

Basic Vocabulary in the Narada Dialect (2)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-10-02 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/5103

奈良田方言の基礎語彙(2)

上 野 善 道

大分間があいてしまったが、前稿「奈良田方言の基礎語彙(1)」(『文経論叢』(弘前大学人文学部)第12巻第3号, 1977年3月)に引きつづき、山梨県南巨摩郡早川町^{コ マ ハヤカワチヨウ ナ ラ ダ}奈良田の基礎語彙の記述を行なう。

調査および記述の方針は前稿と同じである。基礎語彙の一般的位置づけについては[付記]に少し述べた。本稿は、古い特徴の保持という点からも、また独自の新しい変化という点からも注目される特異な奈良田方言のその基礎語彙について、今後の種々の研究のための基礎的資料を集めて報告しようとする「資料篇」である。「論」として、ある部分体系を選び、そこに属する語彙を網羅的に取り上げて語彙体系を描くことや、意味分野を設定しそこに属する語彙の意味分析を行なうことは後廻しにし、まず第一段階として全体を大まかに概観しようとする。従って、語彙間相互の関係や意味・用例の記述が不十分なのは自ら認める所であり、その批判は甘んじて受けなければならない。これらの面の研究を軽視しているのでは無論ない。ただ、この地域も急速に共通語化されつつある今日、一部分だけを詳しく扱うよりも、早いうちにまず全般的資料を残しておく必要がある。また、類義語どころか、どんな単語があるのかさえ不明の段階で全般に渡って詳しい意味分析をしようとする、どんなに少なく計算しても丸数ヶ月から1年は滞在しなければならず、現実には話者・調査者とも不可能である。そのような訳で、主として歴史的観点から、比較研究用のデータとして、基礎語彙・関連語彙3,000語ほどについて、意味の方はやむを得ず粗くても、アクセントを含む音形の記述をすることがまず先決であると考えた次第である。

発表形式も原則的に前稿にならう。服部四郎編『第三次基礎語彙調査表』(東京大学言語学研究室, 1957)に従い、そのⅢ. 食, Ⅳ. 住, Ⅴ. 道具の項を記す。1976年2月29日から3月2日にかけての調査分で、1980年9月に一部を補充したものである。話者は同じ深沢正志氏^{フカサワマサシ}(大正10年生れ)である。氏の御厚意にはいつもながら御礼の言葉もない。

用いる記号は、《 》=意味・訳語、〈 〉=語源・漢字、()=新古など

の情報、および省略可能部分や補足説明等、「」＝用例（片仮名）および（前稿とは異なるが）関連項目（漢字等）などで、他に、～を見出し語と同一の場合の省略、→は参照せよ、A/BはAまたはB、の意に用いる。その他の用法もあるが、常識的に理解されよう。前回は奈良田の生活の描写が少なかったもので、今回は特に「食」の所で昔の生活に重点をおいて少し詳しく述べることにした。そのため説明が多少長くなるので、前回は《 》に入れて示した事も今回は別行に《 》なしに書くことにした所が多い。

音形の表記は片仮名を音韻記号として用いる。標準語と異なる点のみを略述しておく。四ツ仮名の区別があるので、ジ＝[ʒi]、ズ＝[ðu]、ヂ＝[dʒi]、ヅ＝[du]とする（但し、ジは多くの語でヂに合流している）。イ列音以外のサ・ザ・タ・ダ・ナ行音は[θ-] [ð-] [t-] [d-] [n-]（[t-] [d-] [n-]はそり舌音にあらず）、シ＝[ʃi]、シェ＝[ʃe]、ツ＝[tu]。リ以外のラ行子音のみが軽いそり舌音でしかも側面音の[ɭ]（国際音声字母の[ɻ]にあらず）。カ行音＝[-ŋ-]、語末のン＝[-ŋ]。ーは長音。アクセントは/」/核（上げ核）の位置するモーラを語頭から数えて数字化し□に入れて示す。①は第1モーラに/」/核のあるアクセント素、ただの□は無核アクセント素を表わす。例文の中では時にアクセントを略し、特に助詞には必要な時以外、アクセントを記さない。（なお、無核と語末核との間のインフォーマントの判断が時々揺れる。）動詞には終止形の他に、否定形と過去形も以前の調査ノートから拾って掲げることにした（形態調査も途中で止まっているので、これも参考資料の呈示以上の意味はない）。

III. 食

71. 食べ物 クイモノ④

「食事」は普通ショクジとは言わず、メシ②という。「メシニ セズ□」《食事にしよう》。朝から順に、アサメシ②《朝食》、ナカイレ④《10時頃の間食》、ヒリー③《昼食》、ヨーザケ④《3時頃の間食》、ヨーメシ□《夕食》、ヨーナコ□《夜食（仕事のある時）》という。「炊事」はカシキ②で、「カシキオ スル□」《炊事をする》などと用いる。この語は《炊事人》をも表わす。

ガシ□《凶作》、ガシドシ□《凶年》、アタリ□《豊作》、アタリドシ□《豊年》。

「飲み物」はノムモノで①+②。

71-1. 米 コメ^②

精米も玄米もさすが、主に精米の方をいう。米そのものは採れず（田がない）、他所から買う。従って、メシ^②は《主食の穀物を煮たもの》をさし、米以外に粟や稗の場合もいった（小豆は除く）。

精米したものを買うため、粳、粳殻を表わす言葉も普通用いない。糠（ヌカ^②）も買ってくる。コメツブ^③《米粒》、コメバコ^③《米箱》。

ナマコメ^③《生米》、オセンマイ[□]《お洗米》、オカラク[□]《粳（しとぎ）＝生米や粟を粉にし、水で練った神前用の団子》、コワメシ^②《（小豆入りの）赤飯》、シンコメ^①《芯米。生煮えで芯のある米。粟飯でもいう》、オカイ[□]《お粥》など。

71-2. 小麦 コムキ^②

少しとれた。利用法は粉にする程度。「小麦粉」はメリケンコ[□]。

71-3. 大麦 ムキ^①

とれた。御飯に混ぜて食べた。その時はその麦をバク[□]という。バクメシ[□]は《麦飯》。

71-4. 粟 アー^①

ソバ^①《蕎麦》と並ぶ主食の一つであった。これを脱穀して食べられる状態にしたものをケシネ^②という。大麦と混ぜたものがアーメシ^②《粟飯》で、小豆なども入れることがあるが、米は稀にしか入れない。粟だけのものはスアーメシ^③《素粟飯》という。団子にはしない。粟は1年目の焼畑（アラク[□]という）に蒔いた。

71-5. 黍 キビ^①

とれた。御飯に混ぜて食べた。粘りがあるので、おこわにする時にも混ぜて用いた。たまに団子（キビダンコ^③）にもした。

71-6. 稗 ヒエ[□]

とれた。団子にして食べる（ヒエダンコ^③）か、御飯に混ぜて食べた。しかし特にヒエメシという言葉は用いないようだ。

71-7. 豆 マメ^②

小豆（アヅキ③）、大角豆（ササキ°□）、豌豆（エッダー④）などの豆類の総称であるが、ただマメといえは普通は大豆をさす。黒豆もあるが、普通はこれもただマメと言って済ます。

豆は2年目の焼畑（クナ②という）に蒔いた。豆類を脱穀する時に2番目に下に落ちてくる“殻”（最初は豆の本体が落ちる）をゴイラ□という。肥料や餌にする。

マメツブ④《豆粒》（〜ク°ライとして、小さいものの形容にも用いる）、マメデッポー④《豆鉄砲》、マメマキ④《（節分の）豆撒き》、マメカ°ラ④《豆殻》、マメカス③《豆粕》。

71-8. 落花生 カラマメ②〈唐豆〉

昔はなかったらしい。やってみてもあまりうまく育たない。殻（カラ②）のついた全体も、その殻をとったものも、中の茶色の皮（ウスッカー□〈薄皮〉）をとったものも、すべて同じに言う。広義のマメの一種ではある。

