



室蘭工業大学

学術資源アーカイブ

Muroran Institute of Technology Academic Resources Archive



渡島半島東岸部旧楸法華村の漁業方言語彙について： 西岸部せたな町との比較の視点から

メタデータ	言語: jpn 出版者: 北海道言語研究会 公開日: 2016-04-27 キーワード (Ja): キーワード (En): Oshima Peninsula, Fishery dialectal words, Ecologically, Socially, Linguistically 作成者: 橋本, 邦彦 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10258/00008873

渡島半島東岸部旧榎法華村の漁業方言語彙について ： 西岸部せたな町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 Todohokke Located in the Eastern Region of the Oshima Peninsula : From the viewpoint of comparison between the eastern region and the western region of the peninsula
著者	橋本 邦彦
雑誌名	北海道言語文化研究
巻	14
ページ	119-145
発行年	2016-03-31
URL	http://hdl.handle.net/10258/00008873

渡島半島東岸部旧楸法華村の漁業方言語彙について ～ 西岸部せたな町との比較の視点から ～ *

橋本 邦彦

Dialectal Words Related to Fishery in *Todohokke* Located in the Eastern Region of the *Oshima Peninsula* ～From the viewpoint of comparison between the eastern region and the western region of the peninsula～

Kunihiko HASHIMOTO

Abstract : The aim of this article is as follows: 1) To classify words related to squids, octopuses, fishing tools, fishing methods, fish processing and fish names into three types of “Used,” “Not Used,” and “Not Attested” by the interviewees. The words were collected through the fieldwork in *Todohokke* located in the eastern region of the *Oshima Peninsula*; 2) To describe their meanings/referents, usages and background information in detail. Compared to the dialectal words of *Setana* in the western region of the peninsula, it is demonstrated that ecologically-conditioned, socially-conditioned and linguistically-conditioned factors, interacting with one another, produce similarities and differences in word forms and meanings/referents between the two regions.

Keywords : *Oshima Peninsula*, Fishery dialectal words, Ecologically, Socially, Linguistically

1. はじめに

本稿の主な目的は、渡島半島東岸部に位置する旧楸法華村（現在函館市）の漁業関連方言語彙の調査結果を、「使用する/使用していた」、「使用しない/使用していなかった」の二点から分類し、そこから得られる所見を提示することにある。その際、渡島半島西岸部のせたな町で調査された語彙との比較を試み、漁業関連方言語彙の生み出されていくメカニズムを呈示したい。

2014年9月と2015年2月に行われたせたな町北檜山区での調査で、同地区在住の元漁師の調査協力者（1925年生まれ）から、太平洋戦争を挟んでの漁業関連方言語彙と当時の漁業

に関する体験談を採集した。それは、イカ漁やタコ漁に関連した語彙、漁具、漁法、魚加工に関わる語彙、魚種名、伝統的な行事等多岐にわたる。その一部は、橋本(2016)にまとめられている。この調査で、イカ加工、タコ漁に関連した語彙のほかに、相当数漁獲されるが広く市場に流通せず専ら地元で消費されるのみの魚の方言名が数多く採集された。イカ漁やタコ漁は、旧榎法華村でも過去から現在に至るまで継続されている基幹的な漁であるので、せたな町と比較分析するにはうってつけの対象と考えられる。魚種名については、サケ、マス、ニシン、イワシ、カレイ、イカ、コンブなど主要魚種以外は、これまで公刊された方言辞典/事典や市町村史では詳細に言及されてこなかったが、日本海側と同様に太平洋側も、多様な魚種が棲息し、日々、地元住民の家庭の食卓にあがっている。漁師の日常生活に密接に関係するものであれば、比較を通して興味深い事実が浮かび上がってくるであろう。

そこで、せたな町の調査語彙からイカ及びタコ関連の漁具・漁法・加工と魚種名に限定した語彙を選び、それにいくつか新たな関連語彙を追加した上で目録を作成し、下記の要領で旧榎法華村における実地調査を行った。

旧榎法華村方言語彙調査：

実施日：2015年9月2日、3日

実施場所：ガソリンスタンド事務室（函館市八幡町）、調査協力者宅（函館市富浦町）

調査協力者：小市光子氏（1942年旧榎法華村生まれ；ガソリンスタンド経営）

田中末廣氏（1935年旧榎法華村生まれ；漁師）

田中美枝子氏（1942年旧榎法華村生まれ；漁師）

調査者：島田武、橋本邦彦、三村竜之（3名とも室蘭工業大学教員）

調査項目：イカ加工、タコ漁、魚種等の語彙

参考までに、せたな町と旧榎法華村の地理上の位置関係を下記に示す^[1]。



この調査により確認された語彙の内、イカの呼称・加工、タコ漁の漁具・漁法・呼称、魚種の名称等に関連した語彙を採り上げ、旧榎法華村での使用状況をせたな町の使用状況と可能な限り比較しながら、意味、用法、文献情報、コメントなどを記述していくことにする。

第2節では主にイカの呼称・加工関連の語彙を、第3節ではタコ漁関係の語彙を、第4節では魚種名称を、各々扱う。第5節の結論では、本論の考察で得られた事実を踏まえて、比較方言的視点から、方言語彙の生まれる要因とそれらの相互関係を明らかにしたい。

なお、第2節、第3節、第4節における語彙の表記法は、次の通りである。

- 1) 見出し語彙は第2節～第4節まで通し番号とする。
- 2) 各節の語彙はアイウエオ順に掲げて、カタカナ表記とする。
- 3) ToD: 旧榎法華村、SeT: せたな町、ToD/SeT: 旧榎法華村、せたな町双方で「使う/使っていた」、ToD-NU/SeT あるいは ToD/SeT-NU: 旧榎法華村あるいはせたな町で「使わない/使っていない/なかった」、ToD-NA/SeT あるいは ToD/SeT-NA: 旧榎法華村あるいはせたな町で「使用状況未確認」を表す。
- 4) ()で引用文献を示す。
- 5) #で調査協力者から得られた新知見を示す。#ToD: 旧榎法華村の調査協力者から、#SeT: せたな町の調査協力者から。
- 6) *で従来の文献に記載のない語彙を示す。
- 7) ●で他の文献からの関連事項の記述を引用して記す。
- 8) @で著者のコメントを記す。

2. イカの部位の呼称・加工関連語彙

2.1 イカの呼称・加工関連語彙の意味と用法

以下では、食用にする部位の呼称と併せて、主に、イカ加工に関連した26語彙を挙げる。

- (1) アガイガ^[2]: ToD/SeT-NU: イカ干しの際に雨にあたったもの。鮮度が落ちて赤くなる^[3]。
#SeT: アガイガとは言わず、アマイカと呼ぶ。Cf. (3)
- (2) アサイガ: ToD/SeT-NA: 夜明け方に揚がる、活きのよいイカ。
●菊平(1992: 5): アオ(シリウス)の出から以後に獲れるイカ。
- (3) アマイカ: ToD-NU/SeT: 十分に干しあがらないうちに雨にあたったイカ。鮮度が落ちる。Cf. (1)
#SeT: 漬物にした。
●『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はなく、漁民が自家加工したため、特に雨天の場合は塩イカにしたりしたが、殆どお金にならなかった。
- (4) *イカカッゴ: ToD/SeT-NA: イカを洗う際に用いる竹製のかご。巾約50cm、深さ約25cm、両側に取っ手がついている。

- (5) *イカゴロカコー：ToD/SeT-NU：イカゴロをゆでて油をとること。
#ToD：この油をチャッカー船^[4]の燃料にした。
#SeT：ゴロ（内臓）は山側にある畑の肥料にした。
- (6) イカノシ：ToD/SeT：スルメイカ加工時の作業の一つ。
#ToD：イカのミミを歯で噛んで広げ、イカの足をアグド（かかと）で踏ん張って伸ばした。
#SeT：干したイカをノス（伸ばす）作業。のしたイカは10枚合わせて出荷した。
☛ 『海と船と漁労の記録』（2002: 8）：干して縮んだイカをきれいに広げて、10枚ずつ束にして商品にする。まずイカのヒレ（ミミのこと）の頂点を口にくわえて、両端を手でひっぱってのばし、次にヒレを足で押えて、胴体の両端を手で引っ張ってぴんとのばす。
- (7) イッパイ、ニハイ：ToD/SeT：イカを数える単位。ヘエとも言う。Cf. 石垣(1980: 61)
#ToD：イカやタコを数える単位。
#SeT：タコの数え方。
☛ 『岩内方言辞典』（2015: 38）：「ハイ」は魚類を数える時に使うことばである。
- (8) カタサゲ：ToD/SeT-NA：スルメイカ加工時の作業の一つ。
#ToD1：ナヤに架けるとイカに型のあとがつくので、ひっくり返してその型をとる作業のこと。
#ToD2：干す時にナヤに架けた部分からちょっと下の足の近くの位置に下げる作業のこと。
- (9) *カップイガ：ToD/SeT-NU：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、捨てるような状態のイカのこと。Cf. (1)
#ToD：干しイカが雨にうたれて湿ったもので、鮮度が落ちる。アガイガとも言う。
- (10) *カナガラ：ToD/SeT-NU：カップイガを細く切ったもの。
- (11) *クロゴ：ToD/SeT-NA：イカの墨袋のこと。
- (12) ゴドリ：ToD/SeT-NA：11月下旬以降に獲れるイカ＝後獲りイカ。
#ToD：10～11月頃に獲れるイカ。干すと飴色になる。5ハイと5ハイを一束として出荷した。高級品である。
☛1 『戸井町史』（1973: 893）：7月中旬頃から8月下旬頃に獲れるイカを夏イカ、9月上旬頃から11月中旬頃に獲れるイカを秋イカと呼ぶ。夏イカは魚体が小さく肉薄であるが、秋イカは魚体が大きく肉厚である。後どりイカは11月下旬以降に獲れるものを言う。
☛2 吉岡(2003: 47)：ゴドリ～ゴドリリョウ（後取り漁）：石狩本町地区でサケの回遊が概ね例年二回にわたってあることから、漁全盛期に生まれた漁場用語である。石狩川のサケの遡上は8月下旬から12月末日頃までであるが、10月下旬から11月下旬頃までは遡上量が減少し休漁状態となる。盛漁期の9月から10月中旬頃の漁期を前

