじよこに同じ。

[コ] ヅップ kop. 昔は湯飲みというよりコップと言っていた。

ユノ [ミ] 湯飲み。戦後頃から言うようになった。

チャタ [ク] 茶托。戦後になって使うようになった。

<皿類>

サ [ラ] 皿。

テ [シ] ョー てしょう。小さな皿のこと。

コザラ 小皿。 てしょうに同じ

サシミ [ザ] ラ 刺身皿。

スシ [ザ] ラ 寿し皿。てしょうより大きな皿。

ツマミ [ザ] ラ つまみ皿。寿し皿より大きな皿。

シル [ザ] ラ 汁皿。やや深めの皿。

サ [ハチ] 皿鉢。刺身を盛る大皿。

<鉢類>

[ス] リバチ 挿り鉢。最近では使わなくなったという。

ドン [ブ] リ 井。

カタク [チ] 片口。和え物を盛ったりする。

カシ [キ] 菓子器。あまり使わない。

<箸匙類>

[ハ] シ 箸。

オ [ハ] シ 箸。

**サイバシ** 菜箸。戦後頃から使うようになった。

ヌリ [バ] シ 塗り箸。

タケ [バ] シ 竹箸。

サ [ジ] 匙。

オーサ [ジ] 大匙。あまり言わない。

コサ [ジ] 小匙。あまり言わない。

ス [プー] ン spoon.

[フォー] ク fork.

### <酒器類>

トッ [ク] リ 徳利。○オーカタ トッ [ク] リ デシタ。(老女)ほとんど徳利でした。

ニゴー [ド] ックリ 二合徳利。

ゴゴー [ド] ックリ 五合徳利。

イッシュョー [ド] ックリ 1升徳利。

フナ [ド] ックリ 船徳利。船で使う際、徳利の安定を保つために底が広がった三角錐のような形になっている。

カン [ド] ックリ 爛徳利。酒の爛をつけるための徳利。

**チョーシ** 銚子。あまり言わない。

**カンピン** 爛壇。ガラスの銚子。

サカ [ズ] キ 盃。

[チ] ヨコ 猪口。

オ [チ] ヨコ 猪口。

### (カ) 弁当箱・重箱

オ [ベントー] お弁当。

ベントー [バコ] 弁当箱。

[ニューム] ノベントー [バコ] アルミニウムの弁当箱。

[コ] ーリ 行李。竹の皮や柳の枝で編んだ弁当入れ。

ベントー [ゴ] ーリ 弁当行李。

ベントー [ガ] ンカン 弁当缶々。

ジュー [バコ] 重箱。二つ重ねや三つ重ねが多かった。

オ [リ] 折り。戦後になって見かけるようになった。

タケノカ [ワ] 竹の皮。昔は弁当といえば竹の子の皮を使って弁当入れにしていた。

( )

(キ) 貯蔵用具

<桶>

イエサ [オ] ケ 餌桶。魚を釣るときに餌を入れておく道具。直径 20cm 程の大きさ。

ツケモン [オ] ケ 漬物桶。漬物を漬ける桶。

<樽>

ミン [ダ] ル 水樽。桶の底に穴を開け詮をして水のタンクのようにして使っていた。船で使う道具のため樽の口は小さい。手桶より大きい。

サカダ [ル] 酒樽。

ミソダ [ル] 味噌樽。シュー [タ] (しゅうた、藁の莫座) を味噌樽の上にかけて保存性を高めた。

シトダ [ル] 四斗樽。味噌樽、漬物などに使う。

<甕・壺・壇・缶>

ミズガ [メ] 水甕。

ヒケ [シ] ツボ 火消し壺。

[カ] ン 缶。

(ク) 収納用具

コメ [ダ] ワラ 米俵。

イモ [ガマ] 芋釜。壺に芋を入れて床下などで保存する。

[レーゾー] コ 冷蔵庫。

## 3. 調理語彙

## (ア) 調理法

## ① 下ごしらえ

シタ [ク] 支度。

シ [タクスル] 支度する。○ユーハンノ シ [タクスル]. (老女) 夕飯の仕度をする。

メ [シ] ノシ [タクスル] 飯支度する。食事の準備をする。

メシ [ジ] タク 飯支度。

シコ [ミ] 仕込み。

ヒタ [ゴ] シラエ 下ごしらえ。○ヒタ [ゴ] シラエワ オバーサンガ ヤ [ル]. (老女) 下ごしらえはお祖母さんがやる。

シ [ゴ] ースル 魚の下処理。

コシラエ [ル] こしらえる。魚の下処理をする。シゴースルより丁寧な言い方。○イウ [オ] コシラエ [タカ]. (老女) 魚の処理をしたか。

シマ [イ] スル 仕舞いする。食事の後片付けをいうだけでなく家の掃除などにもいう。食事の後片付けをいうだけでなく家の掃除などにもいう。

アト [ジ] マイ 後仕舞いする。

カタツ [ケ] 片付け。食事の後片付けをいうだけでなく家の掃除などにもいう。

## &lt;皮を取る&gt;

[ヘ] グ 剥ぐ。皮をとる。○ [ハ] ゲノカワオ [ヘ] グ. (老女) ハゲの皮を剥く。

ム [グ] 剥ぐ。○イモノカ [ワ] ームグ. (老女) 芋の皮を剥く。

コサ [ゲ] ル 削る。牛蒡の皮を削り取る。

## &lt;切る&gt;

[キ] ル 切る。カクより厚く切ること。

[オ] ーキク [キ] ル 大きく切る。ぶつ切りにする時にいう。

センギ [リ] 千切り。線のように細く切る。

タンザ [ク] 短冊。短冊と言わない昔は「切干大根にするくらいに切る」と言っていた。

ノ [レ] ン 暖簾。一般にいう桂剥きのこと。大根の皮を剥きつづけること。

( )

