

列島プロジェクト: 方言班

現代方言からみた植物利用の地域多様性

富山大学人文学部

中井精一

方言班

列島内部に存在してきた様々な地域社会が、どのような資源管理と環境利用をしてきたかについて、食のデータベースならびに植物方言地図をもとに社会言語学的観点から検討する。

方言班の取り組み

06～07(08)

『日本の食生活全集』(農文協)をもとにした
データベース作業と可視化作業

07～09

『日本植物方言集成』(八坂書房)をもとにした
データベース作業と地図化作業

データベース作業が完了し、地図化作業に着手することによって、列島内部に存在する東日本と西日本・北日本と南日本の地域特性を反映した植物方言の差異ならびに利用の差異が明確になってきた。

補完データによる作業

- 『日本植物方言集成』のデータを補完するため、農林省が昭和25年に調査した農林省統計調査部編集(1951)『農作物の地方名』(農林調査資料27集)をデータベース化し、列島内部に存在する自然環境の差異とそれへの適応戦略について、植物の資源利用という観点からアプローチした。

あおい あおき あおきば あおきば あおきば
きば あおみ あおきば
のき いわ
おき うし
きつば お
よき お
しよけつば
びん きつ
りふき こ
たまつばき
ちやこのき
どすつばき
のみえき
みそき
たまのき やけのは
やまなけ
やまたけ
やまたけんは
やまぞう

日本植物方言集成

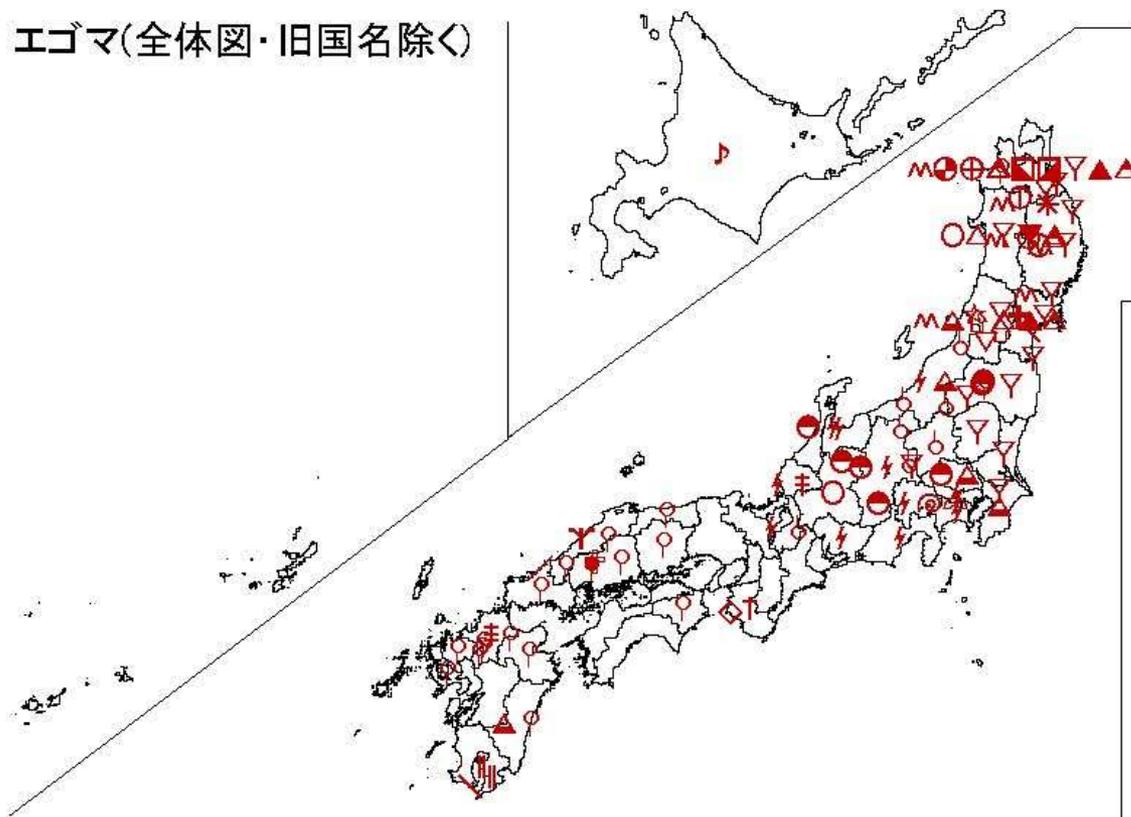
八坂書房(編)

あおきつば あおきば あおきば あおきば
さんば あおしば あおによろ あおの
あおんど いほし いほしたま いほし
しのき いんだしけい うきやん うし
おけ うしのきんたま おいば おし
しきば おしきば おしよいば おし
しよき おしよき おしよきつば お
おしよけのき おしよつば おし
ねつばき きつねのつばき けつねし
しやしきび さくぬのき さるのらんは
たるま たるまつき たるまのき
つきだし とくほんば とくみそ
なべつきだし なべつしにわさ
はびらしば ぼししのき まくらつ
は みそつば みそは みそぶた み
八坂書房