取り、11月以降を後取りと呼称する。

- (13) *サンブタ : ToD/SeT-NA : 漬物の押し蓋のこと。木製のものもあるが、通常は藁製である。イカゴロの塩漬けを作るのに用いる。
- (14) シボリ : ToD/SeT-NA : スルメイカ加工時にイカを干す作業のこと。
#ToD : 2匹のイカの長い方の足を結んで、下げて、干す作業。竿に2枚ずつ架ける。
☛ 『海と船と漁労の記録』(2002: 8) : ハセに生イカを夕方まで干して水が切れると6尺の棒にイカの足を結んで、2日間干して乾燥させる作業。
- (15) *シラコ : ToD/SeT-NA : イカのミミの近く、ゴロの先に付いている白い粒状のもの。食する。イカのシラコとも言う。
☛ 吉岡(2003: 63)、『岩内方言辞典』(2015: 124) : シラコとはニシンの精巢を指す。
- (16) *シャブリイガ : ToD/SeT-NA : 裂いたイカのこと。あたりめのこと。
- (17) *トンビ : ToD/SeT-NA : イカの口ばしのこと。
#ToD : ここからイカを裂く。
☛ 石垣(1983: 194) : タコノトンビカラス : タコの口。
- (18) ナドギイガ : ToD/SeT-NA : ナドギ(夜7時頃)に獲れるイカ。
#ToD : 夜早くつくイカを言う。「ナドギにイガがつく。」
☛ 菊平(1992: 5) : ナドギの終わるムズラ(スバル)の出までに獲れるイカ。
@ムズラの見える時間帯は19:00から21:00頃である。
- (19) ナヤ : ToD/SeT : スルメイカ加工時にイカを干すために浜に建てる木製の杭。
☛ 1 『岩内方言辞典』(2015: 177) : 身欠き鯨を乾燥させるための木を組み合わせて作られた干し棚。杭、桁、早切り(さきり)などで組み立てる。
☛ 2 稚内プレス社記事(2015年7月27日付記事) : 富士見地区の加工場で、魚干しに使用する納屋の建て替え作業が行われている。……富士見独特の海からの強風に耐えられるよう納屋一つに使われる丸太は400本以上になり、業者が一つひとつ組立しロープなどで固定し頑丈に5メートルほどの高さまで組み上げていく。11月にはタラヤカスベなど干す作業が見られるようになる。
- (20) ナヤガケ : ToD/SeT : スルメイカ加工でイカを干す乾燥場のこと。
#ToD : 浜近くの海中に杭を打って、その上に設置した。
#SeT : ナヤに5尺の竿を並べてイカを干した。
☛ 石垣(1983: 244); 吉岡(2003: 92) : 身欠きニシンを加工する際の乾燥場のこと。
- (21) *ニハイドリ、サンバイドリ : ToD/SeT-NA : イカが満船(大漁)の時に一度に船に入りきらないため、一度帰港して獲ったイカをおろし、再度沖に出て漁をすること。
- (22) ハセ : ToD/SeT-NU : スルメイカ加工時に用いる道具。木の棒を立てて縄を張ったもの。これにイカを干す。Cf. 『海と船と漁労の記録』(2002: 8)
- (23) ハセガケ : ToD/SeT-NU : スルメイカ加工時にハセにイカをきれいに並べて干す作業。
- (24) *ホガキイガ : ToD/SeT-NU : 加工時のスルメイカの状態を表す用語。
#ToD : 餡色に粉を吹いている良質のイカである。

(25) *ヤリダシ：ToD/SeT-NA：ハセガケをするために、海に杭を立てて作った建物。

#ToD：ヤリダシにナヤを張ってイカを干す。

☛1 石垣(1983: 266)：ハネダシ：海に地杭を立てて物置をつくり、海岸と地上とを連絡した建物。漁場にある物置。採録地は蘭越町港地区^[5]。

☛2 江差町旧中村家展示用説明板(室蘭工業大学平成25年度グループ基盤研究助成「渡島半島西岸部漁業関連方言語彙調査」資料)より引用：ハネダシ：江差を中心に西在郷に発達した特殊な倉庫建築である。この地域は海岸段丘が海にせまり、海岸平野に乏しく宅地が狭隘で、しかも海浜と宅地の落差が大きいという条件下に適応する建造物として生まれたものである。砂浜に太い大きな掘立て柱を建て一階とし、その上に二階として宅地をはみ出して(ハネダシ)建てられているので、この呼称がついたのだろう。……鯨漁期に柱に落とし込み板を入れて「ローカ(沖揚げした鯨を一時貯蔵するところ)」として使用する。

@残念ながら、ヤリダシに言及した文献を見つけることができなかった。ヤリダシとハネダシが同じ対象物を指すか否かは、前者についてもう少し詳細な調査をする必要がある。

(26) ヨイガ：ToD/SeT-NA：前夜水揚げしたイカのこと。

☛1 菊平(1992: 5)：ムズラ(スバル)の出からアオ(シリウス)の出までにとれるイカ。夜イカのこと。

@19:00 から 23:00 頃の間かと考えられる。ナドギイガの後に獲れるイカである。

☛2 石垣(1983: 344)：ヨイイカ(宵イカ)と記載。

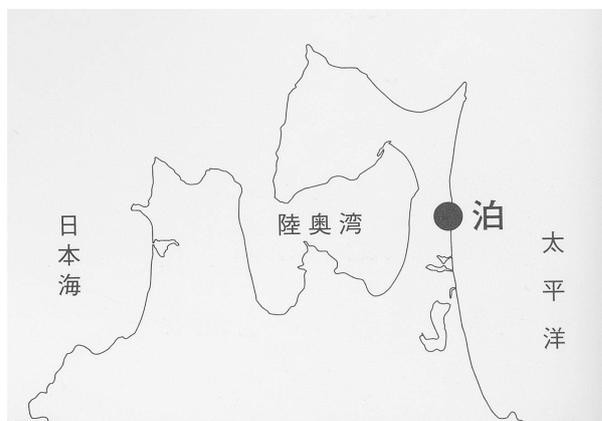
2.2 イカの呼称・加工関連語彙についての所見

第2.1節で記載した旧楯法華村の調査協力者から採集・確認した26語彙についての所見を、渡島半島西岸部せたな町ですでに得られている語彙情報及び先行文献の関連事項と照らし合わせて述べていきたい。

全26語彙中、旧楯法華村とせたな町の双方で使用の確認されたものは、わずか4語である：(6)イカノシ、(7)イッパイ、二ハイ、(19)ナヤ、(20)ナヤガケ。また、どちらか一方のみ使用されている語彙は、旧楯法華村が7語：(1)アガイガ、(5)イカゴロカコー、(9)カップパイガ、(10)カナガラ、(22)ハセ、(23)ハセガケ、(24)ホガキイガ、せたな町が1語である：(2)アマイカ。今回の調査で新たに採集されたため、せたな町での使用の有無の確認されていない語彙は、13語に及ぶ：(2)アサイガ、(4)イカカッゴ、(8)カタサゲ、(11)クロゴ、(12)ゴドリ、(13)サンブタ、(14)シボリ、(15)シラコ、(16)シャブリイガ、(17)トンビ、(18)ナドギイガ、(25)ヤリダシ、(26)ヨイガ。従来の文献に記載のないと思われる語彙は、10語となっている：(4)イカカッゴ、(5)イカゴロカコー、(9)カップパイガ、(10)カナガラ、(11)クロゴ、(13)サンブタ、(16)シャブリイガ、(21)二ハイドリ、サンバイドリ、(25)ホガキイガ、(26)ヤリダシ。

上記の語彙の意味、用法、分布等を基にして、次の8点の所見を記す。

- 1) 旧榎法華村でもせたな町でもイカ漁、イカ加工は盛んに行われていたが、関連語彙は、その使用が確認されたものに限っても、旧榎法華村の方がせたな町に較べて圧倒的に多い。共通使用語彙は4語にとどまり、せたな町だけで用いられる1語に対し旧榎法華村でのみ使用のものは7語にのぼる。これに、せたな町で使用状況の未確認の語彙が13語加わるのである。
- 2) 指示対象が同じでも、名称の異なる語彙が存在する。これは、(1) アガイガと(3) アマイカのように、旧榎法華村とせたな町との間でのことだけではなく、(1) アガイガと(9) カッパイガのように、旧榎法華村内においても見られる。
- 3) 名称が同じでも、指示対象の異なる語彙が存在する。せたな町との比較ではないが、先行文献の記述と照らし合わせると、(12) ゴドリは、旧榎法華村ではイカの漁獲時期について言うのに対し、吉岡(2003: 47)によると日本海側石狩地方ではサケの漁獲時期について言う。同様に、(15) シラコ、(17) トンビも、旧榎法華村では共にイカの身体部位を指すが、日本海側の後志地方、石狩地方では、前者はニシンの、後者はタコの部位を指す(吉岡(2003: 63)、『岩内方言辞典』(2015: 124)、石垣(1983: 194))。 (19) ナヤ、(20) ナヤガケは、指示対象は一致するが、これに干す対象魚に相違が見られる。旧榎法華村ではイカ、日本海側せたな町でもイカなのに対し、日本海側後志地方や石狩地方ではニシン(石垣(1983: 244)、吉岡(2003:92)、『岩内方言辞典』(2015: 177))、オホーツク海側稚内方面ではタラヤカスベ(稚内プレス 2015年11月17日記事<電子版>)である。(7) イッパイ、ニハイは旧榎法華村とせたな町で使用の確認された語彙であるが、対象となる魚種に幾分かずれが観察される。石垣(1980: 61)は調査当時、明治、大正、昭和初期に生まれた3名の旧榎法華村在住の漁師の談話であるが、ハイあるいはヘエは、専ら、イカを数える単位としてのみ言及がある。ところが、同じ地域に暮らす一世代若い調査協力者は、イカに加えてタコをも含み入れる。さらに、せたな町では、イカが落ちタコのみとなっている。
- 4) 旧榎法華村と青森県上北郡六ヶ所村泊地区との間に共通の語彙がある(『海と船と漁労の記録』(2002: 8))。参考に、六ヶ所村の場所を示す地図を掲げておく。



