

丹生郡越廼村の魚介類方言考

青木捨夫

はじめに

越廼村の漁業は、近年、漁獲高においては漁船と漁法の近代化に伴い発展してきたが、漁法の種類と水揚げされる魚種は少なくなってきた。

現在の主な漁法は、網漁業では深瀬網・大謀網・刺網があり、刺網は浮刺網（流し網）・底刺網がある。釣漁業では、1本釣と延縄がある。1本釣はイカが主であり、延縄は往時のようスケトウダラやマダラを獲る漁法は全く無く、磯の岩礁帯を縫うように網を入れカサゴを獲る内職程度のものである。また、刺突漁業もヤスも使い素もぐりで磯魚を追う程度である。タコがめの漁法もすたれた。集約すれば網漁業とイカ1本釣が現在の代表漁法であろう。

昭和32年頃より、越廼の海からスケトウダラが突然消えた。タラが延縄で獲れなくなったからである。当時、間宮海峡をソ連が埋めたため、リマン寒流の流れが堰止められたという風評が立つ程急激な変異であった。

その頃までに消えた漁法には、サバ・イワシの流し網、アジ・サバの1本釣、サバの毛釣、タラ・タイ・サバ・マグロ・シイラ・マスの延縄、シイラの旋網等がある。

こうした漁法の消滅によって、食卓をにぎわす魚種とそれを味わう季節感は失われた。そしてこれと比例して「魚の方言」も急速に越廼村民の日常会話から失われていった。

近年の流通機構の発達によって、越廼村民にふれる魚種も多くなってきたが、越廼村で獲れないニシンやアサリその他を始め、季節はずれのマイワシや冷凍のズワイガニが店頭に並び、地のもの（越廼村で水揚げされたもの＝新鮮）とイタクモン（依託物－村外産＝鮮度が無い）の見分けもつかなくなっている。魚の見分けどころか和名も方言も用いず、すべて「魚」と呼び、「あれ」という代名詞、そしてメジナを越廼では「こつかい」と呼んだのに「グレ」、クロダイを「むぎだい・かわだい」と呼んだのに「チヌ」という釣客の言葉や、朝市などの言葉（方言）もはいつてきている。テレビの影響で無国籍の言葉が溢れるよう、越廼の言葉も1年1昔で変様している。

