

論文

# 『救饑提要』における山口方言植物・海産物語彙（2）

## Yamaguchi Dialect Vocabulary for Plants and Marine Products from the “KYUKI TEIYO “ (Part2)

梶村知美<sup>1</sup>、池田史子<sup>2</sup>

要旨：

布施御牆<sup>ふせみかき</sup>によって飢饉を乗り切るための指南書『救饑提要』<sup>きゅうきていよう</sup>が嘉永3年（1850年）に編まれた。近世は、幾度となく飢饉に見舞われ、食糧事情は深刻であった。本稿の目的は、同書の中にある海産物の救荒食物を検討し、その標準和名を比定することである。『救饑提要』が出される以前の享保19年（1734年）、8代将軍徳川吉宗は、全国諸領に対し、諸国の産物の調査を命じた。萩藩でも長門と周防の産物を調査し、その結果を幕府に報告している。その際すでに方言だと指摘された言葉も、『救饑提要』にそのまま載せている。一般の人に分かりやすい工夫がされており、当時の山口方言を知る上で貴重な資料である。

キーワード：『救饑提要』、救荒作物、山口方言

Abstract:

In 1850, Fusemikaki created the guidebook “KYUKI TEIYO” as a guide to overcoming the famine. In the early modern period, there were many famines, and the food shortage was dire. The purpose of this paper is to examine the emergency Marine Products foods listed in the book and their standard Japanese names. Before the publication of “KYUKI TEIYO”, in 1734, the 8th Shogun Tokugawa Yoshimune ordered lords of the domain across the country to carry out an investigation of the local natural resources. The Hagi domain also conducted an investigation into the natural resources of Nagato and Suo, and the results were reported to the shogunate.

Words that were already identified as dialects were also included in the “KYUKI TEIYO” and written in the same manner. The “KYUKI TEIYO” was designed to be easy to understand for the general public, and is a valuable resource for understanding the Yamaguchi dialect of the time.

Keywords: “KYUKI TEIYO”, famine foods, Yamaguchi dialect

### 1. はじめに

江戸時代、長く鎖国を行っていた日本の食料自給率は、100%であったと言われている。加古（2011）は、「食料自給率が100%であるから食料安全保障は万全であったかというところでもない。江戸時代には、不作で食料生産が減少し飢饉が何度も発生して、多くの人が栄養失調で死亡している。食料自給率が100%であっても、食料の安全保障は確保されていなかった」としている。日本列島の江戸時代は、「小氷期 Little Ice Age」と呼ばれ、寒冷期にすっぽり入っている。歴史気象学では、江戸時代の気候変動は40～50年の周期で寒冷な時期と温暖な時期とが、繰り返されていた。江戸時代の飢饉として有名なのは、「寛永の飢饉」「享保の飢饉」「天明の飢饉」「天保の飢饉」であり、いずれもこの寒冷な時期に該当している（倉地 2016）。

江戸時代後期の嘉永3年（1850年）に長州藩では、布施御牆<sup>3</sup>によって、飢饉を生き延びるための指南書として、食物や調理法を記した『救饑提要』が編まれた。寒冷な時期の中でも特に1820年から1850年は深刻であったとされ、1850年は全国的に寒冷期が続く中、長州藩では厳しい食糧事情であったことが推察される。他の藩でも同様に、飢饉救済の手引書が作られている。例えば、米沢の荳戸善政による『かてもの』（1802）や、出雲の山本安良が著した『喰延食品』（1839）などがあった。

菊池（2019）は、「救荒書に可食植物の処理方法が詳しく書かれているのは、農民の間にその経験知が乏しくなっていたことの表れでもあっただろう」としている。『救饑提要』より前の天保13年（1842年）にまとめ

<sup>1</sup> 基盤教育

<sup>2</sup> 国際文化学部文化創造学科

た『防長風土注進案』の別冊『諸邑救荒扶食』には、調理法は記されていない。したがって、調理法まで記されている『救饑提要』はより実用性重視で、長州藩内の一般人にも分かりやすく再編集したと考えられる。

本稿で取り上げる海産物が、非常食としてどのような意味を持っていたのだろうか。菊池（1994）は、天明の飢饉における南部地方（盛岡藩・八戸藩）を例に検討している。そこでは、救荒食として代表的な海産物は「めのこ」（海布子）であった。「めのこ」というのは、「昆布を細かく切ったもの」であり、飯を増量させるのに用いた（菊池 1994）。同様に、長州藩でも、海産物を飯の増量に用いた可能性が高い。

中間・中田（1999）は、「庶民全般が海藻を食するようになったのは、『庭訓往来』にもみられるように、食料が豊かになってきた室町時代以降といえるであろう。江戸時代になると、食物の流通が盛んになり、養殖も行われるようになった。救荒食としての価値も注目され、海藻食の習慣は急速に庶民階級に浸透していった」としている。『救饑提要』が出された江戸の終わり頃には、すでに海藻が庶民に浸透しており、飢饉食の一つに海産物が重要な役割を担っていたであろう。

## 2. 研究の目的

筆者らは、拙稿「『救饑提要』における山口方言植物・海産物語彙（1）」の中で、主に植物を扱い、『救饑提要』にある救荒食材を比定し、特に山口方言で書かれている植物名にはどのようなものがあるのかを取り上げた。『救饑提要』には、115種類の植物や海産物が、飢えを救う食物として掲載されているが、同著で「植物に関する100語を取り上げたが、半数以上は山口方言で書かれていた」と報告した。