『海と船と漁労の記録～六ヶ所村泊地区～』(2002: 2)より転載

六ヶ所村泊地区は、下北半島の付け根に位置し、旧榎法華村と同じく太平洋岸に面している。両地域で共通の語彙は、(6) イカノシ、(14) シボリ、(22) ハセ、(23) ハセガケの4語で、すべてスルメイカ加工に属するものである。六ヶ所村を含む青森県沿岸部では明治以前からイカ釣りが盛んであり、スルメイカ加工は漁民の生活の基になっていた。この地域の風物詩として知られる、空き地という空き地にイカが干されカーテンのように見える様子をイカブスマと呼ぶが、旧榎法華村ではこの語彙は使われていない。興味深い事実として、イカ干し作業のハセ、ハセガケは両地域共通なのに対し、(19) ナヤ、(20) ナヤガケは、泊地区では用いられていないようである。反対に、せたな町では、ナヤ、ナヤガケは用いるのに、ハセ、ハセガケは使わない。一方、旧榎法華村では、どちらも使用するとの回答を得ている。

- 5) 4)の後半と関連するが、一見、使用法の重複する語彙がある。(19) ナヤ～(20) ナヤガケの対と(22) ハセ～(23) ハセガケの対である。どちらもイカを干す作業場と作業を指すのであるが、用途は同じように思われる。それが証拠に、せたな町ではナヤとナヤガケは使用するのに、ハセとハセガケは用いない。反対に、泊地区ではハセとハセガケを用いるのに、ナヤとナヤガケは使用しない。同じものを示しているのだから、どちらか一方があれば残りは必要ないという論法かと思われる。すると、問題は、どちらも使用する旧榎法華村の存在である。その理由を解き明かす前に、ナヤとハセが実際に同じ形態と機能を持っているのかについて、少し考えてみよう。以下に参考資料として、ナヤガケとハセガケの様子を写した写真を掲載する。



カスベのナヤガケ作業

(稚内プレス社 2015年11月17日記事より転載)



イカのハセガケ作業

(『海と船と漁労の記録』(2002:8)より転載)

2枚の写真から見て取れるのは、木材の棒を地面に立てることは共通しているものの、魚を干す素材が、ナヤでは木材であるのに対し、ハセでは縄であるということである。これは、設置場所の自然条件、たとえば、強風が吹きつけるのかどうかと関係があるのかもしれない。旧榎法華村でどちらも使用されていたのであれば、ナヤにもハセにも適した環境が備わっていたことを意味する。

- 6) スルメイカ加工の手順は、関連語彙からある程度再現することが可能である：
ゴロ（内臓）の除去 イカカッゴでの水洗い ハセガケ/ナヤガケ カタサゲ シボリ
ハセ/ナヤからのイカの取り外し イカノシ
この過程に、さらに加わる作業があるのか、その作業の名称は何であるのかについては、調査をする必要がある。
- 7) 旧榎法華村ではスルメイカ加工以外のイカ加工に関わる語彙がある：(5) イカゴロカコー、(13) サンプタ。一方、今回の調査項目には入っていないが、2014年9月及び2015年2月に実施されたせたな町における調査では、イカ以外の魚種の加工について比較的数量多くの言及がなされている（橋本(2016)参照）。たとえば、魚粕製造のカマタキに関するインタビューで、調査協力者は、ニシンだけでなく、コナゴ、ホッケ、ゴッコも対象魚であったと証言している。同じ加工名称に異なる魚種が対応するのである。
- 8) 旧榎法華村に特有の語彙に(25) ヤリダシがある。これは、調査協力者の説明通り、ハセガケの場合に限り、ハセを設けるために海上に建てた建造物であるのか。ナヤには用いられなかったのか。石垣(1983: 266)に記載されているハネダシと同じものなのかどうか。両語彙をめぐって、旧榎法華村においてだけでなく、せたな町においても、調査・確認する必要がある。

3. タコ関連語彙

3.1 タコの呼称・漁具・加工関連語彙の意味と用法

本節では、タコの部位の名称、タコ漁に用いられる漁具や加工に関連した 22 語彙について、できるだけ詳細な説明を試みる。

- (27) イサリ：ToD/SeT-NU：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（もしくは風上から風下）へ漁具を流し、タコが掛かると浮きが沈んだり、漁具の流れが止まったりする。
#ToD：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。
- ☛1 『郷土史探訪』(1982: 12)：鹿部や下海岸^[6]で使用する。ただし、日本海側の後志地方岩内町の方言を集めた『岩内方言辞典』(2015:35)にも記載されている。
- ☛2 『青森県の漁具』(1975: 30)：タコを釣り上げる方法。針金の針（4~6本）に石か鉛のおもりをつけたもので、真ん中に餌をつけ、海底を引きずってタコを釣り上げる。餌にはカレイ、ホッケ、サンマの切り身を用いる。下北郡風間浦易国間のエサは石を赤い布でつつんだものを用い、岩の陰などのヤスで突けない所にいるタコをおびき寄せて、引っかけてとる。
- ☛3 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』(1981: 326)：日本海側増毛町で、かなり古くから行われているミズダコ用の漁法。水深 15m~45m で底質が岩礁に 11月~12月にかけて沖から入って来たと思われるタコが翌年まで棲みつき、たこいさり漁場となる。

- (28) イサリヒキ：ToD/SeT-NU：タコ獲りのこと。または、タコ獲り漁師のこと。
☛石垣(1983:40)では、この語は日本海側の増毛で採録されたと記されている。
- (29) シッバリ：ToD/SeT：タコを獲る道具。または、海藻採集の道具。
#ToD：エビが一杯入ったかごが海に落ちた時、それを引っかけて引き上げる道具。
#SeT：1970年代までこの道具を用いて、箱メガネでタコを突いた。
@：石垣(1983:161)ではシバリとなっているが、旧楯法華村、せたな町双方の調査協力者とも、シッバリと発音していた^[7]。
☛1『北檜山町史』(1981:421)：古くから太櫓(せたな町)で行われていたタコ漁法で、通常、シッバリと呼ばれる。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。
☛2吉岡(2003:58)：コンブ拾いや海中に沈んだ物を引き上げる道具。タコを獲る道具。重りの鉛台に6~8本の鉄針を直立させたもので、鉛台の中央に赤い布をつけて(赤色はタコが好む色)おびき寄せて引き上げる。
- (30) ソーダコ：ToD/SeT：ミズダコ(和名)の雄の呼び名。
#SeT：体が大きく、漁獲数が多い。身が柔らかい。
☛1『新 北のさかなたち』(2003:342)：北海道の地方名としてシオダコ(雄)の記載はあるが、ソーダコは見当たらない。
@1：橋本(2014)は2013年8月の旧楯法華村での風、潮、波に関連した方言語彙調査の結果を基にして記述されているが、シオ(潮)は専ら、「ソ」と発音されている。
☛2『戸井町史』(1973:892)：マダコの雄の名称としてショウダコを記載している。
@2：北海道にマダコ(和名)は棲息していない。
- (31)*ソギダコ：ToD/SeT-NA：ゆでて頭と足をそいだもの。これをナヤに干した。
- (32) タコバコ：ToD/SeT-NU：タコ獲り用の箱。プナ材で作る。
☛1『郷土史探訪』(1982:11)：箱は磯船で2~3日間海中に投下しておく。現在では、15~20日位で引き上げる。
☛2『青森県の漁具』(1975:30)：タコの習性を利用したもの。瀬戸内海にみられるタコツボ漁にヒントを得て始めたといわれている。獲るタコの種類によって大きさが異なり、長い幹縄に200~400個(昔は40~50個)を15m置きに固定したものを設置する。
☛3吉岡(2003:72)：石狩浜ではタコ漁の生業はなく、わずかに定置網漁等で混獲される程度である。
- (33)*タコカゴ：ToD-NU/SeT：タコ獲り用のかご。
#SeT：現在、せたな町で行われている漁法。
- (34) タコカギ：ToD-NU/SeT：タコを穴から引っ張り出して獲る道具。
#SeT：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。
@：海底の状態により、使用状況が変わるものと思われる。

☛ 『戸井町史』(1973: 892): 10月中旬から11月上旬に海岸近くに寄ってくるタコを獲る際に用いた。

(35) タコカラヅリ: ToD/SeT-NU: タコ漁の仕掛けで、はえ縄漁のこと。

#ToD: 釣れた魚にタコが付いてくるため、このように呼ぶ。

☛1 『郷土史探訪』(1982: 11): 現在では、普通の針も使用し、釣れた魚にタコが付いてくる。

☛2 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』(1981: 317): 太平洋側鹿部村(現在鹿部町)でミズダコ(和名)を獲る漁法で、空釣りなわと言う。4月~6月頃の産卵期、浅海域の水深10m~25mに濃密漁場を形成する。底質は泥と砂場であるが、砂場の方が漁獲が多い。

☛3 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』(1981: 313): 日本海側島牧村でミズダコ(和名)を獲る漁法で、空(から)もしくは釣なわと呼ぶ。えさを用いないが、タコが赤い色を好むということで、ガラス玉に赤色の布きれをつけたり、赤色のペンキを塗って操業した。Cf. (27)、(29)。岩礁や小砂利地帯、砂場であっても岩礁や小砂利のある水深40~150mの海域で、漁期は10月~翌6月末までである。

