

連載 72 行動に関する方言 その1

3月の声を聞くと北陸の冬も間もなく終わりを告げます。暖冬傾向で雪が少なくなつたとは言え、北陸の冬の気候は人々の行動を大いに規制するものです。雪が解け、草木が芽吹き、屋外での行動が自由になる春がもう目の前にやってくる。

今月からは、屋外、屋内を問わず、そうした人々の行動に関する小松の方言を見ていくことにします。

悪しき行動には方言が豊富

どちらかと言えば悪い行動から見ていきます。

「いたずらする」「駄々をこねる」ことをヤンチャコクと言います。「いたずらする」でも「親しい友だち同士で」いたずらする、ふざけることはカスゲル、カスオコスと言います。「いたずらっ子」の方言には、ヤンチャゴ、ヤンチャボーズ、ヤンチャボーのほか、ワルボーズ、ワルボーな

どが聞かれました。

「いじめる」ことをイタメルと言います。イタメルの場合は、言葉でいじめるのではなく、「手を出して力でいじめる」ことをさします。また、「いびる」「いじめる」に近い「ちよっかいを出す」の意味でイジルも聞かれました。「人を馬鹿にする」「人を軽蔑する」「人を見下げる」ことは、メトニスル(メトンスルとも)と言います。例えば、馬鹿にされた人は、「ヒトオメトニシテー」(人を馬鹿にして)と言って怒ったりします。「皮肉を言う」「意地悪を言う」ことはアテコスルです。

子どもが親に何かを欲しいと「ねだる」ことを、セブルシエブルとも、ムセルなどと言います。赤ん坊などが「むずかる」ことは、グズルのほかにグズレルとも言います。

逆に子どもが親に逆らったり、口答えしたりすることを、ハゴタエスル(「歯答え」から)、ハゴムク、ハガムク、ゴタムクなどと言います。「オヤニ」「ハゴムクナ」(親に口答えするな)のように使われます。

「つねる」ことは、チミル、チミカク、ツメル、ツメカクなどと言います。「つねる」よりチミルの方が痛そうに感じるのは筆者だけでしょうか。

「うそをつく」はウソコク(「うそつき」はウソコキです。「だます」はダマカスで、「ダマ、カイン、ツレテイク」(だまして連れて行く)のように言います。大杉では「おおげさなうそをつく」ことをテンポコク、ホソコクとも言うようです。

動詞の形ではありませんが、「喧嘩」の意のイサカイがあります。共通語的にも言わないわけではありませんが、やや古めかしい言い方の印象があります。小松ではイサカイ、そしてイサカイから発音が変化したエサカイ、ヨサカイがよく聞かれ、さらにそれが変化したエサキ、ヨサキも聞かれます。

来月からは本連載もいよいよ7年目に突入です。ここしばらくは、多様な人の行動に関する方言をご紹介します。

連載 73 行動に関する方言 その2

連載7年目のスタートに当たる今月は、先月に続いて(行動に関する方言)を見ていくことにします。

江戸期上方語に由来するワナル、ボーなど

まわりの迷惑も考えずに、人前で子どもを大声で叱りつけたり、となったりする人がいますが、はた迷惑な話です。そのように、「大声を出す」こと、「こなる」ことをワナルと言います。「ドレダケ」「ワナツテモ」「デテコン」(どれだけ大声で呼んでも出てこない)のように使われます。『日本方言大辞典』(小学館)によれば、「叫ぶ」ことなる、わめくといった意味のワナルといふことは、小松以外の石川県内をはじめ、山梨、新潟、富山、滋賀、兵庫、鳥取などにも分布し、江戸期の上方系の文献例も見られることから、かつての中央語(京都語)が伝播したものと考えることができます。

かつての中央語と言えば、「弁償する」の意のマド、「追う、追いかける」の意のボーもそうです。「ジエンデ」「マドー」(お金で弁償する)、「ボーテキタ」(追ってきた)のように言います。現代語としては、共通語でこそ使われないものの、新潟から北陸三県、愛知や近畿地方、そして中国・四国・九州地方の広い範囲にマドーの分布が見られ、ボーも北海道・東北地方から中部・北陸・近畿・中国・四国地方に分布します。『日本方言大辞典』には浄瑠璃・夏祭浪花鑑(1745年初演)の「往なすば早うぼ、往なせ」(「行かないならば早く追って行かせる」の意の文献例が載ります。「追いかける」の意ではボーイカケルの形も使われます。

子どもが大人にクドクって?

男性が女性をクドク(口説く)というならわかりますが、それとは別に、小松では「クドモガ」「オトナニクドク」(子ども

が大人に告げ、口をする)と言うこともできます。共通語的にもクドクで「愚痴などをくどくど言う」ことを表すことがあります。ですが、それに近い意味と言えるでしょう。

ヘンガイスルは「断る、拒絶する」の意味です。「タノマレタケンド」「ヘンガイシタワー」(頼まれたけれど断った)のように使います。

ナゴナルは「長くなる」ですが、文字通りの意味のほかに、「体を横にして寝た形で休む」ことも意味します。いかにもゆったり休んでいる感じのする表現です。

エローは「弄う」の変化した形で、イラウ、イロウなどの形で、北陸地方のほか、近畿・中国・四国地方などにも分布します。中世末期や江戸初期の文献例も見られます。同じ手を使うものとして、ニガムという言い方があります。「力を入れて物を握る」の意味です。

今回はこれで字数が尽きました。来月もまた(行動に関する方言)を続けます。

連載
74

行動に関する方言 その3

チャベチャベカモーってどつどつするんや?