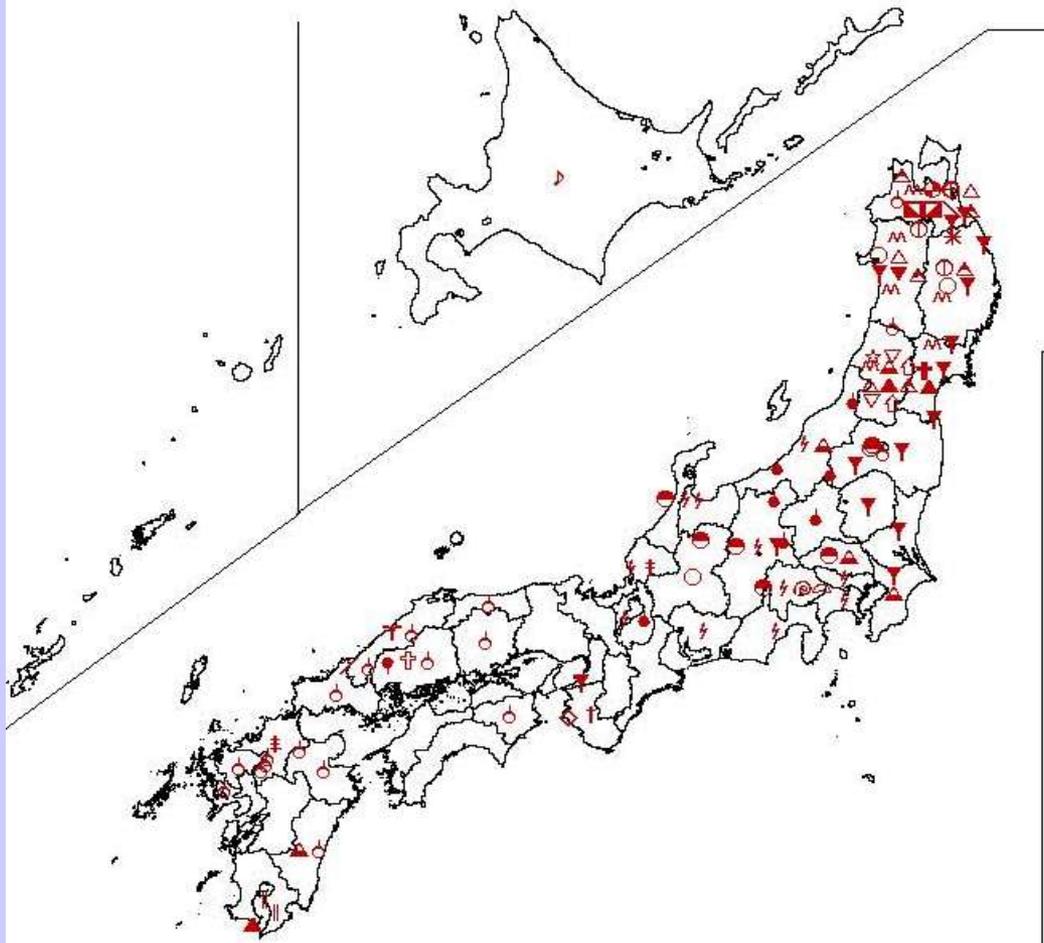
植物方言集成データベース

ブックの表示		表示/非表示		ズーム		ウインドウ			
A2217		空白セル数							
1	A	B	DC	DD	DF	DG	DM	DN	DS
1	都道府県	地点	エゴノキ	エゴマ	エダマ	エノキ	エンドウ	エンバク	オオバコ
76	岩手県	稗貫(ひえぬぎ)	じさ						びっきのは/まるこ
77	岩手県	北部							
78	岩手県	陸前							
79	岩手県	陸中							
80	岩手県	和賀							まるこ
81	秋田県		あかつら/あかんち	*あぶらな/*くろあぶら/*じゅーねん/*たねあぶら			*つらまめ/よさくまめ	ちよこ/ちよこ	
82	秋田県	羽後(うご)							
83	秋田県	横手							
84	秋田県	河辺	あがちゃら/あかんち	あぶら			よさくまめ		ちよちよれこ/びっ
85	秋田県	河北							
86	秋田県	花輪							
87	秋田県	角館(かくのだて)							
88	秋田県	角館市							
89	秋田県	山本							ちよりぼ/ちよろぼ
90	秋田県	鹿角(かづの)		あんぶらしそ	おらんだぎく		しがわり/すがわり/	てりこぼこ/てりこ	
91	秋田県	秋田							
92	秋田県	秋田市							
93	秋田県	仙北(せんぼく)					よさくまめ		ちよちよれこ/ちよち
94	秋田県	川辺							
95	秋田県	大館市							
96	秋田県	大曲(おおまがり)							
97	秋田県	男鹿(おが)							
98	秋田県	中北部							
99	秋田県	東田川							
100	秋田県	南秋田	あかんちゃら/じさのき/ずさのき/やまがら			えのみ	よさくまめ/よさくまめ	ちよちよれこ/ちよち	
101	秋田県	南部							
102	秋田県	平鹿(ひらか)					よさくまめ/よさくまめ	おーぼく/つぼくろ	
103	秋田県	北秋田	あかちゃ/あがつら,あぶら				つるまめ/にどまめ	まるこっぼ/まるこ	
104	秋田県	北部							
105	秋田県	本庄							
106	秋田県	由利(ゆり)	あかんちゃら						びっきのは
107	秋田県	雄勝(おがつ)			おらんだぎく		よさくまめ/よさくまめ		まるき
108	秋田県	陸中							
109	宮城県		じさのき/ずえ/ずさ*おにごま/じゅーねん			えのぎ/えのみのぎ	かきまめ/*うまむぎ	げーろっぼ/げー	
110	宮城県	伊具(いく)	にがき						

エゴマ(全体図・旧国名除く)