(36) タコナワ: ToD/SeT-NA: タコ獲り用の漁具で、はえ縄の一種。

#ToD: タコパリ(たこ針)にサメのエサを付ける。

☛ 『戸井町史』(1973: 892): 12月上旬から2月に水深180m位の沖合で、延べナワの針にサメなどを餌にして獲る。

(37)*タコマンマ: ToD/SeT-NA: タコの頭の中にある米粒状の卵のこと。

#ToD: タコの卵で、袋の中に入っている。食用とし、味が良い。

☛ 石垣(1983: 194): タコノマンマで記載されている。

(38) タルナガシ: ToD/SeT-NA: イサリの一種。Cf. (27)。

#ToD: イサリを用いるヤナギダコ用の漁法。

☛1 『戸井町史』(1973: 892): 丸く扁平な石に鉤針を何本か結いつけ、それにサメ、ゴツコ、ニンジン、赤い布きれなどをつけ、舟で引きながら流す。

☛2 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』(1981: 322): 日本海側後志地方の岩内町ではタルナガシと呼ぶ。岩礁や小砂利地帯の水深13m~45mの海域を潮流にのせて流す、ミズダコ用の漁法。漁法の変遷は、次の通りである: イサリ(大正2年; 無動力) カラツリナワ(昭和8年; 動力) タコバコ(昭和35年) タルナガシ(昭和36年) 現在に至る。

(39) ドロダコ: ToD/SeT-NU: ヤナギダコ(和名)のこと。

#SeT: せたな町には棲息していない。Cf. 橋本(2016)。

☛ 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』(1981: 313): 北海道のタコ資源の分布として、道東海域ではヤナギダコ(和名)が多く、他の海域ではミズダコ(和名)が多い。

(40)*ドンツキ: ToD/SeT-NA: タコ漁で、イサリを上下に動かすこと。

☛ 吉岡(2003: 89-90): ドンツキ: ナマコを突き獲る漁具。主として檜山管内上ノ国

周辺でナマコ漁に使用していた。

- (41) ハイカラ：ToD/SeT-NA：魚釣り道具の一種。サバ釣り用とタコ釣り用がある。Cf. 石垣 (1983: 257)。

#ToD：旧楸法華村ではイカ釣りに使用する。

☛ 吉岡(2003: 99)：2針に色物をつけること。主として道南の松前周辺で使用されていた。厚田浜では古老の間でタコ釣りの一本針に赤い布をつけて漁をしていた。

- (42) ハエナワ：ToD/SeT-NU：タコ漁の仕掛け。バツケナワとも言う。Cf. (43)。

#SeT：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ため、現在は使用されていない。

☛ 1 『郷土史探訪』(1982: 11)：針は、自家製の二本針(普通の針と同形のものを、二本背中合わせにしたもの)を使用し、餌はカジカやサメなど。

☛ 2 『岩内方言辞典』(2015: 189)：一本の幹繩に釣り針の付いた多数の釣り糸をつけて魚を釣る道具。タラ漁で使用する。他に、サケ、マス、マグロ、サバ、ホッケ、タイ、ヒラメ、カスベなどが対象魚である。

- (43) バツケナワ：ToD/SeT-NU：タコ漁の仕掛け。ハエナワとも言う。Cf. (42)。

#ToD：バケナワと発音する人もいる。タコバコ漁より以前の漁法という人と両者が同時に行われていたという人がいる。ハエナワと完全に同じではなく、針が異なる。

- (44)*ヒトカキ、フタカキ：ToD-NU/SeT：タコの体を区分しての数え方。足2本でヒトカキ、頭1つでヒトカキ。タコ一匹全体で5カキ。

@：タコを商品として扱うことに焦点を当てた言い回しなのか。たとえば、タコをナヤで干す場合には足2本を架ける。頭1つはゆでて店頭に出る。

- (45) ボッツ：ToD/SeT：タコの胴の部分の呼称。一見、頭のように見えるので、ボッツ(帽子の方言名)と言う。ミスダコ(和名)のボッツは食用とする。

☛ 石垣(1983:194)：タコノボッツで掲載されている。採録地は大成町(現在せたな町大成区)である。

- (46) ボンデ～ボンデン：ToD/SeT：タコバコ(旧楸法華村)、タコカゴ(せたな町)の海上標識(浮標)の名称。その他、網やはえ縄漁でも用いる。

#ToD/SeT：どちらの地域の調査協力者もボンデと発音している。

☛ 1 吉岡(2003: 116)：ボンデンと記載され、全道一円の海岸線で使用されているとの説明がある。

☛ 2 『青森県の漁具』(1975: 22)：網を仕掛けた場所の目印となる浮標を、東津軽郡平館村ではウケと言い、タラの刺し網の両端に付けて用いる。また、八戸市大久喜ではオギ～オゲと呼び、カレイ引き網で使用する。

- (47) マダコ：ToD/SeT：ミスダコ(和名)の雌のこと。マダコ(和名)のことではない。

#SeT：ソーダコ(ミスダコの雄)に較べて体は小さいが、美味で、高値で取り引きされる。

@: 2015年9月3日に調査協力者の田中ご夫妻宅で獲れたてのマダコのゆでたのをいただいたが、身が柔らかくて大変おいしかった。

(48) ヤス: ToD/SeT-NU: タコ漁の道具。磯(岩場)や浅海で使用する。主に、3本ヤスである。

☛ 『青森県の漁具』(1975: 30): タコを突いて獲る道具。先が、2本、4本、6本などとなっている。一本の鉄棒を折り曲げて、先をとがらせたカギで引っかける。

3.2 タコの呼称・漁具・加工関連語彙についての所見

全22語彙中、旧榎法華村とせたな町双方で使用の確認されたものは、(29) シッバリ、(39) ソーダコ、(45) ボッツ、(46) ボンデ、(47) マダコの5語である。旧榎法華村で使用されるがせたな町では使用されない語彙は、(27) イサリ、(28) イサリヒキ、(32) タコバコ、(35) タコカラヅリ、(39) ドロダコ、(42) ハエナワ、(43) バツケナワ、(48) ヤスの8語を数える。一方、せたな町では用いられるが旧榎法華村では使われない語彙は、(33) タコカゴ、(34) タコカギ、(44) ヒトカキ、フタカキの3語にとどまる。旧榎法華村で採集されたが、せたな町での使用状況が未確認の語彙は、(31) ソギダコ、(36) タコナワ、(37) タコマンマ、(38) タルナガシ、(40) ドンツキ、(41) ハイカラの6語となっている。従来の文献に記載のないと思われる語彙に、(31) ソギダコ、(33) タコカゴ、(37) タコマンマ、(40) ドンツキ、(44) ヒトカキ、フタカキの5語があるが、この内、(33)、(34)、(44)は2014年9月及び2015年2月に実施されたせたな町における調査で得られた語彙である(橋本: 2016)。また、(37)と(40)は同じ方言語彙の異形態であるように見える。

上記の語彙の意味、用法、分布等に基づいて、7つの所見を以下に記す。

- 1) 旧榎法華村でもせたな町でもタコ漁は古くから盛んであるが、関連語彙は、使用の有無の確認されたものに限定しても、旧榎法華村の方がせたな町に較べて、その数の多いことがわかる。双方で使用される5語に加えて、せたな町だけで用いられる3語に対し、旧榎法華村でのみ用いられるものは8語にのぼる。これに、せたな町での使用が未調査の6語がさらに入るのである。この状況は、第2節のイカの呼称・加工関連語彙の場合と非常に類似している。
- 2) 漁具や漁法に関する語彙が豊富である:(27)、(28)、(29)、(32)、(33)、(34)、(35)、(36)、(38)、(40)、(41)、(42)、(43)、(46)、(48)の15語で、全体の68%を占める。この内、旧榎法華村で使用されるがせたな町では使用されないものは、(27) イサリ、(32) タコバコ、(35) タコカラヅリ、(42) ハエナワ、(43) バツケナワ、(48) ヤスの6語、反対に、せたな町で用いられるが旧榎法華村では用いられないのは、(33) タコカゴ、(34) タコカギの2語にすぎない。8語とも漁具の名称であるが、指示対象物の使用状況は、太平洋と日本海の、各々、漁業となる海域の潮流や海底の状態(底質)などの自然条件によって異なると考えられる。実際、せたな町の調査協力者は、(42) ハエナワについて、「かつて使用したことはあったが、せたな海ではうまくいかなかったので、現在は使用していない。」と証言している。渡島半島東岸部の旧榎法華村で語彙数の多い理由は、二つ考えられる。一つは、社会的に

条件づけられた要因で、タコ漁が盛んであるということである。タコは換金性の高い魚種であり、調査協力者の漁師も、タコ漁を中心に漁業を営んでいる。もう一つは、潮の流れ、地形、漁獲量の多さといった、生態的に条件づけられた要因が積極的に関与しているからである。津軽海峡を挟んで対岸の青森県の太平洋側でも、(27) イサリ、(32) タコバコ、(48) ヤスのように、共通の漁法・漁具が存在することがわかっている。渡島半島西岸部のせたな町よりも、下北半島沿岸地域との間の方が、少なくともタコ漁に関しては、旧楸法華村との共通性が濃密に見出されるように思われる。

- 3) 名称が同じでも指示対象や使用目的の異なる語彙が存在する。(29) シンバリは、せたな町ではタコ獲り用漁具を指すのに対し、旧楸法華村では海中に落ちたものを引き上げる道具を指示する。石垣(1983: 161)によると、海藻採取の道具でもあるので、合計、3つの異なる目的で用いられることがわかる。(40) ドンツキは、旧楸法華村ではタコ漁の漁法であるが、渡島半島西岸部の檜山郡上ノ国町では、ナマコ漁の漁具を言う(吉岡 2003: 89-90)。(42) ハエナワも、旧楸法華村ではタコ漁の仕掛けであるのに対し、日本海側後志地方の岩内町では、タラを筆頭にサケ、マス、マグロ、サバ、ホッケ、タイ、ヒラメ、カスベと適用魚種の範囲が広いが、肝心のタコは含まれていない(『岩内方言辞典』 2015: 189)。
- 4) 同じ語彙でも指示対象の形態の異なるものがある。(48) ヤスは、旧楸法華村では先の3本のものが普通であるのに、青森県では、2本、4本、6本とすべて偶数となっている(『青森県の漁具』 1975: 30)。
- 5) 指示対象が同じでも異なる名称が存在する。渡島半島東岸部、西岸部共に仕掛けの海上標識は(46) ボンデであるが、青森県では、地域によってウケと呼んだり、オギ～オゲと言ったりするようである(『青森県の漁具』 1975: 22)。
- 6) 名称も指示対象も異なるのに、用法の一部が共通する語彙がある。(27) イサリ、(29) シンバリ、(35) タコカラヅリ、(41) ハイカラはすべてタコ漁の仕掛けの名称であるが、タコをおびき寄せるのに赤い布を使用している。赤色はタコの好む色のようなのであるが、習性という生態的に条件づけられた同じ要因によって、社会的に条件づけられた漁法・漁具が複数成立しているというのは、興味深い事柄である。
- 7) 棲息していないために、方言名のない語彙が存在する。ミズダコ(和名)は北海道全海域で漁獲されるので、方言語彙もせたな町、旧楸法華村双方で確認されるのに較べて、ヤナギダコ(和名)は道東海域を含む太平洋に多く棲息するにもかかわらず、日本海側にはいないようである(Cf. (36))。そのために、旧楸法華村で確認されたドロダコの呼び名はせたな町では使用されない。因みに、『新北のさかなたち』(2003: 348)によると、他にギンダコ、コダコ、ポンダコの名称が、北海道の地方名として挙げられている。

