



渡島半島西岸部せたな町の漁業方言語彙： 東岸部旧楸法華村との比較の視点から

メタデータ	言語: jpn 出版者: 室蘭工業大学 公開日: 2016-03-25 キーワード (Ja): キーワード (En): Comparison, Fishery dialect, Ecologically, Socially, Linguistically, Oshima Peninsula 作成者: 橋本, 邦彦 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10258/00008605

渡島半島西岸部せたな町の漁業方言語彙：東岸部 旧榎法華村との比較の視点から

その他（別言語等） のタイトル	Dialectal Words Related to Fishery in Setana Located in the Western Region of the Oshima Peninsula：From the viewpoint of comparison between the western region and the eastern region
著者	橋本 邦彦
雑誌名	室蘭工業大学紀要
巻	65
ページ	41-52
発行年	2016-03-25
URL	http://hdl.handle.net/10258/00008605

渡島半島西岸部せたな町の漁業方言語彙

～東岸部旧榎法華村との比較の視点から～

橋本 邦彦^{*1}Dialectal Words Related to Fishery in *Setana* Located in the Western Region of the *Oshima* Peninsula

～From the viewpoint of comparison between the western region and the eastern region～

Kunihiko HASHIMOTO^{*1}

(原稿受付日 平成 27 年 6 月 26 日 論文受理日 平成 28 年 2 月 2 日)

Abstract

The purpose of this paper is as follows: 1) To classify words related to squids, octopuses, fishing tools, fishing methods, fish names, fish processing and traditional fishery events into three types of “used,” “known,” and “not used” by the interviewees, which were collected through the fieldwork in *Setana* in the western region of the *Oshima* Peninsula; 2) to describe their meanings, usages and background information in detail. Compared to the dialectal words of *Todohokke* in the eastern region, it is revealed that ecologically-conditioned, socially-conditioned and linguistically-conditioned factors, interacting with one another, produce similarity and difference in word forms/meanings between the two regions.

Keywords : Comparison, Fishery dialect, Ecologically, Socially, Linguistically, *Oshima* Peninsula

1 はじめに

本稿の目的は、渡島半島西岸部の漁業関連の方言語彙を調査した結果を「使う/使っていた」、「知っている/聞いたことがある」、「使わない/聞いたことがない」の 3 つの使用状況から分類し、そこから得られる所見を提示することにある。その際、渡島半島東岸部下海岸地域に位置する旧榎法華村（現在函館市）で調査された語彙との比較を試みる。

2000 年から 14 年に亘って旧榎法華村で実地調査を行ってきた経緯と理由については、島田・橋本・寺田・塩谷(2001)及び橋本(2012)で詳しく述べられている。この間、調査に携わる者にも協力する者にも、退職や死亡などで異動があったが、2011 年(平成 23 年)より「旧榎法華における伝統的漁業・造船に関する語彙調査」の題目で科学研究費補助

金の助成を受けたことをきっかけにして、新たな研究態勢の下で、風、潮流などの自然現象や漁具、漁法、魚種、魚加工に関連した語彙に焦点を当てた調査に着手することができた。その際、昔の漁の様子や現在の漁の詳細について通曉した 3 名の調査協力者と出会い、数々の興味深い語彙とそれに関連した情報を得ることができた。その一部は、橋本(2014)、島田(2014)、塩谷(2014)および橋本(2015)として公刊されている。

この調査の中で、イカ加工及びタコ漁に関わる語彙が豊かである事実を知ることとなった。前者については、先行研究で部分的に言及されているものの網羅的ではなく、スルメ加工の廃れた現在、そこで用いられた語彙は、専ら、当時を知る調査協力者の記憶の中にのみ保管されているにすぎない。後者については、対象地域を含む周辺の町村史で簡単に触れられているだけで、詳しい記述に出会うことはない。これは、イカ漁、イワシ漁、タラ漁、コンブ漁などを基幹とした漁業活動の実態を鑑みれば当然のことであろう。しかしながら、調査の過程で、タコは換金性の高い魚種として現在盛んに漁獲されていること、また、それに関連した漁法、漁具、魚種等の名称が意外に多い事実が判明した。もともと、『昭和 9 年・渡嶋市廳管内水産業概要』

^{*1} 室蘭工業大学 ひと文化系領域

に記された「専用漁業権ノ種類」には、蛸箱漁業の記載があることから(『蝦夷法華村史』1989: 664)、戦前から細々と続いていたものが、これまで主要であった魚種の漁獲量が減少した結果、表舞台に押し出されてスポットライトを浴びる状況に至った感がある。

イカとタコは、渡島半島東岸部沿岸で獲れるだけでなく、西岸部(松前町、上ノ国町、江差町、乙部町、八雲町熊石、せたな町、奥尻町等)沿岸においても漁獲される。それならば、語彙についても、共通点や相違点が存在するはずである。隣接する地域で用いられる漁業関連語彙を比較の視点から考察する時に興味深い事実が浮かび上がって来るのではないかとの見通しを立て、新たな実地調査を開始することにした。幸い、2014年(平成26年)より「渡島半島東岸部と西岸部における伝統的な漁業関連方言語彙の比較調査」(科学研究費補助金、基盤研究(C)、課題番号26370523)が採択され、3年間のプロジェクトを実施できる環境が整ったのである。

調査地を選定するに当たり役に立ったのは、2013年(平成25年)に実施した「渡島半島西岸部漁業関連方言語彙調査」(室蘭工業大学平成25年度グループ基盤研究による助成)であった。この調査旅行では、せたな町を皮切りに、島牧村、寿都町、岩内町、泊村、余市町、小樽市の各々の漁業関連施設及び郷土館・博物館を訪れ、過去・現在の漁業の実態とそれに付随した資料を収集することを目的とした。この調査旅行で、せたな町が西岸部と東岸部を結ぶ交通の要衝に位置すること、現在でも比較的漁業が盛んであること、言語面においても方言の保持者がいることを確認することができた。そこで、今回の調査の地をせたな町と定め、調査協力者を求めることとした。

せたな町は2005年9月1日に、北檜山町、瀬棚町、大成町の3町が合併して新たにできた町で、北海道久遠(くどう)郡に属する。旧町は、それぞれ、北檜山区、瀬棚区、大成区となり、せたな町役場が

北檜山区徳島に、支所が瀬棚区と大成区に置かれている。『北海道せたな町勢要覧2007』「資料編」によると、総面積638.64km²、人口10,728人、主要産業は、農業、畜産業、漁業等である。参考のため、せたな町の地理的な位置を左記に掲げる。

2014年9月初旬にせたな町産業振興課に調査協力者の紹介を依頼したところ、水産振興係の職員を通して、現在北檜山区に在住している元漁師の方を紹介して頂いた。そこで、この方を調査協力者として、2回の調査が次の要領で実施されたのである。

A. 第1回調査

- 実施日：2014年9月4日(木)
- 実施場所：せたな町北檜山区新成 西田栄氏宅
- 調査協力者：西田栄氏(1925年生まれ; 89歳; 元漁師)
- 調査者：塩谷亨、島田武、橋本邦彦(3名とも室蘭工業大学教員)
- 調査項目：漁具、漁法、魚加工、魚種、風・潮等自然現象関係の語彙

B. 第2回調査

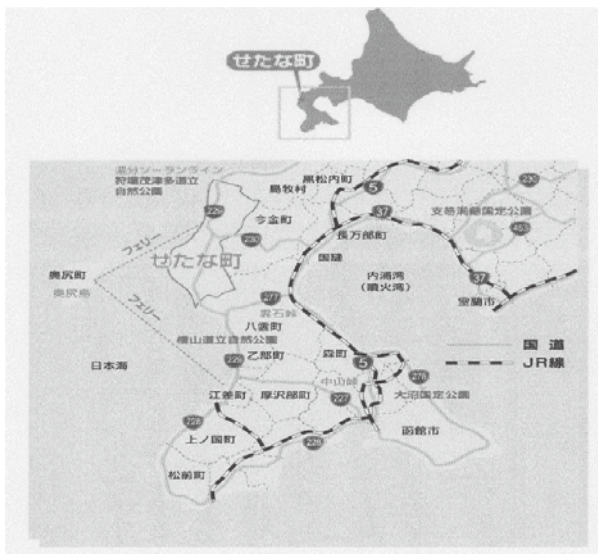
- 実施日：2015年2月26日(木)
- 実施場所：せたな町北檜山区新成 西田栄氏宅
- 調査協力者：西田栄氏(1925年生まれ; 89歳; 元漁師)
- 調査者：塩谷亨、島田武、橋本邦彦(3名とも室蘭工業大学教員)
- 調査項目：漁具、漁法、魚加工、魚種、漁業関連行事などの語彙