チャベチャベカモーとは「何やかやと構う」「おせっかいをする」ことを言います。チャベは「おしゃべりな人」のことで、石川県、富山県のほか、東北・関東・中部・四国の一部に分布します。「何やかやとおせっかいに口を出して構う」というわけですね。ベントタレルは「お世辞を言う」ことです。「お世辞ばかり言う人」のことをベントタレルとも言います。

チャベチャベカマツても、ベントタレても、どちらも嫌われそうですね。

おせっかいと言えば、人を「からかう」ことをカカリユー、チョツカイカケルなどと言います。カカリユーという言い方は、石川県、富山県西部、岐阜県飛騨地方の範囲で使われています。かつて、夏目漱石の名作「坊ちゃん」の冒頭部分の各地方方言が試みられたとき、『方言研究のすべて』至文堂 1969年)、石川県南能登地方

の方言訳(岩井隆盛訳)で、「同級生の一人が冗談に」という原文に対して、「同級生の一人やかかり言て」と、「冗談に(からかう)」の意のカカリユーが用いられています。反対に、人を「無視する」ことはイラモンニスル(「要らない者にする」から)です。

人を「頼る、頼みにする」ことを表すアシメル、アシメニスルは、石川県、富山県、岐阜県飛騨地方で使われます。野々市町の方言語彙を記述した「ワガミのことは辞典」(中島桂三)によると、アシミ(アシメ)が「当て」「アシメル(アシメル)が「当てにする」の意とあります。

フロシキヒロゲル(「風呂敷を広げる」からは「自慢をすることです。カスメルは「だます」、アカスは「人の秘密などをばらす」の意味となります。

カンニンスルは「許す」の意味で、カン、ニシテモロー(許してもらう)のように使われます。

ヨボルは「招く、呼ぶ、大声で叫ぶ」、ヨバレスルは「人を招く、ごちそうをしてもてなす」の意味です。

連載
75

行動に関する方言 その4

水無月(みなづき)は旧暦6月の称です。ところが新暦の6月は「水の無い月」どころか雨の多い梅雨の季節です。北陸では、雪の降る冬に次いで屋外での行動が規制される時期かもしれませんね。前回まで、3回にわたって小松での(行動に関する方言)を見てきましたが、今回は、これまでご紹介できなかったものをあと少しだけ取り上げてみようと思います。

サンニョー、サンニヨは「算用」から

サンニョースル、サンニヨスルは「計算する」の意です。小松だけでなく全国の広い範囲で方言として使われていますが、江戸時代の上方言「算用」(「計算すること。勘定の意」)に由来するものです。

カシク、カシグは古代の中央語

読者の皆さんは、炊飯器などでごはんを炊く前に米を水洗いすることをどう言うでしょう。共通語と同じで「米を(

トグ」と言う人も多いでしょうが、少し上の世代では、カシク、カシグと言う人もいるに違いありません。カシクは非常に歴史の古いことばで、奈良時代の万葉集にもすでに例が見えますし、平安時代の竹取物語にも「おほいつかさのいひかしく、屋のむねに」とあります。「いひかしく」は「飯炊く」で、本来は「米・麦などを蒸したりして飯を作る。炊事すること」を表していました。東北地方の秋田県・青森県の一部では、今でも「ご飯を炊く」の意味でカシグを使っている所がありますが、小松を含む石川県加賀地方と福井県嶺北地方では、共通語とも一致するタクに本来の座を奪われ、カシク、カシグは、意味的に隣接する、ご飯を炊く前の「米を研ぐ」意味にずれたものと考えられます。ただ、安宅町では「飯炊き(＝飯を炊く人)」のことをカシキと言っていたとの説明も聞かれ、小松でもかつては、カシク本来の意味で使われていたことを思わせます。中央語では「かしく」が古く、江戸時代ごろから「かしぐ」に変化したようです。

食生活に関連する行動の方言には、ほ

ホドス、ヘグ、タコシアゲルは衣生活に関わる行動

では、衣生活での行動を表す方言にはどんなものがあるでしょうか。符津町の例を中心に紹介します。

ホドスは「ほどく」ことです。イトオホドシテ(糸をほどこ)のように使います。布などを「裂く」はシヤクと言います。ツブクルは「繕う」、クケルは「針目を出さないように」まつり縫いをする、「タコシアゲルは「着付けのときに(身長に合わせて裾の長さを調節すること)です。

ヘグは、ソナナ アツケリヤー イチマイヘグコツチャー(そんなに暑かったら一枚脱ぐことだ)のように「脱ぐ」の意味で使われます。

「おしやれをする」ことは、ダテコク、ミーカモー(身を構う)から、メカスなどと言います。

来月も、もう一度(行動に関する方言)を続けます。

かに「茹でる」意のイデル、「温める・暖める」意のヌクシル、「水に漬けてふくらませる、ふやかす」意のヒヤカス、「蒸らす」意のムヤス、「野菜などを切る」意のハヤス、「なめる、しゃぶる」意のネブル、「嘔吐する」意のアゲルなどがあります。ヌクシルは「温暖かい」意のヌクイの連用形ヌクー+シル(「する」)からの形です。イデル、ヒヤカス、ムヤスは、それぞれユデル、フヤカス、ムラスの音変化形でしょう。ハヤスは、「切る」が縁起が悪いというので、逆の意味の「生やす」を使った、忌詞的用法です。野菜などを「切る」の意のハヤスは、東北・中部・北陸・中国・四国・九州地方などの広い範囲にその使用例が見られます。

以上で(行動に関する方言)は終わりにします。次回からは、また新しいテーマを取り上げます。

連載 76 人体に関する方言 その1

本連載では、これまでも人体に関する方言として、98年11月号から99年2月号(連載8〜11回目)で「麦粒腫」(ももつぶ)「麦粒腫の民間治療法」(旋毛)「薬指」(小指)「99年12月号(連載21回目)で「尻」の方言を取り上げ、小松市内での分布を紹介したことがあります。今回からは、大杉町・尾小屋町・符津町・龍助町・安宅町での生活語彙調査資料から、それら以外の人体に関する方言を見ていきたいと思います。