魚の方言には「言霊」がある。そして、祖先の生活の智恵がひそみ、対象暖流に恵まれた日本海沿岸地域全体のつながりが宿っている。

これらが急速に失われてゆく中であって、郷愁もあるが、将来の比較民俗学の資料に、あるいは魚名の語彙研究に役立てたいと思うと共に、越廼村に於いて水揚げされた魚介類やなじみ深い海産動物のすべてについて取りまとめておきたかった。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
ツノザメ	角鮫	つのじ・こわ	戦後まで「つのじ縄」(延縄)で釣った。肉は酢の物・焼物, 卵は玉子焼。
ホシサメ	星鮫	もた・もたわん	70cm位のものが夜の磯釣りでも釣れる。
サメ・フカ	鮫・鱧	わん	大きなフカやサメを総称して「わん」という。乱暴な人を「わん」とか「かちわん」ともいう。
シュモクザメ	撞目鮫	かどざめ・わん	頭部が角張っていることから。
アオザメ	青鮫	さばわん・わん	魚体の色がサバに似ていることから。
カドサメ	鯉鮫	しゅもくざめ	シュモクサメと混用。
カスザメ	糟鮫	じょうござめ	胸から頭にかけての形が漏斗(じょうご)に似ていることから。
アカシュモクザメ	赤撞木鮫	ねこざめ	
ガンギエイ	雁木鱈	かすべ・べちゃら	煮付・酢の物。厚さがうすいものの方言「べっちゃこい」から。
エイ		べちゃら	エイを総称してべちゃらという。
テングカスベ	天狗糟倍	べちゃら・かすべ かすべえ	
キシロキス	鯖鱈 白鱈	かます かまそ	磯釣りや舟釣りで釣る。近年釣客が来るようになって方言で言う人が少なくなった。
ウルメイワシ	潤目鰯	どおま・どおけん	どうまの方言を多く用いる。他の鰯より胴が丸いことから。
カタクチイワシ	片口鰯	かたくち	下あごが小さく短いことから。
マイワシ	真鰯・鰯	いわし・まいわし	マイワシと和名で呼ぶことが多い。 鰯・鰯
ムギイワシ	むぎ鰯	かみすりいわし	5月頃海岸に寄せてくるイワシ魚体がかみすり(方言)に似ていることから。
サケ	鮭	しゃけ・あけあじ	鮭と鱈(マス)と混同することがある。「あきあじ」北海道・青森の方言の移入, その訛。
マス	鱈	ます	鮭と混同することがある。 日本海の大和堆で延縄で釣る。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
カワマス	河鱒	あまごい	淡水産
アユ	鮎	あい・あえ	あい・あえと一般に言われていたが、近年アユの発音が多くなった。
ヒメ	比目	まらかち	煮ても焼いても食えない人を「まらかち」というが美味な魚。
マエソ	鱒・狗母魚	たいこのばい	魚体が太鼓のばちに似ていることから塩焼きが美味。脂肪分が全くなく小骨が多い。
ウナギ	鰻	うなぎ	
マアナゴ	穴子・海鰻	はも	はもとあなごを混用することが多い。
ハモ	鱧	はも・ぎんはも	あなごと混用しているが、あなごもはもと呼ぶ事が多い。
トビウオ	飛魚	とんぼ・あご	とびうおとはあまり言わない。あごは長崎・山陰・能登地方と共通。
サヨリ	細魚・鰯	さす・さし・さより さゆり	一般にさゆり・さすと呼ぶ。さしの方は少ない。
サンマ	秋刀魚	さんま	越廼村で水揚げされるサンマは、脂肪分が少なく美味でない。
テンジクダツ	天竺駄津 啄長魚	あおば	体は側扁細長く、口がくちばし状、魚体は青く細長いことから。
アカカマス	赤鰯 梭子魚	かます	白鰯(しろぎす)をかます・かまそとも言う。塩焼が美味。
ボラ	鰯	ぼら	河口や淡水のさしこむ所に多く群遊。
ホンサバ	鯖	さば・もうぜん・ もうじん・せんにち	成魚はさば30cm位をもうぜん・もうじん・こさば、それよりも小さいものせんにち。
ゴマサバ	胡麻鯖	さば・もうぜん・ もうじん・せんにち	せんにちは20cm位。鯖の背に黒い斑点のあるものもさばという。
ソオダガツオ	宗大鰹 惣太鰹	くろんぼ きつねがつお	一般にくろんぼと呼ぶ方が多い。
カツオ	鰹・堅魚・ 松魚	かつお	マガツオをさす。
カツオ	鰹・堅魚・ 松魚	しび・めじ	マガツオは蒲生では獲れないといわれている。カツオの方言は人々によってちがう。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
マグロ	鮪	まぐろ・しび・めじてんころ・ひらた	ひらた・めじ・しび・まぐろの順に大きくなるにつれ呼び方がちがう出世魚。
ピンナガ	鬻長	びんなが きはだ・きわだ	キワダはとれないが呼び方で混同している。
ハガツオ キツネガツオ	狐鯉	すじがつか	体側に何本も横筋の紋様があることから。
サワラ	鯖	てっぼういお	体がマグロに比べて細長いところから。
キワダ	黄肌	きはだ・びんなが	キワダとピンナガの混用
キツネガツオ ハガツオ	齒鯉	すじがつか きつねがつか	
カシキ	梶木・旗魚	かじきまぐろ	
タチウオ	太刀魚	たち	銀色のうろこは普通の魚とは逆に頭から尾へとかき落とす。
パショウカジキ	芭蕉梶木・旗魚	ばれん びょうぶだし	背びれを屏風のように立てて泳ぐことから。
ブリ	鰯	いなだ・こづくら・あおこ・らぎ・ぶり・ふくらぎ・ふくらん	いなだ・こずくら・あおこ・らぎ・わらさ・ぶり・はまちの順に大きくなる出世魚。人により順が変わる。
ヒラマサ	平政	しお・へら・ひら・かんぱち	ブリよりも美味で数も少なく珍重。また、ブリよりも大きくなる。
カンパチ	間八	へら・ひら・しお	ブリよりも扁平、ヒラマサよりも美味であるがヒラマサより小さい。どちらも夏がうまい。
アジ	鯷	あじ	7cm以下を「まめあじ」という。
カイワリ カガミダイ	貝割鯛	あじだい	全体にアジのような感がするが、体は扁平、大変美味。
ムロアジ	室鯷・鯉	もろ	マアジ(真鯷)よりせんで(楯鱗)が少ない。
		こったい	タイのような形であるが、色が黒く、あじだいに似る。
シイラ	鰯	雄：おじいら・むけんじいら 総称：しいら	雄は頭・額が大きく、ミケン(眉間)をむけんの方言から。雌はめじいらという。
ムツ	鰯	むつ	