調査は、2013年8月28日(水)及び29日(木)、2014年2月22日(土)及び23日(日)に実施された旧蝦夷法華村での実地調査・面談で得られた語彙を参考にして作成された語彙表に基づいて行われた。ただし、各語彙について一つひとつ機械的に聞き取るのではなく、過去から現在に至るせたな町、特に北檜山地区の漁業の様子について、個人的な経験や所感を自由に語ってもらう形で進められた。その談話の流れの中で、調査者は必要と判断した時に適宜質問をして、調査協力者から答えを引き出すように努めた。このように調査協力者の側に自由裁量を委ねたことで、当初予定していなかった語彙情報、例えば、魚種や漁業関連行事の名称とそれに付随した説明を新たに得ることができた。

第2回調査では、前日の2月25日(木)にせたな町大成区にある大成郷土館において伝統的な漁具の展示を見学したのだが、その折、学芸員の木村浩太朗氏(30代)から、大成地区の漁業について詳細な解説を頂いた。そこで得られた知見も、本稿の中に盛り込まれている。

なお、旧蝦夷法華村における調査結果を考察しまとめたものは、橋本(2014)及び橋本(2015)として発表しているもので、参照してもらいたい。

本稿の目的は、せたな町での2回の調査で得られた語彙の内、イカ・タコに関連した語彙、漁具・



せたな町地図(『北海道せたな町勢要覧2007』より)

漁法などに関連した語彙、魚種の名称に関連した語彙、伝統的な行事に関連した語彙を、各々採り上げ、「使う/使っていた」、「知っている/聞いたことがある」、「使わない/聞いたことがない」の3点から分類した上で、意味、用法、背景情報等を記述することにある。その際に、旧榎法華村で判明した事柄と比較して、共通点と相違点並びにその要因や理由などを明らかにする¹⁾。

第2節ではイカとタコ関連語彙を、第3節では漁具・漁法関連語彙を、第4節では魚種関連語彙を、第5節では伝統的な行事関連語彙を扱う。第6節は結論で、本稿の考察で明らかとなった事実を踏まえて、方言語彙の生まれる要因を明らかにし、渡島半島西岸部と東岸部の漁業関連方言語彙の関係を比較方言的視点に立った今後の調査の可能性を指摘したい。

2 イカ・タコ関連の方言語彙

2.1 イカ関連語彙

漁具・漁法、加工について16語彙の調査ができた。

- (1) **アガイガ**: S-Ø/T; イカ干しの際に雨にあたったもの。
#S: 同じものを**アマイカ**と言い漬物にした²⁾。
#『大成町史』(1984: 401): 以前は漁業協同組合で漁民にイカを生で出荷させて加工することなく、漁民がイカを自家加工したため、特に雨天の場合は塩イカにしたりしたが、殆んどお金にならなかった。(下線部は筆者による)
- (2) **イカゴロカコー**: S-Ø/T; イカゴロをゆでて油をとること。
#S: **ゴロ**(内臓)は山側にある畑の肥料にした。
#T: この油をチャッカー船の燃料にした。
- (3) **イカノシ**: S/T; スルメイカの加工法。
#S: 干したイカを**ノス**(のぼす)作業。のしたイカを10枚合わせて出荷した。
#T: イカのみみを歯で噛んで広げ、イカの足を**アグド**(かかと)で踏んで伸ばした。
- (4) **カップイガ**: S-Ø/T; スルメイカにするのに天気が悪くて干すのに時間がかかり、捨てるようなイカ。
#T: 干イカが雨に打たれて湿ったもので、鮮度が落ちる。**アガイガ**とも言う。((1)参照)
- (5) **カナマギ**: S/T-NA; 鉛とビニルから成るイカ釣り漁具。
#S: せたな町では**カナマキ**と発音する。
- (6) **カーンバイト**: S/T-NA イカを寄せるための道具。カーバイトのこと。
#S: カワサキ船でハネゴを用いた頃にイカ漁で焚いた。
#石垣(1980: 72): **カーバイト**に真鍮のホヤをかけた。なお、イカ寄せの方法は、使用する漁

具の変遷に伴って、ランプ⇒ガス灯⇒アセチレン灯⇒カーバイトに変わっていった。

- (7) **キカイマギ**: S/T-NA; 自動機械巻。
#S: 昭和55年当時広く行われていたイカ釣り漁法。せたな町では**キカイマキ**と発音する。
- (8) **ゴロ**: S/T; 船を陸上に巻き上げる時、船底に入れる円筒形のローラーのこと。旧榎法華村でもこの意味で使用。ただし、せたな町の調査では、下記に記すように、指示対象が異なるように見える。
#S: 「戦後は船に**ゴロ**を付けて大きな**トンボ**でイカを釣った。」(西田氏談より)
イカ釣りの漁具を指すのか。
- (9) **トンボ**: S/T; イカ釣り用具で、イカを引っかける針の一種。天秤の端に道糸を付け、針各一本を付ける。海中に入れて**シャクリ**を繰り返すことによって、本体がトンボの舞っているように見えることから名づけられた。(橋本 2015: 89)
#S: 2本トンボから3本トンボに移行した。水面に浮いたイカを釣るのに適している。
- (10) **ナヤ**: S/T; スルメ加工でイカを干すために浜に建てた杭のこと。
- (11) **ナヤガケ**: S/T; スルメ加工でイカを干す乾燥場のこと。
#S: ナヤ(木架)に5尺の竿を9本並べてイカを干した。
#T: 浜近くの海中に杭を打って、その上に設置した。
#石垣(1983: 244)、吉岡(2003: 92): 身欠きニシン加工時の乾燥場のこと。
- (12) **ノリコ**: S/T; 船を持っていないため、他人の船に乗り込むイカ釣り漁師。
#S: 親方に雇われる漁師。
#『北檜山町五十年の歩み』(2004: 324): ひと船に14~18人が乗り込む。親方とは二分・八分の割合で、現物の生イカで決済した。
#吉岡(2003: 98): 日本海側のイカ付け場所(岩内、小平)でも用いられる。石狩浜では**アイノリ**と呼称している。
- (13) **ハセガケ**: S-NU/T; スルメ加工時にハセにイカをきれいに並べて干すこと。
#S: 西田氏の父親の世代が使用した。イカを2尾ずつあげる天秤状の仕掛けで、早く釣り上げることができるので操作の上手な漁師は多く獲った³⁾。
#『海と船と漁労の記録~六ヶ所村泊地区~』(2002: 8):
ハセ: スルメ加工時に用いる用具。木の棒を立てて縄を張ったもの。これにイカを干す。
- (14) **ハネゴ**: S/T; イカ釣りの道具。片側2本ずつ、計4本の針が付いている。これを用いてイカを2尾ずつあげる。イカが海面近くに浮いている時に使用する。(橋本 2012: 9)
#S: 昭和15、16年頃に使用した。イカを早く釣り上げることができた。
- (15) **ホガキイガ**: S-Ø/T; スルメ加工時の用語。
#T: 飴色に粉を吹いている良質のイカ。

- (16) マス：S/T-NA；漁船で漁師ひとり分のすわる場所。1m 四方の正方形。
#S：ここでイカを釣った。

2.2 タコ関連語彙

漁具・漁法、魚種に関して 17 語彙の調査をした。

- (17) イサリ：S-Ø/T；タコを獲る道具。針金を曲げて針状にし、錘に鉛を使用する。潮上から潮下(または、風上から風下)へ漁具を流し、タコが掛かると浮きが沈んだり、流れが止まったりする。
#T：漁師が色鮮やかなビニルやひも、プラスチック板などを利用して独自に製作する。
#『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 12)：鹿部や下海岸地方で使用する。
- (18) イサリヒキ：S-Ø/T；タコ獲り、またはタコ獲り漁師。
#石垣(1983: 40)「今日はイサリヒキが出た」
＜増毛＞
- (19) イッパイ、ニハイ：S/T イカを数える単位。ヘエとも言う。(石垣 1980: 61)
#S：タコの数え方。
#T：イカやタコを数える単位。
- (20) サンヤ：S-Ø/T-Ø；タコの異名。(吉岡 2003: 108)
#『新 北のさかなたち』(2003)には地方名(北海道)にこの名称は見当たらない。
- (21) シンバリ～シバリ：S/T；タコを獲る道具。(石垣 1983: 161)
#S：1970 年代までこれを用いて、箱メガネでタコを突いた。
#『北檜山町史』(1981: 421)によると、古くから太櫓で行われていたタコ漁法で、通常、シンバリと呼ばれる。シンバリは海底岩礁、または玉石の散在する場所でのタコの捕獲に適している。
#T：エビが一杯入ったかごが海に落ちた時、それを引っかけて取る道具。
#吉岡(2003: 58)では、コンブ拾いや海中に沈んだ物を引き上げる道具として紹介している。
- (22) ソーダコ：S/T；ミズダコの雄の呼び名。『新北のさかなたち』(2003: 342)のミズダコの地方名(北海道)シオダコ(雄)の異音と考えられる。
#S：体が大きく、漁獲数が多い。身が柔らかい。
- (23) タコバコ：S-Ø/T；タコ獲り用の箱。
#『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 11)：箱は磯船で 2～3 日海中に投下しておく。現在では 15～20 日位で引き上げる。
- (24) タコカゴ：S/T-NA；タコ獲り用のかご。
#S：現在、せたな町で行われている漁法。
- (25) タコカギ：S/T-NA；タコを穴から引っ張り出して獲る道具。
#S：せたな町の北檜山地区では使用されな