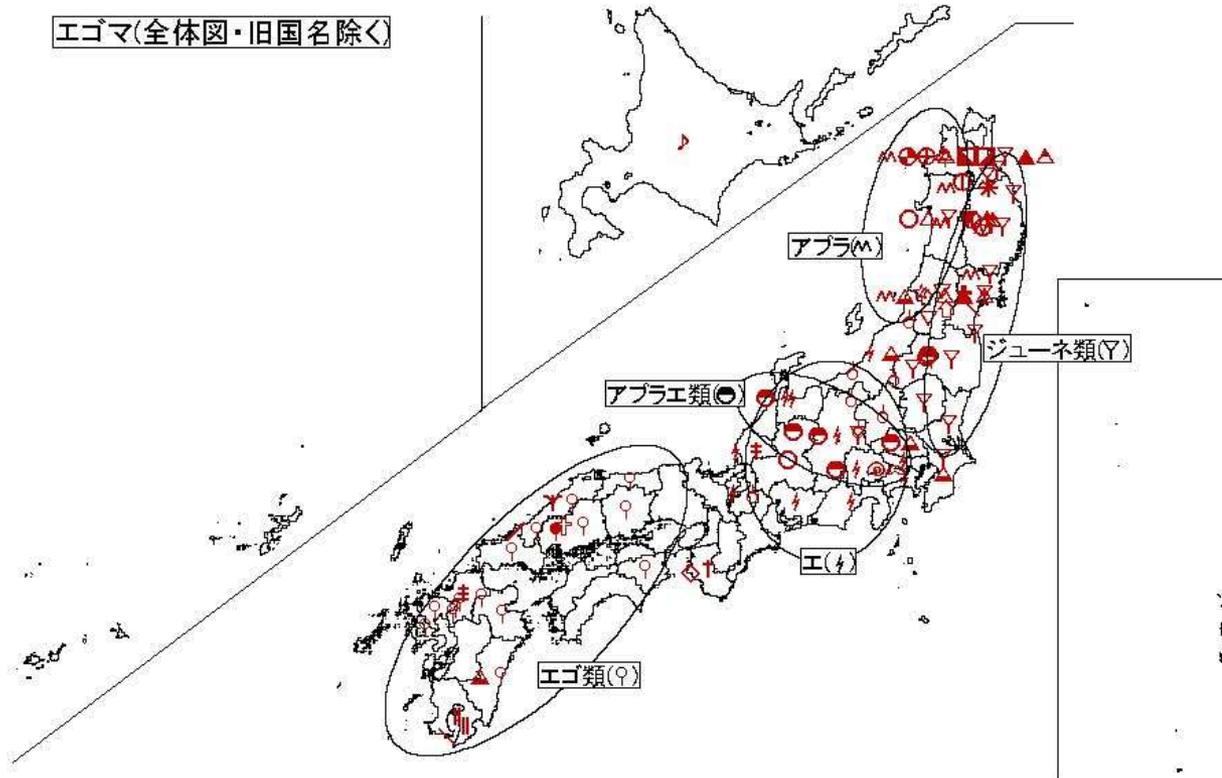


記号	類わ(ナ/語形)
●	アブラエ類
⊙	アブラコ
⊕	アブラゴマ
⊖	アブラシノ類
○	アブラナ
△	クロアブラ
▲	エアブラ
▲	シロアブラ
▼	タネアブラ
△	ツボアブラ類
▽	シショアブラ
○	エグサ類
●	エゴグサ類
♀	エゴ類
■	コーバシアブラ
■	コバシ
☆	アエス
/	アオジノ
\	シロジノ
	ヤマジノ
Y	アメゴマ
⊕	ウマゴマ
M	アブラ
⚡	エ
+	オニゴマ
†	シナゴマ
キ	チンゴマ
圭	エコゴマ
▽	ジューネアブラ
▽	ジューネ類
◇	エカ
⊥	エタネ類
⊗	エノミ
⊖	エンタ
*	ジフネ
♪	ゾーネン



記号	類わけ/語形
♪	ゾーネン
⊙	エノミ
∞	エンタ
●	エゴグサ類
○	エゴ類
●	エグサ類
/	アオシソ
\	シロシソ
	ヤマシソ
△	クロアブラ
▲	シロアブラ
▽	シショアブラ
▼	タネアブラ
▲	ツボアブラ類
▲	エアブラ
☆	アエス
*	ジフネ
■	コバシ
■	コーバシアブラ
†	シナゴマ
†	チンゴマ
≡	エコゴマ
†	アメゴマ
†	ウマゴマ
†	オニゴマ
○	アブラナ
●	アブラエ類
⊕	アブラコ
⊕	アブラゴマ
⊕	アブラシソ類
◇	エカ
M	アブラ
▽	ジューネアブラ
▼	ジューネ類
∪	エタネ類
⚡	エ

