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って、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ものも入れてない。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　五穀の総称として桝物という語がある（土佐方言の研究）。佐渡でもマスノモノ。米麦などの桝で量るもののことである。亥の子の日には桝の物をいっ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。これ糯米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より悪いものを食っていたからで、それには屑米また粟、稗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でも、粟に糯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）。シャクは瓢のことで、「ひさご」という語から導かれている。これも桝物と同じに瓢で量って使う粟の義と思われる。器をもってはかるのは、人別に定量があったことを意味する。すなわちそれが桝の最初の用途である。

ヨネスル　ヨネは農家では稲米だけに限ってはいなかった。たとえば信州遠山では、粟などの搗いて外皮を剝いたものもヨネである（方言六巻一号）。天竜川を越えて三河の北設楽郡でも、稗、麦ともに皮をとっ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。籾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※せぬ穀物の総称である。

イマズリ　籾で貯えておいて、盆の頃になって籾摺したものを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っておき、かついろいろの調合をしてすぐに炊けるようにして貯えてあったのである。

ケシネ　語原はケ（褻）の稲であろうから、米だけに限ったものであろうが、信州でも越後でもまた九州は福岡・大分・佐賀の三県でも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っていう者が多く、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（野辺地方言集）、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、布の袋に入れて持って行くものに限った名としている。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、端から桝または古椀の類をもって量り出す。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に入れ貯蔵する。これをケシネガメといっている。

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。佐渡の海府地方では飯米が絶えて、にわかに稲を扱き籾を摺って食べる米だけをケシネといっている。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って、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っている（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いるから（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っているのである。

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っている。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（日向の言葉巻三）。ところが壱岐の島に行くと芋と穀類の粉とを釜の中で練ったものをデェハといっている（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、扶持方米という処がある（岡山方言）。扶持方すなわち一家眷属を養う食料である。

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っている。

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、塩魚などを売ってあるいた。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。土地によってはその米もなくて、稗や粟をもって塩を買うところもあった（塩俗問答集）。

カジゴメ　鍛冶米である。越後などには農具の貸付制が行われていて、鋤鍬を鍛冶から借りて使う農家も多かった。その借料をも年貢といっていた。秋の収穫後に鍛冶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冶米である。この米をまた堰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、特に桶屋の支払のためにのけておいた。それが桶屋米である。桶屋は秋収の後に、樽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っている。

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った。前者は一俵四斗と二三升で、俵は二重、これを散田作りといい、後者は一重俵で六斗入であった。今日はむろん一様に四斗入となっている。

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みずつの飯米を別にのけておく風習があったという（山口県阿武郡）。鹿児島県ではこれを猪口米ともいっている。報徳社なども

このチョコ米を勧説した。

フカシモンゴメ　米穀調製の際にできる粗質の砕け米を越後蒲原地方ではまたフカシモン米ともいう。ばらばらしていてこればかりでは炊けぬから、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。団子の粉に挽く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、式の日の定まっ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った。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、籾摺の際に最後まで残った米まじりの籾、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。唐臼で籾を挽いて米を取った残りを、中国地方は一般にそういっている。頭という名はよいけれども、何回も唐箕や万石を通して、最後に篩の上になる屑籾のことなのである。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（粃）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った（粒々辛苦）。安芸の山県郡ではこれに粃を合せて、粉にして作ったものをヒキモノ餅といっている。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った。

アラ　文字は古くから粗の字を書いている。本来は玄米に対する籾粒のことだったらしいが、それが問題になるのは、わずかずつ米にまじった場合で、籾搗き時代にはこれをなくするのが骨折りであった。アラモトという語は『類聚名義抄』にも見えている。こちらが多分米にまじった籾のことであろう。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なども（民俗学四巻三号）、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　加賀の大根布のイタダキの女などの、在へ魚を売りにまわって農産物と交換する人々の、カイナゴといっているのは米のことだというが（ひだびと六巻三号）、これもいずれ質の劣った米なのであろう。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籾まじりの米を、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ったのである。