いが、大成地区で用いられている。

- (26) ドロダコ：S-Ø/T；ヤナギダコ(和名)のこと。
#S：せたな町には生息していないとのことである。
#『新 北のさかなたち』(2003: 348)：北海道の地方名で、ギンダコ、コダコ、ボンダコとも言う。
- (27) ハエナワ：S-NU/T；タコカラヅリはえ縄漁。バツケナワとも言う。(『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 11))
#S：かつて使用したことはあったが、せたなの海ではうまくいかなかったので、現在は使用されていない。
- (28) バツケナワ：S-NU/T；タコ漁の仕掛け。ハエナワと同じ。(『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 11))
#S：ハエナワとも言う。
#T：ハエナワとも言う。ただし、ハエナワとは針が異なる。タコバコ漁より以前に行われていたとする説と同時に進行われていたとする説がある。
- (29) ヒトカキ、フタカキ：S/T-NA；タコの体を区分しての数え方。
#S：足 2 本でヒトカキ、頭一つでヒトカキ。タコ一匹全体で 5 カキ。
- (30) マダコ：S/T；ミズダコの雌。和名のマダコのことではない。
#S：ソーダコ(雄)に較べ体が小さいが、高値で売れる。
- (31) ミズダコ：S/T；和名であるが、北海道ではソーダコとマダコの総称名である。オオダコという地方名もある。(『新 北のさかなたち』2003: 342)
- (32) ボツツ：S/T；タコの胴の部分の呼称。一見、頭のように見えるので、ボツツ(帽子)という。ミズダコのボツツは北海道では食用である。
- (33) ボンデ：S/T；タコバコ(旧榎法華村)、タコカゴ(せたな町)の海上標識。その他、網やはえ縄漁でも用いる。ボンデンとも言うが(吉岡 2003: 116)、せたな町と旧榎法華村では専らボンデと発音する。

2.3 イカ及びタコ関連語彙についての所見

以上、調査協力者から確認の取れた 33 語彙についての所見を渡島半島東岸部旧榎法華村で得られた語彙情報及び先行文献の関連事項を参照しつつ述べていきたい。

スルメイカ加工の語彙は、旧榎法華村における 2013 年 9 月と 2014 年 2 月の 2 回の聞き取り調査で 12 語彙が採集され、注目されるようになった。従来の文献では、イカ釣り漁法については、多くの語彙が挙げられている(たとえば、石垣(1980)、『榎法華村史』(1989)、『特別展 海と船と漁労の記録～六ヶ所村泊地区～』(2002)、橋本(2012)を参照。)イカ漁は、東岸部地域では盛んであるが、生イカの流通の発達していなかった時代、加工は必須の工程作業であった。

一方、文献によると、西海岸ではニシン粕加工に関する言及が散見されるし、また、地元の郷土館に

も種々の加工器具の展示があるが、それははるか昔の物語である。『瀬棚町史』(1991: 520)の語るところでは、ニシン漁の全盛時代は明治 25~30 年頃であった。その後、時折の漁獲はあったものの、不漁と言ってよい状態が続いた。89 歳になる調査協力者の談話では、昭和 25~30 年頃、留萌方面に出稼ぎに出かけた折に、ニシンの釜たきを見た経験があるそうである。西部沿岸地域ではニシンが獲れなくなった代わりに、イカ漁が、漁法を発達させながら盛んに行われるようになった。

イカ釣り関連語彙は、(6)カーンバイト、(8)ゴロ、(9)トンボ、(12)ノリコ、(14)ハネゴ、(16)マスの 6 語彙が「使う」もしくは「使っていた」回答を得たのに対し、旧榎法華村で出会った 7 つの加工関連語彙の内、「使う」との回答があったのは、(3)イカノシ、(10)ナヤ、(11)ナヤガケの 3 語を数えるのみである。特に、干したイカの状態を指す(1)アガイガ、(4)カップイガ、(15)ホガキイガの 3 語彙は「使わない/聞いたことがない」とのことである。ただし、(1)#S に記したように、旧榎法華村とせたな町とは、異なる方言語彙を使用している。

(2)イカゴロカコー(加工)については、旧榎法華村では内臓まで加工して油を取っていたのに比べ、せたな町においては加工をせず、そのままの形で畑の肥料にしていたようである。

今回の調査語彙から漏れたが、橋本(2015: 94)は、旧榎法華村で使用されたイカ加工関連語彙として、カナガス、シボリ、ハネダシ、ヤリダシを報告している。以上から、東岸部の方が西岸部よりもイカの漁獲後の加工に関して精緻な語彙が用意されていると考えられる。

タコ関連語彙は、漁法・漁具に関して、東岸部と西岸部との間に、無視できない違いが観察できる。(17)イサリ、(18)イサリヒキ、(19)タコバコ、(27)ハエナワ、(28)バツケナワは旧榎法華村で確認されたばかりか、『郷土史探訪Ⅲ』(1982)でも詳しく言及されている。他方、(24)タコカゴ、(25)タコカギは、せたな町で最も一般的な漁法・漁具である。(27)#S で言及したように、ハエナワは潮流等の影響で、当該海域では不向きな漁法であり、過去に試したがやめてしまったとのことで、知ってはいるが使わない語彙となっている。また、同じ西岸部の近隣地域でも、岩場の多い大成地区でのみ使用される(25)タコカギのようなものもある。これは、橋本(2013)で述べた「生態学的」条件が方言語彙を規定する典型的な例と言えるだろう⁴。

(29)ヒトカキ、フタカキは(19)イッパイ、ニハイと違って、タコ一匹の部位の区分の仕方と数え方の両方を反映した語彙である。先行文献にもこれまでの調査でも出会わなかったものなので、さらなる調査が必要である。

タコの名称は、種類だけではなく、雄と雌によっても異なっているので、注意を要する。特に、本州各地で獲れるマダコと渡島半島両岸部でマダコと呼ばれるものとは、指示対象にずれがある。和名のマダコは、北海道では生息していないが主要な魚種に入っていないのだけれども、高値で売れる雌のミズダコにこの名を冠しているのは、経済上

の優位性という共通項がある故であろうか。和名のヤナギダコを指す(26)ドロダコは旧榎法華村では漁獲されるが、せたな町では知られていない。漁獲のあるなしは、当然、語彙の有無に関与する。

(21)シシバリ〜シバリは、せたな町ではタコ獲り漁具を示し、石垣(1983: 161)の説明と一致するが、旧榎法華村では指示対象がまったく異なる。後者は、面白いことに、西部沿岸北部に位置する石狩浜、厚田浜の語彙を扱う吉岡(2003: 58)の説明と合致している。語彙と指示対象の違い及びその地理的分布については、今後究明すべき課題であろう。

