

山間部農村と海岸部漁村における食生活語彙体系の比較

—高知方言の漬物類語彙に注目して—

研 裕 太

1 はじめに

これまでの生活語彙研究は、主に室山（1987）によって、農業や漁業等に係る生業語彙や、地域社会に生きる人々の評価に関わる性向語彙の記述・分析を中心に行われてきた。

しかし、食生活語彙体系についての研究は多くは見られない。そこで本稿では、食生活語彙の中でも、加工食品であり弁別や命名の視点が豊富な「漬物」を対象にし、高知県内で地域類型が異なる2地点での語彙体系の記述と分析を行う。さらには、青柳（1971）、室山（1987）が実践した、ことばにみられる生活認識の特徴・傾向の解明を試みるために、地域の人々が漬物をどのように命名・弁別しているかを明らかにした上で、それぞれの語彙体系を比較し、地域環境と生業が異なる場合でどのような違いが見られるのかについて考察する。

2 先行研究

生活語彙体系の記述については青柳（1971）、室山（1987）、岩城・室山（1997）などにおいて、主に風位語彙や潮名語彙、性向語彙等を対象とした先行研究が見られる。岩城・室山は、2つの農業集落の風位語彙を調査し、教示内容から帰納した要素をマトリクスに整理するという手法をとっている。そして、語彙素を量的構造・意味的構造の2面から比較し、言語外現実と併せて分析することで、地域環境・生業の違いと語彙の意味や構造の違いに相関があることを見出している。

3 研究の方法

3.1 調査内容と手順

高知県高岡郡樺原（ゆすはら）町と高知県土佐市宇佐をフィールドとして、漬物の語彙調査とその記述を行う。当該地域出身の老年層に聞き取り調査を行い、当該地域での漬物の名称と詳細な調理工程など、それぞれがどのような食品であるのかという認識について詳しい教示を得る。

本稿での漬物語彙の記述は、主に室山（1987）の風位語彙の手法に倣う。具体的には、縦軸に語彙素、横軸に意味枠を配列し、それぞれの語について得られた意義特徴を記載したマトリクス¹を作成する。この方法をとることで、人々が何に注目して呼び分けをしているのか（意味枠）が明らかになると同時に、意味記述を表にすることで地点間の比較が容易になるという利点がある。

なお、「語彙素」は室山（1987）によって「語彙を構成する最小の単位で、1つ以上の形態素と1つの意義素との結合体である」（p.584）と定義される。室山は「キタノカゼ」などの句形式の語を1つとして扱っているため、本稿はそれに従い、話者が名称として挙げたものは1つの名称とする。また、話者が挙げた漬物の種類を「モノ」として数える。更にその中で同じ種類に複数の名称がある場合、「モノ」のカウントは増やさず、名称の語数のカウントのみを増やすという方法をと

¹ 「マトリクス」とは、縦横（行列）の軸に情報を並べることによって整理する、表の1種である。

る。「モノ」があると考えられる場合でも、名称が与えられていない場合は「モノ」の種類としてはカウントしない。なお、先述した「意義素」は語彙素の意味を指し、「意味枠」は意義素から抽出された上位の枠組みを指す語である²。意味枠は個々の漬物に関して話者に自由な説明を求め、その説明に現れた要素から帰納的に導いた。

調査データは、地点別に語彙量、語形、意味構造³の3観点で分析、整理し、両地点で比較を行う。語形分析は“どのように名づけているか”という「命名基準」を、意味構造分析は、“どのように呼び分けているか”という「弁別基準」を明らかにする⁴。これらの命名基準と弁別基準を、人々の漬物に対する注目点である意味枠と照応させて分析する。

次に、「漬物」の定義についてである。「漬物」は厚生労働省によって以下のように定義される⁵。

通常、副食物として、そのまま摂食される食品であって、野菜、果実、きのこ、海藻等（以下「野菜等」という。）を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす（酒かす、みりんかす）、こうじ、酢、ぬか（米ぬか、ふすま等）、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものをいう。これらは、漬け込み後熟成させ、塩、アルコール、酸等により保存性をもたせたもの（ただし、熟成後調味のための加熱工程のあるものを除く。）と浅漬（一夜漬ともいう。生鮮野菜等（湯通しを経た程度のものを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの。以下同じ。）のように保存性に乏しいものに分類される。

本稿では、この「漬物」以外に、「野菜類を主原料とする副食物」で、使用調味料の特徴を「漬物」と共有していることから、「材料、調味料を加熱調理するもの」も対象とする。また、「短時日漬け込んだもの」の対象として、一般的に「酢の物」と呼ばれるような、当日中に食すものも含める。これらの特徴をもつ研究対象を、以降では便宜上「漬物類」と呼ぶ。