オドリ、コブラって体のどっちをさすの？

オドリ、コブラといった言葉を聞けば、普通は「踊り」「毒蛇の(コブラ)を思い浮かべるでしょうが、小松の方言では、体の部分名称としても使われてきました。これらが体のどの部分をさすのかは、このあとの文章をお読みいただければわかります。ではまず、頭部の方から見てください。

「コーベは本来「頭部全体」をさします。「それこうべ・しゃれこうべ(「曝れ首」)が「風雨にさらされた頭蓋骨」をさすように、本来は首から上全体をさしていたものが、石川・富山両県では、額から上の部分だけをさすようになったようです。尾小屋では「コーベ」の形も聞かれました。

「コーベ」は「額」をさします。これは、額が前頭部の鉢のような形をした場所ということと、「コーベ(頭+ハチ)鉢」からの変化形でしょう。コーベカチも聞かれました。

ズコ(ズコーとも)は、小松でも地域によって「頭頂部」「後頭部」「前頭部」と、さす部位が違うこともあるようですが、もともとは頭全体をさした「すこうべ(素頭)」の下略形スコがズコへと音変化するとともに、頭の一部をさすようになったものと思われまます。『日本方言大辞典』(小学館)によれば、「すかうべ」「すこ」の形で江戸時代前期の文献例も見られ、「頭」の意のズコは、新潟から北陸3県、そして長野・岐阜・滋賀・三重県などに分布するようです。

「コーベ」は本来「頭部全体」をさします。符津では「額」に近い「前頭部」をさし、ズコンパチ、ズコッパチとも言うことでした。この「くパチ」も先のコーベパチの「パチ」と同じで「ハチ(鉢)」からでしょう。「ズコンパチガ イタイ」(頭痛がする)のように使われます。

さて、問題のオドリですが、オドリとは「ひよめき」、つまり、赤ん坊の前頭部と後頭部の間にある骨の隙間のことを言います。その部分が踊り、飛びはねるかのようにつくつく動いているところからの名づけだろうと思われる。キリシタン資料として有名な『日葡辞書』(1603年)にも「Vodori: (オドリ)」とありますので、中世末期の京都語が石川に伝わったものに違いありません。小松のほか、岐阜・奈良・和歌山・島根・山口・高知・大分県などにも分布が見られます。

今回はここまでとします。コブラが体のどこをさすかについては、次回以降をお楽しみに。

連載 77 人体に関する方言 その2

今回も小松市内で聞かれたへ人体に関する方言をご紹介します。

「斜視」の意のヘンガラメは京阪語「ひがし目」か

「顔」はツラとも言います。カオに比べると卑語的に使われますが、日本語の庶民語の歴史では、ツラの方がカオよりも古い語とされています。「眉」はマイゲです。共通語的には眉と眉の間を言つ「みけん(眉間)」からの変化と思われるメケン、大杉では「額」をさすとのことでした。ホーベタは「頬」の意ですが、江戸時代初期に京阪語として使われた「頬栴」が北陸に伝播する過程で発音が変化したものです。

メンタマは「目」あるいは「目の玉」とのこと。特に「目の中心の黒目」をさすクロメンタマという言い方も安宅・符津で聞かれました。

ヘンガラメは「斜視」のことで、17世紀

ころの文献例も見える「斜視」を意味した京阪語「ひがし目」に由来します。ヘンガラメは小松を含む北陸三県に分布します。チカメ(「近目」)からは「近視」のことと、逆に「遠視」のことは「トメ」「遠目」(ら)とかメガトイ(「目が遠い」と言つ)よつです。尾小屋では「老眼」のトシヨリメ(「年寄り目」)、「視力が悪い」ことを言つメガツヨイ、「視力が悪い」ことを言つメガヨワイ、「目やに」のメクンというの間かれました。ほかに、尾小屋・符津で「まばたきする」意のシバタク、「まばたき」の意のシバタキを聞きました。

鼻関連の方言にはハナビシヤやゴットバナなど

鼻の関係では、「鼻が低い」ことを言つハナビシヤ(尾小屋)、ハナベチャ(符津)、逆に「高い鼻」を言つテングバナ(尾小屋)、「鼻翼の広い鼻」を言つシシバナ(尾小屋・安宅)などが聞かれました。言つまでもなく、テングバナは「天狗鼻」、シシバナは「獅子鼻」の意味です。鼻と言えは「風

邪をひいたときなどに出る粘りのある鼻汁」を「ゴットバナ」と言います。「ゴット」とは粘りのある鼻汁をかむときに出る音を表現したものでしょう。

口関連の方言のクチブラ、ワニグチ、ハギシって

「唇」の古い言い方には、クチブラ(尾小屋)、クチベラ(安宅)が聞かれました。「大きな口」をさすワニグチは大杉・尾小屋で聞きました。

口の中の「歯茎」はハギシです。これは、平安時代の有名な漢字辞書『新撰字鏡』にすでに「歯茎」の意味での用例が見える「歯肉(ハジシ)」からの音変化形です。筆者の出身地、福井県武生市ではハジシと言っていました。

今月はこれで字数が尽きました。コブラがどの部位の名かという種明かしを含めてへ人体に関する方言は来月に続けます。

連載 78

人体に関する方言 その3

本当に今年は暑い夏でした。前々回、前回に続いて今回も「人体に関する方言」を取り上げますが、皆さんの「体」は暑さに負けずにいたでしょうか。前回は口に関連した方言の途中で終わりましたので、それに近い身体部位の方言から続けることにしましょう。