4. 魚種関連語彙

4.1 魚の呼称に関連した語彙の意味と用法

本節では、主に地域で漁獲され消費される魚種の名称及び同一の魚の成長段階や大きさに

応じた呼称などを扱う。

(49)*アオバ：ToD-NU/SeT：ヒラメの幼魚のこと。体長 30cm 以下のものを言う。

Cf. (51)、(73)。

☛石垣(1983: 19)、『新 北のさかなたち』(2003: 232)、『岩内方言辞典』(2015: 17)には、アオッパと記載されているが、アオバは見当たらない。

@：形態の類似性から「青葉」に由来する言葉か。それなら、せたな町の発音が原音通りである。

(50) アオボッケ：ToD-NU/SeT：表層回遊の 5cm～18cm までの幼魚のこと。青緑色をしている。Cf. (53)、(69)、(71)、(74)、(81)、(87)、(89)、(93)、(102)。

(51)*ウマ：ToD-NU/SeT：ヒラメの大きいものを言う。1m 以上になる。Cf. (49)、(73)。

(52) オオナゴ：ToD-NU/SeT-NA：イカナゴの大型のもの。Cf. 『新 北のさかなたち』(2003: 516)。Cf. (63)、(72)、(77)、(99)、(100)。

(53) オオボッケ：ToD/SeT-NA：大型のホッケのこと。Cf. (50)、(69)、(71)、(74)、(81)、(87)、(89)、(93)、(102)。

#ToD：ホッケの呼び名は、ショウボッケ、チュウボッケ、オオボッケのように、大きさに応じて、大中小を冠するのが普通である。

@：『新 北のさかなたち』(2003)等の文献にこのような名称の記載はない。

(54) オソボロスケ：ToD-NU/SeT-NA：ブリのこと。Cf. 『戸井町史』(1973: 895)

(55) ガサエビ：ToD/SeT：イモバラエビ(和名)のこと。棘のある小型のエビである。

#ToD：稀にしか獲れないが、美味である。

#SeT：オニエビと呼ぶこともある。ボタンエビに形状は似ているが、殻をむくときに手がエビの頭や腹部の棘のためガサガサになることから命名された。Cf. 橋本(2016)。

☛『新 北のさかなたち』(2003: 352, 519)、『岩内方言辞典』(2015: 65)：シャコの地方名。シャコエビと呼ぶこともある。

(56)*ガジナゲ：ToD/SeT-NA：和名不詳。文献に記載がない。

#ToD：黒い魚で、べろべろしている。

(57) カドザメ：ToD-NU/SeT-NA：ネズミザメ(和名)のこと。カトウザメとも言う。Cf. 『岩内方言辞典』(2015: 72)。

#ToD：サメはすべて「サメ」と呼び、区別はしない。

(58) カワムキカツカ^[8]：ToD/SeT-NA：ケムシカジカ(和名)のこと。トウベツカジカとも言う。Cf. (60)、(64)、(70)、(79)、(80)、(92)。

#ToD：飯寿司に用いる。

(59) ガンズ～ワラヅカ：ToD/SeT：ナガヅカ(和名)のこと。

#ToD：ガンズという名称を専ら使う。ガンズ投げという釣法で獲る。干して焼いて食べる。蒲鉾の原料になる。現在は獲れない。

#SeT：ハモ（和名はマアナゴ）のような細長い形状の魚。砂原（道南、太平洋側）では食すが、せたなでは食べない。ガンズとは呼ばず、ナガツカを用いる。

☛ 『北海道の全魚類図鑑』（2011: 336）：留萌、十勝、紋別では、ホンワラ、ホンワラツカと呼ぶ。

(60) ギスカツカ：ToD/SeT-NA：シモフリカジカ（和名）かつマグロカジカ（和名）のこと。

Cf. (64)、(70)、(79)、(80)、(92)。

@：どちらを指しているのかは不明である。

☛ 『岩内方言辞典』（2015: 78）：ツマグロカジカ（和名）をギスと呼ぶ。

(61) キナンボウ：ToD/SeT-NA：マンボウ（和名）のこと。

☛1 『戸井町史』（1973: 901）：鹿部あたりでは好んで食べるが、戸井ではあまり食べない。

☛2 『北海道の全魚類図鑑』（2011: 431）：函館では、「キナンボ」と言う。

(62)*キンシャガ：ToD/SeT-NA：和名不詳。ただし、アコウダイ（和名）をメヌケ（方言名）と呼ぶが、メヌケをシャガ（方言名）と言う。

#ToD：真っ赤な色の魚で、味がよい。

☛ 『戸井町史』（1973: 903）：メヌケのことをサガと言う。

(63) コナゴ：ToD/SeT：イカナゴの小型のもののこと。コウナゴとも呼ぶ。

Cf. (52)、(72)、(77)、(99)、(100)。

#ToD：釜で煮て、ムシロで干したものを、函館に送った。現在は、ほとんど漁獲されない。

#SeT：昭和 20 年代、太櫓で佃煮に加工されていた。1 月～3 月が漁期で、網が 20 統^[9]あった。

☛ 『岩内方言辞典』（2015: 100）：イカナゴ（和名）は大きくなるに従い呼び方が「小なご」「中なご」「大なご」と変わっていく。「小なご」はさらに大きさにより、「チリメン」、「コスジ」、「チュースジ」、「オースジ」と呼ばれる。余市町方面では、「中なご」は別名「メロ」とも呼ばれ、「大なご」は「メロ」、「メロド」とも呼ばれる。橋本(2016)も参照のこと。

(64) ゴモカツカ：ToD/SeT-NA：ギスカジカ（和名）のこと。

Cf. (58)、(60)、(70)、(79)、(80)、(92)。

☛ 『戸井町史』（1973: 900）：チチビツカジカもゴモカジカも共にギスカジカ（和名）の名称と説明している。

(65) ゴンタ：ToD/SeT：小さい型のクロマグロ（和名）のこと。体重 20 kg のメジよりもやや大きい。

☛ 『岩内方言辞典』（2015: 103）：小まぐろをゴンタマグロと言う。

(66) ジャマイワシ：ToD/SeT-NA：カタクチイワシ（和名）のこと。Cf. 『戸井町史』（1973: 898）。

#ToD：小さいサイズのイワシのことで、種類を区別していない。

- ☛ 『岩内方言辞典』(2015: 120): とても小さな魚をジャミと呼ぶ。ジャミイワシは片口いわしのこと。
- (67)*シルケ: ToD/SeT-NA: カラス貝のこと。文献に記載がない。
#ToD: カレイ釣りの餌として使用する。
- (68)*ダッコビ: ToD-NU/SeT: ヤナギノマイ(和名)のこと。
#ToD: 聞いたことがない。
☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 182)、『北海道の全魚類図鑑』(2011: 180): ダック、ダッコの呼び名はあるが、ダッコビの記載はない。
- (69) タラボッケ: ToD-NU/SeT-NA: 特大のホッケのこと。
Cf. (50)、(53)、(71)、(74)、(81)、(87)、(89)、(93)、(102)。
#ToD: トクダイボッケと言う。
☛ 木村(1997: 178): ネボッケは魚体の大きさから、中ボッケ 大ボッケ タラボッケ 特大ボッケ/道楽ボッケと言う。
- (70) チチビツカツカ: ToD/SeT-NA: ツマグロカジカ(和名)をギスカジカもしくはチチビツカジカと呼ぶ。
Cf. (58)、(60)、(64)、(79)、(80)、(92)。
#ToD: チチベツカツカと発音。
☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 207)。
- (71) チューボッケ: ToD/SeT: 中型のホッケ。Cf. (50)、(53)、(69)、(74)、(81)、(87)、(89)、(93)、(102)。
- (72) チリメン: ToD/SeT-NA: コナゴより小さい型のイカナゴ(和名)。
Cf. (52)、(63)、(77)、(99)、(100)。
- (73) テックイ: ToD/SeT: ヒラメ(和名)のこと。Cf. (49)、(51)。
#ToD: 大きい型のヒラメ。昔、ヒラメの頭でタコを獲った。
☛ 1 『瀬棚町史』(1991: 565): 大型のヒラメをオヒョウと呼ぶ。
@: オヒョウはカレイの仲間である。
☛ 2 『岩内方言辞典』(2015: 161): 手を齧るところから、このような呼び名になった。
- (74) ドーラクボッケ: ToD-NU/SeT-NA: 特大のホッケのこと。60cm 大の丸々肥えたものを指す。
Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(81)、(87)、(89)、(93)、(102)。
- (75) ドンコ: ToD/SeT-NA: エゾアイナメ(和名)のこと。
#ToD: 深海魚である。サント(産人)が産後に食べた。焼いて身をほぐして味噌で煮て調理する。
- (76) トトグチ: ToD-NU/SeT-NA: ウミタナゴ(和名)のこと。Cf. 『戸井町史』(1973: 897)。
- (77) ナガヨ: ToD-NU/SeT: 体長 20cm 位のイカナゴ(和名)の呼び名。
Cf. (52)、(63)、(72)、(99)、(100)。
☛ 独立行政法人青森産業技術センターHP によると、メロウドとオオナゴの中間