山口方言で書かれている海産物を比定するにあたり、絵図が残されている資料が参考になる。それらは、『救饑提要』が発刊される100年以上前のものである。絵図が残されている背景には、享保19年（1734年）、8代将軍徳川吉宗の命により、全国諸領に対し、『諸国産物帳』の編纂が指示されたことにある。『諸国産物帳』については後で詳しく述べるが、丹羽正伯<sup>4</sup>が全国から出された産物帳を自ら確認し、不明な語彙については説明の再提出を求めた。そのため、長門と周防の国に残る絵図や説明を記した『長門国産物之内江戸被差登候地下図控』元文3年（1738）には124点、『周防国産物之内絵形』（元文年間）には80点の絵図が示されている。多くの語彙に再提出が求められたことが分かる。ここに残された名称が標準語形でなかったとしても、幕府に提出するものに意図的に方言を使用したとは考えにくい。他地域では使用しない名称であるという認識はなく、いわゆる「気づかない方言」に相当するかもしれない。「気づかない方言」とは、小林・篠崎（2003）によると、「地域性を持っているにもかかわらず共通語形であると認識され、消滅せずに現在の若年層にも根強く使われているもの」であり、当時の長州藩内では一般的な名称であったことが窺える。

語彙資料として『産物帳』を扱い検討したものに、田籠（1990）、（1991a）、中村（2005）などがある。田籠の両論文は、広戸惇（1965）『中国五県言語地図』（風間書房）に現れている方言分布と『産物帳』との対照を通して、方言語彙の検討を行ったものである。中村（2005）は、『享保元文諸国産物帳集』の中からイヌ族に関する語彙を抽出し、特にオオカミに相当すると考えられる語彙を分析したものである。

『救饑提要』より25年前の文政8年（1825年）8月に、長州藩では貯穀奨励として、「自力囲穀教諭書」を木版印刷で配布している（添付資料1）。長州藩では、不作の年に備えて餓死者をなるべくさないように、あらかじめ様々な手立てを考えていたことが窺える。日野（1958）は、「この教諭書のために天保8年（1837）の大飢饉に防長両国の餓死者は極めて少なかったということである」としている。「自力囲穀教諭書」では、まず、「この紙をあさ夕見る所にはり置へし」とし、常日頃から食べ物を備蓄することを意識させ、奨励していることが分かる。また第3項には、

麦、あは、黍、そば、稗、切干のさつまいも、葛の根、其外木の実、木の芽類、干蕪、干大根等の野菜又は海草類にても食用になるものならば何にても貯置く

とあり、海草の備蓄も推奨している。「自力囲穀」とは、石川（1976）には、「享保の大飢饉後、自力で飢

<sup>3</sup> 布施御膳通称虎之助…中略…萩藩大組士なり、仕官して検使役より郡代官を歴て地方右筆の劇職に至り晩に遠近方となれり…中略…博学多識、深く藩の典故に通じ、また国典古記に精しく、毛利家の記録を整理し、また小郡宰判風土注進案を編纂す（『増補 近世防長人名辞典』）。

天保11・3・11小郡代官～15・9・4但等分小郡代官やくざの御用取捌、15・9・4唐船方添役並当職右筆兼～弘化3・3・29、嘉永6・6・3 姥倉堀通誤用掛検使兼帯～安政3.1.4（『萩藩職役人名辞典』）

<sup>4</sup> 1700～52（元禄13～宝暦2）江戸中期の本草学者・医学者。伊勢国松坂生まれ。京都に出て山脇玄修を師とし、並河天民に医学を学ぶ。また本草学を稲若水について修めた。…中略…1734年稲若水の「庶物類纂」続修を命ぜられる。これとともに幕府の諸国産物の調査が行われた（『日本人名辞典』）。正伯の師である稲若水が『庶物類纂』を未完のまま没したため、後継として未完分の編集を命じられた。

餓に備えて囲穀が行われた。当初は自宅で貯穀したが、これでは目的が達成されないことが多いために地下米蔵で囲穀した。米粉だけではなく雑穀や乾野菜等も囲っている」とある。三輪（1938）は、「自力囲金穀は自己の使用を主たる目的とし公共的性質を有せないので其の使用及び蓄積が比較自由であった」としている。長州藩内では、度重なる不作時の飢饉に備えていたことが窺える。

本稿では、引き続き、植物語彙を除いた15種類の海産物について分析を行う。掲載された海産物は、三方を海で囲まれた長州藩では身近にありながら、平時にはそれほど食されてこなかった食材だと考えらえる。その多くは、植物語彙同様、一般人に分かりやすく示すために、方言で書かれているのではないかと推察される。そこで、本稿では、『救饑提要』にある救荒食物を比定し、特に山口方言で書かれている海産物にはどのようなものがあるのかを明らかにすることを目的とする。

### 3. 資料について

『救饑提要』が書かれる以前に、近世の長州藩内で海産物を調査したものにどのようなものがあるのだろうか。表1には、主な文献とその内容を時系列に示す。成立年が書かれていない文献は頃と付す。

表1. 主な産物調査に関する文献

成立年	文献	内容
元文元年 (1736年)頃	周防国吉川左京領内産物井方言	「周防国産物帳」の基礎資料になったものの一つで、萩領の支領である岩国領の産物帳。
元文2年 (1737年)	周防産物名寄・長門産物名寄	萩藩の享保・元文の産物調査に従事した中心人物烏田智庵の編集したもの。「長防産物名寄」は「両国本草」とも呼ばれ、「長門産物名寄」と「周防産物名寄」の2巻に分かれ、両国の産物帳本帳との見方もある。
元文3年 (1738年)頃	周防国産物之内絵形 長門国産物之内絵形	幕府に提出した周防・長門両国の産物のうち、丹羽正伯の指示で絵図の提出が求められたもの。
天保12年 (1841年)前後	周防国風土記(風土注進案) 長門国風土記(風土注進案)	長州藩において、幕末の天保改革に関連してくわだてた『国郡志』編集の資料として、藩内全領域11郡17の各町村から注進させた明細書き出しを、代官所で考訂編集した地誌。統計的数値は、ほぼ1842年(天保13)の計数。