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
キントキダイ	金時鯛	しょうじょうだい	鯛よりも赤く目が大きい。 猩猩(しょうじょう)に似ることから。
チカメキントキ	近眼金時	しょうじょうだい	キントキダイと同じように呼ぶ。
スズキ	鱸	すすき せいご	20cm位以下をせいごという。スズと濁らない呼び方
キシハタ	雉羽太	ぜんか・なめら・ きじ	ぜんかの呼び方が一般的であるが、近年なめらと呼ぶ人もでてきた。
クエ	九絵	おおいお	ハタ科の魚の中で一番美味
イサキ イクサキ	伊佐木 鶏魚	いきさき、ごがつ	幼魚を五月(ごがつ)
アカハタ	赤羽太	はた・かな	キシハタはぜんか・なめらというが、アカハタは言わない。
アラ	鯧	おきすすき	スズキは磯釣で釣れるが、スズキに似ていて沖で釣れることから。
イシナギ	石投	おおいお	クエと同じように呼ぶ。
クロダイ キチヌ	黒鯛 黄海鯽	むぎだい かわだい	麦色をしている。麦の収穫期に多く釣れる。 皮が美味なことから10cm以下こむぎだい。
マダイ	真鯛	まだい、たい	マダイ・チダイ・キダイを総称してたい。
キダイ	黄鯛	めつき れんこだい	真鯛に似ているが価格が安いから「めつき」。
メダイ	眼鯛	もんじゃく からすだい	メジナとよく似た体型であるが、沖合で釣れるメジナは磯釣。
メジナ	目仁奈	こつかい たいなど	8cm以上 こつかい 3cm以上 こもつかい 3cm以下 たいなど
チヌ	海鯽 鯉	むぎだい かわだい	釣客(関西方面)が多くチヌと呼ぶが、蒲生では全く言わない。クロダイのこと。
イシガキダイ	石垣鯛	きしがきだい	紋様が石垣に似ていることから、石垣の方言きしがき。
イシダイ	石鯛	しまだい・たかんぼ・ たかぶき・たかぼこ	10cm以下をしまだいいともいうが総称して、たかんぼ・たかぶきという。
カゴカキダイ	駕籠鯛	すすきもんど	

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
ハタハタ	雷魚・燭魚	はたはた	
タカノハ	鷹羽鯛	きつねだい・やまどり・みぎまき	顔の形が狐に似ている，やまどり・みぎまきも体色形から。
カソダイ コブダイ	寒鯛 瘤鯛	むくじ・もこじ・もくじ	アマダイに形が似ているので「くじ」。海藻の生えている岩場で釣れる。
アマダイ	甘鯛	くじ・くじだい・あまだい	
ウミタナゴ	海鯧	あかめ きんぎょだい	目の色や体色から刺身や田楽がよい。
ササノハベラ	笹葉遍羅	もんこ・めんば	雄・雌共にもんこ・めんばと呼ぶ。もんこと一般によぶ。
キュウセン	九仙・求仙 氣宇仙	あおたんば あかたんば	雄：あおたんば，雌：あかたんば，総称してたんば。
ヤナギベラ	柳倍良 遍羅	えとり いとり	いとりと一般に呼ぶ。口が小さく餌をよくとることから「え」「い」を混用する。
マトダイ マトウダイ	的鯛	ばと・ばと・ま だい・くるまだい	マトをばと・ばとと訛，紋様からくるまだいと多く呼ぶ。刺身・味噌汁美味。
カガミダイ	鏡鯛	かがみだい	マトダイと全く同じような体型であるが，丸い紋様がない。
アイゴ	藍子	かしの葉	生きている時の体色が樫の葉と同じことから。棘に毒があり刺されると激痛。
カワハギ	皮剥	めんぼ・ばくち こき・こうもり	皮がすぐはげることから。ばくちをして身ぐるみ取られることの意。こうもりの羽から。
ウマズラハギ	馬面剥	めんぼ・ばくち こき・こうもり	磯釣では釣れず，大敷網（大謀網）でよくとれる。
トラフグ	虎河豚	とらふぐ	フグでは最高の味。
フグ	河豚	でんぶく・でぶきん・ ふき・でんぶき	総称してふきと呼ぶのが一番多い。
ゴマフグ	胡麻河豚	さばふぐ	サバに似た紋様があることから「サバフグ」（鯖河豚）はとれない。
ショウサイフグ	潮際河豚 潮前河豚	うらま・ふき・ でんぶく	
マンボウ	翻車魚	まんぼ	