72. こな コナ②

元来、コナと言えは主食のソバ粉をさした。今は小麦粉も含めて言うようになってきている。

フルイ□《篩》（丸い普通の篩をさすが、また、箱状になっていて篩にかけた後そのまま背負って持ち帰れるハコブルイ⑤をも含めた総称にも用いる）。「コナコ°ナ④ニ ナル」《粉々になる》。

72-1. いも イモ②

ジャガ芋（ノトロ□）、薩摩芋（サツマ③——イモはつけない）、里芋（ホイモ③）、山芋（＝とろろ芋）（ヤマイモ④）など、芋類の総称として用いるが、普通ただイモと言えはジャガ芋をさす。

里芋については、イモカ°ラ④《芋幹》、イモカ°シラ③《芋頭》イモノコ□《芋の子》など。

他に、イモバン④《芋版》、イモザシ④《芋刺》、イモムシ②《芋虫》、イモヅル④《芋蔓》、イモヅルシキ⑥ニ《芋蔓式に（…する）》など。

72-2. とうもろこし モロコシ□

そのまま焼いて食べた。最近は時に煮て食べることもする。「〜ノ ケ□」《〜の毛》。

73. 肉 ニク^②

食用の肉の総称。クマ^②、イノシシ^④、ウサキ[°]□、ヤキ[°]^①、キジ□、シカ□などの肉をいう。ブタ□は時に買って食べた。牛はほとんど食べなかった。

「体に肉がついた」の「肉」もニク^②で同じ。カモシカそのものをさすニクは□で、アクセントが異なるという（→55. 肉）。

73-1. たまねぎ タマネキ[°]^③

「長ねぎ」はネキ[°]^①という。ネキ[°]とタマネキ[°]は別で、タマネキ[°]をネキ[°]の一種としてその中に含めることはない。

74. み(実) ミ□ (→74-1. と 75. も)

74-1. 木の実 ミ□

木の実も草の実も区別なく、すべてミと総称する。ミは「おつゆの実」(シルノミ^①)や、《内容・成果》の意味でも用いる。「ミカ[°] ナイ^①」《～が無い》、「ミニ ナル^①」《～に成る》など。

75. たね タネ^①

稗、粟、麦などの、蒔いて(タネマキ^②《種蒔》)次の世代となる部分をいう。モモ□やウメ□では、固い殻の部分(これはサネ^②でモモザネ□、ウメザネ□という)のその中に入っている実をいう。カキ□やリンコ[°]^③(後者は新しいモノ)のタネは普通ミ□という(カキノミ□など)——これらはタネではあってもサネではない。ただし、これらも木に成っている時は、食べる部分をさして「ミカ[°] ナットー^②」《実が成った》という。

タネは、動物についても子の元となるものをいう。タネツケ^②《種付》など。ただし、飼育してこれを人工的にさせる動物は現実にはいない。

その他、「シンパイ□ノ タネ」《心配の種》、「テヅマ^①ノ タネ」《手品の種》、タネアカシ^③《種明し》など。

75-1. 魚 ユオ□

食用としての魚も、川や海で泳いでいるものも共に言う。ただし川魚が主。例えば、イワナ□《岩魚》、ヤマメ□《山女》、アイ^①《鮎》(今はいない)、カジカ□《鰻》。幼児語はトト□。「魚釣り」はユオツリ^④。

なお、サカナ□は《(酒の)肴》。ただし、ナマザカナ③《生魚》、ニザカナ②《煮魚》、ヤキザカナ③《焼魚》では「～ユオ」とは言わない。

76. 卵 タマコ°②

総称として広く、ユオ□《魚》、トリ□《鳥》、ウヅラ□《鶉》、ムシ□《虫》、ヘビ①《蛇》、シラミ□《虱》などの卵をさす（ただし、虱のそれはキシヤダ□という）が、ただ卵といえばニワトリ□《鶏》のそれを普通さす。「タマコ°②」ムクメル③《卵を暖める（抱く）》、「ニワトリカ°ハール②」《鶏が孵化する》などと用いる。後の例の場合、ヒヨコ□などは良いが、タマコ°はこの文の主語の位置には立てない。

他に、タマコ°ヤキ⑤《卵焼》、タマコ°トヂ③《卵とじ》、タマコ°ザケ④《卵酒》、ウデタマコ°④《茹卵》、ナマタマコ°④《生卵》。魚の卵の名称のスジコ③《筋子》、タラコ③《鱈子》、イクラ□《イクラ》はいずれも新かと言う。

また、「イシャ□ノ～」《医者卵の卵》などとも用いる。

77. 塩 シオ②

奈良田の七不思議の一つに「塩の池」（シオイケ②）と呼ばれる所があり、塩は自給できた。「塩」単独の形や「塩味」シオアヂ②、「塩漬」シオヅケ④（ヅは時にズにもか）、「塩焼」シオヤキ④はショとは発音しないが、他にショミヅ①《塩水》、ショジマ①《塩島（近くの小字名）》という形がある。（→93—1.）

77—1. 砂糖 サトー③

盆や正月に他所から買ってきた。普段は次の蜂蜜を代用した。コーセン④《香煎粉》にはアマカ°キ④《甘柿》の皮をひいて混ぜて食べた。

77—2. 蜂蜜 ハチミツ④

とれる。「蜂」にはバチ□というが、その蜜はバチミツとは言わない。ただミツ①とはいう。その場合は花の蜜なども含みうる。

77—3. あぶら(油) アブラ②

食用が主であるが、他に潤滑油、エネルギー源などとしても用いられる。

種類としては、ナタネアブラ⑤《菜種油》、ゴマアブラ④《胡麻油》、ツバキアブラ⑤《椿油》、エアブラ③《荏胡麻（えごま）の種からとれる油》、ビンツケアブラ⑥《髻付油》、キカイアブラ⑤《機械油》など。ただし、ヒマシユ③

《蓖麻子油》。

「アブラー ウル□」《油を売る（比喩的にも）》。「ナタネ②カラ□ アブラー シボル②」《菜種から油をしぼる》＝「ナタネオ シボル」（別に「アブラー シボル」は比喩的にも）。「～デ イル①」《油で炒る，炒める》（イタメルは用いない。名詞形はアブライリ⑤《油炒め》）。「～カ° キレトー①」《油が切れた（人について比喩的にも）》。「ミヅ□ト ～」《水と油》，「ヒ①ニ アブラー」《火に油を（そそぐ）》（いずれも比喩的にも。最後のは稀）。

他に，アブラカス④《油粕》，アブラアケ⑤《油揚げ。テンプラ全般にも》，アブラカミ④《油紙》，アブラゼミ③《油蟬》，アブラムシ③《油虫（アリマキのことで，ゴキブリにはあらず）》など。

78. あぶら（脂肉） アブラ②， アブラミ③

後者は，77. の油と区別して言う時。また，アブラが脂の部分そのものに重点があるのに対し，アブラミは脂の部分が混ざった肉をさす。

熊（クマ②）や豚（ブタ□）について用い，「クマノ ～」，「ブタアブラ③」という（前者には必ずノをつける）。鶏やカモシカには脂身が少ないので普通は言わない。

「アブラカ° ノル□」《魚や肉に脂がのる。また人が仕事にのっている場合にも時に言う》。アブラアセ④《脂汗》。

78—1. バター バター①

新しいもの。バタクサイは，言えば④だが，稀。

79. ちち（乳） チボ①

人のも，ヤキ°①のもいう。牛の乳はごく稀。乳房も同じにいう。

80. 水 ミヅ□

飲用水をさすのが最も普通。イドミヅ②《井戸水》など（なお井戸が出ない時に入れる水はヨビミヅ④という。この語は比喩的にも用いる。ただし，昔ここで言っていた井戸（イド①）とは，掘り抜きではなく，湧水を引いてきて水槽に溜めたものをさしていた。→111—1.）。また，物を洗う川の水，沼の水，洪水（「ミヅカ° デキル②」《水が出る》），膝にたまる水などもさす。

