

食料名彙

柳田國男

青空文庫

序 諸君の『食習採集手帖』が整理せられたら、この語彙はまた大いに増加することであろうが、それを促す意味をもつて、まず自分の今までに控えておいたものを並べてみる。この中には救荒（ゆうこう） 食物は入っていない。またいわゆるいかもの食いの食えば食えるというのも入れてない。我々の目的は通常の生活を明らかにするにあるゆえで、また昔食ったというだけのものも入れない。

マスモノ 五穀の総称として槲物という語がある（土佐方言の研究）。佐渡でもマスノモノ。米麦などの槲で量るもののことである。亥の子の日には槲の物をいつさい外に出さぬなどという。

キチマイ　吉米。よき米ということをいつの頃よりか音でいう。
これ 糜米(もちごめ)と区別する名というのは（淡路）、後の解であろう。
もとは常の日は 粳米(うるちまい)より悪いものを食つていたからで、それ
には屑米(くずまい)また粟(あわ)、稗(ひえ)の類も算えられたことと思う。

シャクノコメ　粳米をシャクの米ということは四国ばかりでない。
鹿児島県十島の悪石島(あくせき)でも、粟に糜と粳との二種があり、後者
をサコアワまたはシャアクともいう（民族学研究二巻三号）。シ
ヤクは瓢のことで、「ひさご」という語から導かれている。これ
も槲物と同じに瓢で量つて使う粟の義と思われる。器をもつては
かるのは、人別に定量があつたことを意味する。すなわちそれが
槲の最初の用途である。

ヨネスル ヨネは農家では稻米だけに限つてはいなかつた。たとえば信州遠山とおやまでは、粟などの搗いて外皮を剥いたものもヨネである（方言六卷一号）。天竜川を越えて三河の北設楽郡きたしだらでも、稗、麦ともに皮をとつて精げることをヨネスルという。ヨネしたものは家の中の物置に置く。糲もみのままなのは外のアラモノ庫に入れて置く。アラモノとは脱稃せぬ穀物の総称である。

イマズリ 糜で貯えておいて、盆の頃になつて糲摺もみすりしたものエマズリすなわち今摺という（頸城方言集）。普通の食料には早くからまとめて摺つておき、かついろいろの調合をしてすぐに炊たけるようにして貯えてあつたのである。

ケシネ 語原はケ（麿）の稻であろうから、米だけに限つたもの

であろうが、信州でも越後でもまた九州は福岡・大分・佐賀の三県とともに弘く雑食の穀物を含めていうことは、ちょうど標準語のハンマイ（飯米）も同じである。東北では発音をケセネまたはキスネと訛つていう者が多く、岩手県北部の諸郡でそれを稗のことだといい、また米以外の穀物に限るようにもいう土地があるのは（野辺方言集）、つまりは常の日にそれを食していることを意味するものである。南秋田郡にはケシネゴメという語があって、これは不幸の場合などの贈り物に、布の袋に入れて持つて行くものに限つた名としている。そうしてその中にはまた粟を入れることもあるのである。家の経済に応じて屑米雑穀の割合をきめ、かねて多量を調合して貯蔵しおき、端から柵または古椀の類をも

つて量り出す。その容器にはケセネギツ、もしくはキシネビツというのもある。ヒツもキツも本来は同じ言葉なのだが、今は一方を大きな箱の類、他は家屋に作り附けの、落し戸の押入れのようなもの名としている地方が東北には多い。九州の方のケシネは甕かめに入れ貯蔵する。これをケシネガメといつてはいる。

ケシネツツキ 飯米を貯蔵用に精げておくことをケシネスル（久留米方言考）、またはケシネ搗くという。忙しい折柄にこのケシネが絶えると、農家ではまごつくのである。千葉県には霖雨りんうをケシネツツキという言葉さえできていた（上総国誌稿）。外の作業はできなくて、ただ飯米を搗いてくらす時という意味らしい。佐渡の海府かいふ地方では飯米が絶えて、にわかに稻を扱き穀を摺つて食

べる米だけをケシネといつてゐる。熊本県などにも、飯米をケシネという語はすでに行われなくなつて、ケシネといえばただ穀類を搗きまたは摺る作業の名になつてゐる（肥後方言集）。そのケシネにはもちろん米だけでなく、麦や粟を精げる仕事も含まれていた。しかも標準語でジゴエ（地声）というところを、ケシネ声という語なども行われてゐるから（肥後南関方言集）、まだケシネをふだんの食物と解する記憶はあるいは残つてゐるのである。

カテゴメ カテとは飯にまぜるいろいろの雑物のことであるはずだが、越後の蒲原^{かんばら}地方などでは、粗悪な米をカテゴメ、米の砕けをカテともいつてゐる。多分はカテ飯を炊ぐ時の米という意味であろう。だからそのカテ飯に入れる菜大根の類をシタガテとも

いうのであるが、別にゴンダと称してそのカテ米だけを、味噌汁で煮て食べることもある（さと言葉）。

デハ 宮崎県などでは、デハというのがこの食用米のことである（日向の言葉卷三）。ところが壱岐の島に行くと芋いもと穀類の粉とを釜かまの中で練つたものをデエハといつている（方言集）。二語は関係があるらしいが語原が知れない。

フチカタマイ 農家で自家用に取りのける米を、扶持方米といいう処がある（岡山方言）。扶持方すなわち一家眷属けんぞくを養う食料である。

ナカシマイ 能登の鹿島郡などで、仲仕米というのはダイトマイのことだという。大唐米はトウボシまた赤米とも称し多産劣質のことだという。

新種である。仲仕のようなうんと食う者には特に用意してこうい
う米を向けるのである。土佐などでいうキチマイは、このダイト
米に対する語だといつてはいる。

ウシカタマイ 東北地方の牛方は一種の行商で、主として塩、塩
魚などを売つてあるいた。その牛方に与えて塩と交易するために、
用意しておく劣等品を牛方米といったのである。土地によつては
その米もなくて、稗や粟をもつて塩を買うところもあつた（塩俗
問答集）。

カジゴメ 鍛治米である。越後などには農具の貸付制が行われて
いて、鋤鍬すきわを鍛治から借りて使う農家も多かつた。その借料をも
年貢といつていた。秋の収穫後に鍛治屋がその米ネンゴを集めに

来る。それに渡すために多少無理な調製をした粗悪米を用意しておくのが鍛治米である。この米をまた 壇 料 とか 入会料 米などに充てることもある（金塚友之亟君）。

オケヤゴメ 飛騨の高山附近など、あまり上等でない米を、特に桶屋おけやの支払のためにしておいた。それが桶屋米である。桶屋は秋收の後に、櫂そりを曳いてこの米を集めに来た。今はもう日当で金を払う者も多くなつてゐる。

マチマイ 越後の旧新発田領などには、年貢米と町米とにも差等があつた。前者は一俵四斗と二三升で、俵は二重、これを散田さんでん作りといい、後者は一重俵で六斗入であつた。今日はむろん一樣に四斗入となつてゐる。

ニギリゴメ 昔は穀物を食い延ばす方法として、毎日炊事に際して一握^{ひとつか}みずつの飯米を別にのけておく風習があつたという（山口県阿武郡）。鹿児島県ではこれを猪口米^{ちよこまい}ともいつている。報徳社などもこのチヨコ米を勧説^{かんぜい}した。

フカシモンゴメ 米穀調製の際にできる粗質の碎け米を越後蒲原地方ではまたフカシモン米ともいう。ばらばらしていくことからでは炊けぬから、カテ飯を炊ぐときに、この米を上に載せてふかすようにした。カテゴメというのも同じであろう。

ダゴノモン 加賀の河北郡の農村では米を搗くときに臼の外へ飛び散った分を拾い集め、これを団子のものという。団子の粉に挽^ひひより利用のし方がないからであろうが、注意すべきことには正

月七日の株団子のような、式の日の定まつた食物もこれでこしらえたことは（風俗画報二二五号）、東北などでいうツツボダンゴも同じであつた。なおこの地ではダゴノモンを、またアラモトともいうそうである。

ヨナドリ　岡山地方でヨナドリというのは、糀摺の際に最後まで残つた米まじりの糀、他の地方でアラともアラモトともいうもののことである。この名の起りは私には判らない。

カシラ　またヒキガシラともいう。唐臼で糀を挽いて米を取つた残りを、中国地方は一般にそういうつている。頭という名はよいけれども、何回も唐箕とうみや万石まんごくを通して、最後に篩ふるいの上になる屑糀のことなのである。今日は牛や鶏に食わせる家が多いが、以前は

これに粉米やシイナ（粬）を合せて粉に挽いて、テンコ餅というものをこしらえて食い、またはその粉を糯米にまぜても食つた（粒々辛苦）。安芸の山^{あき}県郡ではこれに粬を合せて、粉にして作つたものをヒキモノ餅といつてゐる。いずれも決しておいしいものではないが、シイナやユリヌカに比べると、カシラはまだそれでも上等の部であつた。

アラ 文字は古くから糰の字を書いてゐる。本来は玄米に対する糰のことだつたらしいが、それが問題になるのは、わずかずつ米にまじつた場合で、糰搗き時代にはこれをなくするのが骨折りであつた。アラモトという語は『類聚名義抄』^{るいじゆみょうぎしょう}にも見えてゐる。こちらが多分米にまじつた糰のことであろう。それが多い

のをアラが高いといった。人の欠点をアラというのも、こちらから転用した名である。

飯のアラを食べると腹を破る

という信州上伊那の諺ことわざなども（民俗学四卷三号）、人のアラと対立させて興を催した言葉のようである。

カイナゴ 加賀の大根布おおねぶのイタダキの女などの、在ざいへ魚を売りにまわつて農産物と交換する人々の、カイナゴといつているのは米のことだというが（ひだびと六巻三号）、これもいすれ質の劣つた米なのであろう。能登の方へ行くとカイノゴという者が多く、カイは匙さじすなわち臼の中のものをかき出す器の名らしいから、本来は団子の粉のことという方が正しく、つまりはカイノゴ用の米

ということを省略した名かと思われる。しかし現在は能登でもその米の粉だけでなくこれに供せられる三番以下の糀まじりの米を、やはりカイノゴと呼んでいる。この地方に行われる粉挽唄に、