ランギ [リ] 乱切り。最近になって言う。

キザ [ム] 刻む。

[コ] ーモーニ [コ] ーモーニキザム 小さく小さく刻む。みじん切りのこと。

[カ] ク 切る。胡瓜や瓜を薄く切るときに使う。【[ウ] ースニ キルユー コトワ [カ] ク コト ジャ [ネ] ー。】(老女) 薄く切るということはカクということだね。

フ [ク] 削ぐ。一般にいう笹搔きのこと。牛蒡，大根や人参を削ぐ。○ゴ [ポー] オ フ [ク]。(老女) 牛蒡を削ぐ。

オ [ロ] ス 魚を三枚におろすということ。大根卸しにはいわない。○オ [ロ] シテ サシ [ミ] ニ [セ] ー。(老女) 魚を三枚におろして刺身にしろ。

ヒ [ラ] ク 魚を二枚におろすこと。○ハ [ラ] アケテ ヒ [ラ] ケー ヤ。(老女) 魚を開いて魚を二枚におろせ。

[サ] ク 裂く。

ワ [ル] 割る。瓜や大根にいう。

[ス] ル 播る。大根卸しや胡麻などにいう。

ク [ダ] ク 砕く。

#### <精米・製粉>

セーマイス [ル] 精米する。

ツ [ク] 搗く。

ツワ [ス] つわす。潰すこと。麦を潰す。

ヒ [ク] 挽く。

[コ] ニスル 粉にする。

オエテ [ナー] 終えていない。麦などを臼で十分に搗いていないこと。

#### <水洗い>

[ト] グ 磨ぐ。米を磨ぐ。

**アラウ** 洗う。○ソレ [ワ] オコメト イッ [シ] ヨニ アラッテ [ネ] タケ [ル] ン デス。ソノカワ [リ] オコメオ **アラウ** [ト] キニ ネ オコラ [レ] ルン デス キオツ [ケ] ント。ソノ ツワシ [ム] ギワ オコメワ シズム [ケ] ド [ム] ギワ ウ [ク] ン デス。ホイタラ コドモノ [ト] キワ ネ ナ [ル] ベク [ム] ギガ スタッタ [ホ] ーガ オイシーデ [シ] ヨー オコメガ [オ] イー [ナ] ッタラ。 [ジ] ヤケン [ム] ギー ステタラ ユル [サ] ン バ [チ] ガ タル ユーテ [ネ]。(老女) それ(つわし麦)はお米と一緒に洗ってね、炊けるんです。その代わりにお米を洗う時にね起こられるんです、気をつけないと。そのつわし麦は(お米は沈むけど)浮

くんです。そしたら子供の時はね、なるべく麦がなくなった方がおいしいでしょう。お米（の割合）が多くなったら。だから麦を捨てたら許さないと（大人に）言われてね。

カ [ス] 浸す。米や乾物などを水に浸しておくこと。

カエ [タ] 浸しきったこと。浸していた乾物が十分もどりきったこと。

## ② 煮炊

[ヒ] ヘカ [ケ] ル 加熱する。

ヌク [メ] ル 暖める。

チュー [ビ] 中火。

ホソ [ビ] 細火。

### <炊く>

タ [ク] 炊く。麦は一度炊いて蒸らすようにした後に二度炊きする。○メ [シ] オ タ [ク]. (老女) 飯を炊く。

ウ [ミ] ル 蒸らす。麦の場合、一度炊いた後に蒸らすことをウミルという。

ヨマ [ス] 麦のタク（一度炊き）とウミル（蒸らす）の工程をヨマスという。

【[ム] ギ ヨマセー [ム] ギ ヨマセー ユーテ イワ [レ] ヨータ.】(老女) 麦をよませ、麦をよませ、というように言われていた。

### <煮る>

タ [ク] 炊く。一般にいう「煮る」のこと。○ヒモ [ノ] ー タ [ク]. (老女) 干物を煮る。

ニシ [メ] ル 煮しめる。

イリツ [ケル] 炒りつける。魚や煮しめを煮るときにいう。

[ネ] ー タッタ 煮え立つ。

ヒタ [ル] 煮こぼれる。

**ネークサシ** 煮えくさし。煮えきっていない状態。

ニ [エクサシ] 煮えくさし。

セン [ジ] ル 煎じる。じっくりと煮出すこと。【ヤ [ク] ソー [ナ] シカオ シンジル ユーヨ [ネ].】(老女) 薬草などを煎じるというよね。

### <茹でる>

イ [デ] ル 茹でる。

イ [ダ] ル 茹でた。

ユ [ガ] ク 湯がく。

( )