奈良田の七不思議の一つに「洗濯池」（センダクイケ④）がある。流れている川に囲いをつけたもので，冬場も暖かく，汚れがよく落ちるので共同で順

番に使った。

「～オ サス①」《水を差す》,「～オ ムケル□」《水に向ける》は比喩的にも。

80—1. 湯 ユ①

主として飲用であるが、また風呂、温泉をもいう。「ユイ イク□」《温泉(＝奈良田から最も近い——といっても徒歩1時間——西山温泉)に行く》,「～イ ハイル①」《風呂に入る。(これは自分の家の風呂——各家にある——についても、温泉についても言える)》。ユトージ②《湯湯治》は、《湯治そのもの》の他に《西山温泉への湯治客》を指し、しかも自分達が行った場合も指しえたが、ユドーシャ②の方は《他所から来た温泉客》のみを指した。

「ユミヅノ□ ヨーニ① ツコー□」《湯水のように使う》という表現がやはりある。

80—2. 湯気 イキ①

薬罐、風呂、御飯、おつゆ、いずれの場合も同じくイキという(「息」も同じくイキ①)。「イキカ° タツ①」《湯気が立つ》。なお、「ツブリ③カラ イキョータテテ①…」《頭から湯気を立てて(怒る)》は新しい表現かもしれないという。

80—3. 茶 オチャ□

オをつけていう。昔は栽培していた。栽培している木全体も、その葉も、飲物もさす。飲物をさすのが最も普通であるが、強いてこの3つを区別する時は、それぞれチャノキ③, チャノハツパ②, オチャ□という。また、「オチャーコシャイル□」《茶を作る》は木,「オチャー ワカス□」《茶を沸す》は主に飲物をさす(後の例は、比喩的な「臍で茶を沸す」では用いない)。《一休み》の意味で「オチャニ セズ□」《お茶にしよう》は使える。

種類は、センチャ□《煎茶》, バンチャ□《番茶》, ムキ°チャ②《麦茶》, ゲンマイチャ③《玄米茶》, ホージチャ③《焙じ茶》など。

他に、チャカラ③《茶殻》(これはオをつけない), オチャヅケ□《お茶づけ》(お茶の代わりに白湯を用いてもこう言う)など。

80—4. 粥 オカイ□

オがつく。一般に米の粥をさす。

「芋粥」はイモツカイ③,「小豆粥」はアヅキカイ⑤という。粥をかき混ぜ

る棒はカイカキボー④。

「オカイニ ヒンニテ②」は普通の御飯にするつもりが失敗して柔らかいお粥状になった時に用いる表現で、ヒンで失敗の意を表わす。《お粥状に煮てしまつて》。

80—5. 汁 シル①（普），オツケ□（上）

普通は味噌汁（ミソシル③）をさす。お代わりは嫌う。御飯にかけて食べることある（「シルー カケル②」《汁をかける》）。スマシジル④《澄まし汁》は水に味噌をとかしただけで、煮たてないものをさす。

80—6. パン パン①

昔は乾パンで、お菓子の一種であった。店から買って食べた。アンパン④《餡パン》，コッペパン④，ショクパン③《食パン》などはモノがかなり新しい。

他に、パンヤ②《パン屋》，パンコ③《パン粉》など。

80—7. 酒 サケ□

ドブコク□（④もか）《濁酒》とショーチュー④《焼酎》を造って飲んだが、サケと言えば焼酎の方がより普通であった。焼酎は、蕎麦、粟、稗、芋などで造ったが、別に原料によって名前を呼び分けることはしなかった。「サキョー コシャイル□」《酒を造る》，「サキョー ノム①」《酒を飲む》。なお、アマザケ④《甘酒》を濁酒の隠語としても用いた。

幼児語はオット②。「酒の肴」はサケノ サカナ□＋□。

80—8. 酔う ヨー①（ヨワノー②，ヨットー②），ヨッパロー②

酒についてというのが普通であるが、共に乗り物についてもいう。「踊に～」，「人に～」は普通いわない。助詞はニ/イ共に用いる。「サケニ ヨー」＝「サケイ ヨー」《酒に酔う》。

80—9. たばこ タボコ□

栽培している植物全体も（時に作った），その葉も，出来上った製品（含自家製）もさすが，最後のが最も普通。「タバコ スウ□」《煙草を吸う》（ノムは用いない）。

種類はキチャミ□《刻みタバコ》（-タバコをつけない），マキタバコ□《巻

きタバコ》など。「噛みタバコ」はないらしい。

タバコイレ^③《タバコ入れ》, タボコボン^⑤《タバコ盆》, タボコゼニ^④《タバコ銭》, キシエル[□]《キセル》, ラオ^②《ラオ》。

なお, タボコを《中休み》の意味で用いることはしない。別にナカイル^④, ヨーザケ^④という午前と午後の休みを表わす言葉がある。

81. 煮る ニル[□] (ニノー[□], ニトー^②)

「メショ^ー[□] ニル」《飯を炊く》, 「シル^ー① ~」《おつゆを煮る》, 「ダイコー^② ~」《大根を煮る》など, すべてニルでタクは用いない。

「煮える」はネール[□]。

81-1. 焼く ヤク[□] (ヤカノー[□], ヤイト^ー③)

「ユオー[□] ヤク」《魚を焼く》, 「スルメ[□]オ ~」《するめを~》, 「モチョ^ー□ ~」《餅を~》, 「スミ^②オ ~」《炭を~》, 「エ^ー②オ ~」《家を~ (火事で)》, 「セナカー^① ~」《(日の光で) 背中を~》(稀) など。

参照, 「ノリョ^ー② アブル^②」《海苔を炙る》, 「テ^①オ アブル」《手を炙る》。アブルは表面だけなのが異なる。

また比喩的に「セワー^① ヤク」《世話を焼く》, 「ヤキモチ^④オ ~」《焼餅を~》。

81-2. 沸かす ワカス[□] (ワカサノー[□], ワカイト^ー④)

「ミヅ^ー□ ワカス」=「ユー^① ~」《水を沸かす=湯を~ (共に, 風呂を沸かす意にも)》。「サキョ^ー□ ~」《酒のお燗をする》。

81-3. なま(生)の ナマノ^①

「ナマノ ニク」《生の肉》。「ナマドー^①」《生だ》。

魚や肉を「生で(即ちサシミで) 食う」ことを「ナマス^③デ クウ^①」という。ナマスといっても酢を用いなくても良い(ただし, ヤマメ[□]には今でも酢を用いるので, 昔は酢を全般に用いたかもしれないという)。しかし「ナマスノ ニク」とは言わない。

また, 複合語で, ナマザカナ^③《生魚》, ナマニク^②《生肉》, ナマコ[°]メ^③《生米》とは言いが, ナマヤサイとは言わず「野菜をナマデ クウ」と言う。

82. 熟した ウンド^ー②

「ウンドー カキ□」《熟した柿, 熟んだ柿》(ウム①《熟む》の過去形)。

熟しすぎてしまった時は, トール②<通る>を用いて「トーットー③ カキ」と言う。

83. 食べる クウ①(普)(カノー①, クットー②), アカール□(上), マクロー③(下)

「メショール□ クウ」《御飯を食べる, 食事をする》また一般に《生活する》意にも。「ノミ②(へビ①) ニ カレル②」《蚤(蛇)に食われる》, 「ユオ□カクウ」《(釣りで)魚が食いつく》, 「ケヌキ③カ° クウ」《毛抜がよく噛む》, 「ヂカン□オ クウ」《時間を食う》, 「ココト□オ クウ」《小言を食う》, 「ソノ□テ①オ カノー①」《その手を食わない》, 「ヒト②オ クウ」《(普通比喩的に)人を食う》。クイカカル①は《食いかかる》。

84. 嘗める ナメル②(ナメノー②, ナメトー①), ネブル②(やや古)

「サラ□オ ナメル(ネブル)」《(人や犬などが)皿を嘗める》。

またナメルには《軽くみる, あなどる》の比喩的意味もある。この意味で「人をネブル」とは言わない。

クッチャブル②<食いしゃぶる>は《しゃぶる》。

85. かむ カム①(カマノー②, カッドー②)