夏のカイノゴ三升が限り

五升を出たやら鶏やうたう

というのがある（鹿島郡誌）。すなわちカイノゴ挽きは楽な仕事ではなかつたのである。

ユリゴ　屑米または米のきわめて粗悪なるものを、滋賀県湖南地方などはユリゴと呼んでいる。飛騨では元はユルコ今はイリゴ、越中でもイルコまたはエリゴ、越後ではイルコ・イリゴまたはイリマイといつてている。土臼で糀を摺つた時代にもたくさんエリ

ゴができたが、以前の手杵で搗いた時代はなおさらであつたろう。
 米を苧糸おいとの篩ふるいでふるうときに出るものといつているが（飛州志）、米
 そういう道具の普及せぬ頃にはユリという橢円形だえんの木の盆で、米
 と粂とをゆり分けたので、そのユリの奥に滑り落ちずに止まつた
 ものを、ユリゴと呼ぶようになつたのである。めんつうその他す
 べての橢円形のものを、ユリナリというのもこれから出た語で、
 最初の必要は米だけを揺り落すために、こういう形を考え出させ
 たようと思う。近世はいろいろのもつと便利な器具が発明せられ
 てユリは主として祭祀用のものとなつたが、なおこれに食物を入
 れて頭に載せて運ぶのには由緒があつた。ユリゴには碎け米や粂、
 またはいろいろの屑ばかりが残るから、飯に炊くことはとてもで

きない。挽いて粉にしておいて糯・粟などを加えたくさんのかまぼうや山牛蒡の葉を搗き込んで草餅として、米マタジすなわち補食用に供するか（ひだびと四巻五号・六巻二号）、そうでなければ蕎麥粉などとともに練つて、手毬てまりほどの大きさに丸め、藁火や炉の中に転がして焼いて一朝の飯の代りにした。祭や祝ごとの日には、特に小豆あずきや菜のあえもの、塩辛や蛸たこなどを入れてこの団子をこしらえることもあつた（頸城郡誌稿）。あるいは小さいイリゴダンゴを入れて団子汁を作り、またはイリゴガテと称して飯の上に載せてともに蒸すことも越後などにはあつた。南魚沼郡では苗代の種糀の残りを乾して炒つて、特に石臼で荒く挽いたイリ米というものがあつた。これは粥かゆに煮て病人の食餌しょくじにしたというから

(高志路三巻七号)、名は同じでも別のものである。

イロヌカ 米の碎けを石見の邑智郡の一部でイロヌカというのはユリヌカであつた。またユリヌカといつている土地もこの地方には多い。唐臼で挽いた時に、すくもの屑などとともに残る小米のこととて、こういうのはヒキグイすなわち粉食にするより他に用途はなかつた。

チチュウコ 土穂すなわち土にまみれた稻の落穂を、発音がむつかしいのでいろいろな言い方をしている。ツツボという土地が最も多く、それでこしらえた団子をツボ団子ともいうが、これでも元の意味がもう不明になつて、庭の掃き寄せのすべての屑米までを含むようにも解せられている。越後の三島郡などでチチュウコ

というのもその一つで、チチュウは稻架場^{はさば}の落穂のことと、それを粉に挽いたのがチチュウコだとはいうが、文字は地中粉などと書いているそうである。昔は寺子屋への附届けは、歳暮の礼に、この地中粉が一袋であつた。

それでこの郡の諺^{ことわざ}にも、

チチュウ粉を運ばなければチチュウを運べ

というのがあるそうで、その意味は「寺子屋に行かぬ者は落穂拾いをする他なし」ということだと語っている（高志路七巻二号）。旧暦二月一日の犬の子ついたちという日に、この粉をもつて団子をこしらえる風習は、相応に弘く行われているが、中越ではこれをもチチュウ団子と称し、『北越^{ほくえつ}月令^{げづれい}』にはまた土生団子と

書いている。岩船郡の方でチジヨ団子というのも同じ日の食物で、チジヨは落穂米または掃き米のことだという。現在はそればかりで作るわけでもないが、本来はこれを用いるのが恒例であつたことは名称からも察せられる。これを茹くるのに十二月という新春の呪まじない木を焚き、また家に飼つてある鳥けものにもこれを食べさせたということである（布部郷土誌）。岩手県上閉伊郡かみへいで、秋の稲こきの時に足元に散る残穀から製するというツンジヨオダンゴも（遠野方言誌）、土穂の訛語であることは明らかだが、これはいかなる機会に作るのか、まだ確かめられていない。

コメザイ 佐渡の島の中部で、米の屑のことを行う。語の起りは米のサイではなく、メザイに「小」を冠したものらしい。

メザキ 米を篩にかけて残つた屑をそういう処もあるが（長門豊浦郡）、おそらくは粉米を意味する東京などのメンザイと同じ語であろう。尾張の日間賀島ひまかでも、メザイとコゴメとは同じで、これと小麦糟かす、大豆の粂などを合せ蒸して糠味噌ぬかみそを作るという。

あるいはまた麦のメザイもある。麦粒の芽の部分の碎けたものというから、メザキ・メンザイもともに芽先の意にちがいない。

滋賀県の湖北にはまた蕎麦のメンジヤがある。これは十分実の入らぬ粒、すなわち粂のことだといつてある。米に混じて飯に炊いで食べる（高島郡誌）。長崎県松浦の島々で、メザケ・ミザケまたはミジヤケというのも、碎け米もしくは粉米のことである。

ミヨサ 滋賀県南部の各郡から、伊賀の阿山郡にかけて、粂をミ

ヨサという。大和・和泉の方ではミオサというが、語原が不明なのだからいざれが正しいとも言えぬ。ただ北陸では富山県でミヨーシ、関東では上総房州かずさの方でミヨセというのがやはり粂のことらしく、ミヨサの方が類例は多いのである。房州などのミヨセは、粂に限らず庭に落ち散つた屑米を総称し、今は少なくとも実寄せという感じで使っているらしい。ミヨシ団子は土穂団子も同様に、初冬の神祭の式の食物ともなつてゐる。

シンダ 粂の「しいな」は、もと発音のしにくい語音だつたと見えて、地方ごとに大分ちがつた形にかえられている。たとえば中国・九州で一般にシイラ、それで農民の好んで食う「しいら」という魚の名を忌んで、この方をマンビキと呼びかえている。東北

は岩手県の大部分では粂をシイタ、秋田県の男鹿半島などはシダ
 といつてている。二番糀を唐箕とうみにかけて、その中の一番を「人のシ
 ダ」と呼び、これからは米の粉を取つて、ネレゲその他の餅に作
 つて食べる。そのまた二番は「馬のシダ」と呼び、馬に食わせる
 (寒風山麓農民手記)。能登半島の各郡では、粂をシンダとも発
 音している。それで考えるのは東京でいう糠味噌、関西でジンダ
 ともいう粗悪な味噌は、本来はその材料にする粂から出た名であ
 つたらしい。今日は漬物の床にしか使わぬようになつたが、以前
 は食料であり、今も伊予石鎚いしづち山麓の村々などに、これを食べて
 いる者があるということである。

イタジイラ 粂は事によるとシイナよりもシイラの方が前であつ

たかも知れぬ。粂の屑ではないが、粂そのものをシラという言葉は八重山諸島にある。現在はその粂の貯蔵方法に、穎のままで積んだものだけをシラチャネと詠じたのも、单なる白色の種をいう縄の神歌などにシラチャネと詠じたのも、单なる白色の種をいうことではなかつたらしい。熊本県の葦^{あしきた}北郡でも、今は粂殻のことをシラというがこれも最初はやや実のあるものまで、包括していたことは疑われぬのである。中国では岡山地方に、イタジイラという語がある。粂の中のまた屑であつて、男鹿半島の馬のシダに当るものだが、これをそう呼ぶのは板のごとく扁平な粂の意ではなく、もとは汰板（ゆりいた）の上に残留するシラのことで、すなわちシラが普通の粂であつたことを推測せしめる。

ジャバ 越後の刈羽地方などで、粂の一種の幾分か実のあるものをそういう。唐箕の二番口へ出て来るのが多くはそれで、これを石臼にかけて粉とし、ジャバ団子をこしらえる（高志路四巻八号）。

イカシ 粂をイカシと呼んでいる地方もある（但馬方言集）。イカシバツトウというのはこれを粉に挽いたもので、この地方のハツトウは多分炒粉いりこであろう。臼でひく以前には杵ではたいていたので、ハツトウという語は起つたものと思う。

ミケ 肥前上五島かみごとうでミケというのは碎米のことである。あるいは前に挙げたミザケなどの訛音かも知れぬ。

イスンカ 伯耆中津の山村などには、屑米をイスンカという語が

あつて、イリゴも同じだというが、この方は凶年に多くできるものだというから、多少の差異はありそうである。以前は普通の食事にも食べていたというが、現在はその粉に蓬^{よもぎ}や野葡萄^{のぶどう}の葉の干したのを交ぜて、円くしてオヤキに焼き、味噌・砂糖などを附けて食べる。東京などでよく聞く「粉糠^{こぬか}三合あれば養子^{むこ}に行くな」という諺を、ここでは「インカ三合あれば智^{むこ}になるな」というそうちだから、インカの粉糠に近いものであることはわかる。出雲の能美郡^{のみ}でも屑米または碎け米をインカ。おそらくはもと白糠であつて石糠ではないだろう。又カは今日では主として粉糠のことをいうが、古い用法ではアラヌカの方がヌカで、玄米を精げる時にできる方が特別であり限定詞を被つていたのである。篩の

まだ精巧でなかつた時代には、粉糠には微細の米屑を多く交えていたので、その全体を食料の外に置くことができなかつたのである。

テノコ 千葉県東上総方面ひがしかずさでは糠をテノコといふ（千葉方言）。おそらくは穀殻だけをヌカといつていたので、いわゆる粉糠には別にこういう名が入用だつたのであろう。あるいは手糠で、手に附く糠の義であつたのを、ヌカともいいにくいで手の粉のように感じ始めたのかも知れぬ。



ハワケ 飛驒丹生川谷では、稗と米とを半々にまぜたものに限つてハワケという（採訪日誌）。かねて飯米の為に大量を調合しておく場合の名らしい。米と麦とを併せ炊く飯をハンバグといいうのも、起りは半麦でも半白でもなくて、やはりこのハワケだつたろうかと思う。