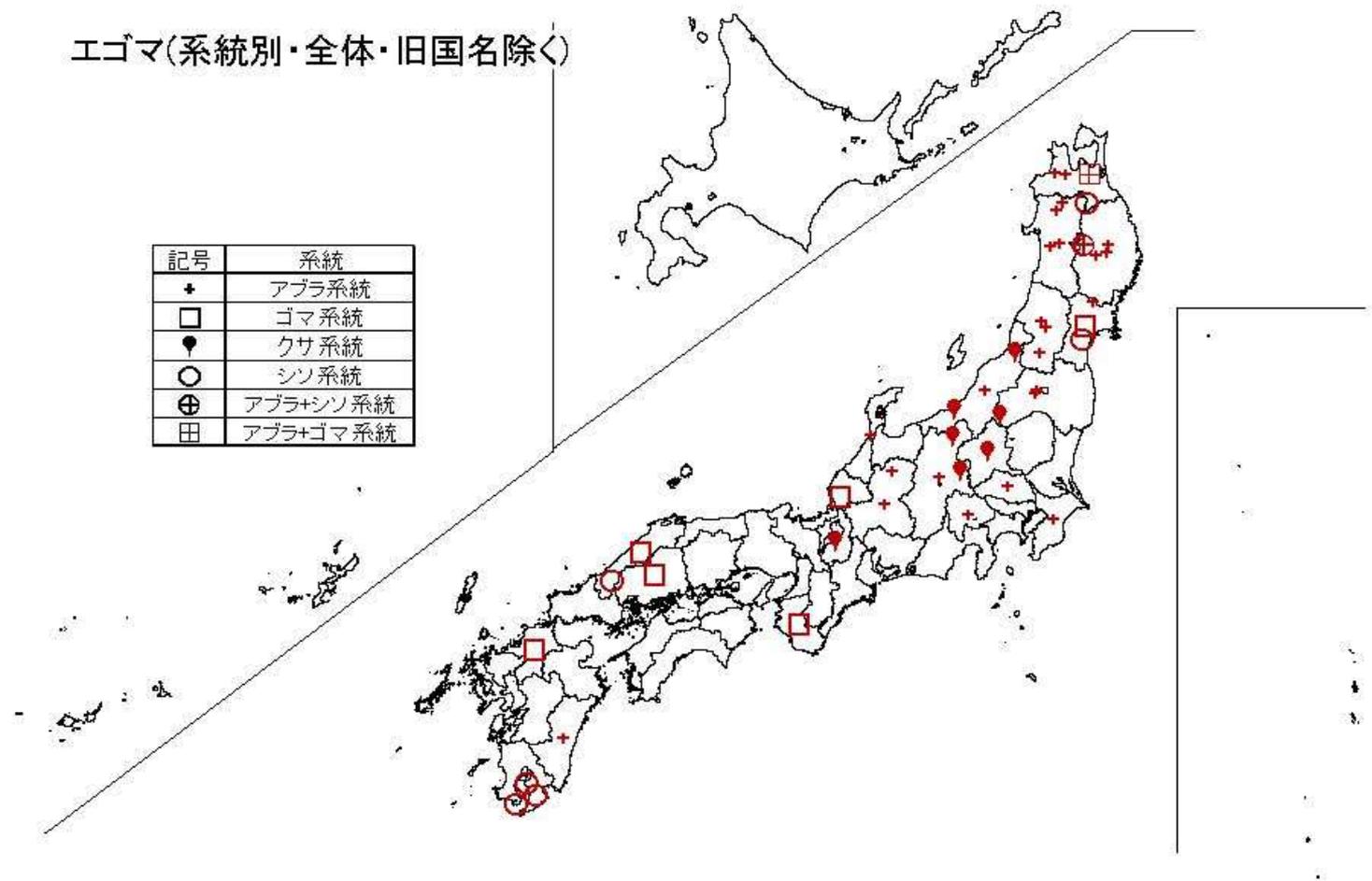
エゴマ(全体図・旧国名除く)



記号	類わけ/語形
●	アブラエ類
○	アブラコ
⊕	アブラゴマ
①	アブラシソ類
○	アブラナ
△	クロアブラ
▲	エアブラ
▲	シロアブラ
▼	タネアブラ
△	ツボアブラ類
▽	シショアブラ
○	エグサ類
●	エゴグサ類
♀	エゴ類
■	コーバシアブラ
■	コバシ
☆	アエス
/	アオシソ
\	シロシソ
	ヤマシソ
Y	アメゴマ
⊕	ウマゴマ
M	アブラ
+	エ
+	オニゴマ
+	シナゴマ
+	チンゴマ
≡	エコゴマ
▼	ジューネアブラ
Y	ジューネ類
◇	エカ
◇	エタネ類
◎	エノミ
へ	エンタ
*	シフネ
♪	ゾーネン

エゴマ(系統別・全体・旧国名除く)

記号	系統
+	アブラ系統
□	ゴマ系統
●	クサ系統
○	シソ系統
⊕	アブラ+シソ系統
田	アブラ+ゴマ系統





記号	類わけ/語形
M	アブラ
●	アブラエ類
⊙	アブラコ
⊕	アブラゴマ
⊖	アブラシノ類
○	アブラナ
▲	エアブラ
△	クロアブラ
▽	シショアブラ
▲	ツボアブラ類
▲	シロアブラ
▼	タネアブラ
◼	コーバシアブラ
▽	ジューネアブラ

日本の食生活暦



A map of Japan with labels for each region and prefecture. The labels are arranged in a grid-like fashion across the map, with the main islands (Hokkaido, Honshu, Shikoku, and Kyushu) highlighted in green against a dark blue background. The labels are in white text.

アイヌ
北海道
青森県
岩手県
宮城県
秋田県
山形県
福島県
茨城県
栃木県
群馬県
埼玉県
千葉県
東京都
神奈川県
新潟県
富山県
石川県
福井県
山梨県
長野県
岐阜県
鳥取県
島根県
岡山県
広島県
山口県
徳島県
香川県
愛媛県
高知県
静岡県
愛知県
三重県
滋賀県
京都府
大阪府
兵庫県
奈良県
和歌山県
福岡県
佐賀県
長崎県
熊本県
大分県
宮崎県
鹿児島県
沖縄県

秋田の食事

秋田の食とその背景

“しよつふる”にみるわが家の味覚

県央男鹿の食

子ども一人前に“ひとり貝焼き”

県央八郎潟の食

雪の夜はたんぼ鍋に舌つつみ

県北米代川流域の食

味覚を追求して花開いた雑穀食文化

県北鹿角の食

どぶろくを飲みつつ味わう、うさぎ鍋

奥羽山系(田沢湖)の食

米どころの米の食べ方ここに極まる

県南横手盆地の食

◆全国地図



山
 ばっきや(ふきのとう), にごみ,
 まんたぶ, よもぎ, みつば, かた
 くり, ほんな, しどけ, あいこ,
 ぜんまい, わらび, そでこ, みず,
 ふき, うるい, たけのこ, さしど
 り, やまゆりの根