オニバ(鬼歯)ついでに歯のこと

歯の呼び名としては、まず「八重歯」をさすマサリバ(尾小屋、マサバ(安宅)というのを聞きました。石川県の方言としての報告は知りませんが、『日本方言大辞典』(小学館)に、「切り株から出た側枝」をさすマサリ(新潟県)の例が載っていますのでマサリバというのはもしかすると「側枝」のように斜めに生えた歯の意味なのかもしれません。とすれば、マサバはマサリバの「リ」が落ちた形ということになります。

尾小屋では、「出っ歯」をさすソッパ、大

きな上の前歯2本をさすオニバも聞かれました。筆者の郷里の福井県武生市では、オニバというところ「八重歯」のことでした。昔話や古い絵に描かれた鬼の口の牙に「大きな前歯」「八重歯」を喩えたのでしよう。

ヘラヘタは「舌」、ツバキは「唾」のこと

口の中の「舌」は、大杉でヘラ、尾小屋・符津・安宅などでヘタです。『日本方言大辞典』によれば、ヘラは、県内では小松以外にも能美郡、江沼郡で、県外では新潟・長野・福井・静岡・愛知・岐阜などの北陸・中部地方に使用例の報告があります。一方のヘタも、石川以外に福井、山梨、兵庫、岡山、大分などで使用例が見られます。いずれも「舌」の形に注目した呼び名と思われ、ヘラはご飯をよそう時などに使う道具の「籠」、ヘタは柿などの実の「蒂」に似ていることからの名付けでしょう。

「唾(唾液)」はツバキと言いました。ツバキのままですと植物の「樺」と同音になりますので、そのことも影響して共通語化が進み、ツバキという人は少なくなりました。

連載 79

人体に関する方言 その4

本連載をご愛読いただいている方には、毎回ご紹介している方言をご覧になって、そんな聞いたこともないし使ったこともないと思ってしまうんじゃないでしょうか。ここしばらく取り上げている「人体に関する方言」の中には名詞の類が多く、この類は特に方言の衰退、共通語化が進んでいます。しかし、小松でも年配の人たちは今もこんな方言を使っている、あるいは、かつて使っていたということを、若い世代の方たちにもぜひ知っていただければと思います。なぜなら、それらは皆さんが今暮らす小松が育んだ大切なことばであり、日本語の豊かさの一端を示すものでもあるからです。

では、今回も「人体に関する方言」を続けま

オシャレポトケ(おしゃれぼとけ)

顔の下の部分「顎」はアゴタと言いま

す。これは、聞いても共通語と形が似ていますので、若い方でもこのことか予想できるかもしれません。関連して、下顎が出た状態をさすシャクレアゴも聞かれました。

尾小屋では「髭」に対してフゲという

発音が聞かれました。「口髭」もクチフゲ、「顎髭」もアゴフゲとなります。単にヒゲのヒがフに変化したものかもしれないませんが、中世末期まで中央(京都)語の発音だったとされ、東北方言などで確認できる「フイゲ」のフイが変化したものとも考えられます。

では、オシャレポトケはどうでしょうか。符津・安宅で聞いたものですが、「喉仏」をさします。オシャレポトケのオシャレが着飾る意味の「お洒落」に關係するはずはありませんから、オシャレは「(お)舍利」、つまり「火葬にして残った骨」をさす「舍利」が変化したものでしょう。小松以外にも、「喉仏」の意のオシャリ、オシャリサンが島根・岡山・徳島県など、オシャレが岐阜県飛騨地方などに分布したことがわかっています。これなど

ました。

ノドチンコ(のどちんこ)についてあるの

口の中と言えば、鏡に向かって口を大きく開けると喉の奥に上からダラリと下がっているのが見えます。ノドチンコなどと呼ばれているものです。語源はご説明するまでもないと思いますが、それが何の役目をしているのかをご存じの方は少ないようです。

私たちの言語音声は、肺から放出された気流(呼吸の流れ)が主に口に抜けて発音される口音と、主に鼻に抜けて発音される鼻音(ナ行・マ行の音など)に分けられます。ノドチンコは喉の奥で、その気流を口と鼻のどちらに流すかを決定する弁のような役目をしているのです。少々難しい話になりましたが、ことばに関するトリビアとして知っておいていただくのも一興かもしれません。

今回も字数が尽きました。次回も「人体に関する方言」を続けます。

も、もはや忘れ去られる運命にある方言と言えるでしょうか。

ドシヨボネは背骨

次に体の胴体部分を見ていきましよう。

「肋骨」のことはアバラとも言います。これはアバラボネの下略形です。「脇腹」のことはヨコバラ(「横腹」の意)です。「乳首」は方言としてはチチクビという言い方が一般的です。「内臓」をハラソウ(「腹の臓」から)と言つのを尾小屋で聞きました。

「背骨」のことはドシヨボネです。ドシヨボネ(どしよぼね)あるいはその音変化形は、方言として、地方によって、大きく二つの意味で使われています。一つは小松と同じように「背骨」の意味。今一つは「精神、根性、度胸」といった意味です。どちらの意味でも江戸時代の文献例が見えます。

今回はここまでとします。来月は手から下半身関係の方言を取り上げる予定です。

連載 80

人体に関する方言 その5

旧暦11月の異称は「霜月」です。「霜月」とは、言うまでもなく「霜が下りる月」の意です。そのころになって、寒さのために手足の指などが赤く腫れてかゆくなる凍傷のことを、今は全国的にシモヤケ(霜焼け)と言います。小松を含む加賀地方ではシンバレ(シミバレ)の変化。シミバレのシミは「冷え込んで凍る意のシミルから」。シミル時期の腫れ「の意」ですが、加賀地方を除く北陸地方や、東北地方、山陰地方には、凍傷のことをかつてユキヤケ(今はユキヤケという)と、スキーなどをしているでできる紫外線による日焼けをさします(と言う地域が広がっていました)。雪の降る地方では雪の時期にできるのでユキヤケ雪の降らない地方では霜が下りる時期にできるのでシモヤケと言つようになったものです。気候の差が生んだ方言差として知られています。