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

といっている。土臼で籾を摺った時代にもたくさんのエリゴができたが、以前の手杵で搗いた時代はなおさらであったろう。米を苧糸の篩でふるうときに出るものといっているが（飛州志）、そういう道具の普及せぬ頃にはユリという楕円形の木の盆で、米と籾とをゆり分けたので、そのユリの奥に滑り落ちずに止まったものを、ユリゴと呼ぶようになったのである。めんつうその他すべての楕円形のものを、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に思う。近世はいろいろのもっ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ったが、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った。ユリゴには砕け米や粃、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蓬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）、そうでなければ蕎麦粉などとともに練って、手毬ほどの大さに丸め、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、特に小豆や菜のあえもの、塩辛や蛸などを入れてこの団子をこしらえることもあった（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った。南魚沼郡では苗代の種籾の残りを乾して炒って、特に石臼で荒く挽いたイリ米というものがあった。これは粥に煮て病人の食餌にしたというから（高志路三巻七号）、名は同じでも別のものである。

イロヌカ　米の砕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った。またユリヌカといっ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で、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った。

チチュウコ　土穂すなわち土にまみれた稲の落穂を、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って、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、チチュウは稲架場の落穂のことで、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った。

それでこの郡の諺にも、

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、この粉をもっ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、『北越月令』にはまた土生団子と書いている。岩船郡の方でチジョ団子というのも同じ日の食物で、チジョ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ったことは名称からも察せられる。これを茹でるのに十二月という新春の呪い木を焚き、また家に飼ってい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ョオダンゴも（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、米の屑のことをいう。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　米を篩にかけて残っ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。尾張の日間賀島でも、メザイとコゴメとは同じで、これと小麦糟、大豆の糀などを合せ蒸して糠味噌を作るという。

あるいはまた麦のメザイもある。麦粒の芽の部分の砕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ャがある。これは十分実の入らぬ粒、すなわち粃のことだといっている。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・ミザケまたはミジャケというのも、砕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、粃をミヨサという。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ずれが正しいとも言えぬ。ただ北陸では富山県でミヨーシ、関東では上総房州の方でミヨセというのがやはり粃のことらしく、ミヨサの方が類例は多いのである。房州などのミヨセは、粃に限らず庭に落ち散った屑米を総称し、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っている。

シンダ　粃の「しいな」は、もと発音のしにくい語音だったと見えて、地方ごとに大分ちがっ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粃をシイタ、秋田県の男鹿半島などはシダといっている。二番籾を唐箕にかけて、その中の一番を「人のシダ」と呼び、これからは米の粉を取って、ネレゲその他の餅に作って食べる。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、粃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粃から出た名であったらしい。今日は漬物の床にしか使わぬようになったが、以前は食料であり、今も伊予石鎚山麓の村々などに、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　粃は事によるとシイナよりもシイラの方が前であったかも知れぬ。籾の屑ではないが、籾そのものをシラという言葉は八重山諸島にもある。現在はその籾の貯蔵方法に、穎のままで積んだものだけをシラというので、別の解釈も起っているが、沖縄の神歌などにシラチャネと詠じたのも、単なる白色の種をいうことではなかったらしい。熊本県の葦北郡でも、今は籾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。粃の中のまた屑であって、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粃の意ではなく、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籾であったことを推測せしめる。

ジャバ　越後の刈羽地方などで、粃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　粃をイカシと呼んでいる地方もある（但馬方言集）。イカシバットウというのはこれを粉に挽いたもので、この地方のハットウは多分炒粉であろう。臼でひく以前には杵ではたいていたので、ハットウという語は起ったものと思う。

ミケ　肥前上五島でミケというのは砕米のことである。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って、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、現在はその粉に蓬や野葡萄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。東京などでよく聴く「粉糠三合あれば聟になるな」という諺を、ここでは「イスンカ三合あれば養子に行くな」という意味にそうだから、イスンカの粉糠に近いものであることはわかる。出雲の能美郡でも屑米または砕け米をイシンカ。おそらくはもと臼糠であって石糠ではないだろう。ヌ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っていたのである。篩のまだ精巧でなかった時代には、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ったのである。

テノコ　千葉県東上総方面では糠をテノコという（千葉方言）。おそらくは籾殻だけをヌカといっていたので、いわゆる粉糠には別にこういう名が入用だったのであろう。あるいは手糠で、手に附く糠の義であったのを、ヌカともいいにくいので手の粉のように感じ始めたのかも知れぬ。