コフ [キ] ニスル 粉ふきにする。

ソ [コツキ] 底つき。水気が無くなるまで茹でること。

イ [デ] スギ 茹ですぎ。

イ [ダ] ル 沸騰する。

カ [ヤ] ス 噴きこぼれる。鍋から湯が噴きこぼれる。

### <焼く>

ヤ [ク] 焼く。○ [ク] ドノ へ [リ] ー オイテ ヤイテ マシタ [ヨ].  
(老女) 竈突の端へ置いて焼いていましたよ。

マ [ルヤキ] 丸焼き。鯛などの魚を一匹そのまま焼くとき。

ツケ [ヤ] キ 付け焼き。醤油や砂糖をつけて焼くこと。

ア [ブ] ル 炙る。

[イ] ル 炒る。豆などを焙烙で炒る。

[イ] ル 煎る。アラレなどを煎るときにいう。

ケ [ラ] ス 炒める。

イタ [メル] 炒める。1960年代頃から一般的に言うようになった。

コン [ガ] リ こんがり。あまり使わない。

ヤケクサ [シ] 焼けくさし。十分に焼けていないこと。

コ [ゲ] ル 焦げる。焦げを [ガ] ーリという。

マックロ [ケ] 真っ黒け。

### <その他>

[ム] ス 蒸す。あまり言わない。

ウ [ム] ス 蒸す。蒸して作る食品には芋団子などがある。今でもムス (蒸す) よりこちらの言い方が多い。

ア [ゲル] 揚げる。

カ [ク] 掻く。どろどろしたものをすばやく混ぜること。

セ [セ] ル せせる。焦げを湿らせてお粥のような状態にして食すこと。この食品はセ [セ] コという。

### ③ 調味

カラ [ミ] イレル 辛味を入れる。○ムカ [ワ] ネ カラ [ミ] シカ イ  
レン [モ] ン [ネ] ー オサ [ト] ーモ ツカワンシ。  
シ [オ] ショーユ [ミ] ソ ソレ ダ [ケ] デ アジ ツ  
ケ ス [ル] ンジャカラ。(老女) 昔はね、辛味しか入れな  
いものね、お砂糖も使わないし。塩、醤油、味噌それだけ

で味つけするのだから。

アジツ [ケ] 味付け。

ア [ジ] キキ 味聞き。

#### ④ 調法

タ [ス] 足す。水や調味料などを足し加えるときにいう。

シ [メ] ス 湿す。湿らせること。

サ [シ] ミズ 指し水。

へ [ス] 減らす。

へラ [ス] 減らす。

ワ [ケ] ル 分ける。食材や食品を分ける。

ワツ [ス] 分ける。食材や食品を分ける。

ウ [ツス] 移す。食材や食品を分ける。

ミズオ [キ] ル 水を切る。食材を洗うなどして水気を切ること。

シ [ボ] ル 絞る。菜っ葉など茹でた後よく絞る時などにいう。

**アクーヌク** 灰汁を抜く。灰汁抜きをすること。

マ [ゼ] ル 混ぜる。○コ [メ] ト [ム] ギオ マ [ゼ] ル. (老女) 米と麦を混ぜる。

モ [ブル] 混ぜる。

モ [ム] 揉む。

ア [エ] ル 和える。白和えなどを作るときにいう。

カラ [メ] ル 絡める。

スリツ [ブ] ス 搦り潰す。

[ツ] コクル 捏ねる。○イモノカワオ トッテ チーサク キッテネ オーカタ ニエルマエニ ヨモギオイレテ ダンゴムギデ ツコクル ソシテ アンコオ タイタモノオ イレテ。(老女) 芋の皮を取って小さく切ってね、大体煮える前に蓬を入れて団子麦で練る。そして餡子を炊いたものを入れて。

コ [ネ] ル 捏ねる。ツコクルに同じ。

[ネ] ル 練る。

ダ [マ] ガデキル 球ができる。粉を水に溶した時などにいう。

ツ [ケ] ル 漬ける。○ [ミ] ソニ ツ [ケ] ル. (老女) 味噌に漬ける。

ネサ [ス] ねかせる。発酵させること。○コージ ネサ [ス]. (老女) 麴を発酵させる。

#### ⑤ 盛り付け

( )