(『享保元文諸国産物帳集成』、『山口県百科事典』より筆者作成)

#### 4. 調査結果

##### 4.1. 調査対象語

『救饑提要』には、「飢を救う食物」として、115語が掲載されている。そのうち植物に関する100語は梶村・池田（2023）で扱ったため、本稿では海産物に関する15語のみを扱う。調査対象語は、表2の通りである。記載の表記は、原文に従う。

表2. 『救饑提要』にある海産物

田にし	うんきう	つがに	にな	ゐ	はばり	いしこぶ	とまのけ
とりのあし	かぢめ	あをさ	かにのす	あぢも	かるも	ねこも	

前述した『諸邑救荒扶食』の調査が天保13年（1842年）であり、『救饑提要』の1850年とほぼ同時代である。海産物が列挙してある『救饑提要』と比べ、『諸邑救荒扶食』にはその産物がどこに生息しているかまで記してあり、今後海産物を比定するにあたり、参考となる資料である。『救饑提要』にも記載がある語は網掛けを施した。

表3. 『諸邑救荒扶食』にある海産物

海草の部							
小ぶのり	をこ	とりのあし	とまのけ	あおさ	かにのす	もつく	いぎす
ねこも	わかめ	ひじき	海ぞうめん	みる	かきをさ		

海川に生ずるの部					
つがに	いしがに	手しろがに	にな	たかじり	よめのさら
いかだ	石はまぐり	田にし	川はまぐり	川にな	海くちなわ

布施が小郡宰判時代にまとめた『諸邑救荒扶食』から、『救饑提要』にも採択した海産物は8つであった。採集しやすいものを厳選したのではないだろうか。

##### 4.2. 標準和名の選定について

まず、『救饑提要』に掲載された海産物15語が何に相当するのかを明らかにする。海産物の見出しは『救饑提要』の原文に従い、ひらがなや漢字表記を用いる。標準和名と辞典類掲載語はカタカナ表記とする。

標準和名の選定には、『両国本草』、『物類称呼』、『日本有用魚介藻類圖説』、『山口縣厚狭郡植物俗名目録』、『山口県産貝類目録』、『新訂山口県方言辞典』、『山口県植物方言集拾遺』、『大言海』、『日本貝類方言集一民俗・分布・由来一』、『日本方言大辞典』、『ふるさと山口江戸時代の動植物図』、『日本国語大辞典』、『日本植物方言集成』、『近世産物語彙解説辞典』、『諸国産物帳集成』を参照した。

その他、山口大学山口学研究プロジェクト「山口・食の温故知新～長州食材・料理を復活し新たな価値を見出す～」の研究成果の一部である『防長風土注進案』産物・産業記載データベースを、公益財団法人高知県牧野記念財団と株式会社北隆館が作成した『牧野日本植物図鑑』（1940）と『同増補版（訂正版）』（1956）の全頁が掲載されたデータベースを使用した。

##### 4.3. 『防長風土注進案』からみる産地

松森他（2014）は、前述した『防長風土注進案』の魚介類・海藻類の食品目録について、「食用にあまり適さない等、食品と呼ぶのに不適と思われる産物も含まれている」としているため、救荒食材も産物として取り上げられている可能性が高い。同著は、「目録名には標準和名ならびに一般名を用いる」とあり、標準和名を知る上で時代も近く、松森他（2014）にある食品目録と宰判ごとの産物記載頻度の表をもとに、『救饑提要』に示された言葉との関係を表4にまとめる。

宰判とは藩政時代、長州藩における郷村支配の中間組織として一代官の管轄する区域（20～30か村）をいう。

宰判の区域は時代によって廃合があり、幕末には大島、奥山代、前山代、上ノ関、都濃、三田尻、徳地、山口、小郡、船木、吉田、美祢、先大津、前大津、当島、奥阿武、浜崎の18宰判があった（『山口県百科事典』1982）。

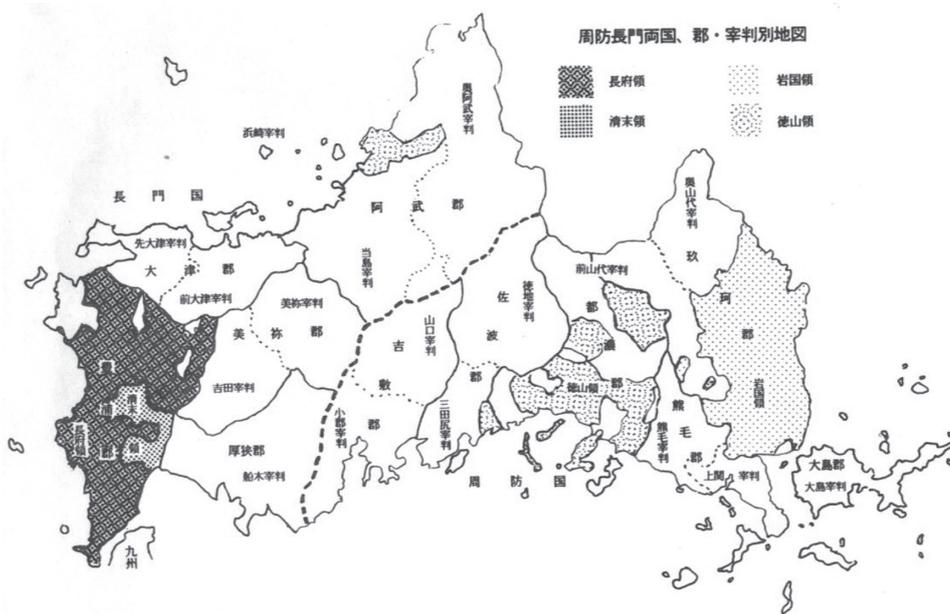


図1. 長州藩内における郡・宰判別地図

(出典：『享保元文諸国産物集成 備後・安芸・長門・周防』、第8巻)