3.2 インフォーマント一覧

本研究のインフォーマントの情報を以下に示す。

3者ともに調査対象地域で生まれ育つ。年齢は調査時のものである。地域の人々の情報を元に、家庭料理や調理技術に詳しい人物を選定した。

インフォーマント1	80歳	女性	出身地：高知県 高岡郡 檜原町 下西の川
インフォーマント2	84歳	男性	出身地：高知県 高岡郡 檜原町 下西の川
インフォーマント3	75歳	女性	出身地：高知県 土佐市 宇佐町 福浜

² 室山（1987）に倣う。

³ 「意味構造」は語の意味どうしが何らかの相互関係により結ばれている集合を指す。（室山（1987）参照）

⁴ 「命名基準」「弁別基準」は、室山（1987）の使用例に倣う。

⁵ 厚生労働省 HP「漬物の衛生規範」に記された定義を引用。

3. 3 調査日時

調査は第1次2020年6月16日、第2次2020年7月15日、第3次2020年11月19日、第4次2020年12月22日の計4回行った。

3. 4 調査地点

調査地点は、方言区画が同じ土佐方言であり、かつ農作物の栽培や入手に違いが考えられる地点として、山間部農村の檮原町と海岸部漁村の宇佐を選定した。なお、檮原町では幡多方言が使用されている地域もあるが、本研究では土佐方言話者を参考とした⁶。

檮原町は町面積の91%を森林が占めている、山間部の小さな農業地域である。6区、56集落からなる。総人口は3,356人、総面積は23,651haである⁷。高知県土佐市宇佐は土佐市の海岸部に位置する漁村で、総人口は4231人である⁸。檮原町、宇佐の位置を図1、図2に示す。

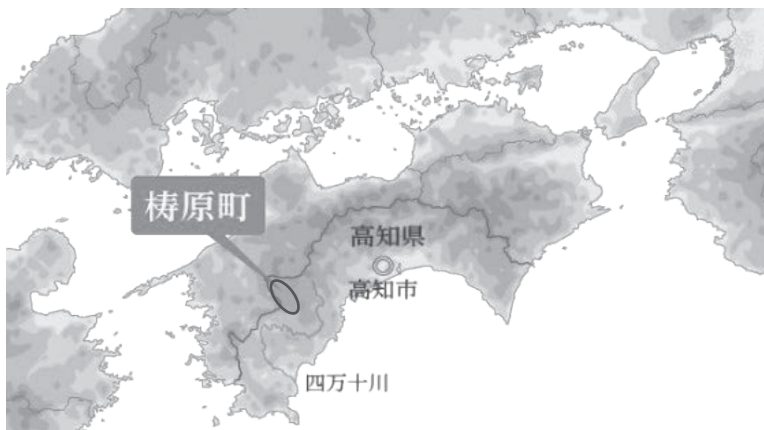


図1 檮原町の位置（檮原町 HP から引用、○印：執筆者）



図2 宇佐の位置（Yahoo!地図から引用、○印：執筆者）

⁶ 幡多方言ではなく土佐方言であると判断する上で、接続助詞や文末の語形を基準とした。

（松丸（2017）高知県宿毛方言『全国方言文法辞典資料集（3）』pp.127～142 参照）

⁷ 檮原町 HP 参照（2021年10月22日アクセス）

⁸ 土佐市 HP オープンデータ「地域別人口一覧」参照（2021年12月23日アクセス）

4 漬物語彙の記述と分析

4. 1 山間部集落（高知県禰原町）の場合

禰原町の漬物類語彙を、ある種の漬物類全体を指し、下位構造をもつ「総称的な語」と、個々の具体的な漬物類を指す「特定の漬物類の名称」の2種類に分けた。

語数は、総称的な語と特定の漬物類の名称を合わせると25語であり、「モノ」の種類は17種類であった。話者による教示から帰納できた意味枠は、材料・保存期間・調味料・塩のみの下処理・加熱調理の有無・調理法・漬け込み方・季節の8個である。

表1に語形と意義特徴をマトリクスで提示する。同じ種類の「モノ」を指す語は、名称の前に「・」をうち、1つのセルにまとめる。縦軸に名称、最上段に意味枠を並べ、各意味枠に当てはまる意義特徴を名称ごとに横軸に配列する。また、特定の漬物類の名称に記号を付し、その記号が示す上位語に所属することを表している。それぞれ、ツケモノ・ツケモン・オツケモノ…A アサズケ…B ヌカズケ…C シオモミ…D スモノ…E とする。