「ツメョー□カム」《爪を噛む》, 「エンピツ□オ ~」《鉛筆を~》はいいが, 御飯について「メシオ ~」は変だという。「ヒター② ~」《舌をかむ》は言える。いずれも人の場合に用いる。

犬の場合はクツク②《食いつく》を用い, この語は人が食物に《かぶりつく》時にも使う。

86. 飲む ノム①(ノマノー②, ノッドー②)

水, 酒, 乳, 薬, 毒などに用いるが, ただノムだけで《酒を飲む》ことを表わすことが多い。サケノミ④《酒飲み(人・事とも)》。タバコについてはノムとは言わずスウ□と言う(→80—9., 87.)。

また「へビ①カ° カール①(ネズミ□)オ ~」《蛇が蛙(鼠)を飲み込む》とも。

「飲み込む」はクンノム②<食い飲む>で, 固形物にも液体にも用いる。赤ん坊が間違っ針を飲み込んだ時などは「ハリ①オ ヒクンノッデ④」と

いう。接頭辞ヒッ-は、80-4. 粥のヒンニルのヒン-と同じく《誤り・過失》を意味する。

またノミクイ①《飲み食い》、ノミミヅ②《飲み水》。

87. 吸う スウ□ (スワノー□, スットー③)

「チ□オ (=チョー□) スウ」《(人や蚊が) 血を吸う》, 「シルー① ~」《汁を~》, 「イキョー① ~」《息を~》, 「チボ①オ ~」《乳を~》, 「ミヅ□ ~」《(花が) 水を~》, 「タバコー□ ~」《タバコを~》。

88. 吐く アケル□ (アケノー□, アケトー③)

病気や飲み過ぎで、食べた物を体外に出すことで、意識的に指を口に入れてやる場合にも使える。また「チョー□ アケル」《血を吐く》にも。これらの場合、ハク、モドスは普通使わない。しかし「息を吐く」はアケルは用いず、「イキョー① スル□」《息をする》と言うし、「汽車や煙突が煙を吐く」の時は「ケブ□オ ハク①」と言える。またハキケ③《吐き気》という名詞もある。

89. 吐き出す ホキダス①

口の中のものについて「メショー□ ホキダス」《御飯を吐き出す》, 「ツ①オ ~」《つばを~》, 「タン①オ ~」《痰を~》などと用いる。後二者の場合、やはりハクは普通用いない。

90. 腹がへる ハラ②カ° ヘル□ (ヘラノー□, ヘットー③)

腹がへった状態はヒダルイ③という。「ハラカ° ヘットー」に比べると、ヒダルイの方が少しへり加減が大きいようだ。

91. のどがかわく ノド①カ° カワク② (カワカノー③, カワイトー②)

91-1. 味 アヂ□

「アヂカ° ヨイ①」《味が良い》, 「~カ° アル① (ナイ①)」《味がある (無い)》。

アヂミ③《味見》, アジカケン②《味加減》。

92. おいしい ウマイ②

食物にも飲物にもいう。因みに、歌、踊、字、絵などの《上手だ》にもウマイ②という。これらの芸事のうまい人のことをデョーゾ③という。

92—1. まずい マズイ②

「マズイ アヂ□」《まずい味》。味の場合は他にウマカー② ナイ①（またはウマク① ナイ①）ともいう。

マズイは歌、踊、字、絵についても言える（「～ヂ①」《まずい字》）が、別にヘタ②《下手》とも言う（「ヘタドー」《下手だ》, 「ヘタデ」《下手で…》）。また「マズイ コト②ニ ナットー②」《～ことになった》, 「～コトー② シトー□」《～ことをした》とも。

ただし、顔についてはマズイは用いず、「ミタクナシ□ドー」《不美人（く見たくなし）だ》という。

93. 甘い アマイ□, ナルイ□

共に、砂糖の味にも、塩味の薄いのにも用いられるが、刃物の切れ味が悪いのにはアマイしか用いられない。

ナルイは、「ショッケ③カ°～」《塩味が薄い》の他に、ネヂ□が、親が子に、先生が生徒に、躰（シツケ□）が、点数が、それぞれ甘いことにも用いられるところから見て、アマイより古い元来の形かもしれない。

ミヅッポイ④は文字通り《水気が多すぎる》意。また「甘口」はアマクチ④, 「辛口」はカラクチ④。

93—1. 塩辛い カライ②, ショッカライ④, ショッパイ③, (スッポイ③)

上記の語の使い分けは例えば次の通り。

	カライ	ショッカライ	ショッパイ	スッポイ
塩	○		○	
醬 油	×		○	
漬 物		○	×	
(いかの)塩辛(シオカラ④)		○		
唐辛子	?○			
カレー	○			
梅干し	×	×	×	○

一々の組合せを確認していないので不完全であるが、ショッカライは嚙ん

で歯ごたえのあるものに限られているようだ。山葵や辛子などの鼻につんと来る辛さは、「タッテ② カライ」という。タッテの終止形はタテル②《鼻にくる》であるという。

カライは刃物についてアマイの反対に《鋭い、切れる》意でも用いる。ただし、騾やネチ等についてはキツイ□を用いる。「点がカライ」などと言うかは疑問であるという。

94. にがい ニカイ②

「ニカイ クスリ□」《にがい薬》。「～ オモイ③」《～思い(経験)》は新しい言い方か。

94—1. すっぱい スッポイ③

夏みかん(ナツミカン③), 梅干し(ウメボシ□)などの味。

94—2. くさ(臭)い クサイ②

一般に悪臭にのみ用いる。「クサイ ニオイ③」《臭いにおい》。

コビクサイ④《(御飯が)こげくさい》, ケブクサイ④《(線香などの)においがする》(なお, ケブツタイ□は, 嗅覚に対して, 目や喉を刺激する方に用いられる), イブクサイ④《衣類(原料は問わず)など, 燃すべきもの以外から煙が出て匂う》, アセクサイ④《汗臭い》, カビクサイ④《黴臭い》, サケクサイ④《酒臭い》, タボコクサイ⑤《タバコ臭い》, またシロートクサイ⑥《素人臭い》など。

95. くさ(腐)った スエトー①, クサットー③, ツブレトー④

スエル②は御飯, 魚, 肉など食事関係のものについていう。「スエトー メシ②」=「スエメシ②」《饞飯》(程度が軽い時は水で洗い流せば食べられる)。スエクサイ④《饞えた臭がする》。

クサル②は, 木, 土台, 死骸について言う。また心や気持についても比喻的に用いる。これらにスエルは用いない。

りんご, 柿, みかん等の果物についてはツブレル□を用いる。これは文字通り《潰れる》ことも指す。

95—1. かび(黴) カビ□

餅, パン, 靴, 本などのカビをいう。「カビカ° ハール②」《黴が生える》=

「カビル□」《徹る》。

このハールは、「ヒヨコ□カ° ～」《ひよこが生まれる》, 「ネ①カ° ～」《根が生える》と同じ単語。しかし、芽についてはハールは用いず、オイル①という。

「麴徹」はコーチ□で、-カビはつけない。

IV. 住

96. 家 エー②

「エー タテル②」《家を建てる》, 「～サ イク□(カイル②)」《家に行く(帰る)》, 「アンシュカ°② ～」《あの人の家》。ウチとは普通言わない。

96-1. 天幕 テンマク①, テント①(新)

97. 建てる タテル②(タテノー②, タテトー①)

「コヤ②オ タテル」《小屋を建てる》, 「ジンヂャ①オ ～」《神社を～》, 「トリー□オ ～」《鳥居を～》。

また、タテマイ□《建前(棟上げの祝事)》, タテモノ②《建物》, タテク°③《建具》, タテツボ②《建坪》, タテマシ□《建増》, タテカイ□《建替え》, タテナオシ□《建直し》, ニカイダテ□《二階建》など。