○

ハワケ　飛騨丹生川谷では、稗と米とを半々にまぜたものに限ってハワケという（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ったろうかと思う。

スリヌギ　稗の粉の最も精選したものを佐渡の外海府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っていた。

トウキビゴメ　阿蘇火山の東側面の陸田地方は、玉蜀黍を主食にしている。粉にひいても食うが多くは米粒大に砕いて飯に炊ぐ。それを唐黍米というが、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いものでない。

コザネ　阿蘇に接した日向の高千穂方面では、麦や玉蜀黍をすり割ったものをコザネといっている（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。ヒキワリという名は挽臼が普及してから後の名であろうが、その前にも割麦はあったのである。コザネは古い言葉かと思われる。近年になっては穀実をサネとはいわない。

コクレン　玉蜀黍には数多の地方名のあることは、『方言覚書』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

高麗黍の名が元はあって、それを訛ったのかとも思うが、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った（高志路一巻六号）。

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った。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った（土の色一二巻三号）。山形県の東田川郡でも、米や蕎麦の粉の篩の滓がサナゴ（土の香一六巻三号）、上総の一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、たとえば焜炉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ずにしまったものが、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うもの、すなわち粉を水に和したときに、小粒となってよく水に交らぬものをサナゴといっている。

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ったろうが、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った。佐渡の島などのメカスはもっぱら蕎麦の粃のことで、これを粉にしてメカス団子というものを作っている（佐渡の民謡）。外海府に行われる民謡の一つに、

　稗粉するときゃ嘗め嘗め摺るが
　メカス摺るときゃならが出る

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った。越後の岩船郡では、米の精白の際に生ずる粉米砕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ってのけるというが（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、蕎麦のメクソといっているのもこのメカスのことで、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ュウスルといっている。粒を石臼に入れて杵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ったとみえて、蕎麦を篩にかけて残った滓がメクソだといっている（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って、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、すなわち小麦の粉を取った残りの外皮を、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って食料にした。これをモミジコともまたフスマコとも、両様の名をもっ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

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、小麦粉を取ったあとの糟を、スマといっている例もある（幸手方言集）。フスマは現在は家禽などにやってしまうけれども、以前はこの中からいろいろの入用なものを取った。その一つはすなわち麪、その残りの粗悪品からは、糊にする生麪（しようふ）ができた。これは麪を製するとき水の底に澱んだものを、乾して曝して貯蔵するのであった。石の挽臼が行き渡らなかった世には、搗臼によって得られる小麦粉の量は少なく、麪になり生麪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ったのである。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ねて、そのねばりを麹の代りにする。子供が蜻蜓をさすのは、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ってできた名という（信濃地名考）。野麦はミヤコザサという一種の笹の実で、普通に篶の実というものの方言である。皮は薄赤く、中に白い粉があっ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って食べていた（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って呼ぶのは、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って食べたという話が、紀州の上山路などにはある。カ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、これをカズネとはっきりと発音し、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った（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みると、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うと、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っ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って、後にこの区別を立てない土地が少しはあっても、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ろう。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、その前に垂れ槽の中で攪拌する櫂のような木をハナ起しというなど、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、多少土などもまじった二番粉を黒バナという。タテハナのタテはもとかきまぜることで、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　蕨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、もうこの蕨ネバナを、商品として売り出す村があった（霞む月星）。ネバナが蕨の粉に限るようになったのは、あるい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、ハナモチといっていたこともある（率土が浜風）。

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通の点といえば、餅になるということだけであった。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った残りの、一番滓をアモ、二番滓をササメという。無能な人を罵ってアモクソといい（野辺地方言集）、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ったものと思われる。

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ができる。それを掘り出して鉈ではつり、唐臼でつき、水に浸けて粗皮を取り去り、底に溜ったものを握って食べた。まことに苦いものであったという（南河内郡滝畑村古老談）。これが我々の知っているたっ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ったか。

ヘボッチョ　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、信州北安曇郡の小谷地方では、烏瓜のこともそういっている。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である（郷土一巻四号）。

オシグリ　搗栗（かちぐり）のことを岩手県九戸郡ではそういう（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、搗栗をさらに舂いて粉にしたもの、青森県の五戸地方では商品になっていた（ひだびと六巻一〇号）。