なお、部分的な空白はその意味枠について話者の言及が得られなかった箇所である。

表1 禰原町 漬物類語彙

上位語	名称	材料	保存期間	調味料	塩の下処理	加熱調理	調理法	漬け方	季節
A B	ハクサイノ アサズケ	白菜	2～3日	塩	あり	なし	塩を振り、しばらく置く	重石をする	冬～春
A B	キュウリノ アサズケ	胡瓜	2～3日	塩	あり	なし	塩を振り、しばらく置く	重石をする	夏
A B	ナスノ アサズケ	茄子	2～3日	塩	あり	なし	塩を振り、しばらく置く	重石をする	夏
A	タカナノ ツケモノ	高菜	1週間	塩	あり	あり	湯がいて塩を振り、しばらく置く	重石をする	8月頃
A C	・タクアン ・タクアン ズケ	大根	数ヶ月	塩 糠	あり	なし	糠と塩を混ぜた床につける	重石をする	冬頃
A	スノウメ ズケ	梅	数週間 ～数ヶ月	ラッキョウ 酢	なし	なし		樽につける	年中
A	ミョーガ ズケ	みょうが	数週間 ～数ヶ月	ラッキョウ 酢	なし	なし		樽につける	6月頃
A	ワサビズケ	わさび	数週間 ～数ヶ月	ラッキョウ 酢	なし	なし		樽につける	春先
A	ラッキョー ズケ	らっきょう	数週間 ～数ヶ月	ラッキョウ 酢	なし	なし		樽につける	春先
D	ナスノ シオモミ	茄子	当日中	塩	あり	なし		重石をする	夏頃
D	ズイキノ シオモミ	ずいき ⁹	当日中	塩	あり	なし		重石をする	夏頃

⁹ずいきとは、ハス芋の「葉と茎の間の部分（葉柄）」のことを指す。

D	キューリノ スモノ	胡瓜	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる		夏頃
E	ナスノ スモノ	茄子	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる		夏頃
E	ズイキノ スモノ	ずいき	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる。		夏頃
E	ミョーガノ スモノ	みょうが	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる。		夏頃
E	ダイコンノ スモノ	大根	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる。		9月頃
E	ニンジンノ スモノ	人参	2～3日	酢 塩 砂糖	あり	なし	砂糖・酢で 調味し鰹 節、わか め、ごまを 入れる。		9月頃

4. 1. 1 橋原の語形分析

総称的な語のうち、ツケモノ／ツケモン／オツケモノには、モノ＞モンの音訛の有無、及び接頭辞の有無による語形のバリエーションが見られた。他には、期間を示す「アサズケ」と、何に漬けるかを示す「ヌカズケ」があった。

特定の漬物類の名称から指摘できることを3点示す。1点目は、単純語と複合語、句相当の名称がそれぞれある点である。なお、複合語、句形式の語について、本稿では複合語の前部要素・後部要素と句相当の修飾部・主要部は便宜上同列に扱うこととする。語の後部要素、または主要部には「ツケモノ」「ズケ」「シオモミ」「スモノ」があるが、「ツケモノ」を含む名称は「タカナノツケモノ」1語しかない。そして2点目は、「ズケ」には期間を示す要素を伴う「アサズケ」があり、無標の「ズケ」と「アサズケ」は、期間の長短という対立関係にある点である。例えば、「ワサビズケ」「ラッキョーズケ」はいずれも数週間から数か月の保存期間で、「ハクサイノアサズケ」「キューリノアサズケ」はいずれも2～3日程度の保存期間である。長期保存の加工を表すのが、橋原の「ズケ」であり、短期の場合、「浅い」という形容詞を付した「アサズケ」となる。3点目は「スモノ」「シオモミ」類についてである。これらは短期保存が前提であるため、期間の長さを

表す「ズケ」が語形に含まれないといえる。なお、本稿における無標、有標の区別であるが、後部要素（または主要部）において「漬ける」という一次的意味のみを示す語を無標、調味料や期間などの二次的要素が含まれる語を有標と考える。

4. 1. 2 橋原の意味構造

橋原の意味構造分析からは、次の4点が指摘できる。まず1点目が、意味枠は「材料」「保存期間」「調味料」「塩の下処理」「加熱調理」「調理法」「漬け方」「季節」の8つであるという点である。そして2点目が、特定の漬物類の名称のうち、無標の「ズケ」と「アサズケ」の差は期間だけでなく「調味料」の意味枠によっても弁別されているという点である。長期保存でかつ酢を調味料とするものが無標の「ズケ」、短期保存で塩を調味料とするものが「アサズケ」、という構造である。語形上の対応と意味構造の対応でねじれが起こっていることがわかる。3点目は、後部要素が唯一「ツケモノ」である「タカナノツケモノ」についてである。「タカナノツケモノ」は、調味料と保存期間の面で「ズケ」と「アサズケ」の対立関係から外れた位置にあることから、「タカナノツケモノ」特有の「湯通し」という加熱調理が語形の決定にかかわっている可能性が考えられる。以上をまとめると、後部要素の「ズケ」と「ツケモノ」は「加熱調理」と「保存期間」の意味枠で語形式が決定されるといえる。4点目は、「シオモミ」「スモノ」についてである。これらは短期保存を前提とし、酢を用いるが短期保存のものには「スモノ」、塩を用いて「アサズケ」よりさらに短期保存のものは「シオモミ」が後部要素として表れた。

4. 2 海岸部集落（高知県土佐市宇佐）の場合

得られた語数は18語、「モノ」の種類は14種類であった。意味枠は、材料・保存期間・調味料・塩の下処理・加熱調理・天日干しの有無・漬け方・調理法・季節の9個である。表1同様に「総称的な語」は記号で表し、「特定の漬物の名称」にその記号を付した。それぞれ A・・・ツケモノ／オツケモン B・・・ヌカズケ いずれの上位語にも所属なし・・・N とした。