3 漁具・漁法・魚加工関連語彙

3.1 漁具・漁法・魚加工関連語彙

本節では、第 2 節で記述したイカとタコに関わる以外の漁具、漁法及び魚加工に関連した語彙を扱う。

- (34) アツイ : S-Ø/T ; ニシンの群来が非常に多く接岸した状況を言う。
#T : イワシやホッケに対し用いる。
- (35) アツノリ : S-Ø/T ; 建網の胴網に乗網したニシンが適量以上に多いこと。
#T : ニシン以外の魚種にも使用する。
- (36) アナ : S/T-NA ; 魚の集まるところ。
#吉岡(2003: 3) : アゲ : 魚群の通過する上空に海鳥の群れ飛ぶ現象。厚田浜、石狩浜では用いるが、せたな町、旧榎法華村では使わない。
- (37) アミオコシ : S/T ; ニシンが乗網したときや、潮変わりのときなど、船頭の号令で起こし船が網を手繰っていくこと。
#T : ドラムで巻く。ニシン以外の魚種でも用いる。
- (38) アミオオコス : S/T ; アミオコシの動詞形。
#S : カクアミ(角網)に魚を集めて網をあげる。その際に、ハオイ音頭を歌った⁵。
- (39) アワビカコー : S/T-NA ; アワビ加工。
#S : 釜で煮た後、燻しかごに入れて乾燥させる工程をとる。
#『北檜山町史』(1981: 405-406) : アワビ加工には、最も古い天日による加工法のクシアワビ(串アワビ)のほかに、シロボシアワビ(白干鮑)とクロボシアワビ(黒干鮑)の二つの製法があった。長崎御用俵物と呼ばれ、中国へ輸出された。
- (40) アンカ : S/T ; 錨のこと。漁を行う際に船が流されないようにするために用いる。
#S : ブドーヅルノアンカ : 終戦当時、ぶどうの蔓を石に巻いてアンカの代わりに用いた。
- (41) イシワラ : S/T-NA ; 石原の海底のこと。
#川内(1977: 147)によると、海底の状態を表す語彙にはほかに、スナバ(砂場)、ネ(根)、オジマ : 底岩のこと、シンズミゾリ : 船底がつかえる位の深さの岩、トンビゾリ : ところどころ岩が海面に頭を出しているソリ、ズンブイワ⁶ : 海面から少し頭を出してい

- る小さな岩、**イワ**：人が上がっていられる
 くらいの岩、**シマ**：畳 2〜3 枚以上の広さの
 岩がある。
 #『南茅部町史 上巻』(1987:970)には、**タガ
 ネ**(高磯)：7 尋半(1.5m×7)から 8 尋(1.5m×
 8)くらいの所にある岩磯、の言及がある。
- (42) **イドコ**：S/T-NA；秋、カモメの集まっている
 ところ。
 #S：大物の魚がいる。
- (43) **イロオミル**：S/T；魚群を見る。ニシンやイワ
 シは海面に浮く魚なので、海の色で群衆がわ
 かる。
 #S：魚が群衆をなして来ると、海の色が変わ
 る。船のやぐらから波と波の間に注目し、
 波が立つ前の側面を見る。コナゴ、ホッケ
 などに用いる。
 #石垣(1983:46)：「ニシンが来るころになると、
 沖がかりして**イロオミル**のに真剣だ」<余
 市>
- (44) **ウタセリョー**：S/T-NA；打たせ漁。
 #S：川崎船に帆をはり、ヒラメを獲った。
 #石垣(1983:49)：**ウタセブネ**：無動力で三角
 帆を使う漁船。根室管内尾岱沼のシマエビ
 漁が有名。
- (45) **オツネン・オツネンヤトイ**：S-NU/T-0；冬の
 期間、次のニシン漁まで越冬すること。
 #S：昭和 25〜30 年頃、小樽や留萌に出稼ぎ
 に行ったが、期間は 50 日程度で、冬を越
 すことはなかった。
- (46) **オキアゲ**：S/T；漁場で網に入った魚を汲み上
 げ、陸に運んで、廊下または魚坪(なつぼ)
 に入れる一連の作業。
 #S：網についたものを落とすこと。**コハタキ**
 とも言う⁷。
 #T：**テツアミ**(綴網)を使用する。
- (47) **カクアミ**：S/T-0；角網。ニシン建網の一種。
- (48) **カクドー**：S/T；角胴。魚粕を絞る時に用いる
 道具⁸。
 #S：ホッケで魚粕を製造する時に使用した。
 #T：イワシで魚粕を製造する時に使用した。
- (49) **カマタギ**：S/T；魚粕を製造するために大釜に
 魚を入れてたくこと。通常、ニシンやイワシ
 をたいた。
 #S：**カマタキ**と発音する。「ニシン粕製造につ
 いては、出稼ぎの際に、留萌でたいていた
 のを覚えている。せたな町では、ホッケや
 コナゴをたいた。」(西田氏談)
 #T：釜は各家庭にあり、使用しない時には、
 五右衛門風呂のように、風呂として利用し
 た。ホッケ粕も製造した。
- (50) **カマド**：S/T-NA；釜をのせて火をたく道具。
 #S：石を積み、粘土と藁で作った。その上に
 釜をのせる。浜の人たちの来ない場所に設
 置した。ここでコナゴもたいた⁹。
- (51) **ガンタ**：S/T-NA；網を巻く滑車のこと。
 #石垣(1983:100)の説明では、丸太を動かす
 時に使う道具。柄と爪の間にはさみ、転が
 しながら丸太を移動させる。
- (52) **コナゴリョー**：S/T-NA；小女子(こうなご)漁。
 オオナゴの 5cm くらいの幼魚。佃煮の原料に
 なる。
 #S：漁期は 6 月まで。漁師は 15 人。煮るの
 は夜で、女の仕事だった。
- (53) **サグリ**：S/T-0；大群で岸寄りする魚を綿糸に
 針のようなものを付けて、しゃくって魚を獲
 る方法。
 #S：**シャクリ**と言う。ヒラメやホッケを釣る
 漁法。
 #T：代わりに「**キンコ**さ魚を落とす」(田中末
 廣氏談)と言う。
- (54) **サッカイ**：S/T-NA；**クルマカジ**(車轡)のこと。
 磯船を漕ぐ際に使用した。
 #S：ニシン場で和船を操作する際に使用した。
ロ(櫓)と**サッカイ**を使い分けた。両者は操
 作法が異なる¹⁰。
- (55) **シャーロ**：S/T-NA；船をすべらせる通路。
- (56) **テンテンヅリ**：S/T；マス釣り漁法で、一本釣
 りのこと。
 #S：マスだけではなく、ヒラメやホッケもこ
 の漁法で釣った。
 #T：オンコの木、エナメル、**ナンダッパリ**、
ケッパリ(毛鉤)を使用する。
- (57) **ダマ**：S/T-NA ホッケなどの魚が集まってでき
 る渦。
- (58) **ナマコリョー**：S/T-NA；ナマコ漁。
 #S：**ハッシャク**で獲る漁。獲れたナマコはお
 湯で茹で、**イブシカゴ**で燻す。
- (59) **ハッシャク**：S/T-NA；ホタテやナマコなどを
 獲る道具。櫛状の爪で海底の貝やナマコをひ
 っかいて獲る。
 #S：**マンガン**とも言う。ナマコは**アンカ**を打
 って獲り、一斗樽に入れた。煮てから干し
 た。
 #石垣(1983:314)：**マンガン**：海底の貝類を獲
 るケタ網。鉄製の熊手状をしていて、海底
 をかいて砂中の貝を獲る。
- (60) **フナイリマ**：S/T-NA；舟入間。前浜で磯船を
 置く施設のある船着き場。
- (61) **ボッチ**：S/T-NA；母船のこと。
 #石垣(1983:300)には、「帽子、ずきんなど冬
 のかぶりもの」との説明があるだけで、せ
 たな町で採録された上記の意味の記載は
 ない。
- (62) **メクラツキ**：S/T-NA；アワビ突き漁法。ガラ
 スに油を敷いて海中を見ながら突く。
 #S：獲ったアワビはモッコ 3 袋(1 袋 30kg 程
 度)に入れて運んだ。

3.2 漁具・漁法・魚加工関連語彙についての所見

全 29 語彙の内、今回の調査で初めて採集され、
 旧蝦夷法華村の調査では確認されていない語彙が 16
 語(55%)あった。この中で、(39)**アワビリョー**、(52)
コナゴリョー、(58)**ナマコリョー**、(59)**ハッシャク**、
 (62)**メクラツキ**は、漁獲物によって規定される語彙
 である。太平洋側でも、たとえば、『室蘭の近海で
 とれる美味しい魚！ポスター』(室蘭食の街づくり

推進協議会)にアワビとナマコが描かれているが、主要な漁獲対象魚ではない。コナゴは漁獲されないようである。

(44)ウタセリョーがヒラメ漁の漁法として言及されているのは、興味深い。この漁法は、水深が浅く、海底に藻が繁茂している場所での漁獲のために考案された。野付半島沿岸でのホッケイシマエビ漁が有名である。この漁法がヒラメ漁にいつ頃、どこで行われていたのか、他の地域でも行われているのかについては、今後調査する必要がある¹¹⁾。