ソラテの意味は？

手足と言えは指があります。本連載で

は99年2月号で(薬指へ小指)の方言を紹介していますが、薬指では、クスリユビのほかにはベニサシユビ・ペンサシユビ、小指ではコンチビ・カンチビが小松の代表的な方言形です。それ以外の指の呼称については、特に取り上げるべき方言形は聞くことができませぬ。

手の関係ではソラテという言い方を聞きました。尾小屋では「手首の筋肉が痛くて力が入らない状態」をさすとのことでした。同じ状態を安宅町ではカラスギとも言うていました。また、同じソラテでも大杉町では「手の甲」をさすとの説明も聞かれましたし、「手の甲」をテノオモテと言つところもあります。「キギリコブ」は「握りこぶし」のことです。

次に足に関連する部位の方言を見てみましょう。足の付け根の上の部分にあたる「尻」。シチベタ、ケツベタ、シリベタに代表される「尻」の方言については、本連載99年12月号でご紹介していますので、詳しくはそちらをご覧くださいだければと思います。「腿」はモモタです。体の部位ではありませんが、符津町では歩き方の内股を

ウチクサ、がに股はソトクサと言つたことでした。ヒザカブ、ヒザコブシは「膝頭」のことです。

コブラ(毒蛇?)が登場

ヒザカブから下に目を移すと、へ人体に関する方言 その1で予告したコブラが、いよいよ満を持しての登場です。コブラと言えは、普通には毒蛇のコブラを思い浮かべますが、小松の方言では「ぶくらはぎ」の古い言い方である「餅」のムが同じ両唇音のブに変化した形です。「ぶくらはぎの瘻(すく)る」をコブラマクリ、コブラガツルなどと言います。

さらに下の方に進むと、「足首」を言うアシクチ、「蹠」を言うクロボシなどが聞かれました。踵はキビス、カガトです。

以上で、5回にわたつてご紹介してきたへ人体に関する方言を終わります。次回からはまた新しいテーマで始めたいと思います。

連載 81

食に関する方言 その1

今年もいよいよ一カ月を残すのみとなりましたが、振り返ってみれば、夏から秋にかけての台風や豪雨による被害、10月の中越地震と、自然の驚異を思い知らされた年でした。また、台風の影響もあってか、木の実などの餌不足で熊が里に頻繁に現れています。飽食の時代と言われ、つい「食」の大切さを忘れがちな私たち日本人に、自然災害での避難生活や熊のニュースは、「食」の大切さを改めて教えてくれたように思います。

衣食住でも「食」は最も重要なもの。今月から数回は、小松の「食」に関する方言を取り上げてみたいと思います。

「屋食」はヒーリ、ヒンママ、ヒラガリなど

まず日本人の主食である米とご飯関係からみていきましょう。

「ご飯」だけでなく「食事」のこともママと言います。ママクオー(ご飯を食へよう

う。食事をしよう)と言つわけです。うまく炊けずに芯のあるご飯のことは、メッコメシ、メッコママのようになっています。

「食事」でも「朝食」はアサメシですが、「屋食」のことは、大杉でヒーリ、ヒンママ、ヒンママ、尾小屋でヒンママ、符津でヒラガリ、安宅でヒルメシなどの言い方を聞きました。ヒーリはヒルイ(屋飯)、ヒンママ、ヒンママはヒルママ(屋飯)、ヒラガリはヒルアガリ(屋上がり)からの音変化形と考えられます。ヒラガリは、もともと「屋食のために仕事をやめて帰宅すること」をさしていたヒルアガリが「屋食」の意味にずれたものでしょう。北陸では小松以外でも、「屋食のために仕事をやめて帰宅すること」をさすヒリアガリ、ヒラガリが、富山県砺波地方や県内の河北郡、能美郡、石川郡などでみられ、「屋食」をさすヒルアガリ、ヒリアガリ、ヒリヤガリ、ヒラガリも河北郡、能美郡、江沼郡などにみられます。

「夕食」はバンメシ、ユーマシといった言い方しか聞けませんでした。

作業中の間食はコベリ、コーベリなど

食事と言えは、作業の途中、午前や午後の休憩を兼ねて食べる軽い食事、間食のことをコベリ(尾小屋)、コーベリ(符津)、ナンカ(大杉)と言います。コベリは「小屋」に由来するものとされ、全国各地で方言としての使用例がみられます。ナンカは「何か」で、作業中の間食だけでなく、子どもがおやつを要求するときに、「ナンカおくれ」のように言う場合のナンカが「おやつ」の意味でも使われるようになったものです。「おやつ」の意味のナンカは、福井県若狭地方などでも聞かれますし、福井県若狭地方ではナンソ(「何か」の意)とも言います。安宅では子どものおやつ(間食)をさすオテマ(お手間)から)を聞きましたが、加賀地方で(オ)テマという「おやつ」というよりも、「お駄賃(お小遣)」をさす場合が多いように感じます。

「食」に関する方言は次回に続けます。

連載 82 食に関する方言 その2

新しい年の始まりです。今年もまた気持ち新たに本連載を書き綴っていききたいと思えます。愛読ください。

前回に続いて今回も「食に関する方言」を続けませんが、正月でもあり、雑煮に関するある餅の方言から始めることにします。

餅はモチのほかにもモチの発音も

餅のことは、最近ではモチが一般的ですが、小松市内では、大杉町、尾小屋町、符津町などでモチという発音が聞かれました。モチのモチ音「モ」が同じ「両唇音の「ム」に交替した形と考えられます。