表2 宇佐 漬物類語語

上位語	名称	材料	保存期間	調味料	塩の下処理	加熱調理	天日干し	調理法	漬け方	季節
A	ハクサイズケ	白菜	1週間	塩鷹の爪	あり	なし	あり	2～3日天日干しした後、3日間塩水につけ、それを絞り新しく塩に漬ける。		11月頃
A	キューリズケ	胡瓜	1週間	塩鷹の爪	あり	なし	なし	塩につける		
A	カブズケ	かぶ	1週間	塩鷹の爪	あり	なし	なし	塩につける		
A	・タクアン ・ダイコン ノツケモノ	大根	3ヶ月～	糠塩鷹の爪	なし	なし	あり	10日間天日干しし、糠と塩で漬ける。	樽で漬ける	11月頃

A	・ダイコン ノホソズケ ・ダイコン ノフルズケ ・フルズケ	大根	半年～ 1年間	糠 塩 鷹の爪	なし	なし	あり		樽で漬ける	11月頃
A	カブ	かぶ	2～3ヶ月	糠 塩 鷹の爪	なし	なし	あり	2～3日天日 干しし、糠 で漬ける。	樽で漬ける	2月頃
A	ナスノ ヌカズケ	茄子	2日間	糠 塩 鷹の爪	なし	なし	なし	糠と塩の漬 け床に漬ける。	取り出す度 に新しいも のを漬ける	6月頃
A	キュウリノ ヌカズケ	胡瓜	2日間	糠 塩 鷹の爪	なし	なし	なし	糠と塩の漬 け床に漬ける	取り出す度 に新しいも のを漬ける	6月頃
A	ニンジンノ ヌカズケ	人参	2日間	糠 塩 鷹の爪	なし	なし	なし	糠と塩の漬 け床に漬ける	取り出す度 に新しいも のを漬ける	11月頃
N	スカブ	かぶ	4～5日	酢 砂糖 昆布 鷹の爪	あり	なし	なし	薄切りにし て塩で揉 み、絞っ てから調味 する。		12月
N	チャーテ ¹⁰	隼人瓜	約1ヶ月	醤油 砂糖	なし	あり	なし	調味料で 煮付ける		11月頃
A	ハリハリズ ケ	大根	約2週間	酢 みりん 醤油 砂糖	なし	なし	あり	細切りにし て天日に干 し、調味料 で漬ける。		11月頃

4. 2. 1 宇佐の語形分析

まず、構原同様、「総称的な語」と「特定の漬物類の名称」を整理する。

総称的な語は、構原と同様に、モノ>モンの音訛の有無と接頭辞の有無による語形のバリエーションが見られた。また、何につけるかを示す「ヌカズケ」があった。

次に、特定の漬物類の名称からは、次の2点が指摘できる。まず、構原町同様に前部要素と後部要素（修飾部と主要部）に分けられる語と分けられない語がある点である。前部要素、または修飾部には主に食品名を示す語がある。後部要素、または主要部には無標の「ツケモノ」「ズケ」があり、「ツケモノ」は1語しかない。「ズケ」には期間を示す要素を伴う「フルズケ」「ホソソズケ」と、何に漬けるかを示す「ヌカズケ」がある。なお、「フルズケ」については一見総称的な語にも思えるが、「半年以上漬けた大根の糠漬け」のみを指すため、特定の漬物類の名称とした。2点目は、例外の語形がある点である。「ハリハリズケ」については、加工する野菜の名称が入っておらず、前部要素として「食感」を意味する語がくる点で例外である。「ハリハリズケ」は、宮崎県発祥の郷土料理であるとされており、食感や食べたときの音にその名が由来する。全国的に使われている共通語形である可能性もあるが、構原に「ハリハリズケ」がないことも踏まえると、宮崎との海を隔てた交流の可能性を否定できない。「チャーテ」「カブ」については、食材名のみの単純語で漬物類を指す点において例外である。

¹⁰「チャーテ」は高知方言でハヤトウリ（隼人瓜）のことを指す食材名である。

4. 2. 2 宇佐の意味構造

宇佐の意味構造からは、3点指摘できる。1点目は意味枠が「材料」「保存期間」「調味料」「塩の下処理」「加熱調理」「天日干しの有無」「漬け方」「調理法」「季節」の9つからなる点である。2点目は、特定の漬物類の名称のうち、無標の「ズケ」は「調味料」の意味枠によって他と弁別されている点である。塩に漬けるものが「ズケ」である。主要部が唯一「ツケモノ」である「ダイコンノツケモノ」は、「タクアン」をはじめとし、様々な呼称がある。「タクアン」を長期間漬けたものは「フルズケ」「ダイコンノフルズケ」「ダイコンノホゾンズケ」と呼ばれているが、いずれも「モノ」の種類であった。ここでは、「ズケ」と「フルズケ」という語形の対応と使用する調味料の対応で構原と同じようなねじれが起こっている。3点目は、「チャーテ」と「カブ」についてである。「チャーテ」は唯一「加熱調理」という意味枠によってその他の漬物類と弁別される。「カブ」は「スカブ」や「カブズケ」と「調味料」の意味枠で弁別される。食材名のみで漬物類を指すことから、カブを使用した漬物類の中でも「スカズケ」が最も一般的であると考えられる。