スリヌギ 稗の粉の最も精選したものを作渡の外海府そとかいふなどではスリヌギという。搗いた稗を何回も石臼にかけたもので、淡い水色を帯びた美しい色の粉である。赤児の乳の代りに用い、また病人も稗のスリヌギを食べても全快せぬようなのは、医者に見せても見込みはないといつていた。

トウキビゴメ 阿蘇火山の東側面の陸田地方は、玉蜀黍とうもろこしを主食

にしている。粉にひいても食うが多くは米粒大に碎いて飯に炊ぐ。
 それを唐黍米とうきびというが、唐黍はこの地方では玉蜀黍のことである。遠目には美しい色をしているが、トウキビ米はそう旨うまいものでない。

コザネ 阿蘇に接した日向ひゅうがの高千穂方面では、麦や玉蜀黍とうきびをすり割つたものをコザネといつてはいる（旅と伝説六巻八号）。豊後の方ではコザネといえばただ割麦のことである。ヒキワリといいう名は挽白ひきわが普及してから後の名であろうが、その前にも割麦はあつたのである。コザネは古い言葉かと思われる。近年になつては穀実をサネとはいわない。

コクレン 玉蜀黍には数多あまたの地方名のあることは、『方言観書』

中にもう発表した。その中ではコウレンというのが不明で、あるいは高麗黍こうらいきびの名が元はあつて、それを訛つたのかとも思うが、越後西蒲原にはコクレンという語さえあり、地蔵堂の町のコクデンガシというのも、玉蜀黍で製した菓子の名であつた（高志路一卷六号）。

サナゴ 東京西郊の農村では、小麦の挽いた粉をサナゴといい、もとはこれを午後の間食にもしていたというが（北豊島郡誌）、これは少しばかり変化した用語法であつた。サナゴは静岡県西部の山村では、粉をふるう時に篩に残る荒い粉のことで、またフキガスという者もある。小麦のサナゴは多くは鶏の飼料であつた（土の色一二巻三号）。山形県の東田川郡でも、米や蕎麦そばの粉の

篩のかすの滓がサナゴ（土の香一六巻三号）、上総の一のみや宮辺でも豆の粉を挽いた残りの滓がサナゴである。サナはサマと同じに元は窓または目のあるもの、たとえば焜爐こんろの中じきりの網様の底を、近江の北部ではサナと呼んでいる。だから篩の目から出さにしまつたものが、サナゴと呼ばれることは、ユリゴなども同じである。ところがその言葉が次第に不明に帰して、長門の豊浦郡でも東京でママコといいうもの、すなわち粉を水に和したときに、小粒となつてよく水に交らぬものをサナゴといつている。

メゴナ 麦の引割を作るときに粉ができる。それを相州津久井地方で、メゴナといいうのは新語である。すなわち臼の目にたまる粉の意である。

メカス　目糟も挽臼に残る滓のことだつたろうが、現在はこれだけをもう一度臼にかけるので、その意味が説明しにくくなつた。佐渡の島などのメカスはもつぱら蕎麦の粂のことで、これを粉にしてメカス団子というものを作つてゐる（佐渡の民謡）。外海府に行われる民謡の一つに、

稗粉するときや嘗め嘗め摺るがな

メカス摺るときやならが出る

というのがある。ナラは涙、この島ではダ行をラ行に発音するのである。蕎麦のメカスは臼にかけてもなかなかすりにくく、しかも稗粉ほど旨くはないのが悲しいという意味であつた。越後の岩船郡では、米の精白の際に生ずる粉米碎け米もメカスといい、蕎

麦のメカスもまた粉をひく前にとつてのけるというが（布部郷土誌）、それはこのメカス摺りに取りかかる前までの話であろう。

信州の下伊那郡で、蕎麦のメクソといつているのもこのメカスのこと、この地では蕎麦粉は水車の挽臼にかけて挽くが、それへやる前にまずメクソを取ることをカジユウスルといつていう。粒を石臼に入れて杵きねでこねるのだというが、実際を見ないからどういう風にするのか私にはわからぬ。このメクソだけは別に粉に挽いて、かい餅などにして食べるという（伊那一五三号）。ところが石川県の石川郡などでは、そのように二つに分けて挽かなかつたとみて、蕎麦を篩にかけて残った滓がメクソだといつている（風俗画報二三〇号）。察するところ以前は一様に、蕎麦もメク

ソも同じ臼をもつて、一続きに粉にしていたのである。

モミジコ 関東の方ではフスマというものの、すなわち小麦の粉を取りつた残りの外皮を、上方では一般にモミジというようである。

その色の少し赤味を帯びたのを、紅葉にたとえた風流の名らしい。そのモミジからも悪い粉を取つて食料にした。これをモミジコともまたフスマコとも、両様の名をもつて呼んでいる地方もある

（紀伊日高郡）。

スマ 小麦の外皮をフスマというわけは、まだ明らかでないが、麩ふという食物の名と関係があるだけは想像することができる。現に埼玉県の東部農村には、小麦粉を取つたあとの糟を、スマといつている例もある（幸手方言集）。フスマは現在は家禽かきんなどにや

つてしまふけれども、以前はこの中からいろいろの入用なものを取つた。その一つはすなわち麩、その残りの粗悪品からは、糊に澱よどんだものを、乾して曝さらして貯蔵するのであつた。石の挽臼が行き渡らなかつた世には、搗臼によつて得られる小麦粉の量は少なく、麩になり生麩になる部分が今よりもはるかに多いので、フスマも当然に食料の中に入れなければならなかつたのである。しかしそれをスマという名で呼んだかどうかはまだ明らかでない。

コムギシラコ 土佐の高岡郡では、フスマすなわち小麦の皮を水で捏こねて、そのねばりを麪もちの代りにする。子供が蜻蜓トンボをさすのは、通例はこの小麦シラコであるという。このシラコも白い色から出

た名ではないらしい。

トドリ 麦を磨いだ磨ぎ汁の底に沈澱するものを、長門の島々ではトドリといい、これに蓬の葉を入れて餅に搗いたのを、トドリ餅という処もある（見島聞書）。



ノムギ 信州から飛騨に越える野麦峠の地名なども、この野生の食料によつてできた名という（信濃地名考）。野麦はミヤコザサという一種の笹の実で、普通にすずの実というものの方言である。皮は薄赤く、中に白い粉があつてやや小麦と似ている。山地の住

民はこれを穀物に交えて麺に作つて食べていた（伊那一五三号）。エノコ 隠岐の島 前では葛の根をエノコという（昔話研究一巻九号）。この名称は他の地方ではまだ聴かない。

ズリ 長門の大津郡などで、根から澱粉を採取する野生植物の一つ、「かたくり」のことだというが、西の方でこの名をもつて呼ぶのは、山慈姑だけには限らぬようだからまだ心もとない。ズリという名は他にもあるかどうか。

ウルネ ウルネカラズラという野生植物の根だということで、昔の飢饉年にはこれから片栗粉を取つて食べたという話が、紀州の上山路などにある。カラズラという以上は本物の片栗でないことは明らかである。南河内の山村でカラウまたはウリネというもの

と同じであろう。

カネ 葛の粉をカネまたはカンネという土地は弘く、九州は一般に葛をカンネカズラというようであるが、果してこの一種に限るか、または根塊類の澱粉でんぶんをすべてカネというのかは問題である。鳥取県の東伯郡などには、蕨わらびのカネという語があり、鹿児島県でも特にクズノカネと明示しているから、少なくとも長門の豊浦郡のように、これをカズネとはつきりと発音し、葛根の語音のごとく考えるのは誤りであろう。しかし注意して見ると野生のものに限り、栽培品の芋などにはそういわぬらしい。全体にこのいわゆるカネを、常食とする風は意外に少ないようである。飛騨の白川などは葛の粉はクズネで、カネという語は行われないが、こ

これから製した澱粉はコというものには入れていない。そうして明治の末頃までは、ただ凶年の補食として大事にするのみで、ほとんど常用にはしていなかつた（ひだびと五巻六号）。カネの語原はあるいはこういう処にあるのではないかと思う。

ハチガツバナ 野生の澱粉をハナという区域はなかなか弘い。それが同じ物をカネといわぬ地方にのみ行われているのを見ると、あるいはこの二語はもと一つのものかも知れない。飛騨で八月バナというのは蕨わらびこ粉のことで、多分は採取の季節から出た名であろうが、だいたいにハナとただいふと、この地方では蕨の粉のことである。しかし信州の伊那遠山などでは、クズノハナというのが葛粉のことであり、東北にはまた特に根バナという名もあるか

ら、元は範囲のずっと弘かつた語と想像せられる。ただそれが米・小麦・稗・蕎麦などの、澱粉にまで及んだかどうかは疑問であつて、後にこの区別を立てない土地が少しあつても、それは新たなる延長かも知れぬのである。熊本県の南部等において、人が死ぬとすぐに作る枕団子を、オハナというのは忌言葉である。すなわちこういう必要から、いつとなく米の粉もハナというようになり得るのである。

タテハナ 飛騨で蕨粉のハナを製する方法は、もうよほど進んでいる（ひだびと七巻二号）。これの水の中に沈澱させる装置をハナ桶おけ、その前に垂れ槽おけの中で攪拌する櫂かくはんのような木をハナ起しといふなど、いろいろの道具が具わっている。製品の中では上等

品をシロバナ、多少土などもまじつた二番粉を黒バナという。タテハナのタテはもとかきませることで、こうして作る粉の全体の名かと思われるのに、現在は二種を分離した第二等のものの名だという。すなわち黒バナとの中間にまた一つの品種が認められたのは、だんだん製法が改良せられて、優等の商品ができたことを意味するのであろう。

ネバナ 蕎の粉をネバナというのは東北一円のようで、これで製した餅をネバナ餅、岩手県の下閉伊郡では、またネ餅ともいっている（民俗研究九号）。秋田県の山本郡などには、今から百数十年も前に、もうこの蕎ネバナを、商品として売り出す村があつた（霞む月星）。ネバナが蕎の粉に限るようになつたのは、あるいは

はこれだけが早く商品化した結果ではないかと思う。その時代より前には、津軽では葛かずらの根の餅を、ハナモチといつていたこともある（率土そとが浜風）。

クサノハナ 相州の津久井から、富士の山麓地方にかけて、草のハナというのが蓬すなわち餅草のことである。蕨粉などのハナと共に通の点といえば、餅になるということだけであつた。それで我々はハナまたはカネという語が、何か補食料の意味をもつかと想像するのである。