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
メバル	目張	めばち・はちめ	主にめばちと呼ぶ。色により金めばち・赤めばち・黒めばち。
カサゴ	笠子	どっこ・がらばち	主にどっこと呼ぶ。色により赤どっこ・黒どっこ。
クロソイ	黒ソイ	そい	カサゴに似ているが、色が黒く紋様が無い大きくてカサゴより美味。
ホッケ	鮨	ほっけ	
アイナメ	鮎並 鮎魚女	あぶら	最高25cm位まで。 秋の磯釣の王者。あぶらめとは言わない。
クジメ	久慈目	しんぞ	ホッケと同じ体形・体色であるが、磯釣りで釣れる。あぶらとは量は少ない。
		ういこ うきあがり	しんぞに似ているが鱗がなく体表にぬめりがある。磯で釣れる。食用にならない。
カナガシラ	鉄頭・金頭	かながしら ぞうご・にたり	にたりはカナガシラに似ているが少しちがう。
ホウボウ	魴 鮠 竹麦魚	ほうほう	ボと濁らない。海の中でほうほうと鳴く事から。
ツノガレイ	角 鰈	すずめ ちゃんちゃんがれ	磯刺網でとれる。美味でない。
クロガシラガレイ	黒頭鰈	ばばがれい	越廼村ではとれない北海道より移入。
マコガレイ	真子鰈	くちぼそ	口が小さくとび出している形から。
ヒレグロ	鱈 黒	べた べたがれい	ヤナギムシガレイと混用。
ヒラメ	平目・ 比目魚	へらめ	ひをへと発音することが多い。ひ・へ・せを混同。
ヤナギムシガレイ	柳蒸鰈	ひだりしば・べた・ べたがれい	大きいものは「なががれい」ともいう。
マガレイ	真 鰈	まがれい あかがれい	マガレイとアカガレイを混用。
アカガレイ	赤 鰈	あかがれい まがれ・まがれい	体裏が赤ばんでいることから混用した。
クロウシノシタ	黒牛舌	せきたんがれい せきだがれ	雪駄(せった)に似ている所から。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
ムシガレイ	虫 鱈	いしがれい	
ハゼ	鯨・沙魚・ 蝦虎魚	はぜ・はじ	はじの発音はあまりしない。
ミミズハゼ	蚯蚓鯨	どうけん・げんど・ めくさ・めくさげ んど	磯の浅い岩間の海底にいる。小さいのをめくさ・めくさげんどという。非食用。
ネズッポ	鼠 坊	ねずんぼ	
		ねずみ	戦前、四ヶ浦の底曳に多くかかり蒲生の棒手を買ってきた。
ネズミコチ	鼠 鮪	がくぶつ・こち・ たばこいお	形が細長いことから。顔がいかめしいことから。塩焼きが美味。
ミシマオコゼ	三島鱧 三島虎魚	わらはっそく もく・しおのぼり	肉が固く、わらを八束もたいて軟くならない意。実際は肉軟かい。塩焼。
ギンボ	銀 宝	げらこ	赤茶色、ダイナンギンボは緑がかっている非食用。
ダイナンギンボ	銀 宝	げらこ	下岬ではながめというが蒲生では「げらこ」としか言わない。あまり食用にしない。
イタテンギンボ	偉太天銀宝	あなねずき	穴から頭だけ出している。「ねずく」はのぞくの方言。非食用。
ヨロイタチウオ	鎧鮠魚	なまず きつねだら	淡水産、ナマズに似ていることから。冬の底曳網でとれる。「なまず食いたかったら漁師になれ」
カンテンゲンゲ	寒天現化	みんななまず みずなまず	「みずばいこ」とはあまり言わなかった。一般にみんななまず。
マダラ	真 鱈	こぼだら	マダラの30cm位までの小さいもの。
マダラ	真 鱈	たら・まだら	「たら」と言ったらマダラをさす。
スケトウダラ スケソウダラ	助党鱈 助宗鱈	しらみだら・すけと・ きじだら・すけそ	「しらみ」に似た寄生虫が沢山いることから。しらみだらが一般的に用いる。
アソコウ	鮫 鱈	あんこ	
オニオコゼ	鬼虎魚	おこじ	刺された時は人骨を煮た湯につけるとなおる。美味。
ヒイラギ		なんきんいお	