(36)アナ、(42)イドコ、(57)ダマのように魚群の存在を示す自然現象、(4)イシワラ、(60)フナイリマのように地勢に関係する語彙、(51)ガンタ、(55)シャロ、(61)ボッチなど漁具、漁船等に関連した語彙も今回の調査で浮上したもので、東岸部の調査協力者に確認しなければならない。

(34)アツイ、(35)アツノリはニシン漁との関連で多くの文献や方言辞典に挙がっているにもかかわらず、せたな町の調査協力者は「使わない/聞いたことがない」と回答している。一方、旧榎法華村の70代後半の現役漁師の調査協力者は、イワシやホッケに転用した形で「使う」回答をしている。ニシン漁の廃れた西岸部では忘れ去られた語彙が、東岸部では他の魚に適用して残ったのであろうか。

魚加工の用語である(48)カクドー、(49)カマタギ〜カマタキ、(50)カマドは、語彙としては残ったが、利用対象魚種は違っている。東岸部はイワシ粕、西岸部はニシン粕という区分は昔時の記録を反映するものではあるが、ニシンは大正時代に、イワシは昭和初期に漁の盛期を終えてしまったのであるから、ホッケやコナゴに席を譲ったとしても不思議ではない。コナゴ炊きが専ら西岸部の製造であるのに対し、橋本(2015)で提示されたように、イカゴ炊きは東岸部に特有のものであった。ホッケ炊きは、両地域に共通している。

(47)カクアミ、(53)サグリ〜シャクリは各々、西岸部でのみ使用される漁具と漁法である。(57)テンテンヅリは、一般にサクラマス等の漁獲方法で(『乙部町史 上巻』(2001: 161))、旧榎法華村でも用いるが、せたな町ではヒラメやホッケも釣り対象魚としていた事実が確認される。

最後に、注意すべき事項として、(46)オキアゲ、(51)ガンタの意味が、先行文献の説明とは異なる点である。これは、調査協力者の思い違いから来るものなのか、実際に調査協力者の生活圏で用いられていたが文献から漏れていたのかを、さらに調査していく必要がある。

4 魚種関連語彙

4.1 魚種関連語彙

当初、魚種に関する語彙は、調査票に入っていなかった。調査協力者の談話の中で、あるいは大成郷土館の学芸員との会話の中で、地元で獲れる魚の方言名と考えられる呼び名が20個ほど採集されたので、本節に記載することにした。これらの語彙はすべて旧榎法華村で未調査のものばかりである。

なお、他の文献に挙げられている関連情報も参考のために記した。

- (63) アオバ：S/T-NA；ヒラメの幼魚。
#石垣(1983: 19)：アオツパ：ヒラメの幼魚。
- (64) ウマ：S/T-NA；ヒラメの大きいもの。1m 以上になる。
- (65) ガサエビ：S/T-NA 棘の多い小さなエビ。
#S：大成地区にある郷土館学芸員の木村浩太郎氏(30代)から得た語彙である。北檜山地区在住の調査協力者、西田栄氏は、知っているけれども自身は使わないとのことである。
#江差町とせたな町ではイモバラエビを、ガサエビ、もしくはオニエビと呼ぶ。このエビはボタンエビに形状は似ているが、殻をむくとき手が頭や腹部の棘のためガサガサになるところから命名された。漁師たちはゴジラエビとも言う¹²⁾。
#『新 北のさかなたち』(2003: 352, 519)によると、シャコの地方名であり、シャコエビとも呼ぶ。なお、北海道でのシャコ漁は石狩湾に限られるとのことである¹²⁾。
- (66) コナゴ：S/T-NA；イカナゴの小型のもの。
#S：調査協力者が20代の頃(昭和20年代)、太櫓で佃煮に加工されていた。1〜3月が漁期で網が20統¹³⁾あった。この魚を追ってホッケが集まった。
#『新 北のさかなたち』(2003: 516)：イカナゴの大型のものをオオナゴ、中間のものをチューナゴと言う。
- (67) ゴンタ：S/T-NA；マグロの小型のもの。
#『新 北のさかなたち』(2003: 228, 516)：クロマグロの地方名。成長するに従って呼び名が変わり、幼魚はヨコワ、体重20kgまでの小型魚はメジ、やや大きいものをゴンタ、大型魚をオオマと呼ぶ。
- (68) ザツパ：S/T-NA；雑魚のこと。小さかったり、鮮度の落ちた売り物にならない魚の総称。
#石垣(1983: 147)には「魚のくず」との説明がある。
- (69) ダッコビ：S/T-NA；ヤナギノマイのこと。
#『新 北のさかなたち』(2003: 182)には、「ダッコ」という呼び名がある。」と記されている。
- (70) テックイ：S/T-NA；ヒラメのこと。
- (71) チューボッケ：S/T-NA；中型のホッケ。
- (72) ナガヅカ：S/T-NA；ハモ(和名マアナゴ)のような細長い形状の魚。
#S：砂原では食すが、せたなでは食べない。
#『新 北のさかなたち』(2003: 214, 516)によれば、「長い藁束(わらづか)」に由来する。ガジ、ガンズ、ガンジ、ワラヅカ、ホンワラヅカ、ホンワラが地方名である。
- (73) ナガヨ：S/T-NA；モングリとも言う。20cm位の細長い形状の魚で、5月頃ヤリイカの入ってくる時期にポン網に入る。飯寿司にしたり、魚油をとったりする。

#『新 北のさかなたち』(2003: 220, 516)でイカナゴのことを、渡島半島では**モグリ**と呼ぶと記述されている。「砂に潜る性質」からの命名である。なお、**ナガヨ**の呼び名は記載されていない。

- (74) **ナガラ**～**ナガラゾイ**: S/T-NA; ソイの一種。大きい型のものであるが、おいしくない。
#『新 北のさかなたち』(2003: 188): クロソイのこと。
- (75) **ネボッケ**: S/T-NA; 大きな型のホッケ。岩礁に住み着いており、回遊しない。
- (76) **バクダン**: マダラの大きいものを指す。大成地区在住の木村浩太郎氏から収集したが、北檜山地区在住の西田栄氏は使わず、代わりに**ゴンボダラ**と言うとのことである。
#『新 北のさかなたち』(2003: 220, 516): **ゴンボチカ**: チカの大型のもの<留萌地方>
- (77) **ババガイ**: S/T-NA; ホッキ貝のこと。
- (78) **ハルボッケ**: S/T-NA; 春に漁獲されるホッケ。
- (79) **マキボッケ**: S/T-NA; 渦を巻いて集まるホッケのこと。
- (80) **マゾイ**: S/T-NA; キツネメバルを指す場合と、クロソイを指す場合がある。地域によって指示する魚に違いがある。
- (81) **ムラゾイ**: S/T-NA; ハチガラのこと。
#『新 北のさかなたち』(2003: 516): 松前町では**ムラ**と呼ばれることもある。
- (82) **ローソクボッケ**: S/T-NA; 小さい型のホッケ。
#石垣(1983: 352-353): ホッケ(アイナメ科)の小型のもの。大型を**タラボッケ**、中型を**チューホッケ**と言う。

4.2 魚種関連語彙についての所見

魚種関連の語彙は、今回の調査での大きな収穫の一つであった。渡島半島東岸部及び西岸部に位置する町村で編纂された町村史の水産関係のページには、ニシン、イワシ、イカ、ヒラメ、カレイ、コンブ、アワビ、ウニなどの、比較的漁獲量が多く、市場に流通する換金性の高い魚種については言及されているものの、漁獲量が少なく、腐りやすいためほとんど地元で消費されている魚種は一括して「その他の魚」として扱われるため、どのくらいの数の魚種がどのような方言名で呼ばれているのか知られることが少なかった。第4.1節に挙げられた魚種は、ヒラメ、ホッケ、ソイ、イカナゴ、ヤナギノマイ、ナガヅカ、シャコ、ホッキガイなど多種であると同時に、地域の生態的条件(地勢、潮流等)と密接に結び付いたものと言えるだろう。

「出世魚」は、成長するに従って名称が変わる魚のことであるが、ブリ、ボラ、スズキなどが夙に知られている。たとえば、ブリは東京付近の東日本では小さい順に、ワカシ、イナダ、ワラサ、ブリと呼び名が変わる。これが、大阪付近の西日本では、ツバス、ハマチ、メジロ、ブリと異なる名前になる。地域ごとに方言名が存在するのである。ブリのように有名ではないが、渡島半島西岸部で漁獲される魚の中にも、大きさや獲れる時期、生息の仕方によって呼び名を複数持つものが4種類見出された。