ササメ 青森県の上北郡などで、蕨の根から澱粉を取つた残りの、一番滓をアモ、二番滓をササメという。無能な人を罵つてアモクソといい（野辺方言言集）、ササメとは言わないのは、ササメ以

上はまだこれを食料に用いる余地があつたものと思われる。

オノネ 美濃揖斐郡の山間の村で、オノネというのは、「からむし」の根のことである。晒して粉にして食用に供した。

カラウ 和名木烏瓜きからすうり という。カラウは瓜呂などとも書く。一名ウリネともいえば、前に掲げたウルネカズラと同じものであろう。二尺ほどもある大きな芋いもができる。それを掘り出して鉈なたではつり、唐臼でつき、水に浸けて粗皮を取り去り、底に溜つたものを握つて食べた。まことに苦いものであつたといふ（南河内郡滝畠村古老談）。これが我々の知つてゐるたつた一つの記述である。烏瓜は九州の方ではニガゴリという方言がある。やはりその根を食用とした経験からの名でなかつたか。

ヘボツチヨ 瓜類の末なりの小さなものを、この名で呼ぶことは他の地方にも例があるが、信州 北安曇郡きたあづみの小谷地方では、烏瓜のこともそういつている。食用または薬用にするのはその果実で、根の澱粉はいわゆる 天花粉てんかふんである（郷土一卷四号）。

オシグリ 掃栗（かちぐり）のことを岩手県九戸郡くのへではそういう（郡誌）。臼に入れて杵で搗くことをカツという地方ならば「かちぐり」、オスというのも多分同じ処理法の地方名であろう。

クリノコ 栗の粉、掃栗をさらに春はるいて粉にしたもの、青森県の五戸ごのへ地方では商品になつていた（ひだびと六卷一〇号）。

コザワシ 栲の実をさわして渋を抜き、食用として貯蔵するもの、そのさわし方には二通りあり、粒のまま灰水あくの中に永く浸してお

いて渋を抜くのをマルザワシ、一方最初から粉にしてさわすのが粉ざわしである。粉のさわし方は煮てどろどろにして上から水を当てる。これに用いる簀をす柵棚とちだなといい、櫛の皮で編んで布が敷いてある（ひだびと六卷二号）。これを十分に乾燥して後に貯蔵するものと思われる。櫛の実も同じような処理をしているようだが、なお柵の粉ざわしの方が多く用いられまた有名である。この語の行われる区域はなかなか弘く、岐阜・富山・新潟の三県にわたつて、山村には今なおこの製法を記憶している者があり、ことに越中五箇山ごかやまの奥、越中加津良かつら、飛驒桂というあたりには、嫁に行くなら桂へおいで

柵の粉ざわし我が家まよ

などという、少し皮肉な民謡さえ残つてゐる。すなわちこの粉の用法は餅に入れたり団子にこねたり、その他いろいろの手数のかかるものがあるのだが（旅と伝説九巻四号）、この土地だけ是最も簡単に、いつでも自由に粉のままを頬張ほおばつていたというのでこの歌があるのである。

ドワ 穀粉などの醸はつこう 酵して固まることを、出雲大原郡ではドワニナルという。標準語にはこれに該当するものがない。ママコといふのはただ水にゆるめた場合だけの名のようである。

ゴマメ 筑前早良郡さわらなどで、黒豆のことをゴマメといふのは、大豆を摺りつぶしたのをゴマメということと関係があるらしい。すなわち特にゴとして食うに適した豆の意か。

ゴト 陸前本吉郡などでは、醤油の滓をゴトといつてよく食べる。ヒシオ・モロミなどと同じだというが、もちろん一段と粗末なものであろう。糠味噌をゴトミソという地方もあるのを見ると、ゴトというものの範囲は豆だけに限らなかつたか、もしくはこのものにも元は豆を入れていたかである。鹿角のかづのけまないの毛馬内あたりでは、豆めしとぎの柔かなものをジンダと呼び、正月十六日にはカユノシリの中へ、これを焼いて切つて入れた（ひだびと九巻一号）。他の地方でいうジンダは米の粉糠を寝かせたもので、今では主として漬物用であるが、古くはこれも補食品であつた。そうしてこの語の起りはまだ判つていない。

ゾウジモノ 文字には雑事と書く中世の上品語で、今日いう副えそ

もの・オカズを意味する。地方には弘くまだ残つてゐるが、もつぱら野菜に限つて用いられる。たとえば広島辺では我々のいう八百屋をゾウジヤまたはゾウジ売りといい、越中高岡でも野菜ものをゾウズモン、越後の蒲原地方でも、汁に入れて煮るべき野菜がゾウジだといつてゐる（さと言葉）。熊本県南部の山村でも青物をゾウシモノといい、特に親戚の不幸の折に、米一升に添えて持つて行く青物をそう呼んでいる。中部地方でも飛騨の清見村有巣などは、芋・牛蒡^{ごぼう}・大根の類を他家へ贈るのをゾジと称し、吉凶ともに酒米は持参せず、ただこのゾジと醤油だけを持つて行くと
いう（ひだびと五巻一号）。こういう山間の村において、雑事に栽培蔬菜^{そきさい}を用い始めたのは古いことではあるまい。現に伯耆^{ほうき}の中

津の奥などでは、ソウジモノといえば山で採る野菜の総称になつていて、その中には独活^{うど}・山の芋・蕨・ゼンマイ・蕗^{ふき}・タラの芽・ムカゴ・スズノコから艾^{よもぎ}・ハハコまでが含まれていて、人に贈りものにする場合だけには限らなかつたことは（山村生活の研究二八〇頁）、青物というのも同様である。

サイノクサ 丹波の北桑田郡でも、不幸の家へ米一升に副えて持つて行く食品をサイノクサといつてはいる。現在は商品の瓜・大根、または乾物などもあるが、それをなお菜の草というのは古風のままである。

クサモノ 飛騨の丹生川の山里では、吉凶ともに人の家へ青物を贈るが、祝い事にはこれをセンザイモノと呼び、葬式の時に限つ

てこれをクサモノというそうである。センザイは多分千歳の音に近いのをめでたので、それで凶事には避けたものかと思う。

カデクサ クサモノのクサも元来は草から出た名であろうが、後には弘く副食品のくさぐさを意味するようになつた。青森県の津軽地方には、オカズすなわち飯の副えものを一般にカデクサという名があり、秋田県の北部でも、汁に入れて食べる青物類を汁クサという語が知られているのみならず、さらに大阪府下泉州の山村のごときは、正月元日に年始に訪れる人に、串柿くしがき二つ蜜柑みかん二つを供するのを、クサという風さえある（口承文学二号）。カデクサのカデは飯に添えるものの意で、オカズという語とも元は一つのようだが、地方によつてはこれをややちがつた意味に用いて

いる。

ヤマカデ 山野で採取する野生のカデクサのことと思われるが、越後の東蒲原郡などでそういったのは、単なる副食用のものでなく、アザミ・カエロツバ・コゴミ等の、飯に炊き込んで食う種類のものだけを、もとは山カデと呼んでいたそうである。カテルといふ語の用い方が、土地によつてちがつてゐるので、これを補食用の意味にカテ飯などというのは、比較的新らしいことかと思う。北蒲原の出湯附近でゆで、春早く採つて食用にする一種の草に、カナというのであるというが（高志路二巻九号）、これなどは多分菜（サイ）にする方のカデであろう。雪国では野菜が嫩わかく柔かくて、今でも副食用として採取せられる山の青物が多い。ミズ・ア

イ・ホナ・シオデの類、算^{かぞ}え上げると二十種以上もあるが、これはすでに『分類山村語彙』に載せたから、ここには再び説かない。中部以南の暖かい土地にも芹^{せり}とかヨメナ・タンポポというような栽培せぬ野菜は今も存外多く、またヒユナやアカザの類の、特別の場合だけに食用とするものも若干ある。

アオカテ 陸中東磐井^{ひがしいわい}地方で青カテといつてるのは、大根の葉の塩漬にして貯えられたもののことである。これを小さく刻み大根とともに米の飯に交えて食べる（岩手藤沢誌）。大根の葉は乾しても貯蔵し、これを赤葉というから、それに対した語である。

アオモノトリ 野菜のもと野生であつたことは文字からでもわか

る。それをまた青物といつていたのは、雪の多い地方としては最も自然の名であった。越後北蒲原地方の山の青物には、アズキナ・コゴミ・ミズ・シドケ・小ウルイ・本ウルイ等があり、信州北安曇郡ではこの以外に、ウトウブキ・ウド・アザミ・蕨たけのこや筍までをその中にかぞえている。そうして青物採りという語は東北からこの地方にまで及んでいた。一時に大挙して採り集め、これを塩にしておいて年中に食料にした。それでまた「無塩の青物」という珍らしい言葉もあるのである。漬物という特色ある食品の日本に発達したのも、起原はまったくこの青物採取の期間が、畠とはちがつて甚だしく短いからであつた。

アオヤ 栽培する蔬菜そさいにも青物という名を延長し、これを鬻ひさぐ店

を青物屋ということは、東日本一般の風であつたが、東京などはいつの間にかこれをヤオヤというようになつた。種類が多いから八百屋だと解する人が多いが、それは後からのこじつけである。会津の若松などは今でも青屋といつてゐる。実は今一つ青屋という職業があつて、それは一つの下り職であつたゆえに、まちがえられては困るのでヤオヤと言いかえたのかと思う。

アオクサヤ 加賀の金沢などは、いわゆる八百屋を青くさ屋といつてゐる。多分は青物をもと青クサともいつたのである。クサは食品のことだつたから、この方が一段と具体的だつたともいえる。シャエンモノ 徳島・愛媛の二県などには、蔬菜類をシャエンモノという語がある。シャエンは菜園の漢字音だけれども、そちら

はもう使わずに、略してシャエンといつてもやはり蔬菜のことであつた。佐渡の島でもいわゆる野菜の意味にサエンという語を使い、これに伴のうてサエン畠・サエン売りなどの語があつた（方言集）。大和宇陀郡^{うだ}などで野菜をサイクサというのも、事によると一度このサエンという語を通して来ているのであろう。