97-1. いりぐち デョーク°チ□《出入口》

普通, 出入口を区別しないが, 分けて言えば, イリク°チ□《入口》とデク°チ①《出口》。

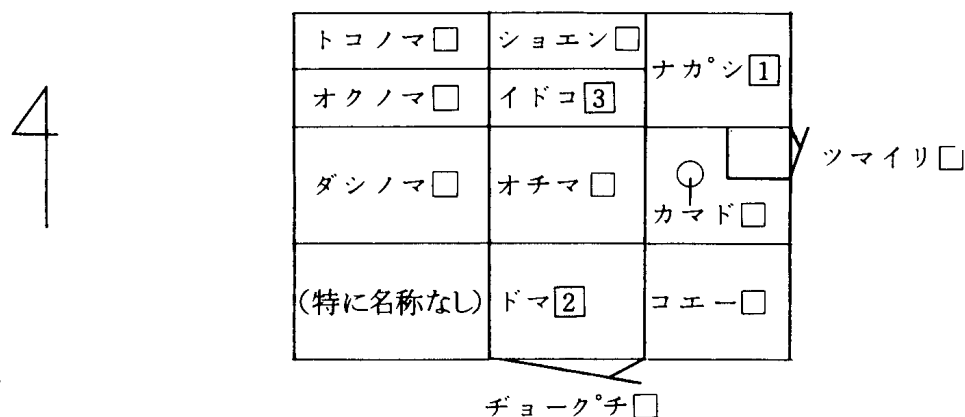
98. 戸 ト□

「トー アケル□」《戸を開ける》, 「トー シメル②」《戸を閉める》, 「トー ヒッタテル④」《戸を閉てる》(ただタテルとだけは言わない。シメルより普通の言い方か。雨戸でも何でも, 戸の種類には関係なく言えるようだ)。

種類には, イタド②《板戸》, アマド②《雨戸》, ヒキド□《引き戸》, マーシド□《開き戸<回し戸>》, トビラ□《扉》, セド②《くぐり戸<背戸>》, オード①《大戸。玄関にある, くぐり戸のついた大きな戸》など。またカラカミ③《唐紙, 襖》。

98—1. 部屋 ヘヤ^②

部屋の造りと名称は次のようになっている。



ツマイリ[□]《出入口。村人や家の者が普段使う》, デョーク[°]チ[□]《玄関。正式の冠婚葬祭用, 来客用の出入口で, オード^① (大戸) がついている》, オチマ[□]《作業場。板間であるが, 板を上げると下に石があり, そこで藁打ち, 餅搗などを行なう。〈落間〉》, ドマ^②《土間》, ナカ[°]シ^①《台所, 流し》, コエー[□]《産室。普段は年寄がここに寝る》, イドコ^③《居間〈居所〉。普段はここにいる》, ショエン[□]《仏壇〈書院〉》, ダシノマ[□]《寝室》, オクノマ[□]《奥の間。床の間のある部屋》。ダシノマとオクノマは他より 20cm ほど高くなっている (cf. オチマ〈落間〉), この二つを合わせてデー^②/デイ^②〈出居〉と呼ぶ。来客用の座敷である。

98—2. ゆか (床) イタ^①

ユカとは普通言わない。ただし「ユカ[□]カ[°] オチル^② (ヌケル[□])」《床が落ちる (抜ける)》とは言うし, ユカウエ[□]《床上》, ユカシタ[□]《床下》も用いる。また「床を拭く」は「イター フク」とは言わず, 「ローカー^② フク[□]」《廊下を拭く》, 「イタノマー[□] フク」《板の間を〜》などのように具体的に分けて表現する。

98—3. 柱 ハシラ^②

ダイコクバシラ^⑥《大黒柱。人にもいう》, ショーコクバシラ^⑥《小黒柱。大黒柱の次に太い柱》, デンシンバシラ^⑥《電信柱》, チャバシラ^④《茶柱》, カイバシラ^④《貝柱》。

99. 壁 カベ[□]

「カビョーヌル□」《壁を塗る》。

カベヌリ□《壁塗り》，イタカベ②《板壁。(土)壁の代わりに板を打ちつけたもの》，カベツチ④《壁土》，カベカミ□《壁紙》など。

また、シャカン□《左官》，バッチョー②《大工》。

99-1. 窓 マド①

「マドーアケル□」《窓を開ける》，「マドージメル② (ヒッタテル④)」《窓を閉める》。

テンマド①《天窗》，アカリマド④《明窓》，マドワク□《窓枠》，マドガラス③《窓ガラス》，マドキワ□《窓際》。

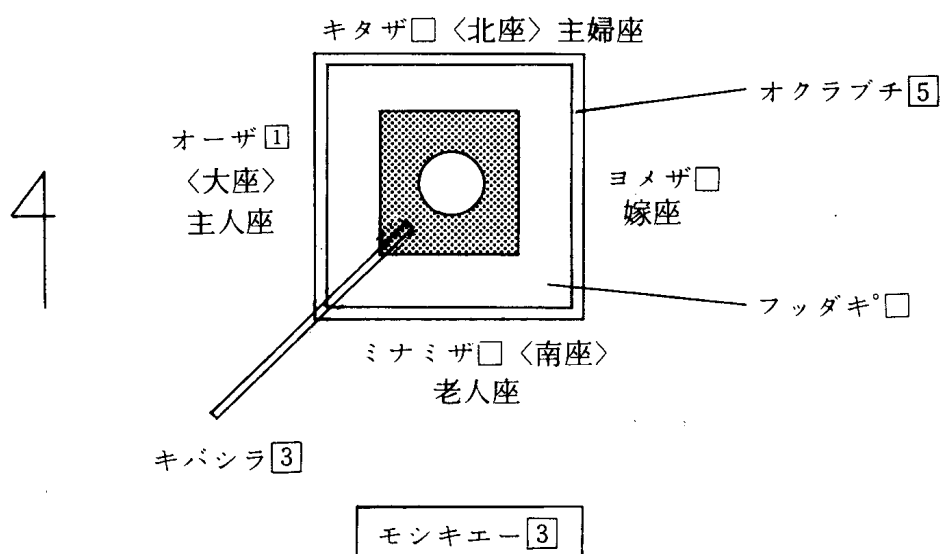
100. 屋根 ムネ□

ムネフキ□《屋根葺き》，ムニャーケ°□《棟上げ》のようにムネで屋根も棟もさすが、棟だけを特に言う時はヤネムネ①という語形を使うという。

元来の屋根はカヤ①《萱》で葺いたクサヤネ③《草屋根》か、ササイタ□《2尺5寸ほどのうす板》を用いたイタヤネ③《板屋根》であった。トタンヤネ④《トタン屋根》やカーラヤネ④《瓦屋根》は新しい。

100-1. 炉 ヒヂロ②〈火地炉〉

坐る位置を図示すると次のようになる。



キバシラ③〈木柱〉は太い木で、年中火がついていて絶やさぬようにしてある。フッダキ°□〈踏木〉は足をのせるよう、内側に渡した板をいう。オク

ラブチ⑤は外側の木の枠。モシキエー③〈燃木家〉は薪置場のこと。

他に、ヒバチ②《火鉢（長火鉢も丸火鉢も）》（陸炉はない）、ハイ□《灰》、オキ□《燠、赤くおこった炭》など。なお、オキの灰をとりのけることはアラケル③、逆に灰を被せることはフセル②という。

101. 火 ヒ①

「ヒオ モス□」《火を燃やす》（この時タクとは言わないようだ）、「ヒニアタル□」《火に当たる》。また《火事》の意にも用いる。「ヒオ ダイトー①」《火事を出した》、「ヒカ° デトー①」《火が出た》。