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
ニギス	似義須似鱧	めぎす みぎす	キス(鱧)に似ていることから。
		こっちょ	皮が固く、黒っぽい色。目が飛び出している。
トラザメ	虎鮫	とらざめ	紋様が虎に似ていることから。
		はががれい びろ・びろがれい	
ヤリイカ	槍烏賊	ささいか たけいか	ヤリイカ、ケンサキイカの混同する事がある。
マイカ	真烏賊	まいか・だごいか・ あかいか・ちょぼ いか	船外機やボートで行ける範囲から釣れる色が赤いからアカイカ、形の小さいものをチョボイカという。
ケンサキイカ	剣先烏賊	たけいか・やりい か・ちょぼいか	だごいか・まいか・あかいかともいう。人により呼び方に差がある。
アオリイカ	障泥烏賊	もいか・もちいか・ たるいか	小さいものは磯釣で釣れる。墨汁が多い。
コウイカ	甲烏賊	かいか・かいか・ くついか	
スルメイカ	鯛烏賊	しりくさり・ほん いか・するめいか・ とくさいか	一般にしりくさを多く用いる。肉のうすいものをかわいかという。
ソデイカ	袖烏賊	もいか・たるいか・ そでいか・めだまい か・もちいか	アオリイカをソデイカと混同することが多い。
ミミイカ	耳烏賊	みみんだこ	体型がタコに似ていることと耳が大きいことから。
カミナリイカ	雷烏賊	すみいか	
ダイオウイカ	大王烏賊	あおりいか あふりいか	冬の大時化の時、海岸に打ち寄せられることがある。
		むらさきいか	大和堆などでとれる体色が赤紫色をしている。
イイダコ	飯蛸	い이다こ	胴(頭と呼んでいる)内に飯粒状卵がある。煮付美味。
マダコ	真蛸	いしだこ いそだこ	海岸の岩場海底でとれることから。
テナガダコ	手長蛸 (章魚)	いそだこ	マダコよりも足が長い。磯でとれる。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
ミズダコ	水蛸(蛸)	みずだこ おおだこ	肉がしまらず味はマダコより劣る。春先磯でもとれる。
		すなだこ	水深5m以上の砂地海底にいる10cm前後のタコ。
フナムシ	船虫・海蛆	あもめ	海岸近くの岩場に住み魚の餌になる。非食用。
シヤコ	青龍蝦 蝦 蛄	しゃこ	泥質の海底を掘って「いわむし」と取る時でてくる。非食用。
ホッコクアカエビ	北国赤海老 (蝦・鱧)	あかえび あまえび	色が赤いことからあかえび, 肉に甘みがあることからあまえび。
ウチワエビ	団扇海老	うちわえび ぞおりえび	形がうちわやぞうりに似ていることから。
エビ	海老・蝦・鰍	ええび	エビと単に呼ぶときは, ええびと延している。
クルマエビ	車海老	くるまえび	
トラエビ	虎海老	がさえび	殻が固く抜身の刺身にしても色形は悪いが大変美味。
イバラエビ	茨海老	がさえび	
		はげえび	小型で焼くと赤くなる。美味, 安価で, 天婦羅・串焼によい。
カニ	蟹	が ん	カニを総称してがんと呼ぶ。
ヒラツメガニ	平爪蟹	あずきがん・ばたば たがん・はちがん	甲の紋様がアズキ(小豆)やハチ(蜂)に似ている。泳ぎ方がばたばたしている。
イバラガニ (ズワイガニ)	茨 蟹	えちぜんがに ずわいがに 雌	ズワイガニの名が和名になっているが, 大正始めまではイバラガニといったようである。
		せえこ・せえこが ん・くろこ 雌	ズワイガニの雌。 甲・腹ともに赤黒い卵(子)がある。(有精卵)
		せえこ・せえこが ん・あかこ 雌	ズワイガニの雌。 甲に卵がなく腹に赤い子がある。(無精卵)
		ぜんまる 雌	ズワイガニの雌。 甲に卵(子)があるが, 腹に卵(子)がない。
		みずがん ずほがん 雄	ズワイガニが脱皮して甲や殻が軟かく, 肉がしまっていない。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説 明
ズワイガニ	ずわい蟹	まこぼ・まこぼが ん・あしなが 雄	ズワイガニ・越前ガニと言わないでこのように呼び、現在もこう呼び方をする人も多い。
		べにずわい 雄	ズワイガニに似ているが、ゆでる前から真赤である。味はおちる。
モクズガニ	藻屑蟹	もうがん	親指に細い毛状が生えていることから。川と海の境にいる。
ガサミ		かいがん・かいば た・かいばたがん	ガサミを総称していう。甲が貝殻のようであることと、ばたばたして泳ぐことから。
ヤドカリ	宿借	がんぼら	ほら穴に入ったカニの意から。磯釣の餌に最適。
ウニ	雲丹・海胆	がんじょ	越廼村大味・下岬地区でがんじゃというが蒲生菜崎では言わない。ウニの総称。
パフンウニ	馬糞雲丹	がんじょ	がんじょと言えばパフンウニをさす。他は商品価値が低い。
ムラサキウニ	紫雲丹	かたがんじょ	穴の中等に住み、針が一方だけ長く伸びていることから。
アカウニ	赤雲丹	おきがんじょ	パフンウニより比較的深い所にいる為、数も少なくパフンウニより味が悪い。
ヒトデ	海星 海盤車	たこのまくら	クモヒトデ・イトマキヒトデ・ヤツテヒトデ等総てたこのまくらという。非食用。
ナマコ	海鼠	あかなまこ ふじなまこ	海藻の生える岩場の赤紫色のナマコをあかなまこ、砂地の海底にいる黄緑のナマコをふじなまこ。
ナマコ	海鼠	きびなまこ	固く黄色っぽいナマコで細長く、非食用。
クラゲ	水母・海月	くらげ・いら	アンドンクラゲやカツオノエボウシの足だけのものなど、毒のあるものをいらという。非食用
イソギンチャク	磯巾着	ぐじゃべべ	イソギンチャクを総称していう。非食用。
アメフラシ	雨降・雨虎	うしのべこ	下岬地区ではいんくだしというが蒲生菜崎では言わない。形と動き方がウシに似る。非食用。
オニイソメ	鬼磯蚯蚓	いわむし わたいわむし	岩板を割ったり泥の海底からでてくる。特に大きなものや軟かいものをわたいわむしという。非食用。
ゴガイ	砂蚕	はしか	海藻の根などにいる細くて小さい、はうのが早い、オニイソメより釣餌としてはおとる。非食用。
ヨメガカサ	嫁笠	べんべ	潮干帯にいる。カサガイの仲間をすべてべんべと呼ぶ。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
アミガサガイ	編笠貝	べんべ	べんがい・ずめがいとは言わない。食用。
ウノアシ	鵜足	おとこべんべ	カサガイの仲間でも笠のひだのあらいものを総称。非食用。
アワビ	鮑 鮓	あわび・くろあわび・おがい	貝殻が高く丸みがあってがっしりしているもの。雄貝。
アワビ	鮑 鮓	あわびめがい	貝殻が低くやや細長い、アワビの雌といい価格安い。
トコブシ	常節	あわび・こぶし	数量も少なくアワビの小さいものとして取扱っている。
クボガイ	久保貝	じゃじゃめ	肉が太く美味、塩ゆで、佃煮、そうめんのだしによい。
パティラ	馬蹄螺	じゃじゃめ けったかじゃじゃめ	クボガイに比し貝殻が高い。味はおちる。
オオコシダカ ガンガラ	大腰高雁穴	けったか けったかじゃじゃめ	パティラよりも大きくなる。貝の割に肉が少ない。
ウズイチモンジ	渦一文字		じゃじゃめに似ているが、呼び名は無く、非食用。
イシダタミ	石畳・登	きんじゃじゃめ	じゃじゃめは蓋が茶褐色であるが黄色いことから。肉にねばりがあり、美味でない。一般に非食用。
レイシガイ	荔枝貝	にしがい	イボニシを含めて一般ににしがいいい、じゃじゃめと共にゆでて食用。
イボニシ	疣螺	にしがい	レイシと共に肉に若干辛味があり、その辛味を好む人も多い。
サザエ	栄螺螺	さざえ・さんざい さんじゃい・さざい	一般にさんざい・さんじゃいという。近年上品ぶってサザエという者がふえた。
サザエ	栄螺螺 大	ばばさんざい ばばさざい	殻に葉がつき、蓋に黄茶色の色がついた大きなサザエ。
サザエ	栄螺螺 小	めくさ めくささんざい	殻が小さく、刺もない小さなサザエ、蓋に渦巻がないことから。
スガイ	酢貝	めくら めくらさんざい めくらさんじゃい	一般に非食用。
カニモリガイ	蟹守貝	たばこがい	非食用
カキ	牡蠣	かきがい	収穫量は少ないが岩場でとれる。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
バ イ	貝・蛸・海鼠	たにし あずきがい	紋様から一般に「あずきがい」と呼ぶ。エゾボラ等をばい貝ともいう。
エゾボラモドキ	蝦夷法螺擬	ちろがい・おがい・ ちろちろがい・おとこ さんざい・おきさざい	肉内部にある白いゼリー状のものを食べる と「あぶらに酔」って眼がかすむことから。
カガバイ	加賀貽	めがい・めいろが い・おきさざい・ ばいがい	あぶらに酔うこともなく、肉も軟かい所か ら雌貝という。エゾボラ等総称して、ばい 貝・おきさざい。
イガイ	貽貝	えいがい・にたり がい・からすがい	一般にえいがいという。量も少ない為か、 食用にする人は少ない。
ムラサキインコ	紫いんこ	えいがい	一般にえいがいという、食用にする人は少 ない。イガイをにたりがい、ムラサキイン コをえいがいと大別。
オオヘビガイ	大蛇貝	いぎり・いぎす	浅い岩場にて、足の裏などを切られるこ とがある。非食用。
フジツボ	富士壺	いぎり・いぎす	潮干帯に着いている、足の裏などを切られ ることがある。非食用。
イタヤガイ	板屋貝	はたてがい	イタヤガイが大量にとれたことがあるが、 ホタテ貝はとれない。
ハマグリ	蛤 蚌	はまぐり	蒲生は砂浜が多いが全くとれない。三里浜 等であさりもとれない。
ヒザラガイ	膝皿貝 火皿貝	えっちめのごべさま	食用になるが一般には食べなく名前(方言) も知らない人多し。
カメノテ	亀の手 石	ほとけのて	食用になるが一般には食べない。ヒザラ貝 以上に方言も知らない人が多い。
アオノリ	青海苔	あおぐさ	量も少ない為とる人は少ない。
アナアオサ	穴 蓴	あおぐさ	アオノリと同じ呼び方をしているのは「青 い」ことからで関心が無い。非食用。
アラメ	荒 布	あらめ・も	アラメ・カジメを混同し普通見分けられな い人が多い。
カジメ	搗 布	あらめ・も	アラメと共に戦中・戦後食用にしたが、今 は全く食べない。
ウヅウメン	海素緬	おんぞめ	酢の物、灰でまぶして乾燥し使用時水にも どす。
ギバサ		げばさ	ホンダワラの幼少なもの10cm位までを酢の 物として食用。
ホンダワラ	本 俵 馬尾藻	も	戦争中アラメ等と共に海岸で燃やし灰にし てヨード原料。