大杉町では餅の種類として、シロモチ(白餅)餅米以外に何も入っていない白い餅(、コンモチ)米餅(餅米にうるち米を混ぜてついた餅)、ヨモギモチ(蓬餅)、アワモチ・アワモチ(粟餅)餅米の中に粟を入れてついた餅)、キビモチ(黍餅)、マメモチ(豆餅)、カンナモチ(かき餅。飽て

削ったような形をしていることからなどの名を聞きました。

尾小屋町では、シロモチ(白餅)、コンダモチ(餅米にうるち米を混ぜてついた餅)、ノシモチ(伸し餅)、マルモチ(丸くて平べったい餅)、カキモチ(ピーナツを入れたりして焼いて作る、いわゆる「おかき」)、アワモチ(粟餅)、キビモチ(黍餅)、マメイタ(黒豆、白豆などの豆が8・9割入った棒状の餅。切って食べる)、ボタモチ(おはぎ)などの名を聞き、また「餅つき」をモチツキと言ったことでした。

符津町でも、シロモチ(白餅)、コンダモチ(餅米にうるち米を混ぜてついた餅)、オシモチ(伸し餅)、マルモチ(丸餅)、カキモチ(おかき)、アワモチ(粟餅)、キビモチ(黍餅)、マメイタ(豆を入れて伸した餅)、アンコモチ(餡入りの餅)、サトモチ(砂糖をまぶした餅)、ボタモチ(おはぎ)などの餅の種類名が聞かれました。

かつて冬に雪で閉ざされることの多かった北陸地方で、さまざま種類の餅が保存食として大切にされていたことがうかがわれます。

雑煮の餅の形は東西対立、汁の味付けは周囲分布

ところで、方言そのものとは関係ありませんが、正月に食べる雑煮には意外な地域差のあることをご存じでしょうか。それは、雑煮に入れる餅の形の地域差と、雑煮の汁の味付けの地域差です。

まず餅の形は、石川県加賀地方中部から岐阜・愛知両県の西を境に東日本が角餅、加賀地方南部から近畿以西が丸餅(例外として三重県・和歌山県の海岸部と高知県が角餅)の東西対立分布(ABA型分布を見せます。また、汁の味付けは、近畿地方とその周辺の一部(北陸では、福井県以南)に味噌汁、それを取り囲むように日本(の東西)北陸では石川県以北に広くすまし汁という周囲分布(ABA型分布を見せます。すまし汁が古く、後に京都を中心に味噌汁が普及したのです)。

今回は餅の話題で終わってしまいですが、次回も「食」に関する方言を続けま

連載 83 食に関する方言 その3

前回は正月にちなんで、小松での「餅」の方言と、雑煮に入れる餅の形と汁の味付けの全国の地域差をご紹介しましたが、雑煮については、餅以外に中にどんなものを入れるかという地域差がまた多彩です。雑煮という名からすれば、餅以外に色々なものを入れるのが普通なのですが、北陸の石川・福井は、餅の形や汁の味付けの違いこそあれ、中に入れるのがほとんど餅だけというシンブルさで共通しています。雑煮ならぬ「単煮」「こんな言い方はありませんか」というわけで、このシンブルさは全国的にも珍しいようです。

では、今回も「食」に関する方言を続けます。前々回に続いて、「ご飯」に関するある方言からもう少し見ていくことにします。

ヤキメシとは「炒飯」ではなく「おにぎり」

ヤキメシというと、中国から伝わった炒飯をさすと思う方もいるでしょうが、北

陸地方などでは古くは「おにぎり」のことを言いました。かつて、農作業などのコピリ(間食)に「おにぎり」を持って行く場合には、今のように警沢に海苔を巻いたりなどできませんから、ご飯粒がくっつかないように、握ったあと表面を軽く焼いたのでこう呼ばれたようです。今では「おにぎり」の表面に醤油や味噌をつけて焼けば「焼きおにぎり」という立派な居酒屋のメニューになるわけですが、ヤキメシと呼ばれた時代の「おにぎり」は、生活の知恵としての「焼きおにぎり」だったわけ

です。お祝い事などに作られる赤飯には、コワメシ・オコワメシ・アカママ・アカゴハシ・セツカンなどの色々な言い方が聞かれました。「コワメシ」は「強飯」とも書かれます。餅米を使うことで普通のご飯より固めになることから、「コワイ(固い)メシ(飯)の意味でこう呼ばれました。セツカンはセキハン(赤飯)の音変化形でしょう。

「ご飯」類ではほかに、イモメシ(芋の入ったご飯)、ゾンベ・ゴツチャガコ(汁の中にご飯と野菜を入れた雑炊)、オチャカケママ・チャーカケママ・チャーカケメシ・

チャカケコハン(お茶漬け)、コゲツキ・コゲママ(ご飯のお焦げ)、ゴモクメシ(ませご飯)、ハズシ(柿の葉寿司)、メッコメシ・メッコママ(つまく炊けずにはんのあるご飯)、オカイ・オカユサン(お粥)などの方言形が聞かれました。

炊いたご飯が傷んで臭うようになることを言う、ネグソナルという言い方も聞きました。

若い世代にはメリケン粉が通じない!