センザイモノ　これも東京附近で蔬菜のことをいう名である。前せ栽^{んざい}は中世の上品な新語で、もとは庭園のことであつたのだが、農家では屋敷に接した汁の実用の畠を、この前栽の名で呼んでいたのである。

デアイモノ　季節の食物という意味に、出会い物という語を使つてゐる土地がある（但馬大杉谷）。魚類にもあるが植物にはこと

にシユンまたはスということを重んずるのは、もともと採取の時期が限られていたからかと思う。

フクタチ 茎立くきだちすなわち蔬菜の春になつて臺どうに立つことであるが、それをククタチと呼んだのは古く、東北ではまた一般に始めのクをハ行に発音していて、時としては畠の菜をすべてフクタチという人さえある。雪の中から急いで伸びるので、野山の青物も同じように、ことに寒国では菜の茎が柔かいのであろう。しかし中国の方でも、稀まれには小松菜をフクタチナという処もあるから（岡山方言）、名の起りは新しいものでない。

クキナ 山形県の多くの郡では菜漬をクキナ、これを細かく刻んで味噌で煮たものをクキニともいう。茎立の菜には限らず、生え

てまもない大根をまびいたのも、デコグキといい、また大根葉の乾したのをクキバともいつてゐる。いずれも他の地方同様に味噌汁に入れ、または煮付けて食べる。（土の香一六卷二号）。島根県の邑智郡おうちなどでいうクキタチも、必ずしも臺に立つた菜だけではなく、三月頃麻じりの畠に残つてゐる蕪かぶらな菜を抜いて漬けておくもののことであり、もとは田植の頃の食物となつていた。そして漬物用の菜を一般にヒラグキとも呼んでいる（粒々辛苦）。

能登の舳倉島へぐらじまの海女あまがフキといつてゐるのは薩摩薯さつまいもの蔓つるのことで、これを塩漬にまたはフキ汁にして食べるそうである（島二巻）。

カンヅケ いわゆる沢庵漬たくあんのことを、九州北部では一般に寒漬

とそういう。今では菜類にも冬に入つてから貯蔵にとりかかるものが多くなつてゐるが、以前の野菜は春の終りに漬けて、古くしてから食べなければならなかつた。同じ漬物でも寒漬の方が、まだ若干の新鮮味を保つていたので、これも食物文化の一つの進境であつた。

ヤタロウ いつたん塩漬にしたものをして、甘酒の中に酒粕さけかすを入れたものへ漬け直すのを、どういうわけでかヤタロウという土地がある（富山市近在方言集）。こういう漬物にもいろいろあるが、いずれも新らしい方法かと思われる。

トウブンヅケ 大根や茄子なすを塩少なく漬けたものを当分漬（出雲方言考）、味はよいが長くは貯えられぬ。あるいは当座漬または

浅漬という処も多い。つまり漬物は年を越すように塩辛くつけるのを、本則としていたのである。

カンダイコ 大根も寒中にいつたん煮て、凍らせて乾して貯える風が東北にある。これを春さきの汁の実に入れるのである（旅と伝説一一巻九号）。

カケダイコ 正月歳神様や恵比須大黒様に、掛大根と称して二本、ちょうど掛の魚のように竿に掛けて上げる地方がある（岡山県川上郡など）。一つは美觀であろうが、もとはこういう短期の貯蔵法も、暖かい地方にはあつたのである。いわゆる沢庵漬の大根は今でもただ掛けて乾している。

ツルクシダイコ また単にツルクシともいうは乾大根のことであ

る（愛知県碧海郡誌^{あおみ}）。土地によつてはこの簡単な方法によつて、貯蔵に堪えるものを作ることができるのである。しかし現在はただツルクシまたはツルシといえば、乾柿を意味する処の方が多い。サキボシ 岐阜県東部などに、乾大根をサキボシという語があるのは（民族一巻三号）、裂き乾しである。小さく切つて乾すかわりに、株の根もとを一つにして取扱いに便にしたのは、小さいながらも近世の考案であつた。

ミノボシ 大根の切乾しのことだと報ぜられているが（信州上田附近方言集）、起りは美濃乾しまたは蓑乾しであつて、やはり一本のままで纏^{まと}めて乾すように、豎^{たて}に長く割いたものかと想像する。タコノテ 山口県の一部で乾大根をそう呼んでいる（阿武郡誌）。

これも蛸^{たこ}の手のように豎に割つてあるからの戯語であろう。
ムジン 越中の五箇山では、刻み乾大根をムジンという。語原は
わからぬ。

カツポジ 信州でカツポジというのは蕪の切乾しのことである。
蕪乾しかと思うが確かでない。

カンコロ 薩摩薯の切乾しをそう呼んでいる地域は、九州北部か
ら島々にかけてはなはだ弘い。名の起りはまだ明かでないが、そ
う古くからの食品でもないから、あるいはほかの物からの転用と
も考えられる。現に馬鈴薯^{ばれいしょ}にも、はやまたカンプラ薯の名がで
きているのである。薩摩の伊唐島^{いからじま}ではこの切乾しをコツパ、こ
の名も相応に弘く知られているが、これは手斧のはつり屑を、東

京あたりでそういうのと同じに、木の葉のこととも解せられる。同じ地方ではまた大根を薄く切つて乾したものを、切る前にしばらく塩水に漬けておくので、カンヅケと呼んでいる例もあるから、あるいはこういう方面から移つた名とも見られる。いずれにしても語音に人望のあつたために、記憶しやすくまた流布しやすかつたことは争えない。

ホシカ　さつま薯を皮のまま切つて乾したものを、土佐ではホシカという処がある。大和吉野郡の天川村てんかわあたりにも同じ名は行われ、ここでは皮は剥むいているが、適宜の薄さに豊に切つて、大根や串柿と同様に、軒に下げて乾しているのが眼につく。十分乾燥してから貯えておいて、春さき副食物の乏しくなつた頃、湯で

もどしておかずにするという（大阪民俗談話会報一〇）。土佐では多くは餅にして食べるというが、あるいは切る前に一度蒸しておいて、菓子代用にする薯切乾しも他にはある。ホシカという語は一般に、肥料用の 干鰯ほしにしん の名になつてゐるので、こちらを誤用のように解する人もあるらうが、実はその肥料のホシカとても新らしい名であり、またその由来も明白でないものである。

力チイモ 静岡県氣多けた の山村などで力チ芋といふのは、普通の里芋、この辺でエゴ芋といふものの乾したのである。最初に一度蒸し、火棚へ上げて十分乾燥させてから、臼で搗いて外皮を去つたもの、すなわちこの力チは搗栗の力チであつた。僕につめて何俵となく貯蔵し、五十年前まではこれがこの地方住民の主たる食糧

であつた。今も堅い家では若干はこれを続けている。

ケイモ 宮崎県の一部には、里芋をそう呼ぶ処がある。ケ芋のケはハレに対するケ、すなわち日常用ということで、以前はこの芋が單なる副食物でなかつたことを推測せしめる。

ワンナ 千葉、茨城二県の農村で、芋殻いもがら一名ズイキの乾したの

をワンナといつてゐる。今では語原を知る者はないが、割菜であろうと思う。多くのナの中でこの物だけが、裂いて細くして食べるものがだつた時からの名と見られる。備中の笠岡あたりでは、産後いちばんの食物は白味噌の汁にズイキを入れたもので、これをワリナと呼び、古血を下す効があるといつてゐた。紀州の熊野の太地辺たいじでも、旧十月十五日のこの神祭の供物には、この割菜と鯨くじら

の皮とを入れた味噌汁を、今でも必ず供ることにしている。ワ
ンナもおそらくは乾して貯えるものに限らず、以前はもつと弘く
用いられた食料だつたらしい。

イモジ 里芋の茎を蔭乾しにしたもの、信州下伊那地方ではイ
モジといふ。五月頃野菜ものの乏しい際に、これを出して味噌あ
えなどにして食べる（日本農業雑誌二巻一三号）。茎立ちをクモ
ジといつた類とも考えられるが、イモジは古くはいかけや鑄懸屋のこと
あつた。多分はこの名に托して食物のわびしさを紛らそうとした
のであろう。鑄物師をオイモヤサンと戯れた手毬歌なども処々に
残つてゐる。

ダツ 愛知県の市郡から飛騨にかけて、芋殻すなわち里芋の茎を

ダツといつてゐる。名の起りはまだわからない。

フワイ 喜界島きかいじまでは今でも芋田があつて田芋を作つてゐる。芋餅は五月五日の定まつた食物にもなつてゐるが、別にその茎を食料にすることも栽培の一つの目的であるらしい。この芋茎をフワイといふのは（同島食事日誌）、くわい（すなわち慈姑）の転用のようにも見られるが、どちらが前であつたかは実はきめられぬのである。

タホド 津軽では慈姑を田ホドといつてゐる。野生のホド芋は見たこともない人が多くなつたが、阿波の剣山周囲その他の山村では、これを掘つて食つた記憶が新らしく、ほとんと馬鈴薯に逐わおれたと言つてもよい。東北の瓜子姫昔話には、通例爺と婆とのホ

ドを掘つて来て食わせる一条を伴のうている。

ギワ 黒くわいといいうものの別名、まだ実物を見ていない。子供がその球根を掘つて食う地方がある（岡山方言）。

ツシダマ 阿波の祖谷山で、いややま 蔊こんにゃくだま 玉のことをそういつている。これも野生の一種ではないかと思う。

チブシ 篦草ほうきぐさ の実というが、あるいは特に食用に適した一種

があるのかも知れない。字には地膚子などと書いているけれども、少しも宛てにならぬ宛て字で、多分は歯に当つてツブツブとする感じの形容であろう。東北ではかなり人望のある食品で、味噌で煮たり、またはわさび醤油や大根おろしで味を附け、飯の上に載せて食べる。さんへのへ 三戸郡などの狭い区域に限られるもののようにい

うのは誤りで（旅と伝説九巻四号）、土地によつて少しづつ名称がちがつてゐるのである。秋田県の南部に来るところをトンブリといふ。トンブリを七日七夜煮ると、馬の眼玉ほど大きくなるという話もあるから、だいたいにさつと煮て食べるものと思われる。中部以西にもまつたくない食料とは言えまい。