表4. 『防長風土注進案』における海産物掲載状況

『救飢提要』	標準和名	記載名	記載名カナ	記載宰判	備考
田にし	タニシ	田螺・田贏	タニシ	大島・上関・小郡・先大津・前大津・当島	
うんきう	カプトガニ	蟹・鉢蟹	カプトガニ	上関・吉田	「うんきう」なし
つがに	モクスガニ	津蟹	ツガニ	大島・上関	
にな	カフニナ	川蛭 河貝子	カウナ	上関・当島	「にな」なし
	ウミニナ	呉宇奈 呉宇名	ゴウナ	大島・上関	
ゐ					
はばり					
いしこぶ					
とまのけ					
とりのあし					
かぢめ	カジメ	かしめ・かじ布・搦布		奥阿武・前大津	
あをさ	アオノリ・アオサ	青サ 青佐		大島・上関	
かへのす					
あぢも					
かるも					
ねこも	不明	猫藻		先大津	

(出典：松森他(2014)より筆者作成)

表4より15語のうち『防長風土注進案』にあがっているものは約半数の7語であった。「うんきう」「にな」としての記載はなかったが、標準和名が同じ産物を列挙している。記載されている宰判は図1から分かるように沿岸部に位置している。「田にし」が最も多く7つの宰判に載っており、日本海側にも瀬戸内側にも偏りなくある。「かぢめ」「ねこも」は日本海側のみ、「うんきう」「つがに」「あをさ」は瀬戸内側のみ記載されていた。

#### 4.4. 標準和名と調査対象語

##### 4.4.1 標準和名と同じ呼称

標準和名と同じだったものは、「田にし」、「にな」、「かぢめ」、「あをさ」、「あぢも」であった。

##### 4.4.1.1 田にし

「田にし」は、表4にあるとおり、記載している宰判が最も多かった。長州藩内で広く採集でき、身近で手に入りやすかった食材だと考えられる。『日本有用魚介藻類圖説』（1910）には、「春夏の候胎生す肉は鮮食せらる」とあり、天保13年(1843年)に出版された貝類図鑑の『目八譜』にも4ページにわたって説明がある。畿内、土佐、甲州の方言名も記されており、すでに地域ごとにさまざまな呼び名があったことが窺える。『日本方言大辞典』には「タツボ」（山梨県）や「タガイ」（高知）など実に63語もの各地の方言名が載っている。

##### 4.4.1.2 にな

表4の『防長風土注進案』をみると、「にな」単独の記載はなく、「カワニナ」「ウミニナ」の2つが挙げられている。

『日本貝類方言集』（1988）の山口県をみると、下関市で岩磯でとれる小形の巻貝一般（ニナ、佐波郡徳地町でカワニナ(ニーナ)、岩国市でウミニナ、ヘタナリ、カニモリガイ（ニナ）とあり、ニナと呼ばれるものが県内でも同一でないことがわかる。

『山口県産貝類目録』（1956）には、「にな」そのものの記載はないが、うみにな科の山口方言として一般的にニイナ、ゴウナとある。山口では、「カワニナ」「ウミニナ」ともに「にな」と称していた可能性がある。

また、萩市大井地区に「ニーナ神様」と呼ばれる古湊の恵比寿様が祀られている。萩市役所萩まちじゅう博物館推進課が監修している「萩まちじゅう博物館おたからデータベース」にある概要を以下に記す。

古湊の恵美須神社は港地区の漁師の守護神で、海上安全・叶大漁・商売繁盛の神様として古くから信仰されている。毎年旧暦の6月17日に「十七夜祭」が行なわれ、神輿船がこの沖合まで巡幸して神主の祝詞が奏上される。…中略…古湊周辺は港集落発祥の地と言われている。この磯辺の小高い所に石の鳥居と祠が建立され、漁師に信仰されて来たが、嘉永5年3月、新しく巖島神社が建立され、恵美須神社の御神体は巖島神社に移された。この祠の前を通る時は、周囲に生息している「ニナ」を供え、お参りして通行していたので、地域では「ニーナ神様」と呼んでいる。

ニナが多く生息し、身近だったことが分かる。「にな」は、『日本国語大辞典』では、貝「かわにな（川蝸）」の古名とされ、津田（1993）によると、「タニシやカワニナは昔から食用ともされてる」とあり、「カワニナ」を向原（2021）は、「戦後の食糧難のときには大切にされていたが、今は食べる人がいない」とあるため、カワニナが食用であったことが分かる。

また、「カワニナ」は、市場魚貝類図鑑のサイトによると、「キキンミナ（キキンビナ 飢饉蝸）」の地方名からも、食用とされる順序も最下位に近いものだと思われる」との記されており、飢饉時に食べる食材だったようだ。『大言海』には、「賤民、其肉ヲ食フ、コレヲ川蝸カワニナト云ウ…中略…海ニ生ズルアリ、海蝸ウミニナト云フ」とある。

しかし、『諸邑救荒扶食』における海川に生ずる部（表3）を見ると「にな」、「川にな」と立項しており、別物を指しているとも考えられる。『両国本草』まで遡ると、「にな」の中にカワニナも含まれている。『岩国御領産物問合之覚』も『諸邑救荒扶食』と同様に、「ニナ（河貝子）」と「川ニナ」があり、漢字表記も「河」とあり、「カワニナ」を指していることが分かる。「にな」と呼ばれるものが、同一と限らないため、本稿では「にな」は「ニナ」類全般を指していると解釈しておく。