コザワシ　栃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。これに用いる簀を栃棚といい、楮の皮で編んで布が敷いてある（ひだびと六巻二号）。これを十分に乾燥して後に貯蔵するものと思われる。楢の実も同じような処理をしているようだが、なお栃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・新潟の三県にわたって、山村には今なおこの製法を記憶している者があり、ことに越中五箇山の奥、越中加津良、飛騨桂というあたりには、

　嫁に行くなら桂へおいで
　栃の粉さわし我がままよ

などという、少し皮肉な民謡さえ残っている。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）、この土地だけは最も簡単に、いつでも自由に粉のままを頬張っていたというのでこの歌があるのである。

ドワ　穀粉などの醗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。ママコという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　筑前早良郡などで、黒豆のことをゴマメというのは、大豆を摺りつぶしたのをゴ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ってよく食べる。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、ゴというものの範囲は豆だけに限らなかったか、もしくはこのものにも元は豆を入れていたかである。鹿角の毛馬内あたりでは、豆粂の柔かなものをジンダと呼び、正月十六日にはカユノシルの中へ、これを焼いて切って入れた（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った。そうしてこの語の起りはまだ判っていない。

ゾウジモノ　文字には雑事と書く中世の上品語で、今日いう副えものオカズを意味する。地方には弘くまだ残っているが、もっぱら野菜に限って用いられる。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っている（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、米一升に添えて持って行く青物を

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・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って行くという（ひだびと五巻一号）。こういう山間の村において、雑事に栽培蔬菜を用い始めたのは古いことではあるまい。現に伯耆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っていて、その中には独活・山の芋・蕨・ゼンマイ・蕗・タラの芽・ムカゴ・スズノコから艾・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ったことは（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って行く食品をサイノクサといっている。現在は商品の瓜・大根、または乾物などもあろうが、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、葬式の時に限っ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った。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、さらに大阪府下泉南の山村のごときは、正月元日に年始に訪れる人に、串柿二つ蜜柑二つを供するのを、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、地方によってはこれをややちがっ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・カエロッパ・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。カテルという語の用い方が、土地によってちがっているので、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、春早く採って食用にする一種の草に、カテナというのがあるというが（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　陸中東磐井地方で青カテといっているのは、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ろう。

アオモノトリ　野菜のもと野生であったことは文字からでもわかる。それをまた青物といっていたのは、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、畠とはちがって甚だしく短いからであった。

アオヤ　栽培する蔬菜にも青物という名を延長し、これを鬻ぐ店を青物屋ということは、東日本一般の風であったが、東京などはいつの間にかこれをヤオヤというようになった。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っている。実は今一つ青屋という職業があって、それは一つの下り職であったゆえに、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っている。多分は青物をもと青クサともいったのである。クサは食品のことだったから、この方が一段と具体的だったともいえる。

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ってもやはり蔬菜のことであった。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った（方言集）。大和宇陀郡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っ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。前栽は中世の上品な新語で、もとは庭園のことであったのだが、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、出合い物という語を使っている土地がある（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　茎立すなわち蔬菜の春になって薹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っている。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。（土の香一六巻二号）。島根県の邑智郡などでいうクキタチも、必ずしも薹に立った菜だけではなく、三月頃麻じりの畠に残っている蕪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っていた。そう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）。能登の舳倉島の海女がフキといっているのは薩摩薯の蔓のことで、これを塩漬にし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ってから貯蔵にとりかかるものが多くなっているが、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った。同じ漬物でも寒漬の方が、まだ若干の新鮮味を保っていたので、これも食物文化の一つの進境であった。

ヤタロウ　いったん塩漬にしたものを出して、甘酒の中に酒粕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　大根も寒中にいったん煮て、凍らせて乾して貯える風が東北にはある。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）。一つは美観であろうが、もとはこういう短期の貯蔵法も、暖かい地方にはあったのである。いわゆる沢庵漬の大根は今でもま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）。土地によってはこの簡単な方法によって、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。小さく切って乾すかわりに、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った。

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って、やはり一本のままで纏めて乾すように、竪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）。これも蛸の手のように竪に割っ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。