ご飯と並んで日本人の主食として消費量が多いパン。その原料である小麦粉は、今はコムギコという言い方が共通語的に使われますが、かつてはメリケンコ(メリケン粉)と言われました。メリケンとは明治期に定着したアメリカ米国の呼び名ですが、今やメリケンが古くさい呼び名。そんな訳でメリケン粉の言い方は急速に衰退しました。皆さんの周囲にメリケン粉と言っている若者がいたら希少な存在でしょう。

「食」に関する方言は次回にまた続けます。

暖冬かと思いきや、一転して2月初めには強い寒波到来と、相変わらずの異常気象ぶりですが、その分、もうすぐやってくる春、そして桜の季節の喜びが大きくなるに違いありません。今回も、前回の最後に触れたメリケンコ(小麦粉)に近いものから「食」に関する方言を続けます。

粉の類は「モン、トリコ、そてイリコ」

小麦粉のメリケンコに対して、「米の粉」のことを大杉町はじめ所々で「ダコモン」と言い、ほかに広い範囲で「コメノコ」とも言います。ダコモンは「団子もの」、つまり、かつて米の粉で団子が作られたことから名付けられたものでしょう。似たもので、「餅をついた後に、臼から取り出した餅がくっつかないようにまぶした、白米を乾燥した後にひいた粉のことをトリコ、シンコ(新粉)などとも言います。トリコは「取り粉」で、臼から餅を「取る」ときの「粉」の意でしょう。

米と言えば、普段は飯用に炊く飯米のことを大杉町で「ママコメ」、餅米のことを安宅町で「エイコ」というのを聞きました。そして米を保存しておく入れ物「ブリキ製の米櫃」のようなものを「コメガット」と言います。米をといだときに出る白い汁は、尾小屋で「ニコリジル」という言い方を聞きました。

一方、麦を煎ってひいた粉のことは「イリコ」と言います。「煎り粉」です。関西地方で言う「ハツタイコ」のことで、「イリコオ オコデ カイテ タベル(イリコをお湯で溶いて食べる)のように使います。大杉町では発音の変化した、「イッコ、エッコも聞かれました。筆者も子どものころ、福井(武生)の実家で、冬のおやつとして、イリコに砂糖を入れお湯で溶いたものをよく食べさせられました。砂糖の代わりに甘い熟柿を入れて食べたたりする所もあるようです。煎った麦の香ばしい香りが懐かしく思い出されます。

ます。石川・福井両県で使われた方言です。「お菓子」が甘くておいしいので、その甘さの「甘」から生まれた言い方ではないでしょうか。

ハベンとは石川・富山両県では「かまほこ」をさします。もともとは「半分」が変化した言い方で、最近では厚い板付きのものをカマボコ、薄い板付きのものをハベンというように区別して呼ぶ人もいます。ただし、金沢では板のつかないものもハベンと言っています。薄い板のついたハベンというのは金沢を中心とした加賀地方に独特のものようです。

加賀地方に独特のものと言えば、「エビス、イビス(金沢では、エバス、エビシなどとも)があります。寒天を煮溶かして薄く醤油味をつけ、卵を混ぜて固めたゼリー状のもので、マーケツトなどで惣菜として見かけることもありますし、学校給食のメニューとしても出ることのある、今に生きる加賀の郷土料理の一つです。

今回も字数が尽きました。へ食に関する方言は次回にまた続けます。

88年4月から始まった本連載も今月から8年目に入ります。同時に始まった市長さんの連載「コラム」も「さくばらん」のタイトルにも、いつも小松の方言が登場して、嬉しく思っています。

では、今月もへ食に関する方言を続けます。今回は味の表現の方言世界を見ていきます。

クドイは共通語では言いかえにくい？

「塩味が濃い」「塩辛い」の意味にあたる言い方は、若い人たちでは、共通語的なシオライ、シヨッ、パイが使われることが多くなりしましたが、小松の伝統的方言には、クドイ、シオクドイがあります。このクドイは、共通語でも「味がしつこい」「性格がしつこい」に近い意味で使われますので、意外に方言だと気づいていない人も多く、その結果、比較的若い世代まで受け継がれている方言の一つです。実は「塩味が濃い」「塩辛い」の意味でクドイを使うのは

(意味がずれているのは、全国でも北陸の福井県嶺北地方から石川県加賀地方、そして富山県西部の限られた地域だけなのです。しかし、石川や福井などのクドイが共通語のシヨッ、パイに簡単に置き換えられるかというところ、どこか違うようです。福井県武生市出身の筆者も、22歳から36歳までの14年間の関東地方暮らしの中で、このクドイが使えずに、どこかで欲求不満を感じていました。東京風の醤油色の汁のうどんを食べて「このうどんシヨッパイなあ」と言っても、何か異和感があります。筆者にとっては、シヨッ、パイではクドイの意味を十分には表しきれないという気持ちがあったのです。読者の皆さんの中にも、このような気持ちを理解していただける方がきっといるはずですよ。

そのほかの味の表現には「アマイ、スイなど」

クドイ以外の、小松方言の味の表現には「アマイ、シヨモネー・シオモネー」などのほか、スイがあります。まずアマイは、今では砂糖の甘さのよ

うな味を表現する形容詞ですが、小松では「塩」味が薄いこともアマイとも言っていました。ちょうど先のクドイの反対の意味に当たります。「塩味が薄い」のアマイは、近畿地方のミズクサイを取り囲むように、東日本と西の中国・九州・沖縄地方の広い範囲に分布していたことが分かります。アマイは、砂糖が普及するまでは「塩味が薄い」ことを表し、その後、砂糖の登場によって、砂糖の甘さを表すようになったと考えられます。

同じ「塩味が薄い」ことを言う、シヨモネー、シオモネー(ほかにシヨムネー・シヨムネーなども)は、全国的にも北陸の石川・富山両県にしか聞かれない言い方です。「塩も無い」「塩味無い」が語源だと考えている人が多いようです。

小松でも砂糖の甘さはアマイですが、「酸っぱい」ことはスイと言います。東北地方のスッカイ、関東地方のスッパイに対して、スイは長野・静岡から西の西日本一帯(中国・四国・九州地方ではスイ)に広く分布する言い方です。