5 地点間の比較

5. 1 語彙量の比較

語彙量は、構原が25語、宇佐が18語であった。また、「モノ」としての漬物類自体の数は構原が17個、宇佐が14個であった。

次に、共有語彙と特有語彙という観点から比較をすると、合計30語のうち、構原特有語彙が12語、宇佐特有語彙が15語、共有語彙が3語であり、両地点でほとんどが特有語彙であるという結果になった。共有語彙は「ツケモノ」「スカズケ」「タクアン」である。共有語彙の3語はいずれも地方方言としての共有語彙ではなく、全国的に用いられている共通語形が流入したものだと考えられる。このうち、特定の漬物類の名称である「タクアン」は、唯一「人名」が要素に含まれる語形である。「タクアン」は古くからある呼称¹¹で、また今日は商品名としても一般的であるため、両地点でこれらの共通語形を使用するようになった可能性が高い。つまり、「タクアン」はその呼称の伝播によって、それぞれの地点の語彙体系に後発的に加わった語であるため、命名ルールにおいて例外的な位置にあると説明することができよう。また、構原と宇佐で大きく異なったのがこの「タクアン」類の語数の違いである。構原は「タクアン／タクアンズケ」の2語であったのに対し、宇佐は「タクアン／ダイコンノツケモノ」、さらに同じ食材でも特に半年以上漬けたものを指す「フルズケ／ダイコンノフルズケ／ダイコンノホゾンズケ」を合わせると5語であった。宇佐の「ダイコンノツケモノ」「ダイコンノホゾンズケ」「ダイコンノフルズケ」のような句形式の語が「タクアン」と併存していることは、共通語の「タクアン」が定着していないことを意味すると考えられる。両地域で共通語形が広く使われているが、定着度には違いがありそうだ。構原においては、「ズケ」「アサズケ」に対応する主要部として「スモノ」「シオモミ」があったことが特徴であった。「スモノ」「シオモミ」はいずれも調味料が「ズケ」「アサズケ」に対応しているながら、「ズケ」「アサズケ」よりもさらに保存期間が短い方向に分化した語である。

本研究では方言域が変化しない高知県内で調査を行ったが、漬物類語彙には地域方言としての

¹¹「沢庵漬け」という名称は、享保2年（1717年）の『書言字考節用集』や安永4年（1775年）の『物類称呼』などにも記述がみられる。また、「沢庵漬け」の略称「沢庵」の使用は文化6年（1809年）に刊行された、式亭三馬著の滑稽本『浮世風呂』などにみられる。（『日本国語大辞典』（1974）参照）

共有語彙が表れず、共通語形以外は全て特有語彙であったことから、地域差が大きいといえる。

5. 2 意味枠に注目して

それぞれの地点で得られた意味枠は、橿原で 8 種類、宇佐で 9 種類であった。この意味枠を「命名基準となる意味枠」「命名には使用されないが弁別基準のみに用いられる意味枠」「命名にも弁別にも使用されない意味枠」の 3 段階で分類すると、図 3 のようになる。