の大きさである。

(78) ナガラ : ToD/SeT : クロソイ (和名) のこと。ナガラゾイとも言う。

Cf. (90)、(94)、(98)、(101)。

#ToD : ナガラとは「怠け者」の意。

#SeT : 型は大きい、おいしくない。

☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 192)、『北海道の全魚類図鑑』(2011: 185)には、美味であると記載されている。

(79)*ナベカツカ : ToD/SeT-NA : 和名不詳。ナベワリカツカとは区別しているようである。

Cf. (58)、(60)、(64)、(70)、(80)、(92)。

#ToD : 大きい型の魚で、味はよい。

(80)*ナベワリカツカ : ToD/SeT-NA : 和名不詳。Cf. (58)、(60)、(64)、(70)、(79)、(92)。

#ToD : あまりにおいしいので、鍋が割れるほど争うようにして食べるので、この名前が付いた。

☛1 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 218、237) : ケムシカジカ (和名) もしくはトゲカジカ (和名) の方言名として、ナベコワシが記載されている。

☛2 『新 北のさかなたち』(2003: 517) : ケムシカジカ (和名) の方言名をトウベツカジカ、トゲカジカ (和名) の方言名をナベコワシであると説明している。

(81) ネボッケ : ToD/SeT : 大きい型のホッケ (和名) のこと。岩礁に棲みついでおり、回遊しない。

Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(74)、(87)、(89)、(93)、(102)。

@ : 『北檜山町史』(1981: 418)にはネボッケの別名としてヒガンボッケが挙がっているが、旧榎法華村の調査協力者もせたな町の調査協力者も使用しないと回答している。

(82) バカイワシ : ToD-NU/SeT-NA : 小型のニシン (和名) のこと。

☛1 『新 北のさかなたち』(2003: 515) : ニシンをカドイワシと言う。

☛2 吉岡(2003: 100) : イワシ (和名) をバカニシンと言う。北海道東部の方言である。イワシはニシンに外見が類似しているばかりか、ニシン同様、回遊しており、一見、見分けがつかない。

(83)*バクダン ~ *ゴンボダラ : ToD-NU/SeT : マダラ (和名) の大型のものの呼び名。

#ToD : 大きさによる名称は、タラの頭に大中小を冠するのみである。

#SeT : せたな町大成区の調査協力者は前者を、北檜山区の調査協力者は後者を挙げている。Cf. 橋本(2016)。

☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 220、516) : 留萌地方でチカ (和名) の大きいものをゴンボチカと呼ぶ。

(84) ババガイ : ToD-NA/SeT : ホッキガイ (和名) のこと。

(85) ハモ : ToD/SeT-NA : マアナゴ (和名) のこと。Cf. 『戸井町史』(1973: 898)。

#ToD: はえ縄で獲る。黒くて細長い体型の魚。三枚におろして干す。白いハモを
*マハモと言う。

@: マハモは文献に見当たらない。

(86) ハゴドコ: ToD/SeT-NA: スジアイナメ(和名)のこと。

#ToD: *ハマンドコと言うこともある。アブラコ(和名アイナメ)に似ている。

☛ 『岩内方言辞典』(2015: 193): ハゴトコという呼び名は、一般的に使われていない、漁業関係者間の言葉であろう。

(87) ハルボッケ: ToD-NU/SeT: 春に漁獲されるホッケ(和名)のこと。3~6月頃獲れる25cm前後のものを言う。

Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(74)、(81)、(89)、(93)、(102)。

(88)*バラシャガ: ToD/SeT-NA: バラメヌケ(和名)のこと。方言名として、バラサガがある。

#ToD: 大きい型のメヌケ(和名)のことである。Cf. (62)。

☛ 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 178): オオサガ(和名)のことをサガ、オオメヌケ等と呼ぶ。

@: オオサガはバラメヌケ(方言名バラサガ)とは別種である。

(89) ヒガンボッケ: ToD-NU/SeT-NU: 岩礁に定着して回遊しない大型のホッケ。

Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(74)、(81)、(87)、(93)、(102)。

☛ 『北檜山町史』(1981: 418)

(90) ビッキゾイ: ToD/SeT-NA: シマソイ(和名)のこと。

Cf. (78)、(94)、(98)、(101)。

#ToD: 小さいソイのことを言う。ビッキは「小さい」という意味である。

☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 516): 留萌地方や道南ではシマソイはビッキゾイと呼ばれる。ビッキは、「カエル」もしくは「生まれたての赤ん坊」という意味である。

(91) ヒラサバ: ToD-NU/SeT-NA: マサバ(和名)のこと。

#ToD: 小さいサバを*ベロサバと呼ぶ。

@: ヒラサバの記述は『戸井町史』(1973: 899)にあるのみで、『新 北のさかなたち』(2003: 224)には、地方名はサバとのみ記載されている。

(92) ベロカツカ: ToD/SeT-NA: ニジカジカ(和名)のこと。

Cf. (58)、(60)、(64)、(70)、(79)、(80)。

#ToD: チチビツカツカの別名であると説明している。

☛1 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 232): 体表が粘液に富むことから、他に、ヌルヌルカジカ、ノロカジカとも言う。

☛2 『新 北のさかなたち』(2003: 517): ベロ、ヤギシリカジカとも言う。

☛3 『岩内方言辞典』(2015: 216): ベロカジカとはノロカジカ(方言名)のことである。なお、ベロは「よだれ」、「赤ん坊のよだれ」を意味する。

- (93) マキボッケ : ToD/SeT : プランクトンを捕食するため海面に渦を巻いて集まるホッケの群れのこと。
Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(74)、(81)、(87)、(89)、(102)。
#ToD : 4月頃、戸井沖で渦を巻いて群がっていた、現在、獲れなくなった。
☛ 木村(1977: 178) : ハルボッケと同じものを指す。
- (94) マゾイ : ToD/SeT : キツネメバル(和名)のこと。
Cf. (78)、(90)、(98)、(101)。
#ToD : 鱗や色でクロゾイやナガラと区別する。アオゾイとも言う。値段がよい。
☛ 『新 北のさかなたち』(2003: 516)、『北海道の全魚類図鑑』(2011: 177) : クロメヌケ(和名)の方言名をアオソイ～アオゾイと記載している。
- (95) マメフグ : ToD-NU/SeT-NA : 和名不詳。
#ToD : フグはすべて「フグ」呼び、区別をしない。
☛ 『戸井町史』(1973: 904) : マメフグの他にナメラフグが記載されている。
- (96) マルイワシ : ToD/SeT-NA : カタクチイワシ(和名)のこと。
#ToD : ナナツボシ(方言名)とも呼ぶ。タラを釣るときの餌となる。
☛ 1 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 71) : ナナツボシはマイワシ(和名)の方言名である。写真で見ると、マイワシの体側には7つの斑点が並んでいるが、カタクチイワシには斑点がない。
☛ 2 『戸井町史』(1973: 898) : マルイワシはウルメイワシ(和名)を指す。カタクチイワシはジャマイワシという方言名を持つ。
@ : 確かに、ウルメイワシの英語名 round herring が表すように、丸い体型をしている。
- (97) マルサバ : ToD-NU/SeT-NA : ゴマサバ(和名)のこと。
☛ 『戸井町史』(1973: 899)、『新 北のさかなたち』(2003: 226)、『北海道の全魚類図鑑』(2011: 373) : 北海道ではサバ類のほとんどがマサバ(和名)である。
- (98) ムラゾイ : ToD-NU/SeT-NA : ムラソイ(和名)のこと。
Cf. (78)、(90)、(94)、(101)。
☛ 1 『戸井町史』(1973: 903) : ムラゾイをモンキゾイと呼ぶ。
☛ 2 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 188) : モンキゾイあるいはキゾイはシマソイ(和名)の方言名である。
- (99) メロウド : ToD-NU/SeT-NA : コナゴより大きくナガヨ、モングリより小さいイカナゴ(和名)のこと。
Cf. (52)、(63)、(72)、(77)、(100)。
- (100) モグリ～モングリ : ToD/SeT-NA : コナゴより少し大きい型のイカナゴ(和名)。
Cf. (52)、(63)、(72)、(77)、(99)。
#ToD : 旧楯法華村ではモグリと呼ぶ。釜で煮る。

☛ 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 348)：渡島半島では砂に潜る性質からモグリと言う。

(101) モンキゾイ：ToD/SeT-NA：シマソイ（和名）のこと。

Cf. (78)、(90)、(94)、(98)。

#ToD：ヤナギノマイの呼び名である。

☛1 『北海道の全魚類図鑑』(2011: 188)：シマソイの方言名。

☛2 『新 北のさかなたち』(2003: 182)：ヤナギノマイの方言名。

(102) ローソクボッケ：ToD/SeT：ホッケの小型のもの。小さくて細い。

Cf. (50)、(53)、(69)、(71)、(74)、(81)、(87)、(89)、(93)。

#ToD：体が細くて油がない。エビかごの餌に用いる。

4.2 魚の呼称に関連した語彙についての所見

4.1 節で採り上げた語彙は、見出し語 56 語（～で併記された一見出し二語を含む）と調査過程で協力者から提供された 7 語の合計 63 語である。この内、旧榎法華村とせたな町の双方で使用が確認された語彙は、12 語となる：(55) ガサエビ、(59) ガンズ～ワラヅカ、(63) コナゴ、(65) ゴンタ、(71) チューボッケ、(73) テックイ、(78) ナガラ、(81) ネボッケ、(93) マキボッケ、(94) マゾイ、(102) ローソクボッケ。旧榎法華村での使用は確認されたが、せたな町では使われない語彙は 0 語であったが、反対に、せたな町での使用が確認されて旧榎法華村での使用のない語彙は、(49) アオバ、(50) アオボッケ、(51) ウマ、(68) ダッコビ、(77) ナガヨ、(83) バクダン～ゴンボダラ、(87) ハルボッケの 8 語を数える。旧榎法華村、せたな町のどちらでも使用されない語彙は、(89) ヒガンボッケの 1 語だけである。