モ [ル] 盛る。

モリツケ 盛りつけ。

オハチサンノ [ヨ] ーニモル お鉢さんのように盛る。

[ト] ル 取る。○オヒツウイ [エ] [ト] ル. (老女) お櫃へ取る。

ツ [グ] 注ぐ。

## (イ) 調味料

シ [ウオ] 塩。

[ミ] ソ 味噌。

ヘシオ [ミ] ソ ヘしお味噌。ご飯へつけて食べる味噌。

ショー [ユ] 醤油。○ショー [ユ] オ イレ [チ] ョンノ [カ]. (老女)  
醤油を入れているのか。

ショー [イ] 醤油。

サ [トー] 砂糖

サ [ト] <sup>1</sup> 砂糖。○サ [ト] ガ キ [チ] ョーヒン ジャ [ケ] ー. (老男)  
砂糖が貴重品だから。

シロ [ザ] トー 白砂糖。あまり言わない。

ジョー [ハ] クトー 上白糖。昔はよくお見舞いに贈っていた。

[キ] ザラ きざら。砂糖の類。

[ミ] ツ 蜜。砂糖の類。茶褐色

ザ [ラ] メ 粗目。砂糖の類。

コーリ [ザ] トウ 氷砂糖。

ス 酢。

ス [シ] ノ [ス] 寿しの酢。寿しに使う酢。

ミ [リン] 味醂。

[ソ] ース sauce. 昭和20年代後半

**アブラ** 油。【ムカシ [ワ] アン [マ] リ アブラオ ツカッタ [リ] ョー  
リ ユーノワ ナイ [ネ] ー.】(老女) 昔はあまり油を使った  
料理というのはないね。

コ [ショ] ー 胡椒。戦後一般に使うようになった。

[トー] ガラシ 唐辛子。当地では昔、よく使っていた。

ヒチ [ミ] 七味。よく使う調味料。

セーヨー [ガラシ] 西洋辛子。粉末状になったもの。戦後使うようになった。

ワ [サ] ビ 山葵。当該地には山葵がないので粉山葵を使う。

コナ [ワ] サビ 粉山葵。戦後使うようになった。

カ [レーコ] カレー粉。当該地には1950年代頃に登場。

ヌ [カ] 糠。戦前から使っていた。

イロ [コ] 色粉。 使う料理はないが聞いたことはある。

---

<sup>1</sup> 当該地は砂糖をサトといいサトーと長音化しないという話をインフォーマント〔西野ツルエ氏（女性・大正12年生まれ・77才）〕より得た。またインフォーマント〔西田茂喜氏（男性・昭和10年生まれ・65才）〕からも実際にサトという文例が得られたことからここに記載した。

( )

#### 4. 食事語彙

##### (ア) 食生活形態

##### ① 食事の総称

###### <総称>

メ [シ] 飯。食事全体のことをいう。

ゴ [ハ] ン ご飯。食事全体のことをいう。○ゴ [ハ] ハンニ シ [マスデ] ー。  
(老女) 食事にしますよ。

ショ [ク] ジ 食事。あまりいわない。

**マンマ** まんま。食事全体をいう幼児語。

メシド [キ] 飯時。食事時。○カ [エ] ッテ [コ] ンカッタラ ネー [ワ]  
リヤー メシド [キ] モ ワカ [ラ] ンノンカ ユーテ [ネ]。  
(老女) 帰って来なかったら、お前は飯時も分からないのか、と  
いわれてね。

ゴ [チ] ソー ご馳走。

ゴッ [ッオー] ご馳走。

オーゴッ [ッオー] 大ご馳走。

##### ② 日常の食形態

###### <朝>

アサメ [シ] 朝飯。昔からよくいう。

アサ [ゴ] ハン 朝ご飯。あまりいわない。

アサ [ジャ] 朝茶。昔は言っていた。

**チョーショク** 朝食。あまり聞かない。

###### <昼>

ヒルメ [シ] 昼飯。昔からよくいう。

ヒル [ゴ] ハン 昼ご飯。あまりいわない。

**チューショク** 昼食。あまり聞かない。

###### <夜>

バンメ [シ] 晩飯。昔からよくいう。

バン [ゴ] ハン 晩ご飯。あまりいわない。

ユーハ [ン] 夕飯。昔からいう。

**ユーショク** 夕食。あまり言わない。

## &lt;三食以外の食事&gt;

ア [イ] ダグイ 間食い。

**カンショク** 間食。

バン [チャ] 晩茶。午後三時頃、? 粉や芋などの軽食を食す。○バン [チャ]  
ノ ト [キ] ニャー キン [ジョ] トナリガ イ [モ] ナン  
カ ユ [ガ] ーたら [コ] イヨー チャガ ワーチョル [ゾ]  
ー ユーたら キン [ジョ] ガ ミナ ヤッテ [ク] ル。(老  
女) 番茶の時には、近所や隣が芋なんか茹でたら、おいでよ、  
茶が沸いているよ。といったら、近所の人が皆やってくる。

オ [ヤ] ツ お八つ。

ヤシヨ [ク] 夜食。聞いたことはあるが、使わない。

**パンシャク** 晩酌。夕食時に習慣的に酒を飲むことをいう。

## ③ 行事の食形態

キャ [ク] 客。行事に呼んで共食する人のこと。こちらのほうをよく言う。

オキャ [ク] お客。丁寧な言い方。

**リョーリカタ** 料理方。料理をする係のこと。

マチ [ヤ] コ まちやこ。祝言における総指揮者。

キュー [ジ] 給仕。

[セ] ッタイ 接待。

**コーグミ** 講組。当該地には14組の講組がある。西法組、昭法組、北岡組な  
どがその中心で、一組平均30名程が所属している。現在は不祝儀  
が主な活動となっている。

シダ [シ] 仕出し。最近になって増えた。

オク [リ] ゼン 贈り膳。ヨビゴト(呼び事)に欠席した人などに持っていく  
食品のこと。煮しめと押し寿司が主な品になるという。

## &lt;祝祭時の食形態&gt;

イワ [イ] 祝い。

オ [イ] ワイ お祝い。

[シュー] ギ 祝儀。

ゴ [シュ] ーギ ご祝儀。

ヨビゴ [ト] 呼び事。人が集まって飲食すること、またその機会。

オ [ヨ] バレ お呼ばれ。人から招待を受けて飲食すること、またその機会。

ユ [イ] ノー 結納。

タ [ル] モチ 樽持ち。婿入りする際、列の最後に天秤へ干物と酒徳利、米俵

( )