よもたけ, まいたけ, さわもだし,
 はきもだし, 赤きのこ, のべり,
 とびたけ, むきたけ, ぎん, ぎん
 たけ, あわびたけ, すすたけ, し
 いたけ, なめこ, むらさきしめじ,
 はつたけ, かのか, きくらげなど

くるみ, 栗, こが, ぶどう,
 山なし, あげびなど

馬1, 2頭
 鶏10羽

水田

にら, かぶ, ひろこ, えんど
 う, 小松菜, 夏菜, ほうれん
 そう, にんじん, ごぼう, と
 なす, きゅうり, なす, 高菜,
 山東菜(漬け菜), しそ, なん
 ばん, きく, 白にんじんなど

麻を栽培 → 糸とり →
 布を織る

あわ, そば, たかきび, 大豆, 小豆,
 大根, じゃがいも, かぼちゃ, ながい
 も, えごま, ごま, にんにくなど



沢水

12~3月→良質(炭鉱用)
 4~11月→粉炭(かじや用)

茶壺さま

水田

山鳥, きじ,
 うさぎ, ばん
 どり(むささ
 び), てん, ま
 み, きつね,
 たぬきなど

いわな, どじょう, かじか,
 つぶ(たにし), かになど

山のおき水, 沢水の合流

海からの魚(魚)	生にしん, 身欠きにしん, 数の子, 塩ものは周年
川からの魚(魚)	身欠きにしん, 干しかすべ, こんぶ, 塩くじら
川からの魚(魚)	塩鮭, 塩ます, すじこ, いわし, ばっけ, いか, きば
川からの魚(魚)	生かすべ, たら, はたはた, たこ, さめ, かれい, こんぶ