オヤス 大豆の「もやし」、地方によつては夙はやくからこれを食料にし、従つて育成の方法もよく研究せられていた。鹿児島県肝きもつ属郡などではオヤスというのも、モヤシの音変化ではあろうが、

同時に豆を併せてこの物を作る行為をもオヤスといつていて、二つの動詞の元は一つであつたことを心づかせる。

ダイジガラ 佐渡の小泊こどまりなどでは、蕨の乾したもの水に浸け

たのをそういう。これを二本ずつ結び合せて、節分の夕の膳には、
これと七粒の大豆とを必ず添えることになつてゐるそうである。

シオモノ 春のうち野山から採つて来た蕨・蕗・いたどり・エニヨなどという類の若芽を、一度水で煮てから塩に漬けておくものを、東北では一般に塩物といつてゐる。夏になると茄子や夕顔などもこうして貯えることがある。秋田の男鹿地方おがなどは、正月十五日の前夜、一晩がかりでこの塩物を大鍋に煮ておいて、正月中これを食べているという。

ビエン またはブエン、字には無塩と書いて普通には塩にせぬ生鮮の魚のことだが、やはり東北には無塩の青物がある。採取期のきわめて限られた自然の野菜は、塩に貯蔵して食用にする日が多く

く、取り立ての珍重せられたことは魚類と異なるところがなかつたのである。

アイモノ またアイノモノ、古い文書には合物と書いた例が多く、あるいは相物とも書いているが、意味は採取期と採取期との中間の食物、すなわち主として乾して貯えてある魚類海産物、鰹節ほしえび・乾海老ほしえびの類をそう呼んだのである。塩魚塩漬類はもとはこの合物の中ではなかつたとみえて、塩合物という用語例も残っている。しかし四十物と書いてアイモノと訓よませるようになると、この品目の中には塩物も入つていたかも知れぬ。隱岐おきの合物船のこととは『太平記』の御船出の条で有名である。

アエダラ 今なら鱈たらの燻製とでもいうべきものを、以前青森県下

でアエダラといったのも（尾駄の牧）アイモノの鱈ということであろう。寒地では日光乾燥が間に合わなくて、地炉の煙に当てて防腐したものと思われる。年越肴としこしざかな・煤取祝すすとりいわいの膳には、この合鱈を用意したことが記録せられている。

クグシ 喜界島では鰆さわらその他の大きな魚を捕つたとき、良いところは皆一定の大きさに切つて、串に刺し火の側に立て、好い色に炙あぶれると抜いて保存しておく。折目や客をする日の料理に限つて使うので、わざわざ無塩の魚をこうして食うことさえある（食事日誌）。長く保存するためには時々出して日に乾す（旅と伝説、盆号）。

カケガラシ 能登の西海岸などで現在掛けがらしといつてゐるの

は、いつたん塩漬にしてから乾した魚である。主としてハチメと
いう魚で、これを四五尾ずつ一連にして、掛けて乾し上げたもの
である（水産界六六四号）。

カラガケ 鯷いわしを塩に漬けてから上げて汁を切り、さらに塩をま
ぶして圧搾したもの。正月の幸さいわい木の飾りには欠くべからざるもの
のとなつてゐる（続壱岐島方言集）。いわゆる懸かけの魚は、本来は
貯蔵の状態のままの姿と思われる。

ツツミジイラ 山陰地方で弘く用いられる正月肴の一つ。シ
イラを塩にして藁わらで包んで貯蔵したもの。北陸では鰐ぶりも同じ目途
に供せられ、これをマキイナダといつてゐる。鮭や鱈ますにも以前は
この貯蔵方法が盛んであつたらしく、今もアラマキという語が知

られている。アラマキは浅漬と同じくあらく塩をふり撒いたから
の名かとも思つたが、マクはやはり藁をもつて巻くことであつた
のが、この包みシイラの類推によつてわかつた。八月頃に盛んに
漁れる魚で、農家と親しみが多く、瀬戸内海沿岸ではこの魚の名
が稻の粋（シイナ、シイラ）と近いのを憎んで、マンビキという
別称を用いている。マンビキはこの魚の群来性に基づき、あるいは
はまたクマビキともいう。

ホウドシ いわゆる目ざし鰯いわしのことを、福島県相馬地方でホウ
ドシというのは頗通しである。目も頬もおおよそ同じで、あるいは
はまたホウザシと呼ぶ地方もある。小魚を一尾ずつ乾す煩わしさ
を省くために、串を使つたのは近世の発明らしい。

イリボシ 汁の調味料に使う小魚を、イリコまたは炒り乾しと
いう處は多い。少ない水と強い火でいつたん煮て乾すからまたニ
ボシともいうのである。コワイジヤコという名は上方に弘く行
われているが、語原はまだ確かめられぬ。

イリガラ 大阪とその附近では、鯨の肉の油くじらを取つたあとを、
古くから炒り殻といつていたが（浪花聞書）、本来はこれだけに
は限らなかつたらしく、東北は石いし巻のまき・大おお槌つちなどでも、田作
りの名をもつゴマメという小魚の乾したのをただガラと呼んでい
る。殻というからには多分魚燈の油しほを搾るようになつて後の名と
思われる。

ニガイ 甲府・韮崎ねりさきあたりの名物として知られている煮貝は、

富士川の水運を利用して入つて来たものだが、まだその鮑の生産地はどこであるか知らぬ。徳島県海部地方の商い船では、隱岐の某地に渡つて鮑を探り、煮貝を製して持つて来たことが記憶せられている。古くからの貯蔵法の一つと思われる。

チギリ 血切りか、魚類を割き血を洗わずにそのまま塩漬にしたもの、播磨はりまでも土佐とさでもともにこの名がある。

ツケドミ 信州の山村にも知れ渡つた食物、いわゆる四十物（アイモノ）の一つ、長鰯を粉糠と塩とで漬けたもので、主として越後西頸城にしきびきの海浜から、歩荷ぽつかの肩で運び入れられた（郷土一巻四号）。越後の方ではこれをまたナシモノとも呼んでいる。妙な言葉だが魚なし時の食物の意で、やはりまた合物と同趣旨の命名ら

しい。ツケドミの粉糠は洗い落さずに、そのまま焼いて糠もともに食べた。東京では現在鰯の粟漬というものが、以前は粟の代りに粉糠を用いた時代がある。これは酢漬で焼かずに食べるのだが、漬け物材料まで食つてしまふ点は相似ている。酢というものの起りもこれであり、塩魚も元は塩を洗い棄ててはいなかつた。我々の食習は、いつの間にか大いに変つてゐるのである。

キリゴミ 東北ではほぼ一般に、いわゆる塩辛を切込みといつている。これもまた魚も漬けしろもともに食べてしまう一例である。佐渡島では特に鳥賊こうじいかの塩辛だけをキリゴメというそなうだが、これは塩と麹こうじと鳥賊のわたとを合せたものへ、生鳥賊を小さく刻んで入れ、瓶の中で醸酵させたものというから今の普通の製法とはち

がい、よほど黒作りと呼んでいるものに近い。

ハラスマイ 奥州の気仙地方で塩辛または「ひしお」のことだと
いう。語原は不明。

ニトリ 鰹節を作るときに、釜で煮た煮汁の底に沈澱したもの。

集めて味を附けて酒の肴にする（阿波の言葉）。同じ地方でまた
酒盜しゅとうなどというのも同じ物らしく、これは商人の広告用命名で、
現在はその類の珍らしい名が多い。

○

ツトクズシ 卷蒲鉾まきかまぼこのことを、肥前の唐津からつなどではそういう。

クズシは西国一般に魚の肉を叩たたいて集めたもの、すなわち東で蒲鉾といふもののことで、それを苞つとで包むから苞クズシである。蒲鉾という名も蒲がまの穂の形によそえたのであろうから、むしろ今いうチクワがこれに該当する。だから西の方はこれだけをイタといつてゐる。板にクズシを載せるような小さな改良も、新らしい文化の一つの現われであつた。

ハシトウフ 豆腐の粕を取らずに堅めて作つたものを、喜界島ではなぜかハシ豆腐という。もとは屋普請や農繁時にはよく作られた（食事日誌）。全体に西南地方の豆腐は今でも固く、藁で十文字に結わえて下げるのをしばしば見かける。多分塩を多く使い、また目の粗い布の袋で漉こすのであろう。都会では近い頃ま

で絹漉し豆腐の名があつた。今の葛湯に近い豆腐は新らしい現象である。

ヒュシ 豆腐を厚みに切つて油で揚げたものを、鹿児島附近でヒュシというのは、多分ヒリヨウズのR子音脱落であろう。しかしそのいわゆる飛竜頭の名の起りも不明、これを葡萄ボルトガル牙語というのもでたらめらしい。東京でガンモドキというのは商品名であろうか。モドキは「よく似ているもの」のことだから、あるいは雁がんの味がするとでもいったのであろう。このくらいの誇張は商品にはありがちである。

ケンゾ 越前から能登の半島にかけて、おからすなわち豆腐の殻をケンゾという語が行われている。その語原は究めがたいが、信

州松本附近でいうキジという語を仲に置いて、どうやら京華語のキラズとの関係が考えられる。これを「切らす」と解したのは後のことかも知れない。

ココロボチ 越前の三国港附近で、石花菜すなわち「てんぐさ」をそういうている。この単語にはおかしい歴史がある。中世以前の日本語はブト、今でも九州から沖縄にかけて、まだ口言葉に伝わっている。この草を煮どらかすとよく凝る(こご)ので、「ここりぶと」からココロブトといい出した時代が久しく、意味とは何の関係もなしに、心太の文字を使い出したのが、文字はそのままにしておいて、これをトコロブトという者が多くなつたものらしい。コゴルは「煮こごり」などの複合形でまだ残つているが、コルという

動詞に新たな内容ができて、普通カタマルという語を代用しだんだんもとの意味が不明になつたのと、一方には野老（トコロ）といふぬるぬるするものが知られているので、ついにトコロテンが標準語になつてしまつたのである。テンというのも音が面白いので流行したまでで古い語ではなく、あるいは心太の太の字を、天と誤つたのが始めではないかとも想像せられる。

イゴサラシ イゴは一種の海草、『植物図譜』にエゴノリがあるものかと思われる。用途はてん草と同じく、東日本の各地では盆の月の食品とし欠くべからざるものである。海から遠い村々にも商品として持ち込まれている。浜では採つて洗つて日に乾し、天気つづきなればわざと夜露にあてる。白く晒さらしたものを寒天のよ