一つ目は、ホッケである。ホッケは最近でこそ全国的に知られて、漁獲量が飛躍的に増えているが、保存がきかないため、かつては肥料用のしぼり粕を取る以外に利用法がなかった。『瀬棚町史』(1991: 544)によれば、ホッケ漁は、**コナゴ**漁と共に、ニシン漁の不振に伴って行われるようになった、代替漁であった。明治30年代から始まり、今日まで続いているが、調査協力者の証言によると、最近では漁獲量が著しく減少し、型も小さくなったという。魚体/年齢の小さい順での名称は、次の通りである。

1) ホッケの名称:

- ① **アオボッケ**～**ピリカ**: 表層回遊期の 5cm～18cm までの幼魚。青緑色をしている。(木村 1979: 177, 『北檜山町史』 1981:418)
- ② **ローソクボッケ**: 着底してから1歳くらいまでの幼魚。20cm 前後の細長い体形で、底引き網で獲れる。((82), 木村 1979: 177, 『北檜山町史』 1981:418)
- ③ **ハルボッケ**～**マキボッケ**: 1歳半の3～6月頃、沿岸にプランクトンを追って回遊する。体調は25cm 前後。プランクトンを捕食する際に、海面に渦を巻いて集まるので、**マキボッケ**とも呼ばれる。一説には、巻き網で漁獲されるので、この名が付いたとも言われている。((78), (79), 木村 1979: 178, 『北檜山町史』 1981:418)
- ④ **ネボッケ**～**ヒガンボッケ**: 岩礁に定着して回遊しない大型のホッケ。魚体の大きさから、**チューボッケ**(中ボッケ)、**オオボッケ**(大ボッケ)、**タラボッケ**、**トクダイボッケ**(特大ボッケ)～**ドーラクボッケ**(道楽ボッケ)と言う。((71), (75), 木村 1979: 178, 『北檜山町史』 1981:418)

上記は成長段階に応じて付けられた名称であり、その意味で、ブリなどの「出世魚」と同じカテゴリーに属する。ただし、**ハルボッケ**と**マキボッケ**に見るように、対象物は同じでも、漁獲される時期に基づいて命名されるのか、生態の特徴から命名されるのかで異なる名称のある場合が観察できる。また、**ネボッケ**を大きさによって4つに下位区分した名付けも見いだせる。

二つ目は、イカナゴである。この魚は東岸部における調査では一度も耳にしたことがない。今回の西岸部の調査では、(66)**コナゴ**と(73)**ナガヨ**～**モングリ**を見出したのであるが、独立行政法人青森産業技術センターのホームページには、大きさを尺度とした次のような名称が掲載されている。

2) イカナゴの名称:

小型 ←————→ 大型
チリメン > **コウナゴ** > メロウド > **ナガヨ** > オオナゴ

丸印の語彙が今回の調査で指摘されたものであり、残りは今後改めて調査する必要がある。地方独立行政法人北海道立総合研究機構水産研究本部のホームページによると、コウナゴは体調 6cm 以下位、チューナゴは 10cm 前後、オオナゴは 10cm 以上である。もしこの記述が正しいなら、(73)**ナガヨ**～**モ**

ングリの体長は 20cm であるから、2)の序列は**オオナゴ>ナガヨ**になるはずである。調査協力者の指示する対象と独立行政法人青森産業技術センターの指示する対象が同一のものであるのか、異なるものを指しているのかを確認しなければならない。

三つ目は、ヒラメであり、(63)**アオバ**、(64)**ウマ**、(70)**テックイ**が挙げられている。ヒラメの幼魚は、石垣(1983: 19)や『新北のさかなたち』(2003: 518)では、専ら、**アオッパ**(青葉)の記載があるのみである。その形状と色から青葉であるのなら、せたな町での発音が標準語音に近い。**テックイ**はヒラメの鋭い歯からの連想から命名された可能性があるが、大型のものを指すのかどうかは不明である。一般に、成魚の全長は 30~40cm で、1m を超えるものはまれである(『新北のさかなたち』2003: 235)。このことから、**テックイ**は通常の大きさの成魚を示し、**ウマ**は大型の成魚を指すと捉えるのが妥当であるように思われる。

四つ目は、マグロである。残念ながら、今回の調査では(67)**ゴンタ**の 1 例しか採取されなかったが、文献では、大きさによりこの語彙を含めて 4 語が採り上げられている。マグロを津軽海峡を臨む旧戸井町(現在函館市)を中心に、渡島半島東岸部でも西岸部でも漁獲される魚であるので、これらの名称は各地で用いられるのかを調査しなければならない。

同一魚種の複数名称の他に注意を引くものが、さらに二つある。第一は、せたな町内であっても「使う」と「使わない」に分かれる魚種名の存在である。(65)**ガサエビ**と(76)**バクダン**である。大成地区在住の木村氏は、知り合いの漁師が大成地区沖合でガサエビ漁を行っていると言っているのに対し、北檜山地区に住む西田氏は、同地区沖合で漁獲されないのだから聞いたことはあるが使わないとの回答をしている。同じように、大型のタラを木村氏は**バクダン**と呼ぶのに対し、西田氏は**ゴンボダラ**と言う。せたな町という行政の単位で物事をくくりがちであるが、漁業は、たとえ隣接し合っているとしても、漁場や漁獲物等に従って相違を露呈する事実を目を向けたい。

第二は、(60)**ダッコビ**である。文献では**ダッコ**に限定されている。せたな町糸びすや釣具店のブログでも**ダッコビ**とあるので、少なくともこの地域で定着した語形であろう¹⁴。東岸部でヤナギノマイを何と呼ぶのかについては今後の調査に委ねたい。

5 行事等関連語彙

5.1 漁業に関わる行事等関連語彙

これも第 4 節の語彙同様、調査する予定はなかったが、調査協力者の西田栄氏の談話の中 5 語の漁業に関わる行事と唄の言及があった。氏より『北檜山 50 年の歩み』(2004: 766-767)に寄稿された歌詞原稿示しながら身振りを交えて唄を披露していただく機会を持ち、重要な伝統的語彙であるとの確認ができたので、改めて調査票に入れることにした。

(83) **キリアゲ**: S/T-NA ; スケトウやヤリイカなどの漁の最後の時期に、親方が漁師をねぎらうために催す宴会。久遠(くどう)で盛んに行われた。

(84) **コタタキウタ~イヤサカオンド**¹⁵: S/T-NA ; 子叩き唄~弥栄音頭。網についたニシンの卵(数の子)を叩いて落とす時に歌う唄。

#『北檜山 50 年の歩み』(2004: 765-766): 太櫓沖揚音頭は、船漕ぎ唄、網越し唄、鯨くみ唄、子叩き唄から構成され、作業の内容によって唄が変わる。その中で、子叩き唄は、網の目がふさがるまで数の子がかかり、ムシロを水にひたしたように重くなるので、子叩き棒ではたいて取り除く作業の折に歌う。

(85) **ナグライ**: S/T-NA ; 祭りの後引き(次々に盃を酌み交わす酒宴)のこと。

#S: 調査協力者によると、北檜山区新成地区では 2013 年まで行っていた。

(86) **ハオイ**: S/T-NA ; **ハオイ**とは、船漕ぎ唄を歌う時に音頭をとる漁夫のことで、普通、船頭が務める。ニシン漁の建網にニシンがのると、船頭の**ハオイ**で漁師が歌って櫓を合わせ、船を漕いで沖に出た。帰りの船でも同じ唄を歌うが、歌詞が変わる場合もある。(『北檜山 50 年の歩み』2004: 766、『大成町史』1984: 390)
#石垣(1983: 258): **シタゴエ**: **ハオイ**に合わせて漁師たちが歌う唄のこと。

(87) **ハツウマ**: S/T-NA ; 2 月の初午(はつうま)の時に北檜山区新成地区(鵜泊)にある新成稻荷神社で行われる神事。ニシンの群来を願って顔を白く塗り合い、最後に胴上げをする。**シトギ**祭りとも言う。2 月最初の午の日に催す。

#『北檜山 50 年の歩み』(2004: 846)、『大成町史』(1984: 371): **シトギ**: コメの粉をといで団子状にしたもの。

5.2 漁業に関わる行事等関連語彙についての所見

(83)から(87)の 5 つの語彙はすべてニシン漁に関係するのであるから、ニシン漁の絶えてしまった今日、実生活からは分離された伝統行事である。ただ、西田氏の証言から、(85)**ナグライ**と(87)**ハツウマ**行事は 2013 年まで毎年行われていた。地区の高齢化が進み後継者がいなくなったので、やむなく中止するに至ったそうである。