カッポジ　信州でカッ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。薩摩の伊唐島ではこの切乾しをコッパ、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って乾したものを、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った名とも見られる。いずれにしても語音に人望のあったために、記憶しやすくまた流布しやすかったことは争えない。

ホシカ　さつま薯を皮のまま切って乾したものを、土佐ではホシカ

という処がある。大和吉野郡の天川村あたりにも同じ名は行われ、ここでは皮は剥いているが、適宜の薄さに竪に切って、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った頃、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、肥料用の干鰯の名になっているので、こちらを誤用のように解する人もあろうが、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のである。

カチイモ　静岡県気多の山村などでカチ芋というのは、普通の里芋、この辺でエゴ芋という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ったもの、すなわちこのカチは搗栗のカチであった。俵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った。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、以前はこの芋が単なる副食物でなかったことを推測せしめる。

ワンナ　千葉、茨城二県の農村で、芋殻一名ズイキの乾したのをワンナといっている。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だっ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っていた。紀州の熊野の太地辺でも、旧十月十五日のこの神祭の供物には、この割菜と鯨の皮とを入れた味噌汁を、今でも必ず供えることにしている。ワンナもおそらくは乾して貯えるものに限らず、以前はもっと弘く用いられた食料だったらしい。

イモジ　里芋の茎を蔭乾しにしたものを、信州下伊那地方ではイモジという。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った類とも考えられるが、イモジは古くは鋳懸屋のことであった。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。

鋳物師をオイモヤサンと戯れた手毬歌なども処々に残っている。

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っている。名の起りはまだわからない。

フワイ　喜界島では今でも芋田があって田芋を作っている。芋餅は五月五日の定まった食物にもなっているが、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うのは（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、どちらが前であっ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っている。野生のホド芋は見たこともない人が多くなったが、阿波の剣山周囲その他の山村では、これを掘って食った記憶が新らしく、ほとんど馬鈴薯に逐われたと言ってもよい。東北の瓜子姫昔話には、通例爺と婆とのホドを掘って来て食わせる一条を伴のうている。

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

ツシダマ　阿波の祖谷山で、蒟蒻玉のことをそういっている。こ

れも野生の一種ではないかと思う。

チブシ　箒草の実というが、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、多分は歯に当っ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。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）、土地によって少しずつ名称がちがっているのである。秋田県の南部に来るとこれをトンブリという。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、だいたいにさっと煮て食べるものと思われる。中部以西にもまったくない食料とは言えまい。

オヤス　大豆の「もやし」、地方によっては夙くからこれを食料にし、従って育成の方法もよく研究せられていた。鹿児島県肝属郡などでオヤスというのも、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っていて、二つの動詞の元は一つであったことを心づかせる。

ダイジガラ　佐渡の小泊などでは、蕨の乾したものを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っているそうである。

シオモノ　春のうち野山から採って来た蕨・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っている。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。秋田の男鹿地方などは、正月十五日の前夕、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、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ったのである。

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・乾海老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ったとみえて、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ませるようになると、この品目の中には塩物も入っていたかも知れぬ。隠岐の合物船のことは『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（尾駮の牧）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・煤取祝の膳には、この合鱈を用意したことが記録せられている。

クグシ　喜界島では鰆その他の大きな魚を捕ったとき、良いところは皆一定の大きさに切って、串に刺し火の側に立て、好い色に炙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って使うので、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っているのは、

いっ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　鰯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。正月の幸木の飾りには欠くべからざるものとなっている（続壱岐島方言集）。いわゆる懸の魚は、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で包んで貯蔵したもの。北陸では鰤も同じ目途に供せられ、これをマキイナダといっている。鮭や鱒にも以前はこの貯蔵方法が盛んであったらしく、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ったが、マクはやはり藁をもって巻くことであったのが、この包みシイラの類推によってわかった。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稲の籾（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、あるいはまたクマビキともいう。

ホウドシ　いわゆる目ざし鰯のことを、福島県相馬地方でホウドシというのは頬通しである。目も頬もおおよそ同じで、あるい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、串を使っ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処は多い。少ない水と強い火でいったん煮て乾すからまたニボシともいうのである。コワイジャ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、鯨の肉の油を取ったあとを、古くから炒り殻といっていたが（浪花聞書）、本来はこれだけには限らなかったらしく、東北は石巻・大槌などでも、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を搾るようになって後の名と思われる。