101—1. 火をつける ヒ①オ ツケル②（ツケノー②，ツケトー①）

薪（モシキ□）やタバコ（タボコ□）などに。また放火の意味でも。

「ヒカ° ツク①」《火がつく》、「ヒオ ケヤス□」《火を消す》、「ヒカ° ケール□」《火が消える》。

101—2. 焰 ホノー①

ローソク④などの、また、最近のガス、ライターなどのそれにも言う。

102. 煙 ケブ□，ケムリ□（新）

「ケブー ダイトー①」《煙を出した》。

ケブル□《煙る》，ケブッタイ□《煙（た）い》。

102—1. すす（煤） スス①

「エントツ□ノ スス」《煙突の煤》。ススハライ③《煤払い》。

鍋や釜の底につくのはススではなくスミ②という。ナベスミ②《鍋墨》。なお、墨、炭も発音は同じスミ②。

103. 灰 ハイ□

イロリの中に敷いてある灰の他に、炭の燃えてしまった部分でも多量の時はいう（少量ではヒボコリ②〈火のほこり〉という）。「～ニ ナル①」《灰になる（比喩的にも）》。

灰を水にとかして用いる時はアク□《灰汁》という。アクには、ハイアク□《灰で作るアク》，ワラアク②《藁から作るアク》，キアク①《木からとるアク》があり、それぞれ用途を異にするという。一般にアクは、蕨や栃の実

のアク抜きや、藤の繊維をアク抜きして普通の繊維にする時に、コンニャク[4]を作る時に、また衣類の洗濯（センダク[4]）や鍋釜の油污れおとしなどに用いる。

103—1. すみ(炭) スミ[2]

種類はカタズミ□《白炭〈固炭〉》とクロズミ[2]《黒炭》がある。前者は、火をつけるのに手間どるが長持ちをし高価。後者はやわらかく火がつきやすい。両者の差は原料の木の種類には関係なく、製法（火の消し方）の差による。スミヤキ[4]は、運搬に困るので産業としては成り立たず、事実上自家用のみとってよい。

因みに、産業としては曲げ物（マケモノ□）作りがあり、メンパ□《弁当箱の一種》、シャク□《ひしゃく》、セーロ□《せいろ》などを作り、物々交換をした（昭和30年頃まで）。

103—2. 薪 モシキ□

総称。個別的には、マキザッポー[6]《普通の薪。木の種類は無関係。太め》、ワッサキ□《割木》、ソダ□《粗朶。柴状の細い薪や木の枝》、さらにモヤ[2]（ソダとの差未詳）などがある。

マキやタキギの形は用いない。

104. 消す ケヤス□（ケヤサノー□，ケヤイトー[4]）

火の他に、電気，タバコ，字，毒などにも用いられる。但し，「ドクー[2] ケヤス」《毒を消す》に対し，名詞はドクケシ[2]《毒消し》という。また「姿を消す」は「スカター[2] ケス□」という（但し，この言い方自体が稀）。「音を消す」もやはりケス□か，と言う。

105. 燃える モイル□（モイノー□，モイトー[3]）

火（ヒ[1]），木（キ[1]），紙（カミ[2]），家（エー[2]）などが。

105—1. 燃やす モヤス□（より普？），モス□

同上。なお，焼畑で材木を集めて燃やすことを「ツブラ[1]オ スル□」という。

105—2. 机 ショク□（→105—3.），ツクエ□（新）

勉強机や食卓を含むが、脚のあるものであってもコタツはショックではない。

105—3. 腰掛 セワリヂョク□

背の有無などの形態に関係なく、椅子はすべて同じに言う。学校の勉強机の椅子も、長い数人用の椅子も、ベンチやソファの類も含む。

セワリヂョクはセワリ《座り》と 105—2. のショックから成り立っているので、ショックそのものは、机と椅子に分けず、脚があり上に板の面のあるものの総称ではなかったかと考えられる。

106. 坐る セワル□ (セワラノー□, セワットー④)

広義では、腰掛けることも、正座することも含めて言うが、普通アグラ(アグチ③という)をかくことをさす。男女とわずアグラが最も普通の座り方で、村人同志であれば他人の家でもそうする。ただし最近は女性は正座をするようになってきていると言う。

「正座をする」は特にカシコマル④という。正座している人にセワレと言える。客にセワレとは言えるが、カシコマレとは言えない。子供への行儀作法ではカシコマレと言う。

106—1. 寝床 ネドコ③

トコとは言わない。動詞も「ネドコー シク□(タタム□)」《～を敷く(上げる)》といい、トルやアケルは用いない。

シキブトン⑤《敷蒲団》, カケブトン③《掛蒲団》, ヨキ②《夜着。裸になって上にかけて寝る, 寝巻き兼そで付き蒲団》(動詞はキルではなくカケル②。今はネマキ□という), ドテラ□《襦袍。丹前》(外出用の防寒着にも使う。動詞はネマキと共に、カケルではなくキル□をとる), ネシキ□《敷布〈寝敷〉》(動詞はシク□)。

107. ねている ネテール③

なお、「眠っている」はネーッテール③〈寝入っている〉。

107—1. ねる ネル□ (ネノー□, ネットー②)

蒲団の上でなくても可。ネルはセワル(→106.)には含まれない。なお、「寝入る」はネール②(→108.)。

108. 眠る ネール②〈寝入る〉

ネムルは普通用いないという。

なお、ハキ°シリ^②《歯ぎしり》、イク°チ^③《いびき》。

109. 夢を見る ユミョー^② ミル^① (ミノー^①, ミトー^①)

ユメ^②はイメとは言わない。

109—1. 醒める サメル^② (サメノー^②, サメトー^①)

目を醒せばいいので、体は横たわったままでも可。他動詞はサマス^②。

110. 起きる オキル^② (オキノー^②, オキトー^②——^①にあらず)

目を醒すだけでなく、床から出る必要がある。上半身だけ起こすことにも言うが、細かく言うと、それはオキァカル^① (/’okiagaru/?), 体全体を起こす方はタチャカル^① (/taciagaru/?)と区別する。但し、転んで起上った時には、両形を区別なく用いるようだ。

111. 立っている タッテール^②

「ヒト^②カ° タッテール」《人が立っている》。木(キ^①), 学校(ガッコー□)なども、また「キ□カ° ~」《気が~》にも。

「立つ」はタツ^①。「セー^②カ° タタノー^②」《(川が深くて)背が立たない》。「アー^②カ° タツ」《泡が立つ》。波(ナミ^②), 煙(ケブ□), 虹(ノヂ□), 風(カゼ□), 市(イチ^①)などもタツ。さらに「ヤク^②ニ タツ」《役に立つ》, 「ハラ^②カ° ~」《立腹する》, 「フデ□カ° ~」《筆が立つ》, 「コイ^①カ° ~」《声が立つ(良い)》とも言う。

また「カオー□ タテル^②」《顔を立てる(比喩的)》, 「ユー^① タテル」《湯を立てる, 風呂を沸かす》(但し, 「ユカ° タツ」とは言わない)。「イキリタッ トー^③」《いきり立った》。

なお, 《出立する》意では, タツではなくブッダス^②を用いる。「ナラダー^② ブッダイトー^②」《奈良田を発った》。

111—1. 井戸 イド^①

掘抜き井戸はなく, 水を引いてきて溜めた水槽をイドと言った。今は水道になっている。

カード^③ 《川や泉などの水場》。トイ^① 《樋》。

111—2. 垣根 オーチ□

家や畑のまわりに杭を打ち、横に木をわたして囲った一種の柵をいう。主に犬が荒すのを防ぐために作った。オーチは、昔、生垣に適している棟おうちの木を植えたところから出た名称。

112. 閉める シメル^② (シメノー^②, シメトー^①), ヒッタテル^④

戸(ト[□]), 窓(マド^①), 帳面(チョーメン^④)にはシメルもヒッタテルもいずれも用いられる。紐(ヒボ[□]), ネクタイ^②, 首(クビ[□]), 帯(オビ^①)はシメルで、ヒッタテルは変。しかし、蓋はスル[□], 本はフセル^②, 店はシモー[□] (その日のことも廃業も), 鶏はヒシク^{°□} 《しめ殺す》を用いる。

113. あ(開)ける アケル[□] (アケノー[□], アケトー^③)

戸, 窓, 本, 蓋, 道, 部屋, 穴, 間(アイ^②), 盥の水, 店をアケル, また, 夜(ヨ^①), 年(トシ^②)がアケルなどと言う。

しかし、紐はトク^①かホク^{°ス②}, ネクタイはホク^{°ス}(ホヅス^②とも。緩めて首にかけている状態も、すっかり取り去ることもさす)かトル^①, 帯はトクをそれぞれ用いる。