『北檜山町史』(1981: 451)には、**ハツウマ**(初午)について次のような詳細な記述がある。

「初午の準備は男だけでやる。部落の者が輪番で当番にあたり、当番の代表者の家を宿とし、酒、さかなのほかに二、三升の米の粉を作り、あまりで梁(しとぎ)を作る。部落民が宿に集まり座についたところで、当番の者が参集者の顔に米の粉をつけてやる。これは、ニシンの群来をかたどったもので、一同は米の粉を顔につけたまま、一晚中無礼講で飲み食いをする。」

同じせたな町でも大成地区では、稻荷様の社に

赤飯と油揚げを供えて、その荒らされ具合によってニシンの豊凶を占ったようである(『大成町史』(1984: 371))。

ニシン漁に関係のある行事として、今回の調査では出てこなかったが、**アゴアワセ**(網子合わせ)と**アゴワカレ**(網子別れ)が広く知られている。『北檜山町史』(1981: 452)には、次のような説明がある。

「**アゴアワセ**：三月中旬になると(ニシン漁の出稼ぎのため)各地から漁夫が集まってくる。親方の家に全員集合すると、あらかじめ決めておいた漁夫の役割を新しい板に書いた番付が発表され、座敷に飯台を据え、酒、さかなの皿鉢、あん入りの餅などをのせ、四斗樽のかがみを抜き、飲み放題、たべ放題で豊漁を祈念して前景気をつけ、親方と船頭を胴上げして宴を終える。」

#カッコ内は筆者による。

「**アゴワカレ**：沖揚げが終わり、鯺つぶしも終わると、魚坪を洗い、その後に酒、マクリ汁(鮮度の落ちた鯺に野菜を入れた塩汁)、ぼた餅が出て漁を祝い、次の漁を期待する酒宴。」

アゴアワセ最後の胴上げはハツウマ神事と共通している。ニシン漁が親方を中心として大勢の漁夫から成る大規模経営の形態を持っていたことを彷彿とさせる行事であるが、すでにはるか昔の物語であり、文献資料に残るのみと考えられる。

調査協力者の西田氏は北檜山沖揚音頭保存会の代表者であり、『北檜山 50 年の歩み』「第 3 章 文化活動」に沖揚音頭の歌詞を寄稿している。その原稿を提示して後、実際に、唄を披露して下さった。

●西田氏自筆原稿：



2015 年 2 月 26 日西田栄氏宅で撮影

沖揚音頭の歌詞は、「船漕ぎ」、「網越し」、「鯺くみ(ソーラン節)」、「子たたき(いやさか音頭)」で構成され、船頭と漁夫の掛け合い唄と作業を表現する身振り手振りの所作とを通して、海で働く漁夫のたくましさや漁中の躍動感を見事に伝えている。

語彙の形ではないが、漁獲物の取引の仕方について、貴重な証言を得た。それによると、調査協力者の若い時分、獲った魚は親方のところに持って行き、味噌や醤油と交換し、現金を受け取ることはなかったという。魚と生活物資がいわばバーターで取引されていた事実がわかる。漁業に関わる取引のやり方にも地域によって、あるいは時代によって独自の形態があれば、それに関連した語彙も

発掘される可能性が存在するかもしれない。

6 結論

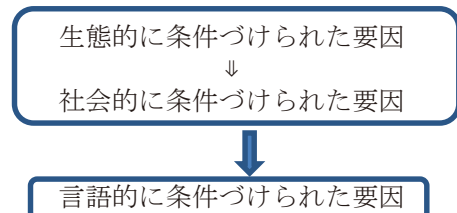
せたな町での 2 回に亘る聞き取り調査により収集された語彙を、イカ・タコ、漁具・漁法・魚加工、魚種および行事の 4 つのカテゴリーに分けてまとめたのであるが、この分類から方言語彙を生み出す 3 つの要因が明らかとなった。

第一の要因は、生態的に条件づけられた要因(ecologically-conditioned factors)である。この要因の中には、風や潮流などの天候、地形や緯度・経度などの地勢、漁獲される魚種など、自然条件に関わるものが入る。たとえば、第 2 節で採り上げたタコの仕掛けは西岸部と東岸部で異なり、それに伴って用いられる語彙に違いが見られる。その要因は、潮の流れ、海底の状況、漁獲されるタコの習性等に依存している。同じことは、第 3 節で見たように、他の漁具や漁法にも妥当する。魚種の呼び名についても、典型的に、生態的に条件づけられている。市場に出回るか地元で消費されるかにかかわらず、ある程度の数量の獲れる魚種名は、かなりの多様性を見せている。

第二の要因は、社会的に条件づけられた要因(socially-conditioned factors)である。これには、魚加工や伝統的な行事など、地域共同体での人間の営みが組み入れられる。たとえば、ニシン漁のような大規模経営の漁には、労働に従事する雇い漁夫同士の、あるいは雇い主との関係性を築き上げる唄や所作、宴会などがあるばかりか、漁獲物を加工するための様々な過程や用具・装置が存在する。それらのものにはすべて呼び名があり、地域共同体によって異なりがあるのである。

第三の要因は、言語接触や借用、類推や拡張、指示対象のずれ等の、言語的に条件づけられた要因(linguistically-conditioned factors)である。これは、隣接する地域間で観察されるだけではなく、漁業に見られるように、船での移動が日常的に行われる領域では、地理的に離れた場所でも存在し得る要因である。

三つの要因が複雑に絡み合って、地域ごとに、方言語彙の共通性と相違性が生じるわけであるが、この三者間には次のような序列があるように思われる。



せたな町のようにコナゴが豊富に漁獲される生態的に条件づけられた地域では、成長の段階に応じた複数の呼び名が存在し、それを加工処理するという社会的に条件づけられた産業に独特な語彙が付与されている。旧榎法華村ではかつてイワシの漁獲を誇り、魚粕製造に関連した語彙が一定数

存在するが、その多くは西岸部のニシン粕製造に使用された語彙と重なる。生態的に条件づけられて漁獲される魚種を前提にして、社会的に条件づけられた魚加工処理の用語が、言語的に条件づけられた要因(たとえば、言語接触か言語借用)を通して、イワシとニシンという異なる指示対象に適用しながら、渡島半島の東岸部と西岸部で同じ語彙を共有しているのである(橋本 2015)。

方言語彙を、隣接地域であっても、比較の視点から眺めるとき、共通点と相違点は、序列の関係性の中で三つの要因が相互作用しながら生み出されるのではないだろうか。この仮説の証明は、東岸部と西岸部とのさらなる方言語彙の調査と分析の進展に委ねたい。

謝辞

本調査研究は、平成 26 年度科学研究補助金(課題番号: 26370523)の交付による「渡島半島東岸部と西岸部における伝統的な漁業関連方言語彙の比較調査」における研究成果の一部を公にしたものである。研究協力者を紹介くださったせたな町産業振興課水産振興係の職員の皆様、漁業の今昔について興味の尽きない談話を語ってくださったばかりか煩雑な質問に快く答えてくださった調査協力者の西田栄氏、並びに飛び込みの見学者に貴重な情報を提供してくださった大成郷土館の木村浩太朗氏に心からの御礼を申し上げたい。また、共同研究者として全面的に協力してくださった室蘭工業大学の塩谷亨氏、島田武氏、三村竜之氏に謝意を表したい。もちろん、本稿の誤り等の責任は、専ら著者ひとりに帰すものである。

注

- 1 本稿の語彙表では、次の略記号を使用する。
S: せたな町
T: 旧榎法華村
S/T: せたな町、旧榎法華村双方で「使う/使っていた」(の左側はせたな町、右側は旧榎法華村)
S-NU/T, or S/T-NU: せたな町あるいは旧榎法華村のどちらかで「知っている/聞いたことがある」が「使わない」
S-Ø/T, or S/T-Ø: せたな町あるいは旧榎法華村のどちらかで「使わない/聞いたことがない」
S-NA/T, or S/T-NA: せたな町あるいは旧榎法華村のどちらかで「未確認」
NU: Not Used, NA: Not Attested, Ø: Nothing
- 2 「方言語彙: 使用状況; 意味・用法」の順で記載する。せたな町で、または旧榎法華村で教示された特記事項は、「#S: せたな町、#T: 旧榎法華村」のように記す。その他の文献から得られた情報は、#の後に文献名を表示する。なお、語彙項目は、アルファベット順に記載する。
- 3 ヤマデのことを言っているのか。因みに、ヤマデについては、橋本(2012: 10)で次のように説明されている。「磯舟でイカを獲るときの道具。針が 2 本付いている。ハネゴと比べると、作業が簡単にはかどると言わ