ニガイ　甲府・韮崎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って来たものだが、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、隠岐の某地に渡って鮑を採り、煮貝を製して持っ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、播磨でも土佐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った食物、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の海浜から、歩荷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、漬け物材料まで食ってしまう点は相似ている。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った。我々の食習は、いつの間にか大いに変っているのである。

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っている。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

渡島では特に烏賊の塩辛だけをキリゴメというそうだが、これは塩と麹と烏賊のわたとを合せたものへ、生烏賊を小さく刻んで入れ、瓶の中で醗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）。同じ地方でまた酒盗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　巻蒲鉾のことを、肥前の唐津などではそういう。クズシは西国一般に魚の肉を叩いて集めたもの、すなわち東で蒲鉾というもののことで、それを苞で包むから苞クズシである。蒲鉾という名も蒲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っている。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った。

ハシトウフ　豆腐の粕を取らずに堅めて作ったものを、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てあるく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すのであろう。都会では近い頃まで絹漉し豆腐の名があった。今の葛湯に近い豆腐は新らしい現象である。

ヒユシ　豆腐を厚みに切って油で揚げたものを、鹿児島附近でヒユシというのは、多分ヒリョウズの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「切らず」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」をそういっている。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。この草を煮とらかすとよく凝るので、「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ったものらしい。コゴルは「煮こごり」などの複合形でまだ残っているが、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ったのと、一方には野老（トコロ）という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ってしまったのである。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、天と誤っ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』にエゴノリと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。浜では採って洗って日に乾し、天気つづきなればわざと夜露にあてる。白く晒したものを寒天のように練って、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ったイゴを薄く延ばしたものを、切って醤油で煮て食べる食法もあったが、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、今もっ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ったものらしい。

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いたという記事が残っている（恩荷奴金風）。九州にもこの名は処々に知られ、島原半島などは誤ってイギリスと呼んでいる。大分県速見郡でイギスというのは、椿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、二者同じものの地方名の変化だったかと思う。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来たようである。

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、イゴまたはイギスと外形が少し似ている。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。これをメノコといっていたが、近頃はほとんと廃れている（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っている（新岩手人二巻四号）。つまりもう覚えておらぬ者が多くなったのである。

ハマナ　庄内地方で、海苔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っていなかったものと思う。

テントコ　鳥取県の中津山村では、胡椒をテントコといっている。この地でコショウというのは蕃椒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。その他の地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蕃椒のことである。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、蕃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」の種子から油を搾って食用にした。小正月には特にこの油をもって附け揚げをこしら

えて仏さまに上げた（民俗学二巻二号）。

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った。越後地方では木を刳って作った塩槽の上に塩を叺のままで置き、その底にたまる滷汁をメダレと呼んでいた。メダレの用途は土臼を巻く粘土の中に入れ、または除雪用のコイスキに塗って雪の凍み付くを防ぎ、あるいは皮膚の水虫よけに塗ったりしたが、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、以前は濁った汁を澄ましたものが醤油であって、味噌と醤油とは本来は別々のものでなかったのである。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の汁を作っている。秋田県北部などではその袋をスマスブクロといい、また味噌漉しという一種の竹籠も、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ったはずである。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って、味噌桶の中へ細長い竹笊をさし入れておき、仏事の日などにはその筒形の中に溜ったものを汲み出して使ったのである。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ていたことを意味する。

シラトリ　醤油の表面に浮ぶ白い黴を、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ったようである。きたない例だが虱をシラミ、その虫の子をキサザなどといい、東北では今でもシラミをシヤメと発音する人が稀でない。

コシ　鹿児島附近では黴も麹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。麹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ったかも知れぬ。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、トモゲは麹の種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麹に化するから、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。以前の麹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って、空中の酵母の自然に来たり着くに任せていた。従っていわゆるトモゲの経験は、食物文化の一つの進歩であった。

アマカス　甘酒はもとは堅練りが普通であったらしい。東日本ではこれを甘粕または甘粥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）に煮て甕に入れてさましてから、同じ量の麹を入れてかきまぜ、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として残っているだけだが（民俗学四巻六号など）、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、やはり酸くなる前にいったん甘くなるので、アマリといったのではないかとも想像せられる。腐るをアメルという動詞も東北にはある。