うに練つて、細かく刻んで酢味噌あえなどにする。佐渡ではイゴネリと称して、張板や餅板の上に練つたイゴを薄く延ばしたもの を、切つて醤油で煮て食べる食法もあつたが、それよりも普通な のはカガミイゴ、すなわちこの液体を皿類の中で凝らせて、円い 鏡の形のままを供するもので、越後でも信州でも、また奥州の南 部領でも、今もつてこれを盆の正式の供物の一つにしている。円 いという点に何か信仰上の意義があつたものらしい。

イギス 東北は秋田の男鹿半島でも、エギスという海草を汁くさ として食べてていたという記事が残つてゐる（恩荷奴金風おがのあきかぜ）。九州 にもこの名は处处に知られ、島原半島などは誤つてイギリストと呼 んでいる。大分県速見郡はやみでイギスというのは、椿つばきやくぬぎの実を

叩いて粉にしたもので、これを水に浸けておくと固まるというが、それは疑わしいことで、多分これにも海草のイギスを加えて凝結せしめるのであろう。イギスとエゴノリとは、科を同じくし種を異にしているが、以前はこの区別を立てず、二者同じもの的地方名の変化だつたかと思う。オゴという海草も現在は別種のものであるが、言葉は一つのものから次第に分化して來たようである。

イムラ またイグラともいう。植物学の分類ではヒバマタ科のイシゲというものであるが、イゴまたはイグラと外形が少し似ている。いき壱岐では明治の初めまで、そのイグラを乾して粉にしたものを作団子に入れ、または飯の中にまぜて食べた（民俗誌）。

メノコ 岩手県の海岸地方では、昆布を細かく刻んで米・粟・稗

などとともに飯に炊いて食べた。これをメノコといつていたが、近頃はほとんど廃すたれている（下閉伊郡誌）。単に昆布の悪いのをメノコに乾したともいえば（民俗研究九）、あるいは昆布の根を細かく切って乾したともいつている（新岩手人二巻四号）。つまりもう覚えておらぬ者が多くなつたのである。

ハマナ 庄内地方で、海苔のりを浜菜というとあるが（山形県方言集）、これも紫海苔だけには限つていなかつたものと思う。

テントコ 鳥取県の中津山村では、胡椒こしょうをテントコといつている。この地でコショウというのは 蕃椒ばんしょうすなわちトウガラシのことである。蕃椒をコショウと呼ぶ地域は存外に弘い。中部地方では木曾・信濃二川の流域、京都附近にも飛び飛びに痕跡がある。

九州はだいたいにトウガラシをコショウという地域であり、その南部にはコウレエグス、すなわち高麗胡椒の名がある。その他の方では東海道の一部から北陸・奥羽の全体にわたって、ナンバンまたはナンバがあの赤い番椒のことである。トウガラシという地域は、全国の五分の二にも足りない。

ツブカラシ 会津地方では、番椒をもとカラシと呼んでいた。これに対して標準語のカラシに当るものを、特にツブカラシというそうである（新篇風土記）。

アキビアブラ 秋田県鹿角地方では、「あけび」の種子から油を搾つて食用にした。小正月には特にこの油をもつて附け揚げをこしらえて从さまに上げた（民俗学二卷二号）。

メダレ 以前の食塩は製し方が粗末で「にがり」が多くこれを貯蔵することが容易でなかつた。越後地方では木を削つて作った塩槽の上に塩を^{かます}のままで置き、その底にたまる^{にがり}滷汁^{えぐ}をメダレと呼んでいた。メダレの用途は土白を巻く粘土の中に入れ、または除雪用のコイスキに塗つて雪の凍^しみ付くを防ぎ、あるいは皮膚の水虫よけに塗つたりしたが、別に食用としては豆腐の製造にこれを利用したそうである。

スマシ 現在は醤油で調えた汁だけがスマシで始めから澄んでいるのだが、以前は濁つた汁を澄ましたものが醤油であつて、味噌と醤油とは本来は別々のものでなかつたのである。あるいはこのスマシを取るために、始めからやや水分の多い味噌を仕込んだこ

ともあるらしいが、普通には味噌を水で薄めてから、布の袋を二度ぐらい透してオスマシンの汁を作つてゐる。秋田県北部などではその袋をスマスブクロといい、また味噌濾みそこしといふ一種の竹籠も、そのために作られたと思われるから、スマシとはいっても十分に澄明なものではなかつたはずである。しかしこれだけでは今日の醤油のように、濃淡を自由にすることはできない。それで今一種のタマリという方法があつて、味噌桶の中へ細長い竹笊たけざるをさし入れておき、仏事の日などにはその筒形の中に溜つたものを汲み出して使つたのである。中部地方などで醤油屋をタマリ屋という語が今でもなお行われているのは、この方式のよほど久しく続いたことを意味する。

シラトリ 醬油の表面に浮ぶ白い麴かびを、上方ではシラトリまたはシラトという者が多い。関東から奥羽地方へかけてはこれをササミという。語原はわからぬがササミとシラトとはもと一つの語だつたようである。きたない例だが虱をシラミ、その虫の子をキザザなどといい、東北では今でもシラミをシヤメと発音する人が稀まれでない。

コシ 鹿児島附近では麴かびも麴こうじもともにコシといい、またいろいろの皮膚の病にもコシ・コセカキ・コシキヤマイという語がある。麴を今の仮名遣いでカウヂと書いているのは、最初からの名ではなかつたかも知れぬ。各語それぞれの独立した起原は考えられぬからである。

トモゲ 岡山方言に、トモゲは麴のことだと報じている。トモはこの種を米にまじえると皆麴に化するから、仲間にするという意味で、トモという語も同じであろうが、ゲという語がまだ判らぬ。あるいはコウジの旧語であろうか。以前の麴作りは今よりも一段と神秘なもので、たとえば壱岐島のテモヤシのごとく（民間伝承一巻八号）、家はそれぞれの口伝があつて、空中の酵母の自然に来たり着くに任せていた。従つていわゆるトモゲの経験は、食物文化の一つの進歩であつた。

アマカス　甘酒はもとは堅練りが普通であつたらしい。東日本ではこれを甘粕または甘あまかゆ粥こうばという名が弘く行われている。秋田県の男鹿半島の甘粕の製法は一つの例だが、米をケメシ（粥飯）に

煮て甕かめに入れてさましてから、同じ量の麹を入れてかきませ、何か被せものをして二日ほど置いてから食べるという（農民日録）。水にうすめて湯にして飲むのが普通だが、諏訪すわの古い祭では、これを木の葉に包んで供えたことが記録に見えている。

アマリ 酢をアマリということは、上方では夜分の忌言葉いみことばとして残っているだけだが（民俗学四卷六号など）、中国・九州に行くとこれが普通の名であり、鹿児島県と南の島々ではまたアマンともいっている。米の飯や薯いもなども余りの物を、壺の中に貯えて作るからと、五島あたりでは説明しているが、やはり酸すくなる前にいつたん甘くなるので、アマリといったのではないかも想像せられる。腐るをアメルという動詞も東北にはある。

カキズ 熟柿じゅくし を甕かめの中に貯えて作る酢があつて、広島県ではこれを柿酢と呼んでいる。柚ゆずを関西ではただユウといい、九州ではユース、東の方ではユズという者が多いのは、柚子という漢語の音読ではなく、この果実から最も簡単に酢が取れるからの名であつたことが、これによつて類推し得られる。橙だいだいをコウブツなどというのも、最初はカブスではなかつたかと思う。カブは九年母とも書いてもとは外来語らしい。

シバス 柴酢。徳島県奥木頭おくきとうの山村で、ユルデすなわち白膠木（ぬるで）の葉から酢を搾りそれをそう呼んでいた（人類学雑誌一九〇号）。何か簡単な酢が手に入るようになれば、当然にこういうものは忘れられて行くのである。

オコウ　味噌は製法の地方差以上に、名称が各地区々である。オムシまたはムシというのが中央部には弘く行われていて、佐賀県ではオコウ、鹿児島県でもオコ、そしてその語の起りはまだわかつておらぬ。八丈島ではこれをダシ（八丈の寝覚草）、東北では氣仙郡でオエンソというのは塩噌の古称である。津軽ではまたジンゴベイという名もある。

ジンダミソ　甲州では陣立味噌と書き、また一夜味噌ともいって、武田信玄の古法だという説がある（続甲斐昔話集二八九頁）。小麦粉の花つけ（麹）を戦場に携え、塩と水とを合せて、これをジンダを搔くといったというが、他の地方の例を見比べると、これではまだ一般の解説にならぬ。たとえば岩手県の稗貫郡ひえぬきでは枝

豆餅、すなわち若い豆を潰して餅につけて食うのをジンダ餅とよび、飛騨でも大豆を煮てつぶしたのをジンダという、中世の記録に糠などの字をあてたのは、多くは米の粉糠を塩に合せて醸酵させたもの、今日のいわゆる糠味噌のことをいうようである。糠味噌は現在は単に漬物の床であるが、もとはこれをも食料に供した土地が多かつたようである。

ヒナタミソ 広島県の一部では、「ひしお」のことをそう呼んでいるという。醤のヒシオの「ヒ」も日であつて、かつては日温をもつてこれを促成していたゆえの名ではないかと思う。

ナツツ 納豆ともと一つの言葉であろうが、秋田地方には別にナツツと称して、塩辛と鮓すしとのあいの子のような食物がある。製法

はまだ我々にわからぬが、何か穀類を使って醸酵させたものらしく、これに川魚や草などを漬けて貯蔵するという（旅と伝説八巻六号）。いわゆる納豆にも豆を使わなかつた時代があるのでなかろうか。

ナツトノオトコ 越後の各郡では歳の暮に納豆を寝せるのに、藁を引き結んだものをその苞^{つと}の中に入れ、これを納豆の男といつている。この「男」を入れると納豆がよくできるというのは実験であろう（越後三条南郷談）。薩摩の黒島でも 烧^{しょ} 酗^{うちゅう} 釀造の際に、筐を結んで麴の上に刺すのをムスピという。ムスピを多くさすほど焼酎の出来がよいという（くろしま一四八頁）。数千年間のバクテリヤは、こんな簡単な方式をもつて伝わつていたのである。