を担いだ子供がつく。

サンサン [ク] ド 三三九度。婿と嫁が盃を交わす。

オ [サ] カズキ お盃。三三九度のこと。

[オ] ヤコノサカズキ 親子の盃。婿の父親と婿と嫁が盃を交わす。

[シュー] ゲン 祝言。1980年頃、当該地で行われた式が最後となる。献立は必ず奇数となるように最低でも9品作る。例えば、季節の物、焼物、押し寿司、蛸の作り、煮豆、野菜の煮しめ、鱧の湯茸、酢物、魚の作り、生菓子、卵（リンゴ）などである。○オク  
[リ] ゼンガ コ [コ] モ アル アッ [コ] モ アル ユ  
ータラ [チョット] [オー] ケー [シュー] ゲン ジ  
ャ [ノ] ー ユーテ ユー。（老女）贈り膳がこの家もあの家  
もあるといったら、ちょっと盛大な祝言だね、という。

コン [レ] ー 婚礼。

ケツ [コ] ンシキ 結婚式。○ケツ [コ] ンシキ ユータラ イッコ [ク] グ  
ライ タキ ヨッタ。（老女）結婚式といったら一石ぐらい  
炊いていた。

シュートヨ [ビ] 舅呼び。祝言の翌日、両家で飲食すること。その際は、鯛  
の活き作りなどが献立として並ぶ。

ウチワ [イ] 内祝い。祝言の始まる前から集まって飲食すること。特に親交  
のある人や近親者などが招待される。

バンダ [ケ] 晩だけ。祝言の始まる夜から招待されて飲食すること。

タ [チ] イエ 建家。

ムネア [ゲ] 棟上。建家に同じ。

フナ [オ] ロシ 船卸。最近ではモク [ド] ーセン（木造船）が少なくなったの  
で船卸もなくなりつつある。

トシコ [シ] 年越し。

モ [チ] ツキ 餅搗き。

#### <不祝儀の食形態>

ヨビゴ [ト] 呼び事。人が集まって飲食すること、またその機会。

マ [ツ] ゴノミズ 末期の水。昔は井戸水を使っていた。

ソー [シ] キ 葬式。

ソーシキ [ジ] タク 葬式支度。

ショ [ナ] ヌカ 初七日。

ホー [ジ] 法事。

サンジュー [ゴ] ニチ 三十五日。故人の 35 日目に法要をとり行うこと、ま  
たその儀式。午前はお斎、午後には俎板返しの式名のも  
と食事がとられる。

- オト [キ] お齋。1～6品目の献立。ご飯（白飯）、煮しめ、白和え、酢物、煮豆、味噌汁などである。
- マナイタ [ガ] エシ 俎板返し。献立は、魚料理（刺身、粗炊き）、麺（素麺、饅頭）膾などである。
- ショージン [オ] トシ 精進落とし。
- ハ [カ] アゲ 墓上げ。招待者皆で山にある墓所へ墓石を持って上がる行事。  
○イシヤサンノ [シ] ジニ シタゴータ アゲ [ル] シン デス。（老女）石屋さんの指示に従って上げるのです。
- コツ [ワ] カレ 骨別れ。分骨を京都の本願寺へ持っていく際の儀式。
- ショージン [リョー] リ 精進料理。

### <節日の食形態>

#### a. 正月の行事

**ショーガツ** 正月。○カ [マ] シン トコロワ オト [コ] ガ ヤル。 ショーガツ [ダ] ケ。（老男）釜（を使うの工程）は男がやる。正月だけ。

オショーガツ お正月。○オ [ショ] ーガツガ コンニャー タベラ [レ] シン。（老女）お正月が来ないと食べられないの。

**ガンタン** 元旦。

**ガンジツ** 元日。

オセチ [リョーリ] お節料理。

オ [セ] チ お節。

ショーガツ [リョー] リ 正月料理。○ショーガツ [リョー] リユータラ ヒモ [ノ] ノオ タイタント ニシ [メ]。（老女）正月料理といたら、干物を炊いた物と煮しめ。

**ゾーニ** 雑煮。魚の干物を煮て餅を入れたものや野菜の煮物に餅を入れたものなどをいう。

**ドーニ** 雑煮。

[キューショ] ーガツ 旧正月。

#### b. 春の行事

ユミイリ [マツリ] 弓射り祭り。年頭にあたり、弓矢の霊力とご加護により悪霊邪気を祓い、家内安全と五穀豊穰（大漁祈願）を祈念する神事。当該地では1月5日頃に行われる。

ハツ [マ] ツリ 初祭り。弓射り祭りに同じ。

ヤ [ビ] ラキ 矢開き。弓射り祭り

オタン [ヤ] おたんや。安芸地方で盛んな真宗の宗祖親鸞上人のご正忌。当

( ) 該地では、1月12日の晩から16日の朝まで精進料理による食生活となる。

トンド とんど。 当該地では旧暦の1月15日頃行われる。  
ナラビ [ショ] ーガツ 並び正月。 当該地は2月1日に行われる。1月1日の元旦と同様に家内安全、大漁祈願を祈念する。正月と同様に料理の際も男性が調理する。