カキズ　熟柿を甕の中に貯えて作る酢があって、広島県ではこれを柿酢と呼んでいる。柚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ったことが、これによって類推し得られる。橙をコウブツなどというのも、最初はカブスではなかったかと思う。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るが、佐賀県ではオコウ、鹿児島県でもオコ、そうしてその語の起りはまだわかっておらぬ。八丈島ではこれをダシ（八丈の寝覚草）、東北では気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、これをジンダを掻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、中世の記録に糕　などの字をあてたのは、多くは米の粉糠を塩に合せて醗酵させたもの、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ったようである。

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」も日であって、かつては日温をもってこれを促成していたゆえの名ではないかと思う。

ナッツ　納豆ともと一つの言葉であろうが、秋田地方には別にナッツと称して、塩辛と鮓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、何か穀類を使って醗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った時代があるのではなかろうか。

ナットノオトコ　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の中に入れ、これを納豆の男といっている。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）。薩摩の黒島でも焼酎醸造の際に、笹を結んで麹の上に刺すのをムスビという。ムスビ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って伝わっていたのである。

ミソカスモチ　東北ではスマシを取った味噌の搾り滓に蕃椒や山椒の実を入れて摺り、それを丸く平たく握って乾したものを、味噌滓餅といって貯えておき、炙っ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醂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澱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て食べる。

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

アメガタ　水飴は早く起り、これを固形にする技術は久しく普及しなかった。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っ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った時代があるのである。この固形の飴が始まってから、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」などといって、縁日で売っていたものが、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った。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って、市の日に売りに来たのもこれであった（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って来た。タグリ飴という名は今も東北に残っていて、篦か箸のさきに附けてたぐり取るほどのゆるさであったものが、後にはケズリ飴といって鑿をもって削り取り、目方で売るまでになった。容器も始めは碗や皿であったのが、コバ飴といって鉋屑に包み、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った。それがいよいよ形を作り、また練っ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え売れるような商品になってしまったのである。

ギョウセン　今でも水飴の方をギョウセンもしくはジョウセンといってい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はあるが、四国・九州では水飴に限った名であるらしい。起りは地黄煎、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ったという（浮世鏡三）。地黄は薬と言おうよりもむしろ強壮剤であった。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って名のみ残り、売薬の盛んな富山県などでさえ、浄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たという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った。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、やや固形に近くなっ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って、食料の甘味は徐々と増加して来たが、その以前は今から想像もしがたいほど淋しいものであった。柿の実の食法の今よりも多岐であったなども、この甘味の不足を補充する手段であったかと思われる。あまず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くなかったのである。信州川中島附近には塩柿と称して、柿を塩蔵する風が今でもある。この柿はあるいは渋柿のよく熟したのを、この方法によっ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、ミョ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、冬中氷を割っ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ったが、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った上に、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ったのである。

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っているが、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ったのかと思う。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の炒粉に、このトンコを合せ練って、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っているのではあるまいか。

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って呼んでいるが、サワスというのは元来は樽などに入れまたは酒精を注射して、渋柿を甘くする技術のことであった。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っている。その渋柿を練ったネリ柿に対して、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った（備中北部方言集）。砂糖の名を知る頃まで、なお渋柿をもっ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ったことはわかる。

ガンザン　熊本では渋柿のアオシ柿に対して、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　橙を志摩の和具村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　子供が取って食う木の実には、かつては成人にも入用のあっ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、他にもこの名をもっ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って食べている。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　中国地方の山の村で、子供が秋の山に入っ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甑と似ている。甑はもう使用する人がないから、いたって古い命名であることがわかる。

ヤラフ　蘇鉄の実である。これは今でも穀食を補っている。沖永良部島などの味噌は、もっぱらヤラフを用い、この実の取れる十月前後に、味噌を搗くことになっている（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）。郡によっ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ッ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ったのである。

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った。普通には山茶ともいい、煎じたものを茶筅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った。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」ちくま文庫、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。
※誤植を疑った箇所を、底本の親本の表記にそって、あらためました。
入力：フクポー
校正：木下聡
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、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

食料名彙

柳田國男

2026年10月1日　第二版

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　　https://aohelp.club/
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/