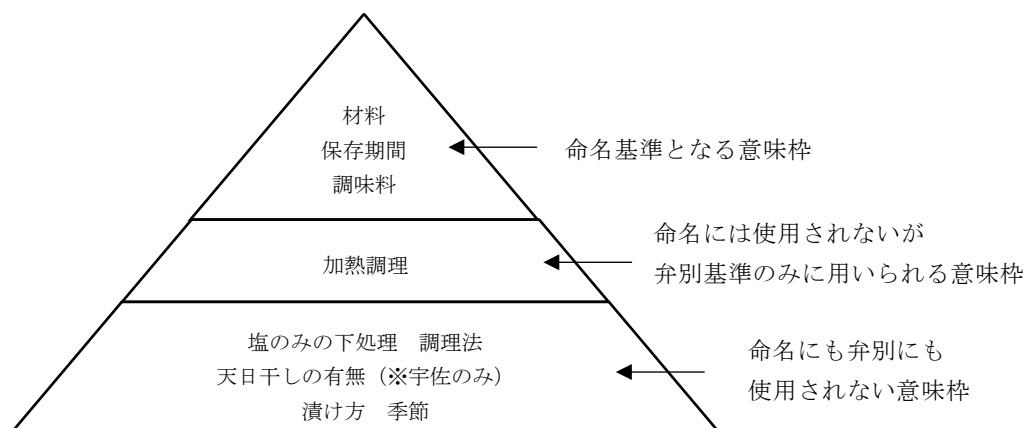


図 3 意味枠の分類

図 3 から、橿原、宇佐ともに「材料」「保存期間」「調味料」の 3 つの意味枠が、語形に現れる「命名基準」であることがわかる。更に、「命名には使用されないが、弁別基準のみに用いられる意味枠」に注目すると、両地点ともに語形に使用された「保存期間」「調味料」に加えて「加熱調理」という意味枠が追加されている。これらの「命名基準となる意味枠」「命名には使用されないが弁別基準のみに用いられる意味枠」である「材料」「保存期間」「調味料」「加熱調理」の意味枠は、優先度の高い意味枠といえる。共有語彙と特有語彙という観点から見ると、特有語彙がほとんどであり、橿原と宇佐で地域差が大きいと述べた。しかし意味枠という観点から見ると、命名基準となる意味枠、弁別基準となる意味枠は共通しており、捉え方には地域差がないといえる。

5. 3 調味料別の語形比較

ここでは、調味料別に両地点の漬物類語彙を整理し、同じ調味料を使用した漬物の名称の違いを比較する。以下表 4 に整理する。○○には加工する食品（野菜）の名称が入る。

表 4 漬物語彙 調味料別比較

調味料	橿原	宇佐
塩	アサズケ ○○＋ノ＋アサズケ タカナ＋ノ＋ツケモノ シオモミ ○○＋ノ＋シオモミ	○○＋ズケ
糠	ヌカズケ タクアン タクアンズケ	ヌカズケ ○○＋ノ＋ヌカズケ タクアン ダイコン＋ノ＋ツケモノ ダイコン＋ノ＋ホゾンズケ フルズケ ダイコン＋ノ＋フルズケ カブ

酢	〇〇+ズケ ス+ノ+ウメ+ズケ スモノ 〇〇+ノ+スモノ	ス+カブ
醤油	－（モノが存在しない）	ハリハリ+ズケ チャーテ

語形に注目すると、食材名がそのまま使用されているのは、「カブ」「チャーテ」の2語である。

調味料が塩のものを見ると、構原と宇佐で同じ食材を使用し、ほぼ同じ調理法で作られているものもあるが、語形の一致が見られない。さらに、宇佐は後部要素が無標の「ズケ」のみであるのに対し、構原は「アサズケ」「ツケモノ」「シオモミ」のパターンがある。塩を用いた漬物の名称が期間の短い方向へ分化していることから、保存に対する認識の違いが考えられそうである。

次に、調味料が糠のものに注目すると、先ほど指摘した「タクアン」類の語数の差に加えて、構原はいくつかの野菜を糠に漬けるにも拘わらず、野菜の名称が語形に表出しない（「〇〇ノヌカズケ」という語形にならない）現象が起こっていることがわかる。これは、糠で漬けた食材を細かく呼び分けていないということであり、先ほどの「アサズケ」と比較すると、塩で漬けたものよりも語構造が単純であると言える。ここで、宇佐の「タクアン」類について、新たに以下の可能性を指摘する。マトリクスからもわかるように、大根以外の食材は糠に半年以上漬けることがない。また教示文からは、糠は食材が傷みやすくなるため漬物にあまり使用しないという情報が得られた。これらを元に考えると、唯一糠を使用して長期間漬け込む「タクアン」類は、その保存期間の長さという意義特徴によって、「フルズケ」や「ホゾンズケ」といった語形が定着し、そこに共通語として新しく流入した「タクアン」という語形と併存しているのではないだろうか。

最後に、酢を用いた場合について見る。構原は酢を用いた場合に後部要素が無標の「ズケ」となり、いくつかの野菜を用いるのに対し、宇佐は「スカブ」1語のみである。また、酢を用いた漬物類では、「スノウメズケ」と「スカブ」が、食材名の前に調味料名が置かれる構造になっている点が特徴的である。なぜ酢という調味料の場合にのみ、このような連体修飾の対象と方向の変化が起こるのかは現時点では説明できない。

5. 4 意味構造の比較

ここでは、漬物類がどのように弁別されているのかに注目する。まず、無標の「ズケ」とそれ以外のものに弁別する場合である。無標の「ズケ」を含む語は、それが地域の人々にとっての漬物類として典型的、一般的なものであると考えることができる。無標の「ズケ」が表れるのは、構原では調味料が酢、宇佐では塩の場合であるが、構原における「酢が典型的な漬物類の調味料である」という認識は、一般的な「漬物」のイメージとは少し異なるものであると感じられる。河野（1974）には「（前略）漬物の多くには塩が用いられる。もともとは、塩漬けにしたものが漬物であると考えてもよい。（中略）漬物の種類としては塩漬けがもっとも多く、ぬか漬け（中略）などがある。」（前略・中略は執筆著）と書かれていることから、漬物の典型は塩漬けだといえる。ここから、宇佐の人々は一般的な漬物への認識を持つと考えることもできるだろう。