#### 4.4.1.3 かぢめ

『長防産物名寄名彙（周防）』、『山口県方言辞典』に「アラメ」としての記載もあるが、「カジメ」も「アラメ」もコンブ目コンブ科の海藻で、田中他（2013）に「アラメと同じような場所に生息するが、一般にカジメの方が生育する水深は深く、2mから10mくらいである」とあり、類似種としてアラメがある。

『日本国語大辞典』で「かぢめ」を引くと、「かぢめ」を方言で「アラメ」（荒布）と称する地域は、新潟県佐渡、石川県鳳至郡、静岡県、**山口県見島**であった。仲田（2021）は、「『あらめ』と『かぢめ』は地域・時代によって逆に用いられたり混同されており、中国名との対応付けに問題がある」としている。そのため、どちらかは断定できない。

#### 4.4.1.4 あをさ

「あをさ」の仲間は、食用とされているものが多い。神谷（2021）では、「アオサ目の海藻の多くは、潮間帯上部でごく普通の、また大量に生育している。そのため、古代より食用として使用されてきた。一般に「海苔の佃煮」として売られているのは、主にヒトエグサ科のヒトエグサ。…中略…アナアオサなどは食用としては品質が劣るとされ、利用が少ない」とある。松森他（2014）では、「ヒトエグサ」となっているが、アオサ目ではその他に、スジアオノリ、ウスバアオノリ、ヒラアオノリなども食用とされているので、アオサ目の中の特定は難しい。妹尾（1910）は、「あをさの類は質素剛にして香味あをのりに劣り良好なる食品にはあらざれども生の儘刺身のつまになし又冬期幼嫩なるものを採取し細かに刻み抄製陽乾して乾海苔となす産額多し北海道にては魚介類を贈るに之を添附することあり」とあり、あをさ類と総称している。「あをさ」という言葉は、一般的に「あおさ」や「あおのり」という海藻の総称として用いられ、吉田他（2015）の「日本産海藻目録2015年改訂版」にも、「『あおさ』は、アオサ科アオサ属の総称である」と示されている。今田（1992）は、「緑藻類のアオサ・アオノリは明確に区別されていない地域も多かったが、瀬戸内のほぼ全域に自生がみられた」としている。「あをさ」は「アオサ」「アオノリ」両方を指していると考えられる。

#### 4.4.1.5 あぢも

「あぢも」については、『日本国語大辞典』に以下の記述がある。

あじも【あぢ・】【味藻】〔名〕植物「あまも（甘藻）」の古名。  
〔方言〕《あじも》志州†106播州†028長州†122和歌山県西牟婁郡690

その他、『日本方言大辞典』『山口県方言拾遺』にも同様の記載が見られることから、「あぢも」は「甘藻」であろう。先の「かぢめ」や「あをさ」は海藻、「あぢも」は海草に現在は分類されているが、『産物帳』には海草類の中に「かぢめ」なども含まれているものもある。海藻と海草の違いを大場・宮田（2020）は以下のように示している。

海草（ウミクサSeagrass）とは、地球上から報告された種子植物（Spermatophyta）約20種のうち、生活形分類（Life-form classification）において沈水植物（Submerged-plant）であり、海中または汽水中で生活史（Life-cycle）を完結する多年生の単子葉植物（単子葉類Monocots）である。そして、双子葉植物（真正双子葉類Eudicots）に海草はない、緑藻（アオサ藻綱）・褐藻（褐藻綱）・紅藻（主にウシケノリ綱、真正紅藻綱）など大形の海藻（カイツウSeaweed）とはまったく別の起源を持ち陸上植物が再び海中に適応したと考えられている。

同著はAPG IV分類体系に準拠した分類であるが、アマモ（甘藻）はアマモ科アマモ属アマモ亜属となっており、海草の方に分けられている。

#### 4.4.2 一つの言葉に複数の海産物の呼称があるもの

表7（添付資料前）より「とりのあし」は、『日本国語大辞典』では、「イシゲ」（海藻）、「ヤマボウシ」（植物）、「ユイキリ」（海藻）、「ヨメガカサ」（貝）の4つの意味で用いられている。前述した『諸邑救荒扶食』の一覧より海藻の一種であることが明らかなので、ここでの「とりのあし」は、「ヤマボウシ」と「ヨメガカサ」ではない。

「イシゲ」と「ユイキリ」はどういった海藻なのか下記にまとめた。

表5. イシゲとユイキリ

イシゲ	ユイキリ
<p>【分布】太平洋沿岸中部～南部</p> <p>【生育場所】潮間帯中部</p> <p>【解説】イシゲ属 <i>Ishige</i> は和名がそのまま俗名として使われている。日本には2種が知られる。分類学的な所属のはっきりしない属である。本種は日本特産種。太平洋沿岸の潮間帯中部に生育する褐藻も代表種。</p> <p>イロロやイワヒゲとともに日当たりのよい岩上に混成群落を形成することが多い。</p>	<p>【分布】日本中部・南部</p> <p>【生育場所】潮下帯</p> <p>【解説】ユイキリ属 <i>Acanthopeltis</i> は「棘のある+楯」の意。日本特産種で、日本では2種が知られる。和名は、枝を糸で切り結んでいる様による。別名の「トリノアシ(鳥の足)」は、本種の枝の外形がニワトリの足のすねに似ているから。</p> <p>密生して生育し、大量に浜に打ち上げられることも多い。</p>

(出典：『日本の海藻基本284』より筆者作成)

表5及び後述の表7より「ユイキリ」は別名が「とりのあし」と呼ばれている。しかし、山口県内で「ユイキリ」を「とりのあし」と称している用例は管見の限りなかった。

一方、『長防産物名寄名彙』（1737）、『日本有用海産植物』（1903）、『日本有用魚介藻類圖説』（1910）、さらに『山口県植物方言集拾遺』（1978）いずれも「イシゲ」の呼称として、長門「とりのあし」の記載がある。そのため「とりのあし」は「イシゲ」を指していると考えられる。