和名	漢字名	丹生郡越廼村方言	
		主に蒲生地区	説明
イワノリ	岩海苔 巖海苔	のり くろのり	12月末から3月までとれ大雪程成育が良い。
ミル	海松・水松	しょうが	戦後虫下しに用いたこともあるが、今は全く利用せず名前も知らない人が多い。非食用。
カヤモノリ	萱藻海苔	すがも	2・3月頃、潮干帯から1m水深までとれる。乾燥して食用。
ハバノリ	羽葉海苔 幅海苔	はば	潮干帯でとれる。幼いものはよいが固くなりやすい。酢の物。
モズク	水雲・海	もぞく	岩場につくもの。酢の物にした時歯ざわりが良い。
モズク	水雲・海	もおもぞく	ホンダワラ等海藻の先につくモズク、軟かですべりがよい。
モ	藻	もお	食用にならない海藻を総称していう。
ワカメ	若和布	め・わかめ・めえ	一般には「め」「めえ」と言う。耳は「めかぶ」
コンブ	昆布	かしかんぶ うちまのこんぶ	固く板状、てんぷら用をかしかんぶ、軟かく棒巻用をうちま(内海)こんぶ。北海道産。
		だいこん	明治時代、京都府沖合で底曳網にかかった。非食用。
テングサ	天草	とこってん	トコロテン・カンテンの原料になる所から。
フノリ	布海苔	とりさか とっさか	多くとっさかという。戦後までは沢山とった。着物糊・洗髪用。非食用。
ツノマタ	角又	とりさか とっさか	フノリと混用する。洗濯物の糊や髪洗に使う。非食用。