また、無標の「ズケ」以外の弁別基準でも優先度の高い調味料が異なっている。調味料以外では、構原の「湯通し」という基準がみられる。湯通しするものは「タカナノツケモノ」のみである。宇佐で加熱調理するものは「チャーテ」のみである。以上を整理すると、構原の弁別基準は、

「酢に漬けるか」「長期保存するか」「塩に漬けるか」湯通しするか」「数日もつか」の 5 点である。宇佐の弁別基準は「塩に漬けるか」「糠に漬けるか」「半年以上漬け込むか」「酢に漬けるか」「加熱調理するか」の 5 点である。檮原と宇佐の弁別構造を図 4、図 5 に示す。

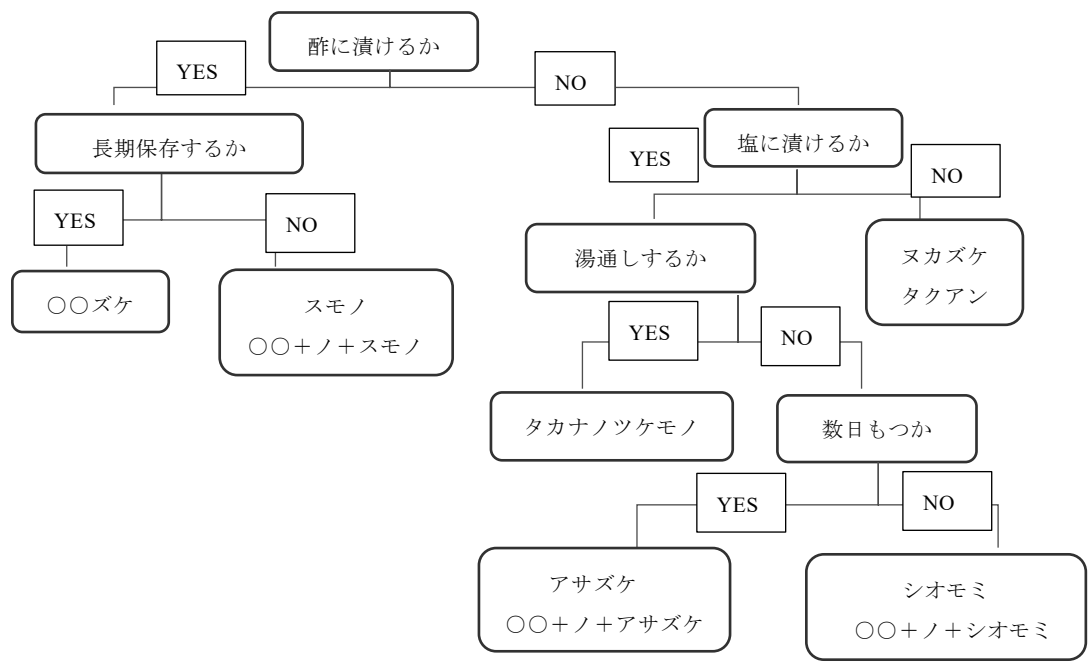


図 4 檮原町 漬物類語彙 弁別構造

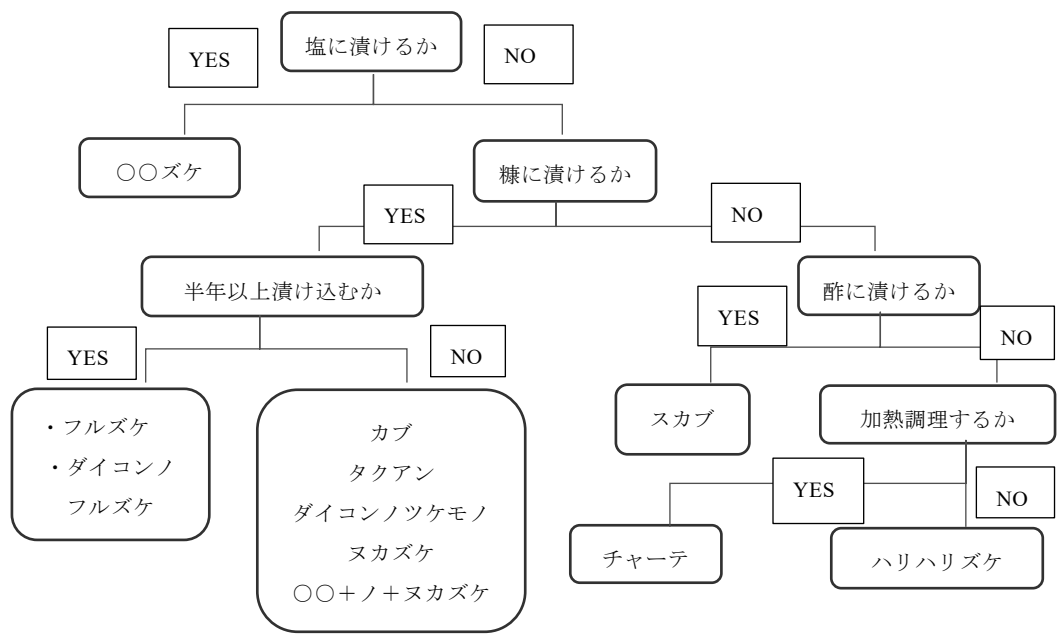


図 5 宇佐 漬物類語彙 弁別構造

2 地点の語彙体系を比較した結果、以上のような違いが明らかになった。なぜこのような地域差がみられるのかについて、現段階で考え得る範囲での見解を示す。

山間部地域である構原では農業が盛んであり、各家庭で年間を通して様々な野菜が豊富にとれることから、食卓においてはその調味が重視され、数多くの漬物類語彙が存在していると考えられる。そして、本来の保存食的性格が薄れていく中で、保存に必要とされていた「塩分」を除いた、簡易的な漬物類や酢を用いた漬物類が発達したのではないだろうか。構原町で無標の「ズケ」が酢を調味料としていること、また短期方向に語が分化していることとの関係性が指摘できよう。

一方、漁業中心である海岸部地域の宇佐では、各自で野菜を栽培するよりも、農家から野菜を譲渡される方が多いことが、話者の教示からわかる。宇佐では構原に比べて漬物にする野菜が少ないために漬物の選択肢が限られること、また「塩漬け」以外の各語彙素が構造としてまとまりを形成しておらず、例外的な位置にある語彙素が多いことなどは、無標の「ズケ」が典型的な「塩漬け」となっていることの理由の一部となっている可能性がある。

漬物類の語彙体系において地域差が生まれた可能性は他にも考えられるが、本研究では都合上、長期間の調査、詳しい追加調査ができなかったため、以上のことを指摘するに留める。

6 おわりに

本稿では、構原と宇佐の漬物類語彙体系を記述し、語彙量・語形・意味構造の観点から分析、比較を行った。そして、地点間で「無標の語・有標の語が表れる漬物の種類」に大きな違いがあることを示した。

語彙量については、山間部と海岸部という地域環境面の差が顕著に出た結果となった。野菜が多く採れる山間部では語彙量も「モノ」の種類も多かった。

また語形については、語形に表出する意味枠は全く同一であったが、調味料別で名称を比較すると、同じ調味料を用いても造語発想が異なることが明らかになった。構原では「アサズケ」という語形が見られることや、「シオモミ」「スモノ」を含めた多くの漬物類が「期間の短い方向」に分化していることが特徴的であった。一方、宇佐では「ホゾンズケ」や「フルズケ」という長期方向へ分化した語形がみられること、「カブ」「チャーテ」といった食材名だけで漬物を指す語があること等が特徴的であった。