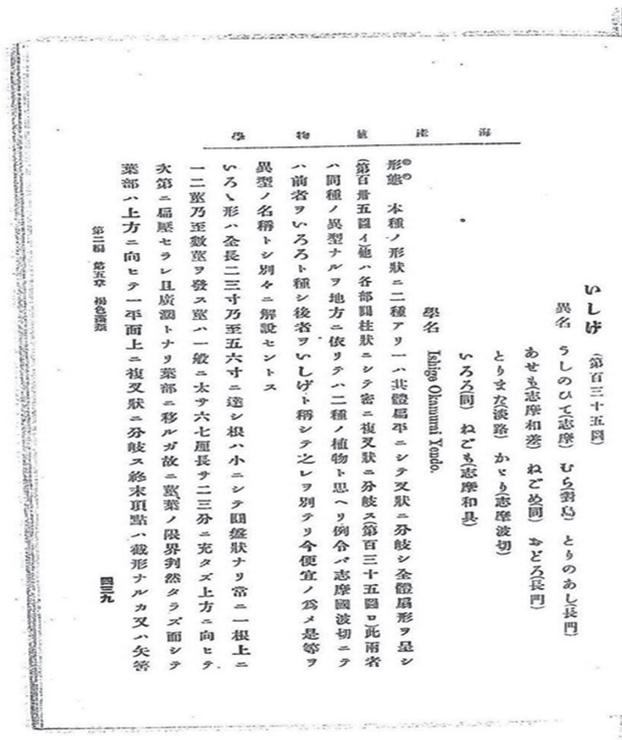


図2. イシゲ（出典：『日本有用海産植物』）

#### 4.4.3 山口方言で書かれている海産物

通称『産物帳』とは、享保19年（1734）にまだ完成していなかった『庶物類纂』を、丹羽正伯らが中心となって、享保20年（1735）から元文3年（1738）にかけて諸国から提出させまとめたものである。田籠（1991b）には、「備前岡山藩ほか15藩の江戸留守居が正伯のもとに招かれ、領内の産物（農作物を含む天然物で、加工品は除く）を調査、報告するように求められた」とある。また、安田（1987）に、絵図の提出が求められた背景が記されている。

正伯は各領の『産物帳』に逐一目を通し、名称だけではわからないもの（たとえば方言で記されたもの、地方特有の珍しいものなど）には、○印あるいは△印をつけ、○印のものには絵図と説明を、△印のものには註書を書いて、再度正伯のもとへ差し出すようにそれぞれの国許へ送り返した。諸領にとっては、これはまた大変な難題であった。説明、註書の方はそれほどでないにしても、動物や植物の絵図（写生）となるとそう簡単に描けるものではない。いつでも、どこでも見られるとういわけにはいかないし、植物の場合は葉茎ばかりでなく、花や実も描けという。点数が少なればまだしも、100点、200点という多数の絵図が求められた領も珍しくない。

としている。田籠（1991b）によると、正伯が最初に確認を行ったのは、「萩藩の産物帳が江戸に届いたのは元文元年2月24日と判明し、国許ではそれ以前に完了していた」とある。正伯の確認後、藩では「長門産物之内絵形」と「周防産物之内絵形」として絵図を追加して提出している。さらに田籠（1991b）には「正伯から求められた絵図註書帳と本帳清書本が完成し、関係資料を添えて江戸へ送り出されたのは元文2年10月28日である」とあり、1年余りで注釈や絵図を添えた清書版が江戸へ提出されたことが分かる。この絵図に掲載されている「ゐ」「はばり」「いしこぶ」（添付資料2・3）は、1736年当時すでに一般名称ではなく山口方言の扱いを受けており、この3語以外の山口方言で書かれていたものを含め、以下掲載順に考察を行う。

##### 4.4.3.1 うんきう

中国では、亀を一般に「烏亀」といい、うーきゅう、うーくい、うーぐいと発音する。「うんきゅう」ないし「うんきう」は、江戸時代の文献に、日本での呼び名としてカブトガニに並んで主要なものとして出ており、使われている地方は、福岡県を中心に東は山口県、西は長崎県に及び、ハチガメ、ドンガメをもしのご異名になっているとしている（伊藤2009）。表7の『長防産物名寄名彙』（1737）にも「はちがめ」や「うんきう」の記載があることから、「うんきう」は「カブトガニ」と解釈する。1842年の『防長風土注進案』には「うんきう」は見られず、上関・吉田宰判は「カブトガニ」としていた。しかし、「うんきう」という呼び名が口語では当時広く使われていたものと推察される。『日本国語大辞典』には以下の記載がある。

うんきゅう [ウンキウ] 【蟹】〔名〕

「かぶとがに（兜蟹）」の異名。

\*物類称呼 [1775] 二「甲蟹 かぶとがに 筑紫にて、うんきうと云」

\*読本・椿説弓張月 [1807~11] 続・三一回「（ウンキウ）は蟹に似て、南海に生ず。十二の足、腹の両旁より出、眼は背の上にありて、その口は腹の下にあり。このもの海を渡る毎に、相負て背を示し、風に乗じて遊行す」

\*重訂本草綱目啓蒙 [1847] 四一・亀鼈「魚 かぶとがに 丹後、かふりがに うんきう 筑前」

[方言] 動物、かぶとがに（兜蟹）。《うんきゅう》西州†005周防†122福岡県福岡市872粕屋郡876《うんぎゅう》筑前†029《うんきゅうがに〔一蟹〕》長崎県北松浦郡899

「カブトガニ」の山口方言として、「うんきゅう」が見られる。安田（1987）には、「今日天然記念物とされているかぶとがには筑前国福岡領（うんきうともいう）、備前国・備中国岡山領に記されているのは当然であろうが、そのほか、紀伊国、能登国にも記されているのは注目されよう。また周防国のはちがめ（はちがざめ、かにばち、うんきうともいう）、長門国のはちがめもかぶとがにであろう」としている。