114. 住む スム^① (スマノー^②, スッドー^②)

人間についてのみ。動物にはイル[□]を使う。

114—1. 泊る トマル[□] (トマラノー[□], トマットー^④)

自分の家以外に。宿直の時も。

V. 道 具

114—2. 道具 ドーコ^{°③}

大工, 土工, 狩, 農業, 山仕事などに関係するもの。従って以下の「鏡, 碗, 皿, 匙」等はドーコ[°]にあらず。ただし, ガッコドーコ^{°⑤}〈学校道具〉はノート, 鉛筆の類をさす(教科書は含まない)。

114—3. 鏡 カカ^{°ミ③}

テカカ^{°ミ②}《手鏡》。

114-4. 椀 ワン□

木製。シルワン□《汁椀》とメシワン□《飯椀》があるが、後者は前者との対比で言う言葉で、普通はただワンとのみ言う。椀や木皿など木製の食器の総称はゴキ□《御器》。但し、木製であっても盆は含まない。

今は瀬戸製のものが普通で、チャワン□、区別する時はシルチャワン□、メシチャワン□という。お茶用のはユノミチャワン□で、広義のチャワンの一種ではある。他に最近のものとしてコーヒーチャワン□などがある。

114-5. 皿 サラ□

大きささまざまあるが、普通には小皿をさす。

種類で分けると、テシオ□《手塩（皿）》は10cm ぐらいまでの小皿一般の総称。サシミザラ□《刺身皿》は少し大きめの、平らな皿。丸くても四角でも可。オーザラ□《大皿》。サハチと呼ぶものはないらしい。

114-6. 匙 サジ□

因みに、「箸」はハン□で、普通は日常食事の際に用いるものをさす。マナバン□は長い炊事用の箸。ワリバン□《割箸》は新しいモノかと言う。

115. 壺, 甕 ツボ□; カメ□

ツボは土製でカメより小型。砂糖や薬草などを入れる。カメは土製で主に水をたくわえるためのもの。共同の水槽から汲んできて各自の家のカメに入れておいた。特にミヅカメ□《水甕》とも。

オケ□《桶》は、一般に水汲み用で、カタキッポー□《天秤棒》でかつぐもの。木製。ダラオケ□《肥桶》のダラ□は、大小便のたまったものを肥料の観点からとらえたもの。「ダラオ クム□」《～を汲む》とは言いが、「ダラオ スル□」とは言わない。家庭用の小さな水汲用桶は、テオケ□, コタカ□《この差未詳》という。

コカ□もオケの一種ではあるが大型。ミソコカ□《味噌用》, ユコカ□《風呂桶》など。因みにミソ□はショーユ□《醤油》と共に自家製で、マメ□《大豆》からミソダマ□《味噌玉》を作り、ミソコカ□につけ込み、ミソクラ□《味噌蔵》に入れておく。そのミソコカ□から小出しに取って置いておく、取っ手のついた入れ物ミソトリ□《味噌取り》もオケの一種である。この味噌に対して、即席用の糠味噌はヂッダミソ□という。

タル□《樽》は大型で蓋がついている。サカダル□《酒樽》, ショーユダル

□《醬油樽》など。タカ°②《箍》は、コカ°, オケ, タル (いずれも自家製) をしめる竹の輪のこと。

116. 鍋, 釜 ナベ①; カマ□, ハカ°マ③ (鋳付き)

御飯, 大根, カボチャ, 汁, いずれも日常はイロリでナベを用いた。動詞は, 汁はワカス□《沸す》, 他はすべてニル□《煮る》を用い, タクは用いない。但し, 大勢の人で沢山の御飯が必要な時は, 土間のクド②《竈》に据えてある 30cm ぐらいのカマ□《釜》を用いる。これと別にオーカ°マ④《大釜》が妻入りにしつらえてあり, 味噌を煮たり, 豆腐を煮たり (豆腐造りのための液を煮立てること), 冠婚葬祭時の御飯を煮るのに用いられる。

116-1. 汲む クム□ (クマノー□, クッドー③)

「ミザー□ クム」《(井戸から) 水を汲む》

116-2. つ(注)ぐ ツク°□ (ツカ°ノー□, ツイドー③)

「サキョー□ ツク°」《酒を注ぐ, お酌をする》。

116-3. こぼす コボス② (コボサノー③, コボイトー②), ヒッコボス④ (強)

桶, 杯 (サカヅキ④), 徳利 (トックリ□), 茶碗などの器から。非意図的な場合の他に, 冷めたお茶などを意図的に外 (他の器) に静かに (あるいは, ぱっと) 捨てることもいう。また「メシヨー② 〜」《ご飯をこぼす》ともいう。自動詞形はコボレル③。

117. 小刀, 包丁 コカ°タナ④, ホーチョー①

またキリダシ□《切り出し》。山に行く時に腰にぶら下げるのはコシナタ④〈腰鉈〉, 猟に行く時に持っていく短刀はサスカ°③ (刺鉄?) という。ナイフ①は新しいモノ。これらすべてをまとめてキレモノ④《刃物〈切れ物〉》という。

118. 刃 ハ①

「ハオ トク°①」《刃を研ぐ》。

118-1. 臼 ウス①

大小不問。餅（モチ□）や味噌（ミソ①）を作るために用いる。昔は大きな臼で麦（ムキ°①）をついたり，トーモロコシ（モロコシ□）やキビ①の脱穀に使った。イシウス④《石臼》。

なお餅の名前は，フクデー②《鏡餅》，ノシモチ②《伸し餅》，ヒシモチ②《菱餅》，アヅキモチ③《小豆餅，餡ころ餅》など。

118—2. 杵 キケ°①

普通の，餅を搗く時に振りおろす杵のこと。（他に粉などを作る時に使う，中央のくびれた杵もあるが，その名前は思い出せないという。）

118—3. 挽く ヒク□（ヒカノー□，ヒートー③）

石臼（イシウス④）を用いて粉にすること。「コナー② ヒク」《そばをひく》。小豆や稗なども。

118—4. 搗く ツク①（ツカノー②，ツイトー①）

杵と臼を用いる。餅の他に味噌（豆をつぶして細かくする），粟や稗（主に脱穀のため）にもこの語形を用いる。

因みに，ツク①の語形は次の場合にも用いられる。「力が～」 「（服に）ゴミが～」 「足跡が～」 「電気が～」 「火が～」 「目に～」 「頭が天井に～」 「足が～深さ」 「席に～」 「東京に～」 「職に～」 「キツネが～」 「（洪水で）水が～」 など。

それに対して，ツク□の語形は次の場合に用いられる。「（相撲で）手を～」 「手をツイテあやまる」 「鐘を～」 「（剣道で）～」 「杖を～」 「判を～」 「息を～」 「ウソ①オ ～」 など。

118—5. 槌 ツチ①

カナヅチ④《金槌》とサイヅチ③《木槌》の総称。ハンマー①は新。カナヅチは《泳げぬ人》のことも言うし，ツチは悪口として《鈍感な奴，ウスノロ》の意でも用いられる。

118—6. 釘 クキ°□

「～オ ブツ①」《釘をうつ》。

種類はゴスンクキ°□《五寸釘》，サンズンクキ°④《三寸釘》など。

「楔」はヤ①またはクサビ□（やや新？）といい，動詞はサス①《刺す》，ブツ①《打つ》などをとる。「クサビョー サイテ①」《～を刺して…》。

118—7. 鋸 ノコキリ^④, ノコ^① (略形)

各種の鋸の総称でもあるが、普通、家庭で使うものをさす。木挽の用いる大きいのはマイビキ^④〈前引き〉、山に持っていく小型のものはコシノコ[□]〈腰鋸〉という。鋸の細かい刃を特にガカリ^①というが、粗い方には別に名称はないようだ。

118—8. 斧 マサキリ^②

オノとは言わない。マサキリは主に立木を切る大斧であるが、他に、立って両手で使い、角材を作るのに用いる大斧のヨキ[□]、同じく大きな材木を削って角材にするのに使う、小型で片手で持てるハツリ^③、立木を切るのに使うキキリ^③〈木切り〉、薪を割るのに使うキワリ^③〈木割り〉がある。