お わ り に

越廼村で獲れる魚介類について、和名・漢字名を列挙したそのおのおのについて考察すると、次のようになる。

和 名

1. 形の特徴から

ツノザメ・ウルメイワシ・カタクチイワシ・タラ・カワハギ・コウイカ・テナガダコ・メバル・コブダイ・ヒラメ・その他

2. 形が物品等に似ていることから

ホシザメ・シュモクザメ・ガンギエイ・イシガキダイ・タチウオ・イイダコ・ウチワエビ・バフンウニ・カゴカキダイ・ヤナギペラ・ササノハペラ・マトダイ・イソギンチャク・その他

3. 色彩から

クロガレイ・アオザメ・キントキダイ・ヒレグロ・ホクコクアカエビ・アカウニ・ムラサキウニ・その他

4. 動作から

トビウオ・ホウボウ・ヤドカリ・その他

5. 味から

アマダイ・アイナメ・その他

6. 自然かんきょうから

ショウサイフグ・その他

7. 他動物と形が似ていることから

ウシノシタ・ウマズラハギ・マトウダイ・トラザメ・オニオコゼ・カメノテ・ウミゾウメン・その他

8. 産地名から

ホクコクアカエビ・カガバイ・エゾボラモドキ・その他

9. 特徴、その他いくつかが複合して

タラ……皮が少し斑(まだら)、フトハラ(太腹)、形が樽に似る、切っても身が白く血が足らない

ブリ……アブラの略、アブリの上略、体が大きい、フクレリの転、ミフトリ(身肥太)

サバ……歯が小さい(狭歯)、セバキ(狭)の略転、多くくるところからサバ(多)の転、周防国佐波(さば)の地名より、セアオハ(背青斑)、セハヒラの反

イカ……形がいかめしい、イは色が白いカは背が固い等、その他魚介類についても言えるが略する。

漢 字 名

1. 形の特徴から 角鮫(ツノザメ) 潤目鰯(ウルメイワシ) 他

- | | |
|-----------|--------------------------|
| 2. 物品等に似る | 星鮫(ホシザメ) 馬蹄螺(パティラ) 他 |
| 3. 色彩から | 鯖(サバ) 九絵(クエ) 赤羽太(アカハタ) 他 |
| 4. 動作から | 飛魚(トビウオ) 鯖(タコ) 烏賊(イカ) 他 |
| 5. 自然現象から | 鱈(シイラ) 鱈(ハタハタ) 鱈(タラ) 他 |
| 6. 他動物と似る | 河豚(フグ) 魴魚(イタチウオ) 海鼠(ナマコ) |
| 7. 味の上から | 鮎並(アイナメ) 甘鯛(アマダイ) 他 |