また、伊藤（2009）に「日本では、カブトガニの分布は、人間によるさまざまな環境破壊によって縮小されていますが、基本的な分布は北部九州、瀬戸内海で、江戸時代以前の分布と変わりません」としている。

表4の「カブトガニ」を記載している宰判は、上関と吉田でどちらも瀬戸内海であり、生息地とも一致している。

#### 4.4.3.2 つがに

山口県の『阿武町史』（2000）に、モクズガニ（ツガニ）と記され、「食用にして賞味することが古くから知られている」とある。津田（1993）は、「佐賀や信州地方の名物“モクズガニご飯”は、その甘く香ばしい味で絶品である」としており、地方によっては馴染みのある食材であるようだ。

『産物帳』のことに述べている安田（1987）には、「両地方で共通する呼称は、わたしかにと石かに及びしろつめ（つめしろ）の3例だけでほとんどが違う呼称である。同種でも地方により呼び名が異なるものが多い」としている。同著の中で、カニの種類をもっとも多数挙げた国は尾張国で22種、次の備前国・備中国岡山領で19種であった。さらに「つがに」（づがに、つかに含む）の記載は、紀伊国「づがに」、備前国・備中国岡山領「つかに」、周防国・長門国「つかに」、壱岐国「津かに」、筑前国福岡領「つがに」、日向国諸県郡「つかに」と西日本中心であった。

『日本国語大辞典』の「つがに」の説明は、以下の通りである。

つがに【津蟹】〔名〕「もくずがに（藻屑蟹）」の異名。

\*名語記〔1275〕二「蟹のなかに、つがにといはるる、つ如何」

\*大和本草〔1709〕一四「蟹〈略〉凡蟹類多し。がさめ、しまがに、つましろ、つがにあり」

[方言]《つがに》長門†039筑前†039島根県石見725山口県大島801香川県大川郡829高知県861高知市867長崎県南高来郡059熊本県芦北郡・八代郡933宮崎県西諸県郡947鹿児島県961《つんがに》島根県石見725



図3. 「つがに」と書かれた商品（萩・石見空港オンラインショップより引用）

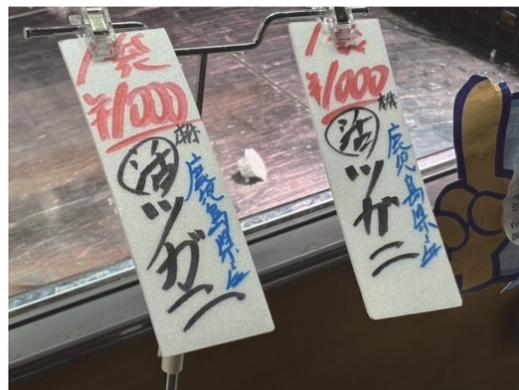


図4. 「つがに」売り場（福岡市内の大規模小売店 2023年11月18日筆者撮影）

島根県を流れる高津川で獲れた「つがに」はラーメンとして販売されていたり、福岡市内の鮮魚売り場でも、一般的な呼び名として現代でも「つがに」が使用されている。

#### 4.4.3.3 む・はばり・いしこぶ

「む」「はばり」「いしこぶ」は、絵図に残されており、すべて添付資料に載せている。江戸中期の『産物帳』作成時には、すでに江戸では地方語としての扱いを受けていたものである。

「む」についてであるが、釣餌の紹介として、津田（1993）には、「ユムシ・体表は赤みをおびている。北海道から九州までの沿岸の砂泥中にU字状の穴を掘ってすんでいる。地方によってアカナマコ、カキムシ、ユ、イイなどと呼んでいる」とある。西川（1995）でも、「日本各地の内海砂泥底に多産し釣餌として古くから広く利用され、現在ユムシまたはイムシという和名が付けられている日本固有種 *Urechis unicinctus* (von Drasche, 1881)」としており、日本固有種で身近な釣餌であったことが分かる。さらに同著の中で、「幕末には、*U.unicinctus*の呼称として、「杵」と「ユ」の両方が認められていた」とあり、山口では「杵」の方を使用していたと言える。

「む」は食用としての記述は見られなかったが、飢饉時にはそのような物でも食べるしかなかったのだろう。萩市立図書館所蔵の絵図を後の添付資料2として掲載する。色付けされている絵図からも赤く、「ユムシ」で間違いないだろう。

次に「はばり」であるが、周防側に記載があり絵図（添付資料2）が残されている。主要な辞典類には掲載されていない。『ふるさと山口江戸時代の動植物図』には、「はばり」は「レイシガイ（荔枝貝）」だとある。同時代の『目八譜』のレイシガイ図5と比べてみてもよく似ているため、「レイシガイ」だろう。