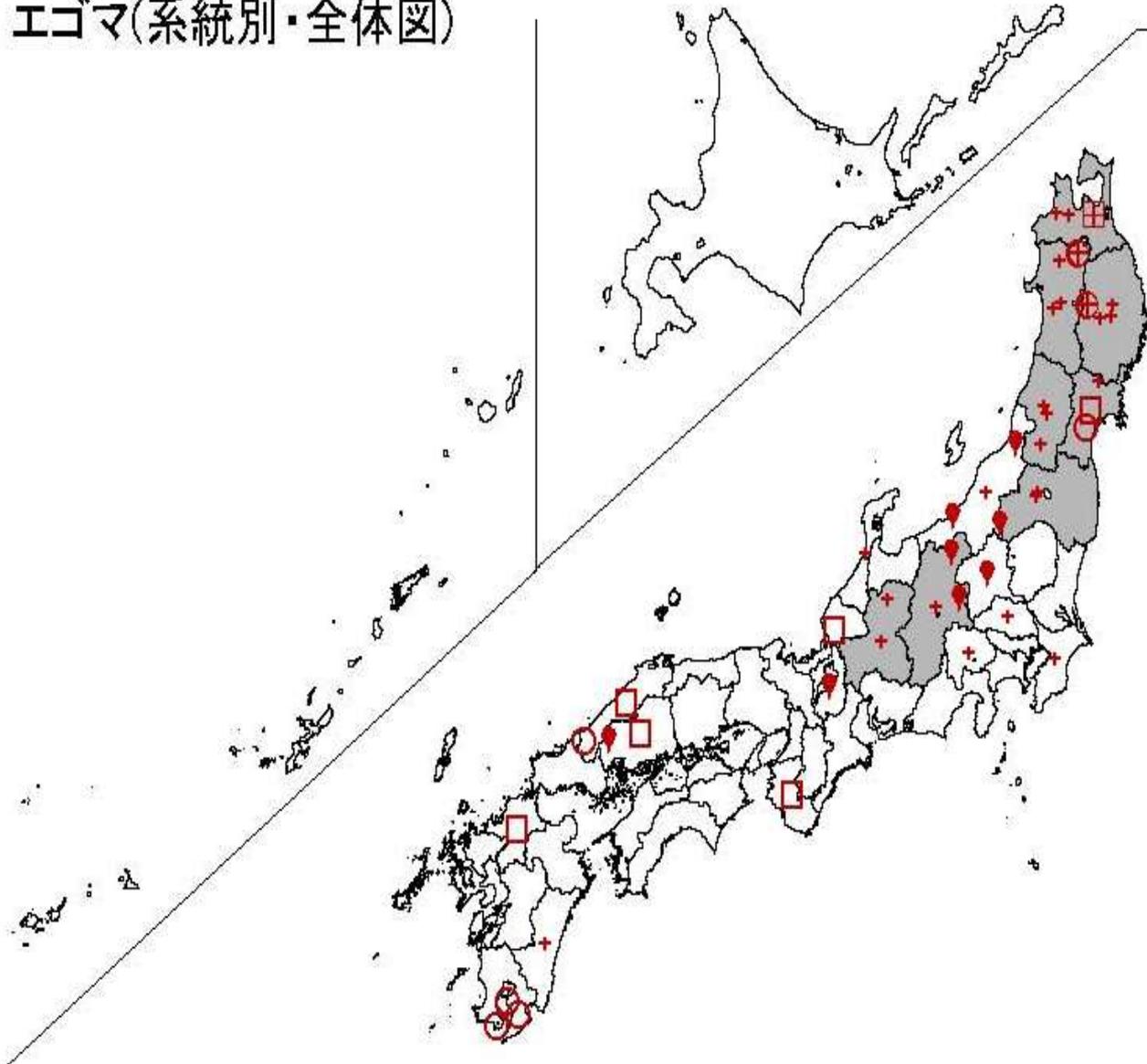


あわ、そば、たかきび、大豆、小豆、
大根、じゃがいも、かぼちゃ、ながい
も、えごま、ごま、にんにくなど

日本の食生活史

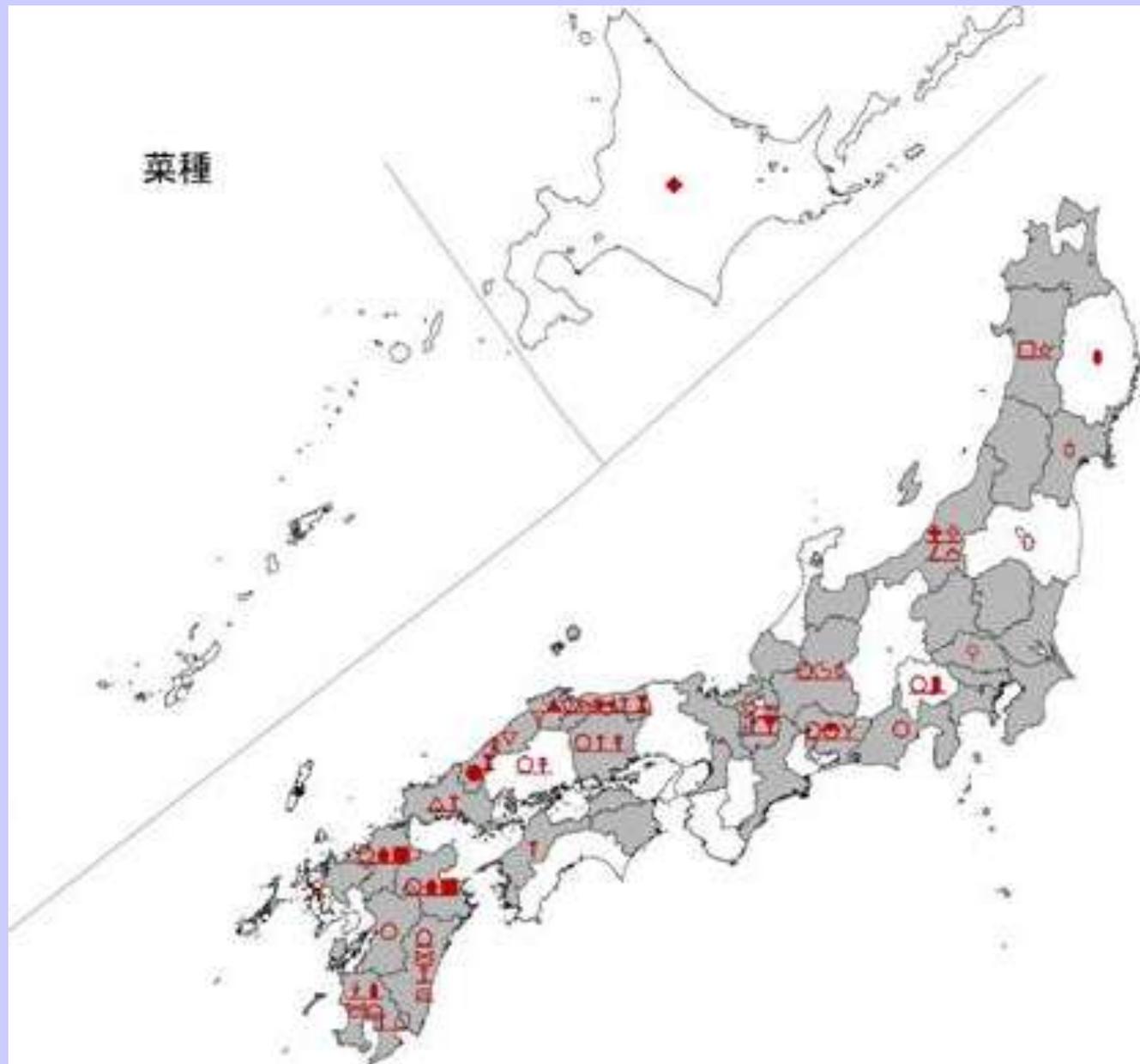
ブックの表示		表示/非表示		ズーム		ウインドウ		マクロ	
K29									
A	B	C	E	F	G				
	巻	地点	油的	ゴマ的	栽培				
1									
2	北海道	北海道 道東十勝の食	上川郡清水町	@	@	@			
3	青森県	青森県 下北半島の食	下北郡東通村	じゅね(えごま)をすり鉢でよくす	じゅね(えごま)の味噌であえ	@			
4		青森県 南部(三戸)の食	三戸郡三戸町	手しぼりのじゅね(えごま)油で揚げ	じゅね(えごま)を炒ってすり鉢	@			
5	岩手県	岩手県 県北の食	九戸郡軽米町	最も大切な用途は食用油で、秋仕	子実はすりつぶして、ごま同糎	@			
6		岩手県 県央の食	紫波郡紫波町	@	大根の煮ものを皿に盛り、くる	@			
7		岩手県 県南の食	西磐井郡平泉町花泉町	油の原料ともなる。	すって食べる。ごまよりざらつ	@			
8		岩手県 奥羽山系の食	和賀郡沢内村・湯田町	@	そばねっけとは、そばを練って畑にはひえ、あわ、大豆、小豆	@			
9	岩手県	岩手の食とその背景	@	じゅうね(えごま)は調味料ではない	じゅうね(えごま)は調味料では	@			
10	宮城県	宮城県 仙南・亘理平地の食	亘理郡亘理町	なすを短冊に切ってじゅうねん(えご	@	@			
11		宮城県 北上丘陵の食	登米郡東和町	@	さいかちの若芽を、二寸ほど	秋も深まってくると、大根、白菜			
12		宮城県 船形山麓の食	加美郡小野田町	@	もちの種類も多く、ずね(えごま)	@			
13	秋田県	秋田県 県南横手盆地の食	仙北郡中仙町	@	えごまはごまと同じようにあぶ	えごまはごまと同じようにあぶ			
14		秋田県 県北鹿角の食	鹿角市	たいていの家では油の原料のえご	@	たいていの家では油の原料の			
15		秋田県 奥羽山系(田沢湖)の食	仙北郡田沢湖町	@	朝食にはよく野菜や山菜を、こ	土のよいところには麻、えごま、			
16	秋田県	鳥海山麓由利の食	由利郡由利町	豆腐粕を料理するには、こしあぶ	@	@			
17	山形県	山形県 村山盆地の食	天童市	@	酢味噌あえ、ぬたあえ、白あ	くるみ、ごま、白あぶら(えごま)			
18		山形県 村山山間の食	西村山郡朝日町	うるい(おおばぎぼうし)、こごみな	うこぎを広げて、包丁で縦横に	@			
19	福島県	福島県 会津盆地の食	喜多方市	@	@	じゅうねん(えごま)、ごま、おた			
20		福島県 福島南部の食	東白川郡古殿町	@	じゅうねんはえごまのことで、こ	@			
21		福島県 阿武隈山地の食	田村郡常葉町	暑いときのうどんの汁は、冷やだ	@	@			
22		福島県 相馬(原釜)の食	相馬市	@	じゅうねん(えごま)炒ってから	畑は大麦が主で、五月ころ大麦			
23	栃木県	栃木県 日光山間(栗山)の食	塩谷郡栗山村	@	じゅうねの実をほうろくで炒り、	里芋、じゅうね(えごま)、白菜、			
24	群馬県	群馬県 奥利根の食	利根郡新治村	@	もち米を釜で炊き、ごまやい	@			
25	群馬県	群馬県 吾妻の食	吾妻郡長野原町	@	おきりこみは煮こんで、熱いう	ごんぼ、しゃくしな、きゅうり、な			
26		群馬県 奥多野の食	多野郡中里村	@	さんどいも(じゃがいも)をうで	@			
27	東京都	東京都 奥多摩山間の食	西多摩郡奥多摩町	@	@	ごま、えごまとも自家用に少し			
28	新潟県	新潟県 古志の食	古志郡山古志村	@	手ごろな大きさの大根を火は	えぐさ(えごま)をたくさんつく			
29	石川県	石川県 白山麓の食	石川郡白峰村	@	塩漬にしたなすを塩なすとい	@			
30	福井県	福井県 奥越山間の食	勝山市・大野市	@	えい(えごま)をつぼり(毒のよ	@			