意味構造の面では、両地点で無標となる漬物類の意義特徴が異なった。構原では、無標の「ズケ」が表れるのは、酢を用いて長期保存される漬物類である。ここから、構原の漬物の典型は「酢漬け」だといえる。一方、宇佐では「ハリハリズケ」を例外として、無標の「ズケ」が表れているのは塩を用いた漬物類である。ここから、宇佐では漬物の中でも「塩漬け」が典型であると考えられる。

本研究での調査は単発的な聞き取り調査であったが、より正確且つ詳細に調査を行うためには、それぞれの地点で1年間を通しての暮らしを調査するなど、民俗学的なアプローチが必要となってくる。現段階では、本研究で明らかになった語彙体系の地域差を言語外現実と併せて解釈するには不十分であるため、更なる検討が求められる。

参考引用文献

青柳精三（1971）『神津島ことばのカゼ（風）の意味』 東京教育大学文学部紀要 83 pp.1-10

岩城裕之・室山敏昭（1997）『大崎下島大長方言の農業従事者における風位語彙について』

内海文化研究紀要 24 pp.27-52

厚生労働省 HP「漬物の衛生規範」（2022 年 5 月 30 日アクセス）

https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130201_9-1.pdf

河野友美（1974）『改訂 食品事典 7 つけもの』 真珠書院

小学館大辞泉編集部編（2012）『大辞泉 第 2 版』下巻 小学館

昭和出版研究所編（1964）『日本百科大辞典』第 9 巻 小学館

土佐市 HP オープンデータ「地域別人口一覧」（2021 年 12 月 23 日アクセス）

https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.city.tosa.lg.jp%2Ffile%2Fopendata%2F202103_09.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK

日本大辞典刊行会編（1974）『日本国語大辞典』 小学館

広島女子大学国語国文学研究室編（1982）『農業社会の食生活語彙』 溪水社

広島女子大学国語国文学研究室編（1989）『漁業社会の食生活語彙』 溪水社

松丸真大（2017）高知県宿毛方言 『全国方言文法辞典資料集（3）』 pp.127-142

室山敏昭（1987）『生活語彙の基礎的研究』 和泉書院

構原町 HP（2021 年 10 月 22 日アクセス）<http://www.town.yusuhara.kochi.jp/town/introduction/>

（広島大学大学院博士課程前期 1 年）