今回の調査では、旧榎法華村での使用は確認されたが、せたな町で使用の有無の未確認の語彙が 25 語あった：(53) オオボッケ、(56) ガジナゲ、(58) カワムキカジカ、(60) ギスカツカ、(61) キナンボウ、(62) キンシャガ、(64) ゴモカツカ、(66) ジャミイワシ、(67) シルケ、(70) チチビツカツカ、(72) チリメン、(75) ドンコ、(79) ナベカツカ、(80) ナベワリカツカ、(85) ハモ、マハモ、(86) ハゴドコ、ハマンドコ、(88) バラシャガ、(90) ビッキゾイ、(91) ベロサバ（見出し語はヒラサバ）、(92) ベロカツカ、(96) マルイワシ、(100) モグリ、(101) モンキゾイ。一方、せたな町で使用が確認されたが旧榎法華村で未確認の語彙は(84) ババガイの 1 語のみである。旧榎法華村で使用されない語彙でせたな町での使用の有無が未確認の語彙は、12 語である：(12) オオナゴ、(54) オソボロスケ、(57) カドザメ、(69) タラボッケ、(74) ドウラクボッケ、(76) トトグチ、(82) バカイワシ、(91) ヒラサバ、(95) マメフグ、(97) マルサバ、(98) ムラゾイ、(99) メロウド。これら未確認語彙は、特に、せたな町における今後の調査で、その使用実態を明らかにする必要があるだろう。

上記の語彙の意味、用法、分布、使用状況等を踏まえて、以下で項目ごとに所見を述べていくことにしたい。

1) 一つの種属、あるいは一つの種の魚を細かく識別し、その各々に方言名が付けられている。渋沢(1959: 17-39)は、方言名を付ける際に二つの要因が関与すると考える。第一の要

因は自然状態の観察で、「魚類自体を観察して命名」する。これには、魚類の棲息場所、形態、色彩、紋様、外見、習性・動作、発生音、魚体の部分の特徴、季節、成長度合い、性別などが含まれる。第二の要因は社会的事象または他の事物よりの連想を基にする命名で、比喻（譬え）、伝説説話、民間信仰などと結び付いたものである。橋本(2016)で提示した用語に従えば、前者は生態的に条件づけられた要因、後者は社会的に条件づけられた要因ということになるであろう。(49)から(102)に挙げた方言名を見ると、確かに、二つの要因の絡む呼称を見て取ることができる。

第一の要因は、さらに三つの要因に下位区分できる。

大きさ（成長度合いを含む）による命名：【ホッケ】(50) アオボッケ<(102) ローソクボッケ<(71) チューボッケ<(53) オオボッケ<(69) タラボッケ/トクダイボッケ、【イカナゴ】(72) チリメン<(63) コナゴ<(99) メロウド<(77) ナガヨ<(52) オオナゴなど。ホッケやイカナゴは成長の度合いに応じた細かい区分けがなされ、それぞれに異なる呼称が割り当てられている。

形態の特徴による命名：(55) ガサエビ、(73) テックイ、(90) ビッキゾイ、(92) ベロカジカ、(101) モンキゾイなど。これらの名称は、魚体の際立った特徴や色彩等が関係している。例えば、(55) ガサエビは頭部と腹部が棘で覆われている、(73) テックイは歯の鋭さ、(90) ビッキゾイは外見のビッキ（カエル）との類似性、(92) ベロカジカは魚体を覆うぬめりといった具合である。

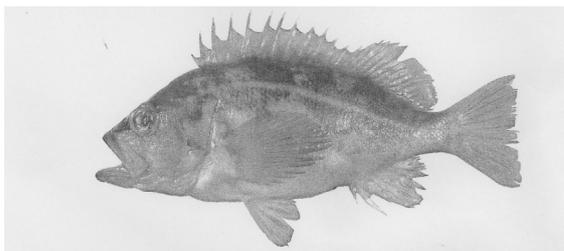
生態様式（棲息場所、習性・動作、漁獲時期等）による命名：(81) ネボッケ【棲息場所】、(93) マキボッケ、(100) モグリ～モングリ【習性・動作】、(87) ハルボッケ、(89) ヒガンボッケ【漁獲時期】。

第二の要因は、人間の営みと深く関係している。

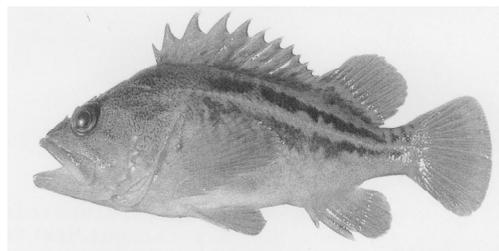
漁獲される魚に対する関心の高さ（日常での食用習慣、加工原料等）：カジカ、コナゴ、ソイ、ホッケ、タラなどの魚は、方言名が豊富である。

2) 和名と方言名間で指示対象の異なる場合がある：【方言名】＝【和名】

(60) ギスカツカ＝シモフリカジカ～ツマグロカジカ、(66) ジャマイワシ＝カタクチイワシ～小型のイワシ、(86) ハモ/マハモ＝マアナゴ、(90) ビッキゾイ＝シマソイ～小型のソイ、(96) ナナツボシ＝マイワシ～カタクチイワシ、(101) モンキゾイ＝ヤナギノマイ～シマソイ。これは、外見の類似性や識別の精度（細かい形態の特徴に留意しているか、単に大きい/小さいだけに着目しているか等）などに起因していると考えられる。たとえば、ヤナギノマイ（和名）とシマソイ（和名）は共にカサゴ目に属する魚であるが、外見は非常に類似している。



ヤナギノマイ



シマソイ

(『北海道の全魚類図鑑』(2011: 180, 188)より転載)

上記写真に見るように、体は共に黄褐色の卵型で、体長も 30cm~35cm でほぼ同じである。目立った違いは、ヤナギノマイの側線上は淡色体であるのに対し、シマソイは背びれの基底と側線上の上下に暗色帯があり、白黒の写真だと濃く見える。外見の形や色からどちらもモンキゾイと呼ばれたとしても不思議ではない。ハモ(和名)は全長約 2m の体形の細長い、鱗のない魚で、西日本で多く漁獲されるが、北海道には棲息していない。北海道で漁獲されるマアナゴ(和名)は、全長 1m 程であるが、ハモ(和名)同様に細長く鱗がない。このような外見の類似性から、ハモ(和名)の獲れる土地からの移住者たちが、マアナゴ(和名)をハモ(方言名)と呼称したのかもしれない。

3) 方言名間で指示対象の異なる場合がある。

(55) ガサエビは、旧榎法華村とせたな町双方でイモバラエビ(和名)を指すが、せたな町の北に位置する岩内町ではシャコ(和名)のことである。せたな町の調査協力者によると、せたなの海ではシャコ(和名)は漁獲されないとのことである。

4) 複数の方言名が同じ指示対象を示す場合がある：【方言名】=【和名】

(59) ガンズ~ワラヅカ=ナガヅカ、(64) ゴモカジカ~(77) チチビツカジカ=ギスカジカ、(68) ダッコビ~(101) モンキゾイ=ヤナギノマイ、(83) バクダン~ゴンボダラ=大型のタラ、(87) ハルボッケ~(93) マキボッケ=春の時期に漁獲されるホッケ、(93) マゾイ~アオゾイ=キツネメバル。

5) 発音の若干異なる方言名が存在する。

(49) アオバ~アオツバ、(77) チチビツカジカ~チチベツカジカ、(86) ハゴドコ~ハゴトコ~ハマンドコ、(88) パラシャガ~パラサガ、(100) モグリ~モングリ。同じ北海道内でなぜ発音が違うのか、その理由はわからないが、日常会話で用いられている方言の音韻特徴が関与している可能性がある。

6) 特定の魚種への関心度の高さで、地域によって方言名に差異が生じる。ホッケは地元で食用にされてきた魚であるが、旧榎法華村では、(53) #ToD に記したように、ショウ(小)、チュウ(中)、オオ(大)を冠して区別するのに比べ、せたな町では、(50) アオボッケ、(86) ハルボッケ、(93) マキボッケのように、色彩、季節、習性・動作に基づく細やかな命名がなされている。イカナゴは、旧榎法華でもせたな町でも釜で燻いで佃煮に加工されていたが、使用されている方言名は、今の段階で、(63) コナゴと(100) モグリだけである。一方、『岩内方言辞典』(2015: 100)によると、岩内町ではコナゴはさらに大きさに

より「チリメン」、「コスジ」、「チュースジ」、「オースジ」と呼称される。これはコナゴこそがイカナゴの中で最も加工に適していてそれだけ関心度が高いからだと考えられる。タラについては、旧榎法華村ではホッケと同じように、大中小を冠して区別するだけだが、せたな町では(83) バクダン～ゴンボダラに見るように、独自の名称を持っている。旧榎法華村には、メヌケ（和名）に関して、(62) キンシャガ、(88) バラシャガの二つの方言名が存在するが、調査協力者の証言によれば、この魚は味がよければ、市場価値が高く、珍重されている。それに対し、ヒラメ（和名）は、旧榎法華村では方言名は(73) テックイのみであるが、せたな町にはそれに加えて(49) アオバ、(51) ウマなど成長や大きさに応じた異なる方言名が存する。その理由として、太平洋側よりも日本海側でヒラメ漁が盛んであったことを挙げることができるだろう。カジカやソイの名称が多いのも、市場価値はさほど高くはないものの、比較的魚種が豊富で、食用として親しまれているからだと考えられる。他方、(59) カドザメは、#ToD に記したように、旧榎法華村では食用にも加工にも供しないため関心度が低く、「サメはすべて『サメ』と呼び、区別しない」のである。