セ [ツブン] 節分。  
マ [メ] マキ 豆まき。  
オ [ヒ] ナサン お雛さん。雛祭りのこと。  
セツ [ク] 節句。雛祭り、花見のこと。  
ハナ [ミ] 花見。かつては4月3日に行われていた。現在はなくなっている。

c. 夏の行事

[タ] ンゴノセツ [ク] 端午の節句。  
セツ [ク] 節句。 端午の節句に同じ。  
[ボ] ン 盆。 団子を作る。  
オ [ボ] ン お盆。

d. 秋の行事

ヒ [ガ] ン 彼岸。 団子や焼き物を作る。  
アキ [マ] ツリ 秋祭り。 室原神社例大祭のこと。 悪霊邪気、家内安全、身体健康などを祈願して權伝馬が地区内を練り歩き、海上渡御する。  
エベス [マ] ツリ 恵比寿祭り。 秋祭りの翌日行われる祭り。

e. 冬の行事

トー [ジ] 冬至。  
オーツ [ゴ] モリ 大晦。  
オー [ミ] ソカ 大晦日。  
ク [レ] 暮れ。

(イ) 飲食行為

[ノ] ム 飲む。 ○サケ ノ [メ] ー サケ ノ [メ] ー ユーン ヨ。(老男)  
酒飲み、酒飲めといわれてね。  
クチノ [ミ] 口飲み。 飲物を缶や瓶のまま飲むこと。  
ノミ [コ] ム 飲み込む。  
ガブノ [ミ] がぶ飲み。 飲物を一度に多く飲むこと。

- [キ] ユットノム きゅつと飲む。飲物を  
 チ [ビ] チ [ビ] ノム ちびちび飲む。飲物を少しずつ飲むこと。【チ [ビ] チ  
 [ビ] ノミナイ [ヨ] ー。】(老女) ちびちび飲みなさいよ。  
 ク [ク] ム 含む。○ミ [ズ] ー ク [ク] ンジョロー ガ。(老女) 水を口に  
 含んでいるだろう。  
 ス [ー] 吸う。  
 [カ] ム 嘯む。  
 [ガ] ンジ [ガ] ンジ がんじがんじ。幼児に嘯むようにいうときの言葉。  
 カ [ジ] ル 齧る。○ハシオ カ [ジ] ル。(老女) 端を齧る。  
 タ [ベ] ル 食べる。  
 ク [ー] 食う。  
 ク [ラ] ウ 食らう。○シャツ [シ] ヤト ク [ロ] ーテ トコヅ [ケ]。(老  
 女) さっさと食べておやすみなさい。  
 イ [タ] ダク 頂く。  
 ナ [メ] ル 舐める。  
 ネ [ブ] ル 舐る。○ア [メー] ネ [ブ] ッチョンノ ヨ。(老女) 飴を舐め  
 ているのよ。  
 シャ [ブ] ル しゃぶる。  
 ホー [バ] ル ほお張る。  
 オーグ [チ] ンデタベル 大口で食べる。  
 [ワ] ケアッテテタベル 分け合って食べる。  
 コワケニシテタ [ベ] ル 小分けにして食べる。  
**ツマミグイ** つまみ食い。  
 テ [ノ] クボスル 手の窪する。味見する。食べ物を手のひらに少し載せて食  
 べること。手の窪んだところに載せて食べることからこの  
 名があると考えられる。○ [キ] ヨー キーボ [メ] シ タ  
 イチョンジャガ テ [ノ] クボスル カ。(老女) 今日、切  
 干ご飯炊いたのだけど味見してみる。  
 ハラ [ゴ] シラエ 腹ごしらえ。  
 [ク] イカケ 食いかけ。【[タ] ベカケテ [チ] ユーザ スルデ [シ] ヨー。】  
 (老女) (食いかけというのは、) 食べかけて中座するでしょう。  
 (そのことをいう。)  
 クイチラ [カ] ス 食い散らかす。  
 コ [ボ] ス 零す。  
 ベ [ロ] ヤイタ 舌を焼いた。  
 ベロ [カ] ンダ 舌を噛んだ。  
 ハ [エ] ーササッタ 歯へ刺さった。舌を噛んだときにいう。  
 [ノ] ドヘタ [テ] ル 喉へ立てる。○イ [ギ] タテ [ナ]。(老女) 魚の骨

( )