118—9. 鍬 カ[□]

サクリッカ^④は普通の鍬。マンノーカ^④は《三本鍬》。カトーカ^④は焼畑用で刃が細い。これの大きいのがトーカ^②〈唐鍬〉。「鍬の柄」はカカラ^③。

118—10. 鎌 カマ^①

普通のクサカリカマ^⑤《草刈鎌》の他に、灌木などの刈り払いに用いる、長くて大きいシタカリカマ^⑤〈下刈鎌〉がある。

118—11. すき(犁) なし

犁は奈良田にはないという。

118—12. スコップ スコ^①

穴を掘るのに用いる。シャベルとは言わない。丸型と角型があるが、前者が普通で、後者は特にカクズコ^④という。

木製のへら状の除雪用具はこれとは別でエブリ[□]という。柄をもって斜横に引き寄せて雪をかく。なお、「移植ベラ」はコテ[□]という。

118—13. 研ぐ トク^① (トカノー^②, トイドー^①)

刃のある金物についていう。米や粟についてトク[□]を用いるのはごく改まった時で、普通はアロー[□]《洗う》という。

「砥石」はトイシ[□]で、ただトとは言わない。種類では、最初に使うアラド[□]《荒砥》と、仕上げに使うアーセド[□]〈合わせ砥?〉がある。

119. ほこり ホコリ□

障子の棧につくもの、また光線が入ると見えるものなどで、細かい。それに対してゴミ②は拾えるくらいの大きいもので、「台所のゴミ」「川の～」などと言う。

120. 拭く フク□（フカノー□，フイトー③）

「ゾーキン②デ フク」《雑巾で拭く》。板、畳などを。

「掃除」はソーヂ①，「掃く」はハク①（ハカノー②，ハイトー①），「帚」はハーキ①，「叩き」はハタキ③。

120—1. 箱 ハコ□

ミカンバコ④，リンゴバコ④，ゴミバコ③，タマテバコ④《玉手箱》など。

120—2. ふた フタ□

動詞はアケル□とシメル②。

120—3. 籠 ビク①，カコ°□（稀）

買い物籠などは使わなかった。ビクは竹製で、きのこ・魚・草などを入れる。

120—4. 袋 フクロ③

布切れで出来ている。紙製の袋はカンブスマ⑤という。

121. 綱 ツナ②

麻，藤，楮（カゾ②）などの植物繊維で作った。太めで縄えず，ひねって作った。

ツナヒキ④《綱引き》，ツナワタリ③《綱渡り》。

121—1. 紐 ヒボ□

細い。布切れの他に細い繊維でもいい。但し，コヨリ□《紙縫り》はヒボにあらず。

ナー②《縄》は紐と綱の中間の太さで，藁，菅，植物繊維などで作るが，縄う（ノー①，ナーノー②，ナットー②）ことのできるものをいう。ナートビ④《縄跳び》。

122. 網 アミ②

主として川魚のトアミ□《投網》のこと。鳥を網でとることはしない。

122—1. 杖 ツエ^①

猟には、先にトビのついたツエトビ^①を持っていく。また、背負子（ショイコ□）の下に立てて休むのに用いるタチヅエ^③〈立ち杖〉もある。

123. 棒っ切れ ボー□

ボーッキレとは言わない。木の切れ端で、捨てるゴミ扱いのものをバイタ□といい、木になっている栗を落とすのによく投げつける（「バイター ナケル」）。

123—1. 梯子 ハシコ°□

「ハシコ°ー カケル^②（オリル^②、ノボル□）」《梯子を掛ける（下りる、登る）》。ハシコ°ダン□《梯子段》とも。この方がさす範囲が広く、家の階段（ガンキ°^①）も含むか（？）

123—2. 板 イタ^①

ゆか（床）もユカと言わずイタと言う（→98—2.）。

（続）

以上をもってVまでの報告を一まず終える。原稿にまとめるに当たって出てきた数々の疑問点については、長電話でまた深沢正志氏を煩わすことになった。氏の御教示でかなり補充・修正ができた。改めて氏に深謝の意を表する次第である。しかし、なおかつ私の記述はあまりにも不十分である（中心的意味の分析に至る前の、広義の文体的特徴の分析からして未だして、種々のレベルのものが雑多に入っているように思われる）。なすべきことはあまりにも多いが、今はこの形で出すしかない。この資料が補充・修正の叩き台となって、研究の進展に少しでも役立つことを願うだけである。

〔付記〕前稿(1)の論文要旨として『文学・語学』第82号（1978. 6）に載せた拙文を再録しておく。これに照して見れば、実際の記述は不十分で羊頭狗肉の感があるが、とにかく私なりに基礎語彙および本調査を位置づけたものである。

基礎的単語は言語を構成している重要な要素である。音形と意味の連合した言語記号として最も安定した単位だからである。音素・音節・モー

ラ・アクセント素などの音韻に関する諸相は、単語の音形において認められるものである。音韻体系は、それ自体一つの体系として独自のレベルを構成しているものの、それが現実化するのには単語などの言語記号の音的側面においてである。意味における基本的単位もまた、単語の意味的側面に求められる。

したがって、単語、中でも基礎語彙は、語彙論はもとより、意味論、音韻論、さらには文法論などの諸分野の研究に欠かすことのできないものである。比較言語学や言語地理学が本質的に語彙研究的性格をもっていること、基礎語彙統計学的研究が基礎語彙そのものを対象とすることは言うまでもない。

このような重要性にもかかわらず、一般に基礎語彙の調査の方は充分なされているとはいいがたい。日本語の方言研究においても例外ではなく、方言集や論文の数の割りには、この基礎的な事実の調査が意外になおざりにされがちである*。

本稿は、それを少しでも補う意味で、山梨県南巨摩郡早川町奈良田方言の基礎語彙調査の結果を資料として提示するものである。【以下略】

* (再録に当たっての注)

これにはいくつかの原因が考えられる。極ありふれた“つまらない”単語がほとんどなので、話者にとり（また中には調査者にとっても）退屈な調査となりやすいこと、基礎的であるが故にその用法の広がりも大きく、その各種の用法を調べたり、合成語・派生語への応用等まで入り込むとなるとかなりの量になること、従って、見出し項目を1,000語としても、その調査には相当の日数を要すること、しかもその結果は地味で資料的なものであるため“論文”になりにくいこと、等々である。

しかしこの点は大分変わり、いくつか基礎語彙の調査研究が公刊されるようになった。中でも注目されるのは次の二つの大著である。一つは『奄美方言分類辞典』（上、服部四郎序文、長田須磨・須山名保子共編、藤井美佐子協力、1977。下、長田・須山・藤井共編、1980、笠間書院）で、奄美大島の一集落大和浜^{やまとま}の方言についての約20年にわたる実に詳しい研究である。もう一つの『全国方言基礎語彙の研究序説』（平山輝男編、1979、明治書院）は全国的規模のもので、引続き大きな基礎語彙辞典となって世に出るようである。

拙論は、はじめから質・量ともにこれらに比すべきものではないが、後者の全国諸地点の一つとしてなら多少の関連を持ちうるかもしれないと思う。

今の所、奈良田がその対象に入っているという話を聞いていないが、そうだとすれば、このつたない調査報告が一部分でもその補いになるならば幸いである。もっとも、平山氏等の調査項目を照し合わせてみると、私の方に大分欠けているものがある。今にして思えば、9月の調査の時に補えばよかったのであるが、途中までしか進んでいない調査を先に進めることが目的であったため、そのことに思い至らなかった。それらを含め、補訂の機会を俟つことにする。

最後になったが、インフォーマントを務めて下さった深沢正志氏に、焼畑や曲物作りという生業を中心にした奈良田の生活の実態を記述した『秘境 奈良田』（1980、峡南郷土研究会）の著作がある。拙論に一部触れたこれらの生活面については、詳しくはこの本を参照されたい。