ミソカスモチ 東北ではスマシを取つた味噌の搾り滓に蕃椒や山椒の実を入れて搾り、それを丸く平たく握つて乾したもの。味噌滓餅といつて貯えておき、炙つて飯の菜にしている（鹿角方言集）。

ヨカンベイ 酒の粕は酒の価が高くなると、湯に解いて酒の代りに飲む者がますます多くなる。東北では一般にドベという。山上憶良のカスユ酒もやはりこれであろう。福井県の坂井郡などで、酒の粕をヨカンベイというのは、やはりこの用途のためにできた名で、隠語でないまでも、恥を包む戯語であろうと思う。

ナンバンショノカス 越後では我々のいう味酛粕のことをそう呼んでいる（出雲崎）。ナンバンショはすなわち南蛮酒で、この酒

製法の輸入の際にできた名である。

トウライ　味噌豆の煮汁の底に濁んだものを多くの土地では、ア
メ、美濃の徳山村ではトウライと呼ぶ部落がある。子供がそれを
貰いあるいは食べる。

エガス　荏糟。えごま荏胡麻の実を臼に入れて搗き締木にかけて油を搾
つた残りを、やはりその多くの産地では子供が貰つて喜んで食べ
た。多く食べると下痢をしやすいものだつたという（三州奥郡風
俗図絵）。

アメガタ　水みず飴あめは早く起り、これを固形にする技術は久しく普
及しなかつた。飴形という言葉は、後者が子供にも親にも珍重せ
られた名残で、西国は一般にこの名をもつて今も行われている。

菓子を総括してアメという地方も弘い。いわゆる飴形以外にこれ
という種類の菓子もなかつた時代があるのである。この固形の飴
が始まつてから、急に小児の食物が変化し、町の小商人の才覚が
農村を風靡ふうびしたことも想像し得られる。たとえば彩色を利用して、
横断面に人の顔を出すようにした飴の棒、東京では「おたさんと
金太さんが飛んで出たよ」などといつて、縁日で売つていたもの
が、わずかの間に全国の隅々にまで普及し、中国でも九州でもよ
く見られるようになつた。東北では男鹿半島の農村で、テゴコア
メまたはフトコアメといつて、市の日に売りに来たのもこれであ
つた（農民日録）。フトコは「人」ということで、すなわち小児
の付けたらしい名である。

タグリアメ 水飴はだんだんと固くなつて來た。タグリ飴といふ名は今も東北に残つていて、籠か箸のさきに附けてたぐり取るほどゆるさであつたものが、後にはケズリ飴といつて鑿のみをもつて削り取り、目方で売るまでになつた。容器も始めは碗や皿であつたのが、コバ飴といつて鉋かんなくず屑に包み、または笹の葉や竹の皮に挟んで運ぶのを珍重するようになつた。それがいよいよ形を作り、また練つて白い色のものを作ることができて、粉をまぶして数を算かぞえられるような商品になつてしまつたのである。

ギヨウセン 今でも水飴の方をギヨウセンもしくはジヨウセンといつてゐる土地ははなはだ弘い。上方などでは竹の皮に引き伸ばした飴、あるいは固飴のことをそういう処も稀にあるが、四国

・九州では水飴に限つた名であるらしい。起りは地黄煎じおうせん、すな
わち地黄という苦い薬を煎じたのに、水飴を混じて飲みやすくし
たものの名であつたといふ（浮世鏡三）。地黄は薬と言おうより
もむしろ強壮剤であつた。これが商品として流行した事情は、か
なり近世の肝油飴かんゆと似ている。多分は後者が地黄煎の故智を学ん
だものであろう。その事情がすでに不明になつて名のみ残り、売
薬の盛んな富山県などでさえ、淨宣寺または行仙寺という寺で、
製し始めたのが元のこの名ができるといふ説を信ずる人がいる。
しかし液体の水飴ならば古い頃からあつた。ただこの薬の煎汁を
混じ始めた頃から、これが人望ある商品となり、同時に竹の皮を
飴の皮と呼ぶくらいに、やや固形に近くなつて来ただけが進化な

のである。

シオガキ 砂糖以前にも飴の普及があつて、食料の甘味は徐々と増加して來たが、その以前は今から想像もしがたいほど淋しいものであつた。柿の実の食法の今よりも多岐であつたなども、この甘味の不足を補充する手段であつたかと思われる。あまざらとか蜂蜜とかも記録にあるのみで、まったくこれを知らぬ土地は少なかつたのである。信州川中島附近には塩柿と称して、柿を塩蔵する風が今もある。この柿はあるいは渋柿のよく熟したのを、この方法によつて甘くするのかと思われるが、奥州八戸附近でいう漬柿は、ミヨウタンなどという木ざわしの柿が多く用いられる。塩を少し入れて貯えておき、冬中氷を割つて出して食べると

いう（ミネルヴァ一巻八号）。

ジンジイガキ 甲州北巨摩郡あたりで爺柿というのは、焼柿のことである。柿を焼いて食べる風はもう稀になつたが、これもおそらくは渋柿の調理法であろう。樹の実で歯のない者にも食べられるものは、以前ははなはだ少なかつた上に、木練りすなわち樹上で甘くなる柿の種類も乏しく、何か手をかける必要があつたのである。

トンコ 熟柿は多くの土地ではジュクシまたはズクシといつてい
るが、これは漢語だから新らしい名と見られる。もとは別の名を
もたぬくらいに、これが普通の柿であつたのかと思う。越後の三
面村ではこの熟柿をトンコと呼んでいる。コウセンすなわち麦
おもて

の炒粉^{いりこ}に、このトンコを合せ練つて、甘味をつけて食べるという（布部郷土誌）。この食法は信州・美濃等にも弘く行われている。ネルという言葉は、あるいはこうした穀粉の食法から始まつているのであるまいか。

ネリガキ コネリすなわち木練りという名は、すでに柿系図にも見えていて古い言葉であり、また今も九州には行われている。信州でも一種小粒の砲弾形のものにその名がある（上田附近方言集）。東京近郊でも甘柿をキザワシ、すなわち樹上でサワシた柿という名をもつて呼んでいるが、サワスというのは元来は樽^{たる}などに入れまたは酒^{アルコール}精を注射して、渋柿を甘くする技術のことであつた。京阪地方ではこれをアワスといい、九州でも佐賀県などはネ

ルといつている。その渋柿を練つたネリ柿に對して、自然の甘く熟する柿の方はネレ柿というそうである。つまりは乾柿その他の柿を甘くする方法がすでに拡張してから後に、樹の上で甘くなる品種が普及した歴史を語るものである。岡山県の西部などでは、サトウ柿というのはいわゆるあわし柿のことであつた（備中北部方言集）。砂糖の名を知る頃まで、なお渋柿をもつてこれに代用していたのだから、ネルまたはアワスという技術の大切であつたことはわかる。

ガンザン 熊本では渋柿のアオシ柿に対し、木ねり、木ざわしの柿をガンザンと呼んでいる。この語の意味はまだ明らかでない。カブチ 橙だいだいを志摩の和具村わぐなどでカブチというのは、この地方と

しては珍らしいが、これに近い名は九州の海岸と諸島には行き渡り、あるいは香物または好物と解してコウブツという者も多い、九年母は中央部では橙とは別種と言われるが、西国ではこの区別はないようであり、これにもまたクニブという類の地方名がある。あるいは両者もと一つの系統の、外来の歴史を示す語ではないかと思う。ダイダイという名なども実は由来が判っていない。好ましい音だから弘く行われたまでのようである。

ツング　子供が取つて食う木の実には、かつては成人にも入用のあつたものが多いようである。九州の島々に我々の知らぬものもいろいろある。ツングというのは「あこの木」の実のことだが、他にもこの名をもつて呼ばれているものがあるらしく、肥前江島

などでは今も小児が採つて食べている。またインタという葡萄の実に似て小さいものも食べる。

コウシキ 中國地方の山の村で、子供が秋の山に入つて採る樹の実もいろいろあるが、その中で色が赤く肉が柔かで、低い灌木になるコウシキというなどは忘れがたい。今から考えてみると形がやや甌こしきと似ている。甌はもう使用する人がないから、いたつて古い命名であることがわかる。

ヤラフ 蘇鍊そてつの実である。これは今でも穀食を補つてゐる。沖永良部島などの味噌は、もっぱらヤラフを用い、この実の取れる十ヶ月前に、味噌を搗くことになつてゐる（シマの生活誌）。また粉にして貯えて凶作の備えともする。

ハマチャ 島根県一帯に知られている茶の代用品で、クサネムと
 いうものだといい（出雲方言）、あるいはカワラケツメイのこと
 ともいう。石見三瓶山の裾野の産がよく知られている（郷土研究
 一巻三号）。郡によつてはコーカ茶といい、またカーカ茶ともい
 う。コーカまたはカーカは多分中国各地のコウゲも同じで、草原
 のことであり、東北でいうカヌカまたはカツカとともに古語の残
 りと解せられる。すなわちそういう土地に野生する茶の代用品で、
 茶に伴のうてその利用が始まつたのである。

モクダ 青森県津軽の農村には、こういう名の茶代用品が元はあ
 つた。普通には山茶ともいい、煎じたものを茶筅ちゃせんで泡立てて飲
 むことは、以前の茶の用い方も同じであり、またただの茶に交え

て煎じることもあつた。漢名は赤竹麻、山に野生する、トリノアシという草に似たものという（外浜奇勝）。

（「民間伝承」昭和十七年六月—十二月）

青空文庫情報

底本：「柳田國男全集20」やくま文庫、筑摩書房

1990（平成2）年7月31日第1刷発行

底本の親本：「定本柳田國男集 第二十九巻」筑摩書房

1964（昭和39）年5月25日発行

初出：「民間傳承八巻二號～八號」

1942（昭和17）年6月～12月

※「新らしい」と「新しい」の混在は、底本通りです。

※誤植を疑つた箇所を、底本の親本の表記にそつて、あらためました。

入力：フクボー

校正：木下聰

2019年6月28日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（<https://www.aozora.gr.jp/>）で作られました。入力、校正、制作にあたつたのは、ボランティアの皆さんです。

食料名彙

柳田國男

2020年 7月13日 初版

奥付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>

※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。

<http://tokimi.sylphid.jp/>