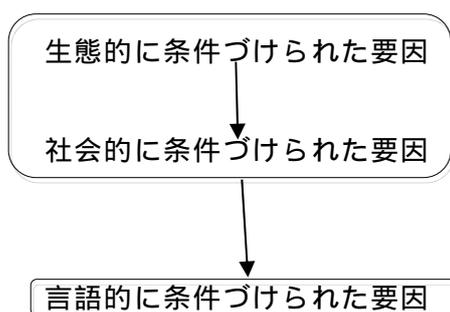
- 7) 今回の調査で収集された新しい語彙の中には、指示対象の不明のものがいくつか存在する：(56) ガジナゲ、(62) キンシャガ、(79) ナベカツカ、(80) ナベワリカツカ。この内、キンシャガは(88) バラシャガと同じくメヌケ（和名）の一種と推測できるが、両者の違いについてはわからない。ナベワリカツカはナベコワシの別名のように思われるが、調査協力者は、この魚をナベカツカとは区別しているので、どちらがケムシカジカ（和名）を指し、どちらがトゲカジカ（和名）を指すのか、あるいは全く別の魚を指すのかについては不明である。
- 8) 旧榎法華村の調査協力者の証言には、種類の違いにではなく、単に大きさに言及した方言名が見受けられる：(66) ジャミイワシ、(73) テックイ、(88) バラシャガ、(90) ビッキゾイ、(91) ベロサバ。この中で、大きいサイズの魚はテックイとバラシャガ、小さいサイズの魚はジャミイワシ、ビッキゾイ、ベロサバである。関心の焦点が魚種にではなく、魚体の大小にあることがわかる。
- 9) 旧榎法華村の調査協力者の証言には、魚の餌として利用されている事実に触れているものがある：(67) シルケ、(73) テックイ、(96) マルイワシ、(102) ローソクボッケ。
- 10) 同じ渡島半島東岸部の下海岸地域に位置する戸井町で使用されているのに、旧榎法華村では使用されないことが確認された語彙が散見される：(54) オソボロスケ、(76) トトグチ、(91) ヒラサバ、(95) マメフグ、(98) ムラゾイ。ただし、(61) キナンボウ、(66) ジャミイワシ、(85) ハモは、両地域での使用が確認されている。

5. 結論

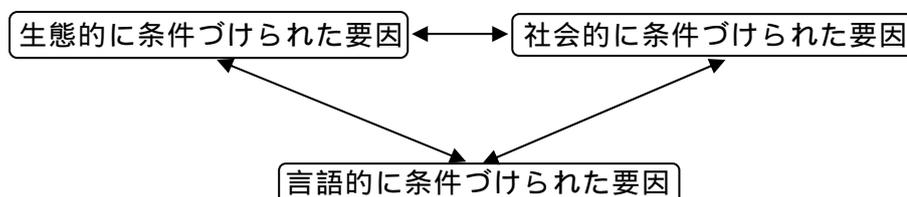
橋本(2016)の第5節結論では、採集された語彙の分類とそれに関する所見を通して、方言語彙を生み出す3つの要因を明らかにした。

- 1) 生態的に条件づけられた要因(Ecologically-Conditioned Factors): 風や潮流、地形や地理上の位置、棲息する魚種などの自然条件に関わる要因。たとえば、タコの仕掛けの違いは、潮の流れ方、海底の状況、漁獲されるタコの種類や習性等に依存する。
- 2) 社会的に条件づけられた要因(Socially-Conditioned Factors): 漁具や漁法の変遷、魚加工や食習慣、伝統行事や風習など、地域共同体における人間の営みに関わる要因。たとえば、イカ加工の盛んな地域では、それに関係した語彙が豊富である。あるいは、食用として好まれる魚の名称は細かく識別される傾向にある。
- 3) 言語的に条件づけられた要因(Linguistically-Conditioned Factors): 言語接触や借用、類推、拡張、比喻、転用等の言語に関わる要因。たとえば、「ハモ」という名称は、指示対象の魚が棲息しない地域では、外形の類似した魚の呼び名に転用されている。

上記の要因が絡み合っ、地域ごとに方言語彙を生み出し、類似性と差異性を呈示するわけであるが、橋本(2016)では、三つの要因に、次のような序列を与えている。



しかしながら、旧榎法華村を代表とする渡島半島東岸部とせたな町を中心とした西岸部の方言語彙を、比較の視点から見ていくと、三つの要因は一方向的な序列を形成するというよりはむしろ、双方向的な相互関係にあると捉える方が、実態に近いように思われる。



潮流や漁場の性質などの生態的に条件づけられた要因は、漁法や釣法などの社会的に条件づけられた要因を規定する。他方、社会的に条件づけられている加工の対象となる魚種は、地域の関心が高いため、成長段階、大きさ、色合い、色彩などの特徴に基づいて細やかに識別されがちである。それだけ生態的に条件づけられた要因への認知度も高くなるのである。ナヤという語彙は、元々、「魚を乾燥させるために木を組み合わせて作った干し棚」を意味す

るが、かつてニシン漁の盛んだった日本海側では「魚=x」の x に「ニシン」が適用されるのに対し、旧榎法華村では「イカ」が、稚内では「タラ」もしくは「カスベ」が入る。これは、主要な漁獲魚種といった生態的に条件づけられた要因と魚加工という社会的条件づけられた要因が、言語上の借用や転用を引き起こしたものと考えられる。一方、マダコやハモのような既存の語彙が、全く別の魚に付されて指示対象を変える場合がある。これは、言語的に条件づけられた類推や転用の作用が、生態的に条件づけられた要因を規定し直す働きをしていると考えられる。

三つの要因の双方向性と相互作用は、残念ながら現段階では、いまだ仮説の域を出ていない。今回の調査で調査協力者から提供された多くの語彙はせたな町での使用状況が未確認であるのだから、今後、早急に調査を実施した上で、旧榎法華村との比較分析をより精密に行い、ここで提示した仮説の妥当性をさらに検証していく必要がある。

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。調査に快く協力して下さったせたな町在住の西田栄氏、木村浩太郎氏、並びに、旧榎法華村（現在函館市）在住の小市光子氏、田中末廣氏、田中美枝子氏に、心からの御礼を申し上げたい。また、共同研究者として実地調査及びデータ整理等に携わ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。なお、本稿の不十分な点や誤りなどの責任は、専ら著者ひとりに帰すことは言を俟たない。

注

[1] <http://www.freemap.jp/item/hokkaido/hokkaido.html> の北海道白地図を利用した。この地図は、無料でダウンロードして使用できるフリー素材である。

[2] イカの音形には「イカ」と「イガ」の二つが観察される。前者はせたな町の調査協力者に、後者は旧榎法華村の調査協力者に特有の発音である（例として、(2)と(3)を参照）。イカの呼称や加工関連語彙の多くが旧榎法華村で収集されたので、以下で提示された語彙のほとんどが「イガ」で表記されている。ただし、(4)イカカッゴ、(6)イカノシのように、イカが複合語の最初の位置に来る場合には、「イガ」のように有声化することはない。

[3] 語義の定義は、調査協力者より得た意味の説明と参照文献中に示された意味の説明に共通する部分を著者がまとめたものである。ただし、文献に記載のないものについては、専ら調査協力者により提供された情報をまとめたものを提示している。各説明に特有と思われる部分は、#または●の箇所に記す。

[4] チャッカー船とは、2.5～12馬力の電気着火式石油機関搭載の動力船である（Cf. 橋本(2012: 4)）。

[5] 蘭越町は、日本海側の後志地方にあり、岩内町に隣接する。地理上、渡島半島の付け根のあたりに位置している。

[6] 下海岸は、函館から見て東側、恵山岬付近までの海岸部を指し、旧榎法華村、旧恵山町、旧戸井町（三町とも現在は函館市）に至る地域の総称である。本稿で言及する渡島半島東岸部と重なる。

[7]海岸部方言では語中や語尾のバ行子音の直前に鼻音が挿入される傾向がある。この鼻音を「ッ」で表記した。

[8]旧榎法華村の調査協力者はカジカを一貫して「カッツカ」と発音していた。この事実を指摘して下さった島田武氏に御礼申し上げる。

[9]「～統」は、網を数える単位である。

参考文献

- 青森県立郷土館.(1975)『青森県の漁具 青森県民俗資料図録第2集』青森郷土館.
- 尼岡邦夫・仲谷一宏・矢部衛.(2011)『北海道の全魚類図鑑』北海道新聞社.
- 石垣福雄.(1980)『北海道(昭和55年度)各地方言収集緊急調査文字化原稿:榎法華村』<未公開原稿>
_____.(1983)『北海道方言辞典』北海道新聞社.
- 菊平和子.(1992)『ほっかいどう語:主として道南の浜ことば』自費出版.
- 北檜山町史編集委員会.(1981)『北檜山町史』北檜山町.
- 木村盛武.(1979)『北の魚博物誌』北海道新聞社.
- 見野久幸・阿部典英.(2015)『北海道海岸方言 岩内方言辞典』饗文社.
- 砂原町教育委員会・砂原町文化財調査委員.(1982)『郷土史探訪 砂原町の漁具』砂原町.
- 瀬棚町史編さん委員会.(1991)『瀬棚町史』瀬棚町.
- 澁澤敬三.(1959)『日本魚名の研究』角川書店.
- 鈴木梅二・小原昭雄・射羽藩.(1981)『北海道漁業漁具・漁法図鑑』水産北海道協会.
- 大成町史編集委員会.(1984)『大成町史』大成町.
- 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ホームページ.<http://www.aomori-itc.or.jp> (2015年3月13日最終閲覧).
- 戸井町史編集委員会.(1973)『戸井町史』戸井町.
- 橋本邦彦.(2012)「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、23-37.
- _____.(2014)「榎法華村における「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、3-23.
- _____.(2016)「渡島半島西岸部せたな町の漁業方言語彙」『室蘭工業大学紀要』第65号(印刷中).
- 水島敏博・鳥澤雅.『新 北のさかなたち』北海道新聞社.
- みちのく北方漁船博物館.(2002)『海と船と漁労の記録~六ヶ所村泊地区~』みちのく北方漁船博物館.
- 吉岡玉吉.(2003)『北海道日本海漁撈漁具用語事典』自費出版.
- 稚内プレス社記事(電子版).<http://wakkanaipress.com> (2015年11月17日最終閲覧).

執筆者紹介

氏名:橋本邦彦

所属:室蘭工業大学大学院工学研究科ひと文化系領域

Email:92hashimot@gmail.com