和名で知られる魚介名と、方言の方が一般に通用する魚介類がある。

方言名

- | | |
|--------------|---|
| 1. 形の特徴から | シュモクザメーかどさめ, マグローてんころ, ウルメイワシーどおま, ハガツオーすじがつお 他 |
| 2. 物品等に似る | カスザメーじょうごさめ, ガンギエイーべちゃら, ムギイワシーかみすりいわし, マエソーたいこのばい, サヨリーさす, サワラーてっぼういお |
| 3. 色彩から | ダツーあおぼ, ソウダガツオーくろんぼ, キントキダイーしょうじょうだい, パショウカジキーびょうぶだし |
| 4. 動作から | ガザミーかいばたがん, イダテンギンボーあなねづき |
| 5. 自然現象から | クロダイーむぎだい |
| 6. 他動物と似る | ウミタナゴーきんぎょだい, タカノパーきつねだい・やまどり, カイワリーあじだい, トビウオーとんぼ |
| 7. 村外方言の転 | サメ・フカ=ワニ・ワニザメーわん, トビウオ=アゴーあご, メジナ=ツカエーこつかい, バフウンウニ=ガンジャーがんじょ, マトダイ=マトーばと, アイナメ=アブラメーあぶら |
| 8. 擬人化して | カワハギーばくちこき・めんぼ, ツノガレイーちゃんちんがれい, カゴカキダイーすすきもんど, ヒメーまらかち |
| 9. 成長によってかわる | サバーせんにち→もうじん→小鯖→中鯖→大鯖
アジーまめあじ→小鱈→鱈
ブリーいなだ→こずくら→あおこ→らぎ→わらさ→ぶり→はまち
マグローひらた→めじ→しび→まぐる |
| 10. 雄雌でかわる | シイラーおじいら・むけんじいら(雄), めじいら(雌)
キュウセンーあおたんば(雄), あかたんば(雌) |
| 11. 呼び名が多様 | ウマズラカワハギ及びカワハギ類ーめんぼ・こうもり・ばくちこき
マトウダイーばと・まとだい・くるまだい・ばと
カナガシラーぞうご・にたり
ヤナギムシカレイーひだりしば・べた・べたがれい
スケトウダラーすけとう・すけそう・しらみだら・きじだら |

12. 呼び名が多様
で混用

スルメイカーしりくさり・ほんいか・するめいか・とくさいか
ソデイカーもいか・たるいか・そでいか・めだまいか・もちいか
ケンサキイカーけんさき・やりいか・たけいか・ちょぼいか
ヤリイカーたけいか・ささいか・やりいか
イバラガニーえちぜんがに・ずわいがに・あしなが・せいこ・せえこが
ん・みずがん・くろこ・あかこ・ぜんまる・まこぼがん・
まこもずぼがん

和名と方言の使用頻度考察

越廼村で漁獲される魚介類で主として食用になるものと、日常接触する機会の多いものについてすべて記載したが、名称の起因については主なものについてのみ分類した。

越廼村で使用される和名及び方言の頻度は、次のようになると考えられる。

1. 漁獲量の少ないものは和名がそのまま使われることが多い。
2. 珍奇な形状・色彩等のものは、直感的に代名詞をあてはめ方言とした。
3. 山陰・能登方面と共通する方言が見られ、過去の交流状況を知ることができる。
4. 漁獲高の多いものは方言が多く、その呼び方は越廼村内でさえ混用され、ここに記載したものがすべて通用するものではない、即ちAとBの漁師によっても異り、水産加工者と漁業者間、魚商・運搬業者間、朝市を始め他所と交易する関係によっても異っている。その例は「イカ」、「ブリ」に於いて最も多様である。
5. 高価な魚種も方言が多い。又、成長によって若干異なる体形にも方言による呼び方が異なる。呼び方の差によっても価格が異なる場合も見られる。
6. 列挙した方言は、越廼村蒲生菜崎の漁民を中心に聞き出したもので、整理上戸惑う面もあったが、一応一般的共通性をもったものを記載した。老人と青年での差異がある時は、老人の方言の平均的呼称を記載した。その為今後、消滅する方言も多いと考えられる。
7. 漁民と筆者の間に魚介類の概念即ち会話中の魚介類が異なっている場合もあった。これらは図鑑で確認したが、それでも現物を提示してでない所にまぎらしい方言も生ずると考えられたので、それらは省くこととした。
8. 漢字名はいろいろ書かれている。例えば、サバ「鯖・青貫魚・青花魚・青魚・花飛魚他21漢字名」のように数多くあるが、日本国語大辞典（小学館）に記されている漢字名を主に用いた。広く慣用されていると考えたからである。

（丹生郡越廼中学校長）