へ食に関する方言は次回も続けます。

連載 86

食に関する方言 その6

最近是小松にお住まいの方とお会いすると、本連載を読んでいるとおっしゃって下さる方が多くなりました。この1か月ほどの間にも、お一人の読者から、ご質問や激励のお電話、お葉書をいただきました。この場を借りて御礼申し上げます。各回ごとに、テーマに合わせてできるだけ多くの方言を正確にご紹介しているつもりですが、時に誤りもあるに違いありません。お気づきの点があればぜひお教えください。今月は〈食〉に関する動作の方言から見ます。

大根はタク？それともニル？

大根などの野菜を鍋に入れて火にかけると、共通語では「大根をニル」と言いますが、小松では「大根をタク」と言うことがあります。共通語的にタクというのは「火を焚く」のような「燃やす」に近い意味のタクを除けば、「ご飯をタク」のように「ご飯」の炊飯に限定して使われます。と

ころが、近畿地方から中国・四国の瀬戸内側九州、そして北陸と岩手県の一部は、ご飯以外の大根のような野菜をニル煮る場合にもタクと言う地域として知られています。一方、「ご飯をたく」ことを「ご飯をニル」と言うつまり、ご飯も野菜もニルと言つ地域が、岩手から福島、関東・中部に分布しています。

野菜をハヤスって？

小松を含め、石川県内では、キャベツ(方言ではカンラン(甘藍)から)ともなごの野菜を切ることを「キャベツをハヤス」のように言う所があります。若い読者の中には、先の「大根をタク」同様「キャベツをハヤス」なんて本当に言うの、と思つ方もいるでしょうが、本当です。では「ハヤス」とは何でしょう。ご存じの方もいらつしやるでしょうが、これは、「野菜を切る」では縁起が悪いということで、縁起の良い、新しいものが「生える」のハエルを使った忌詞です。例えば、結婚式の最後に「終わり」と言うつと縁起が悪いので「お

開き」と言うつのと同じ発想です。全国的にも、東北・中部・北陸・中国・四国・九州地方などの広い範囲で聞かれた言い方です。〈食〉に関する動作の方言については、すでに本連載の75回(2004年6月行動)に関する方言その4(で紹介しているもの)がありますので、そちらもご覧ください。

みそ汁を表す「おみおつけ」の元となるオツケ

大学の講義などで、敬語が使い古されると敬意が次第に下がっていく「敬意減の法則」の話をするとき、筆者がよく例に出す「おみおつけ」ということばがあります。共通語で「みそ汁」の丁寧な言い方とされていますが、もともと「汁」をさす「つけ」が、それを丁寧と言おうと「御つけ」になりました。小松ではこのオツケの形が方言として使われています。オツケは丁寧さが感じられなくなつてさらに「御御つけ」となり、最後に「御御御つけ」となつたわけですね。〈食〉に関する方言は次回で終わりにします。

連載 87

食に関する方言 その7

方言教材試作版に予想外の反響

昨年度後期に筆者が担当した大学院の授業で、受講生3人の協力を得て、「金沢ことば」を題材にした方言学習教材『みんなで学ぼうー金沢ことば』を試作したところ、新聞・テレビをはじめ、各方面から大きな反響があり驚いています。金沢と小松では方言に違いはありますが、共通点もまた少なくありません。国語の授業や総合学習などで方言を取り上げるときは参考に見てみたいと思われる先生方はご一報ください。なお、同じ内容はインターネットのホームページ(<http://web3.ind.ne.jp/g07p03/>)でもご覧いただけます。

食に関する方言あれこれ

これまで6回にわたって、小松の〈食〉に関する方言を取り上げてきましたが、今回は最終回として、これまでにご紹介できなかったものをまとめて取り上げて

みます。

「ゴツッオー、ゴツッオはもちろん」ご馳走のこと、「コー」は「沢庵」のことです。

「沢庵」にはタクアン、タツクワン、タツカン、タンカズケなどの言い方も聞かれました。「糠漬け」のことはコンカズケ、ヤドズケなどです。

「油揚げ」はアブラゲ、「がんもどき」はミーラです。ミーラは滋賀県大津市の三井寺(天台寺門宗総本山で正式名称は長等山園城寺)の名に由来します。三井寺の精進料理に「がんもどき」が使われていたためについた名でしょうか。

食べ物関係ではほかに、ナンバ(唐辛子)、ドブサケ(どぶろく)、タイハク(白砂糖)、シヨイ(醤油)、ダシジャコ(だしをとるための煮干し)、カイブシ(鰹節)、ヒナカタマ(鮎)なども聞かれました。

また、前々回にも味の表現を少し取り上げましたが、味覚関係ではほかに、エガイ、エガライ(あくが強くて喉を刺激する感じ)、ンマイ(味がよい)、ウモネー、ウマネー、ウモナイ(まずい)、シッコイ、ネバコイ(味や香りなどがあつさりしていない

い)などがあります。

食に関する道具類の方言

食に関する道具でホチャ、ホーチャが何かおわかりでしょうか。「包丁」です。種類によって、ナボチャ(菜切り包丁)、デバポーチャ(出刃包丁)などの言い方も聞かれました。

サジは「スプーン」のことです。言うまでもなく「匙」なのですが、今や金属製の匙は完全に外来語スプーンにその座を奪われてしまいました。シャクシは「ご飯をつぐための杓子」、シヤクは「ひしゃく」をさします。

陶磁器の総称にはカラツモン、カラツが聞かれました。これは、かつて九州佐賀の唐津地方産の陶磁器が北陸地方に流通していたためについた名と考えられています。キヒソはお茶を注ぐ道具の「急須」(急須「チャンバチは」とんぶり茶碗)「茶碗鉢」から、ハンツとは「水瓶」のことです。

以上で〈食〉に関する方言を終わりまします。次回からはまた新しいテーマで始めます。