を喉へ刺さないように。

[ノ] ドヘカ [カ] ル 喉へ掛かる。

[ノ] ドヘサ [サ] ル 喉へ刺さる。

[ノ] ドエツマル 喉へ詰まる。物が喉に詰まった時にいう。

ム [セ] ル 咽る。

ヨダ [レ] タレ 涎垂れ。○アッ [コ] ノ コワ ヨダ [レ] タレ ヨ。(老女)  
あっこの子は涎垂れよ。

タベ [ア] ーダ 食べ飽きた。

クイクタ [ビ] レタ 食い草臥れた。

クイ [キ] ル 食い切る。食べ切る。

クイノコ [シ] 食い残し。食べ残し。

## (ウ) 食品評価

### ① 味

ア [ジ] 味。

アジガ [シュ] ージョル 味が染みている。食材に味がよくついていることをいう。

アジガ [ナ] ー 味が無い。

**アマ** あま。薄味のことや砂糖の甘さをいう。

ア [マ] イ 甘い。薄味のことや砂糖の甘さをいう。

ア [マ] ー 甘い。薄味のことや砂糖の甘さをいう。

アマス [ギ] ル 甘すぎる。

アモ [ナ] ッタ 甘くなった。

アマット [ロ] イ 甘っとろい。

カ [ラ] ー 辛い。濃い味のこと。塩、醤油、山葵などを使った食品に対していう。

アマガ [ラ] ー 甘辛い。

シオ [ア] ジ 塩味。

シオガ [ラ] ー 塩辛い。

シオカ [ラ] イ 塩辛い。

ニガ [ミ] 苦味。

ニ [ガ] イ 苦い。

ニ [ガ] ー 苦い。

ニガガ [ラ] ー 苦辛い。

イグ [イ] ー いぐい。喉にくる苦味をいう。

アブラガオ [イ] ー 油が多い。

アブラゴ [イ] ー 油濃い。

ツカリス [ギ] 漬かりすぎ。

ス [イ] ー 酸っぱい。○アノ ナマ [ス] ワ ス [イ] カッタ. (老女) あの酢の物は酸っぱかった。

シ [ビ] ー 洗い。

シ [ブ] イ 洗い。

[ス] ガキキス [ギ] ル 酢が効きすぎる。

サッ [パ] リシトル さっぱりしとる。

アッ [サ] リシトル あっさりしとる。

[ン] ンマー うまい。

[ン] モナー おいしくない。

[オ] イシーナイ おいしくない。○オ [バ] ーサンガ [イエ] ーユー マ  
デ シチョ [ラ] ンカッタラ チャント ツ [カ] ンケン  
[オ] イシーナカ [ロ] ーガ トカ [ネ] ー ユーン デ  
ス ヨ. (老女) お祖母さんがいいと言うまでしていなかつたら、ちゃんと搗かないからおいしくないでしょう、とかね言うのですよ。

ジョー [カン] 上爛。ちょうどいい温度で爛ができたこと。

タベイー 食べやすい。○タベ [イ] ー [グ] ライニ オッテ イレルン. (女)  
食べやすい位に折って入れるの。

## ② 匂い

カ [ダ] 匂い。○ド [ガ] ーナ カ [ダ] ションノ. (老女) どんな匂いがしているの。

ニ [オ] イ 匂い。

カ [オ] リ 香り。

コーバ [シ] ー 香ばしい。

ク [サ] イ 臭い。

ナマグ [サ] ー 生臭い。十分に煮ていない時にいう。

ミズク [サ] ー 水臭い。

アブラク [サ] ー 油臭い。

ハナエ [ク] ル 鼻へくる。酢がつんとするような時にいう。

## ③ 質感

ネン [バ] リ 粘りがある。

( )

ヤ [オ] イ 軟らかい。  
カ [タ] ー 固い。  
コ [ワ] ー 強い。芯の残った飯にもいう。

④ 見た目

オーモ [リ] 大盛り。  
ヤマモ [リ] 山盛り。

(エ) 食前感・食後感

① 食前感

ヒダ [ル] イ 饑い。  
ヒ [ダーリ] ー 饑い。  
**ヒモジ**ー ひもじい。  
ハ [ラ] ーヘッタ 腹減った。  
ハ [ラ] ガヘル 腹が減る。  
ヒタナ [メ] ズリ 舌舐めずり。  
ノドガカ [ワ] ク 喉が渴く。  
[ホ] シューナイ 欲しくない。食べたくない。

② 食後感

マンブク 満腹。  
ハラガフ [ト] ッタ 腹が太った。  
ハラ [イ] ッパイ 腹一杯。  
ム [ネ] ガヤケル 胸が焼ける。胸焼けがする。  
[ゾー] リガハケン 草履が履けない。草履が履けないくらい満腹だ。呼び事  
があつて帰ろうにも満腹で身動きができないことを面白  
く言った言葉。  
タ [ベ] スギ 食べ過ぎ。  
**アタル** 中る。食中毒になること。  
**アタリモノ** 中り物。食中毒のこと。  
ハ [ラ] ガコ [ワ] ル 腹がこわる。腹痛のこと。  
ハラ [コ] ワリ 腹こわり。腹痛のこと。  
アゲソー [ナ] 上げそうな。もどしそうな体調をいう。

## (オ) 食性向

## ① 食性

オーグ [イ] 大食い。

オーモ [ノ] グイ 大物食い。

オーモノ [グ] ライ 大物食らい。

オーメシ [グ] ライ 大飯食らい。

**ズイタワル** ずいた悪。食いしん坊の人。いやしい人。

**イヤシンボー** いやしん坊。食いしん坊の人。いやしい人。

ヨ [ク] ッパチ 欲っぱち。欲深い人。

ゲサ [ク] ナー 下作な。下品な。

**コシヨク** 小食。

シヨクガホ [ソ] イ 食が細い。

ハヤグ [イ] 早食い。

ト [ロ] イ とろい。ゆっくり。食べるのが遅い人という。

モ [タ] モ [タ] もたもた。ゆっくり。食べるのが遅い人という。

ウル [サ] イ 煩い。食べ物に煩い人という。

クチガ [コ] エチョル 口が肥えている。

ゼータ [ク] 贅沢。

クワズ [ギ] ライ 食わず嫌い。

ス [キ] キライ 好き嫌い。

アマ [ト] ー 甘党。最近になっていう。

アマズ [キ] 甘好き。昔からいう。

カラ [ト] ー 辛党。最近になっていう。

カラズ [キ] 辛好き。昔からいう。

**ネコジタ** 猫舌。熱くて飲食できない人のこと。

## ② 酒癖

サケノ [ミ] 酒飲み。

オーザケ [ノミ] 大酒飲み。

ノ [ミ] スケ 飲みすけ。大酒飲みに同じ。

ノンダク [レ] 飲んだくれ。大酒飲みに同じ。

グータラ ぐうたら。酒飲みのこともいう。

**グタマキ** ぐだまき。酒を飲んで絡んでくる人のこと。

ホイト [ザ] ケ ほいと酒。人の酒を欲しがる人。宴に混じって勝手に酒を飲む人のこと。

( )