エゴマ(系統別・全体図)



記号	系統
+	アブラ系統
□	ゴマ系統
●	クサ系統
○	シソ系統
⊕	アブラ+シソ系統
⊞	アブラ+ゴマ系統

菜種



記号	品種
△	アブラタネ
●	ネーシ
○	ノボウナ
∟	ハダナ
^	ハツナ
○	ハルナ
●	ウンサイ
○	ウンダイ
●	ウンライ
=	ウエナ
□	アオナ
■	オオナ
↓	カツタネ
△	ナス
▲	ネズ
▽	ネスタネ
☆	フクダチ
◆	ユキノシタ
Y	ミトリ
⊗	カブ
⊗	カブタネ
⊗	タネカブ
⊗	クキタチ
⊗	シンシユウナ
Y	スエタネ
▽	スエナ
○	トウタネ
+	トウナ
⊗	ダイセン
⊗	ナガラシ
▲	カラセ
↑	カラシ
↓	カラシナタネ
+	タネ
≡	タネコ
≡	タネナ

A	B	D	E	G	K	L
	エゴマ		菜種			白紋油=菜種油 じゅうね=エゴマ
地点	料理名	記事	<u>料理名</u>	記事	備考	
宮城県	冷や汁	<p>暑い日が続くと、「夏負けしないように」と、賢がよく冷や汁をつくる。太めのきゅうりを皮とり(皮ひき器)でひいたものをじゅうねん味噌(えごま味噌)と合わせて混ぜる。これを冷やして冷や汁おいて食べる。冷たくて、じゅうねんの味わいが油こくておいしい。農作業の洋服のとき、井戸の水をくんできて生のきゅうりを入れて冷やしておき、これに味噌をつけて食べるのもおいしいものである。</p>				
秋田県	てんぷら		てんぷら	<p>学校では運動会がある。年に何回か、炊入るだけしか使わない食用油(菜種の実をとり、しぼったもの)を利用して、あんぷら、ごぼう、魚などのてんぷらを揚げ、重箱に入れ、のり巻きや魚の煮つけなどの重箱と重ねて持っていく。お昼前からそれぞれの場所に陣どって、子どもと一緒に重箱を開く。</p>		
					<p>食用油は、畑に菜種を植え、販売人に頼んで油をしぼってもらう。年間一升ぐらいの油しかとれないので、おもに法事、運動会の日などのごちそうとして、これで野菜やいも、魚を揚げて食べる。</p>	

商品経済・貨幣の浸透

- 今いちど、「欲と運命(さだめ)」関係に注目
- 中世から近世、近世前期から中期
- 地域レベルの環境適応と資源管理システム

- (「大豆一粒の光り堂」『日本永代蔵』)

「もし、煮豆に花の咲事もや」と待しに、物は浮ふまじき事ぞかし。其夏、あをあをと枝茂りて、秋は自から実入て、手一合にあまるを、溝川に蒔捨、毎年かり時を忘れず、次第にかさみて、十年も過て、八十八石になりぬ。是にて大きなる灯籠を作らせ、初瀬海道の闇を照し、今に豆灯籠とて、光りを残せり。諸事の物、つもれば、大願も成就する也。

奈良盆地の農業と食べもの

屋敷まわり

柿、柿、につき、ごみ(くみ)、ゆすらめ(ゆすらうめ) など

桜井町

平小屋

かど

18

三輪山

水田

村井家

水田 / 1町

うるち米 9反、もち米 1反
 <夏作> 採麦5反、小麦2反
 <あせ> 大豆

借田 / 3反

すいか輪作 <同作> こいも(里芋)、にどいも(じゃがいも)、菜豆(いんげん豆)

川や池・田から...