れている。」

- 4 たとえば、潮の流れの速い房総半島の勝浦では、タコツボを用いての漁がおこなわれている。
- 5 漁に関わる伝統行事については、第 4 節で詳述する。
- 6 石垣(1983: 189)に、松前町白神で採集された語彙として、「ソリ: 暗礁。ジンプともいう。」との記載がある。
- 7 旧榎法華村の調査協力者によるテツアミの使用についての言及はオキアゲの説明と一致するが、せたな町の調査協力者の説明にはかなりのずれがある。実際に、オキアゲをコハタキと同じ意味で用いているのか、それとも調査者の思い違いによるものかについては、調査の必要がある。
- 8 形状の異なるマルドー(丸胴)もある。会田(2006: 142)は、「蝦夷地におけるニシン搾粕生産技術を、本州のイワシを利用した魚油、魚粕生産の技術に求めると、・・・・・・・・・・、関東、東北地方のイワシ搾粕製造で使用されていた丸胴が北海道に伝わったと考えることができる。」と説明している。実際、会田(2006: 144)で言及されているように、『青森県の漁具』(1975: 44)に、八戸地方で使用されたイワシ油絞機は、確かに丸胴である。また、『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 21)には、丸胴の写真が掲載されているが、これも丸胴である。会田の説に従うと、丸胴から角胴に形状が変化したと考えられるが、旧榎法華村でもせたな町でも調査協力者たちは皆、角胴のみを使用したと証言している。
- 9 『郷土史探訪Ⅲ』(1982: 20)に「昔時をしのばせる釜場」のキャプションを付して、カマドの写真が掲載されている。これを見ると、土中に直接コンクリートでカマをのせる大きな穴を二つ備えたカマドが固定して設置されている。戦前の家庭の台所にあった薪で燃やすカマドの高さを大人の足の脛あたりにして、形を大きくしたものを想像してもらいたい。砂原では、イワシ釜と呼ばれる直径 150cm 位の鉄製のものが用いられ、薪や石炭で一度に 200kg から 300kg のイワシを煮ることができた。
- 10 類家(2007: 76)の「ニシン漁撈と使った漁具のいろいろ」中の[差網に使用したもの]の一覧表に、次のような記述がある。
「櫓(ろ): 堅木で作る。船の推進用で船 1 艘で 3~4 挺使用。
サッカイ: 堅木で作る。巾約 10cm、長さ 4~5m。船を進めるためのものとして使用。」
サッカイは魯に較べて丈が長い。西田氏は、両者の使い方を身振りを交えて解説してくれたが、残念ながら、それを言葉で再現することができない。
- 11 『新 北のさかなたち』(2003: 235)には「北海道でのヒラメの漁業は、津軽海峡と日本海沿岸の主に水深 100m より浅い所で行われる。漁法は主に定置網、刺し網、へらびき釣り。」とあり、ウタセ漁への言及はない。
- 12 引用元の URL は、次の通りである。
<http://plaza.rakuten.co.jp/clover5296/diary/200909080000>
<http://blogs.yahoo.co.jp/umai3103/45989784.html>
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz01fis/fis074.html>

WEB について教示してくださった島田武氏に感謝申し上げる。

- 13 「～統」は建網や曳網などを数える単位である。なお、刺網の場合、「～放」を用いる。『北海道漁業史』(1957)参照のこと。
- 14 ぬびすやの <http://ameblo.jp/ebisuyayouten/entry-10588112166.html> を参照のこと。このブログの存在を教えてください島田武氏にお礼を申し上げます。
- 15 『大成町史』(1984: 371)によると、イヤサカ音頭は 8 月 16～20 日頃まで行われる盆踊りで盛んに歌われた。

参考文献

- 会田理人、「ニシン搾粕圧搾器の改良」、『北海道開拓記念館研究報告 鯨漁場からみた北海道の近現代史 - 鯨場親方青山家資料の分析をとおして -』第 19 号、2006、137-146.
- 青森県立郷土館、『青森県の漁具 青森県民俗資料図録 第 2 集』、1975、青森県郷土館.
- 石垣福雄、『北海道(昭和 55 年度)各地方方言収集緊急調査 文字化原稿：楸法華村』＜未公開原稿＞、1980.
- 石垣福雄、『北海道方言辞典』、1983、北海道新聞社.
- 江差の味な歳時記、<http://blogs.yahoo.co.jp/umai3103/> (2015 年 6 月 12 日最終閲覧)
- ぬびすや、<http://ameblo.jp/ebisuyayouten/> (2015 年 6 月 12 日最終閲覧)
- 乙部町史編さん審議会、『乙部町史 上巻』、2001、乙部町.
- 川内繁三、「南茅部の漁業語彙」、小野米一(編)『北海道漁村方言の研究・南茅部のことばと生活』、1977、147-160、北海道教育大学旭川分校国語教室.
- 北檜山町史編集委員会、『北檜山町史』、1981、北檜山町.
- 北檜山町史編集室、『北檜山町五十年のあゆみ』、2004、北檜山町.
- 木村盛武、『北の魚博物誌』、1979、北海道新聞社.
- 砂原町教育委員会・砂原町文化財調査委員、『郷土史探訪 III 砂原町の漁具』、1982、砂原町.
- 塩谷亨、「道南方言とハワイ語における水産物語彙について」、『北海道言語文化研究』第 12 号、2014、33-42.
- 島田武、「楸法華方言における「潮」、「塩」の発音について - 個人語のレベルでの一事例 -」、『北海道言語文化研究』第 12 号、25-32.
- 島田武・橋本邦彦・寺田昭夫・塩谷亨、「楸法華(とどほっけ)における言語と風習 - 失われゆく伝統」、『室蘭工業大学紀要』第 51 号、2001、173-182.
- せたな町政策調整課 HP、『北海道せたな町勢要覧 2007』、<http://www.town.setana.lg.jp>(2015 年 6 月 26 日最終閲覧).
- 瀬棚町史編さん委員会、『瀬棚町史』、1991、瀬棚町.
- 地方独立行政法人青森産業技術センター水産総合研究所 HP、<http://www.aomori-itc.or.jp> (2015 年 3 月 13 日最終閲覧)
- 地方独立行政法人北海道立総合研究機構水産研究本部 HP、<http://www.hro.or.jp>、(2015 年 3 月 13 日最終閲覧)
- 大成町史編集委員会、『大成町史』、1984、大成町.
- 楸法華村史審議会、『楸法華村史』、1989、楸法華村.
- 橋本邦彦、「渡島半島東岸部の漁業関係の語彙」、『北海道言語文化研究』第 10 号、2012、23-37.
- 橋本邦彦、「渡島半島東岸部の漁業及び海事関係の語彙について」、『室蘭工業大学紀要』第 62 号、2013、69-80.
- 橋本邦彦、「楸法華における「風」及び「潮」・「波」に関連した方言語彙について」、『北海道言語文化研究』第 12 号、2014、3-23.
- 橋本邦彦、「楸法華村における「漁具」、「漁法」、「魚種」、「魚加工」に関連した方言語彙について」、『室蘭工業大学紀要』第 64 号、2015、85-97.
- 北海道漁業制度改革記念事業協会、『北海道漁業史』、1957、北海道庁.
- 北海道水産林務部水産経営課 HP、<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz01fis/fis074.html> (2015 年 6 月 12 日最終閲覧).
- 水島敏博・鳥澤雅(監修)、『新 北のさかなたち』、2003、北海道新聞社.
- みちのく北方漁船博物館、『海と船と漁労の記録～六ヶ所村泊地区～』、2002、みちのく北方漁船博物館.
- 南茅部町史編集室、『南茅部町史 上巻』、1987、南茅部町.
- 室蘭食の街づくり推進協議会、『室蘭近海でとれる美味しい魚!』＜ポスター＞、室蘭市
- 楽天ブログ HP、<http://plaza.rakuten.co.jp/clover5296/diary/> (2015 年 6 月 12 日最終閲覧).
- 類家直人(編)、『復刻版松前古老百話・白神』、2007、松前古老百話・白神復刻実行委員会.
- 吉岡玉吉、『北海道日本海漁撈漁具用語事典』、2003、自費出版.