ヨッパ [ライ] 酔っ払い。

ヨイドレ 酔いどれ。酔っ払いに同じ。○ヨ [メ] サンガ. [キ] タ コロニ  
ワ ミン [ナ] ヨイドレ [チ] ヨル. (老女) 嫁さんが来た頃  
には、皆酔いどれている。

ヨータンボー 酔いたんぼー。酔ってふらふらしている人。

サ [ケ] グセガワルイ 酒癖が悪い。

ナキ [ジョーゴ] 泣き上戸。

ワライ [ジョーゴ] 笑い上戸。

スイキョスル すいきよする。酒を飲むと怒り出す人。

アル [チュ] ー アル中。

## (カ) 食事の挨拶

### ① 提案の挨拶

「キョーワ キ「リボシ「ゴハンニ ショーカイ「ノー 「ヤ. (老女) 今日は、切  
り干しご飯にしようかね。

### ② 勧誘の挨拶

ドー [ゾ] どうぞ。お客さんにいう。

ドー [ド] どうぞ。お客さんにいう。

ヤロー [ヤ] やろうや。宴をはじめようという時にいう。

ハナエン [カ] ー はなえんか。宴をはじめようという時にいう。

ハナヨー [ヤ] ー はなえようや。宴をはじめようという時にいう。

ハナエテ [メ] ー ンジャナイ [カ] はなえてもいいのではないか。宴をは  
じめようという時にいう。

[ノ] ンデ 飲んで。

ノミ [ナ] イ 飲みない。飲みなさい。

イッパイ [ノ] メ 一杯飲め。

オチャ [ノ] ンデイニ [ナ] イ お茶飲んで帰りなさい。帰る前にお茶でも飲  
みなさい。

[タ] ベテ 食べて。

タベ [ナ] イ 食べない。食べなさい。家族にいう。

クイ [ナ] イ 食いない。食べなさい。

タベン [サ] イ 食べんさい。食べなさい。

タベテミ [ナ] イ 食べてみない。食べてみなさい。

[タ] ベテミ [ナ] イノー 食べてみないのー。食べてみなさいよ。

ヨバレ [ナ] イ 呼ばれなさい。頂きなさい。  
 オアガンナ [サ] イ お上がりなさい。  
 テ [ノ] クボシテミーノ 手の窪してみーの。味見してみなさいよ。  
 モットタ [ベ] ンニヤー もっと食べないと。

### ③ 応じる挨拶

**イタダキマス** 頂きます。  
**ゴチソーナリマス** ご馳走になります。  
**ゴッツオーナリマス** ご馳走になります。  
**ヨバレヨー** 呼ばれよう。頂きましょう。  
**ヨバリヨー** 呼ばれよう。頂きましょう。  
**ゴチソーサマ** ご馳走さま。  
**ゴチソーニナリマシタ** ご馳走になりました。  
**ゴッツオーニナリマシタ** ご馳走になりました。  
 [ギョーサン] ヨ [バ] レマシタ 沢山頂きました。  
 オ [カ] ワリ お代わり。  
 ツイジャロー [カ] 注いであげようか。家族にいう。  
 モー [イ] ッパイタ [ベ] ーヤ もう一杯食べなさいよ。家族にいう。  
 オ [カ] ワリシマショー [カ] お代わりしましょうか。あらたまった言い方。  
 モー [チ] ヨットモラオーカ もうちよつともらおうか。  
**ヘシテクレ** 減らしてくれ。  
 ヘシテク [ダ] サイ 減らしてください。  
 [ト] ッテクレ 取ってくれ。

### (キ) 食事・炊事の場所

タナモ [ト] たなもと。台所のこと。昔はこう言っていた。  
 [ダ] イドコ 台所。  
 ダイドコ [ロ] 台所。  
 ハシ [リ] はしり。流しのこと。昔(家の外にある頃)はこう言っていた。  
 ナガ [シ] 流し。  
 [ス] イジ 炊事。  
 スイジ [バ] 炊事場。  
**チャノマ** 茶の間。あまり言わない。昔はたのもとで食事をしていた。  
**イロリ** 囲炉裏。○オ [バ] ーサンノ トコ [ロ] ワ イ [ロ] リガ [ア]  
 ッタケー。(老女) お祖母さんの所は囲炉裏があったから。

〔謝辞〕

調査に協力してくださったインフォーマントの皆様にご心よりお礼申し上げます。中でも、豊島小野浦の西野ツルエさん（大正12年生）、日高徹之（昭和11年生）、法子（昭和13年生）夫妻には長時間にわたり快く調査に協力していただきました。心よりお礼申し上げます。

また、村松洋子先生には、芸予諸島を知るきっかけを与えてくださいました。ここに記し謝意を表します。