<魚貝> ふな、もろこ、どじょう、うなぎ、しじみ、たにし など
 <昆虫> いなご <鳥> うずら

水田

菜園畑 / 2畝

えんどう豆、たまねぎ、ひもどんがらし、しろうり、きゅうり、なすび、かぼちゃ、だいご(大根)、かぶら、ほうれんそう、白菜、水菜、ねぎ など
 <かどの畑 / 2畝> 小豆、ごま

家畜 鶏 5羽

むしろ(作)

20

池田小屋、池田小屋

十郎寺

川原田池

市村集



1	県	地点	植物名	あぜの利用	あぜの	利用法
477	奈良県	磯城郡田原本町	大豆	大豆は、すいか畑の六尺うねの両端に植えたり、田のあぜまわりにも植	栽培	食
478	奈良県	磯城郡田原本町	大豆	大豆は水田のあぜまわりに植える。	栽培	
479	奈良県	磯城郡田原本町	大豆	水田1町、あぜ、大豆。		
480	奈良県	生駒郡斑鳩町	あぜ大豆	生駒郡法隆寺村岡本では、水田裏作に裸麦、えんどう、小麦を栽培し、そらまめ、	あぜ大豆	
481	奈良県	生駒郡斑鳩町	大豆	平田家では年間、大豆を二俵、小豆を一俵、そらまめを三斗収穫する。豆	栽培	食/換金
482	奈良県	生駒郡斑鳩町	大豆	水田、1町3反、あぜ、大豆、小豆。	栽培	
483	奈良県	生駒郡斑鳩町	小豆	水田、1町3反、あぜ、大豆、小豆。	栽培	
484	奈良県	北葛城郡当麻町	大豆	田のあぜには、大豆、小豆、黒豆をつくる。山田の畦畔にはふんどう小豆	栽培	
485	奈良県	北葛城郡当麻町	小豆	田のあぜには、大豆、小豆、黒豆をつくる。山田の畦畔にはふんどう小豆	栽培	
486	奈良県	北葛城郡当麻町	黒豆	田のあぜには、大豆、小豆、黒豆をつくる。山田の畦畔にはふんどう小豆	栽培	
487	奈良県	北葛城郡当麻町	ささげ	田のあぜには、大豆、小豆、黒豆をつくる。山田の畦畔にはふんどう小豆	栽培	
488	奈良県	山辺郡山添村	野ふぎ	あぜ端の日陰や山の根方でとった野ふぎは、一度にまとめてあくを抜いて	栽培	食
489	奈良県	山辺郡山添村	せり	裏山の竹やふにはたけのこ、裏山にはわらび、ぜんまい、田のあぜには	自生	食
490	奈良県	山辺郡山添村	よもぎ	裏山の竹やふにはたけのこ、裏山にはわらび、ぜんまい、田のあぜには	自生	食
491	奈良県	山辺郡山添村	よもぎ	彼岸のころ、あぜや土手でよもぎをとる。これを熱湯にくぐらせてゆがき、四寸ほど		食
492	奈良県	山辺郡山添村	よもぎ	山野草の利用と料理。萌えいずる春、裏山ではふぎのとうが顔を出す。自	自生	食
493	奈良県	山辺郡山添村	せり	山野草の利用と料理。萌えいずる春、裏山ではふぎのとうが顔を出す。自	自生	食
494	奈良県	吉野郡吉野町	あぜ草	田植え前日の六月一日には入会山の「山開き」がある。山開きは「刈り	自生	その他
495	奈良県	吉野郡十津川村	大豆	大豆は田んぼのまぶ(あぜ)につくる。二斗から三斗収穫するが、大谷家	栽培	食
496	奈良県	吉野郡十津川村	えごま	いかは、さつまいもの苗を植えてから、まぶ(あぜ)に適当に播いておくと、	栽培	食
505	和歌山県	西牟婁郡中辺路町		春の亥の子(旧二月の亥の日)が近づくと、「早うぐる焼きせな、おとやん	自生	飼料
506	和歌山県	西牟婁郡中辺路町	大豆	大豆は田のあぜを利用してつくり、山畑の一部こきひ類、そば、あわ、小	栽培	
507	和歌山県	西牟婁郡中辺路町	茶	そして、水田や山畑のぐる(あぜと田畑の間の傾斜面)には茶の木が植え	栽培	

- 環境利用・資源管理の関係を考えるうえで、貨幣経済の浸透ならびに資本主義経済進展による地域の流通や経済構造の変容といった視点は欠くことの出来ない観点。
- 近世以降、大きく進展した畿内先進地域と地方との関係を「カネ」という観点から凝視することで、日本列島における人間－自然相互関係の歴史的・文化的検討が、大きくすすむものとする。

- 2010年2月20日(土)
- 富山大学人文学部にて
- 「植物の地域名称とその特質」を開催予定

湯本貴和氏(地球研)

篠原徹氏(人間文化研究機構)

大西拓一郎氏(国立国語研究所)