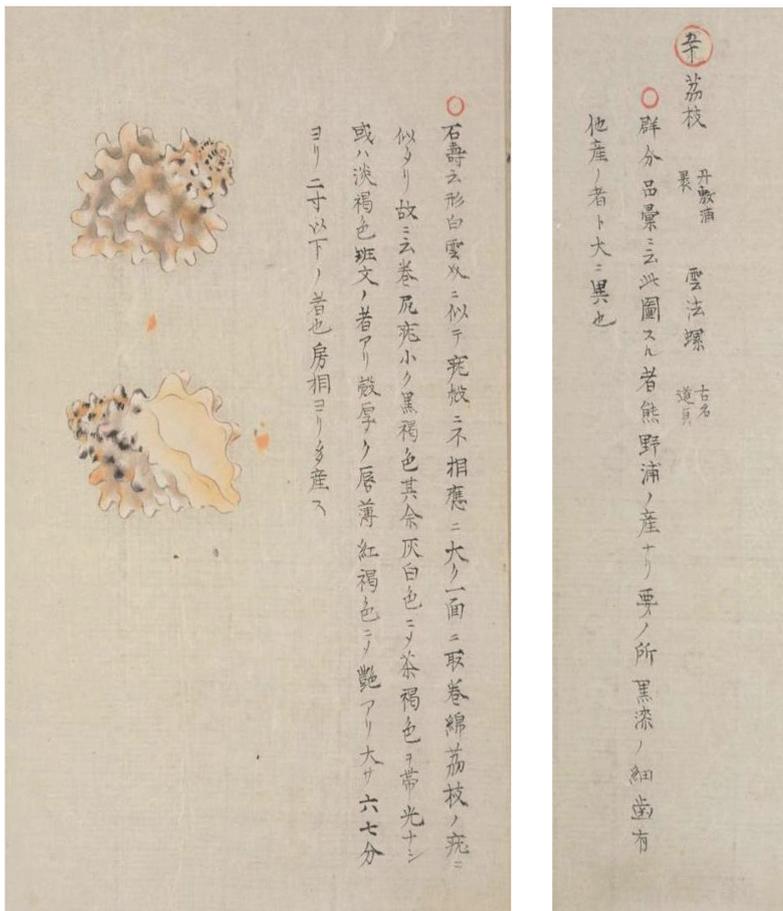


図5. 「レイシガイ」（出典：『目八譜』）

「いしこぶ」も主要辞典類には掲載がなかったが、「はばり」同様、『ふるさと山口江戸時代の動植物図』には「マボヤ」と記されている。「マボヤ」とは『日本国語大辞典』によると、「原索動物ホヤ類の一種でオホーツク海と紀伊半島を除く日本各地の沿岸に分布する。特に東北地方に多く、養殖もされて食用にする」とある。しかし、添付資料3の通りその形状からすべてが「マボヤ」とは、一概に言えない。

柳田・倉田（1938）には「イシコブ」を「海蛸即ちホヤを豊前藍島あたりで石瘤。但しこのホヤは奥州に所謂ホヤとは異り、貝の様なものをいふ、この島では之を味噌につけておき、正月、朔日、十五日、旅立などに頂いて食べると運勢がつよいなどいろいろの傳承がある」としている。藍島は北九州市の響灘にある島で山口県とも近い島である。東北地方で食べられている「ホヤ」ではないとしたら、「いしこぶ」は何を指しているのだろうか。『長門国産物之内絵形』の「いしこぶ」には、詳細な説明がある（図6）。

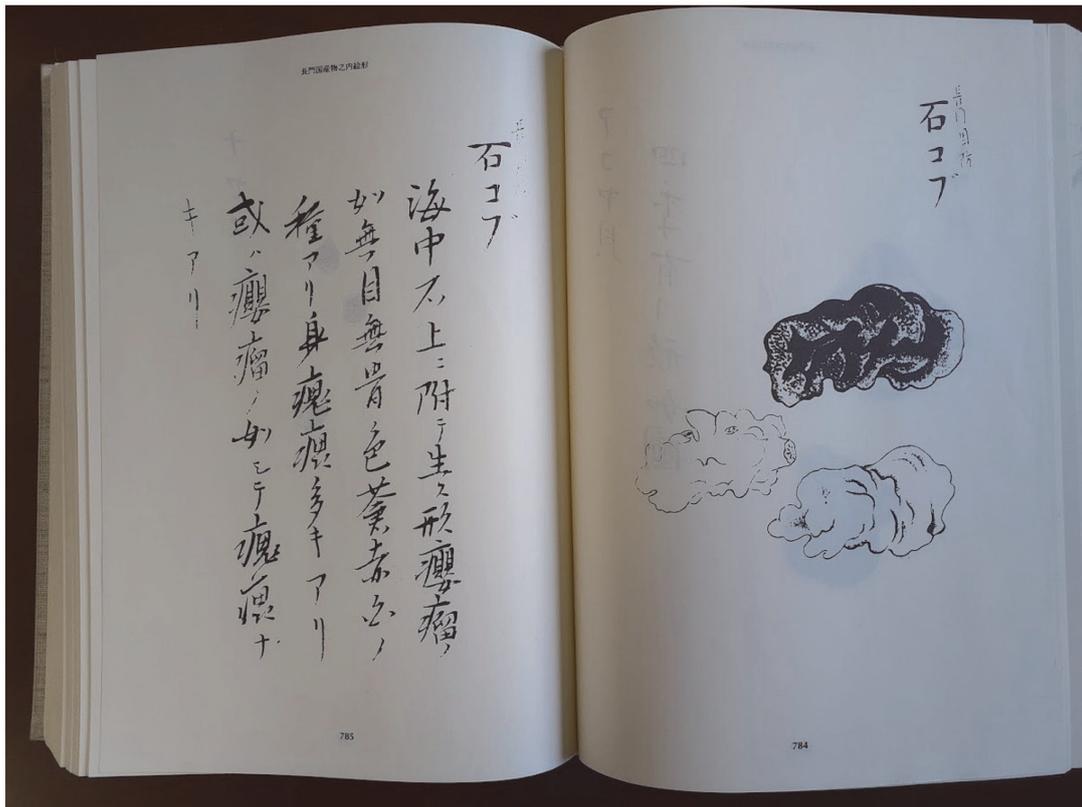


図6. 「石コブ」（出典：「長門国産物之内絵形」『享保元文諸国産物帳集成 第Ⅷ巻』）

そこには、海中の石の上に付いて生まれ形はごつごつした瘤状で、目や骨はなく、蒼や赤、白色の種類があり、腫物や瘤が多いものもあれば、腫物がないものもあると書かれている。添付資料3の「いしこぶ」も、墨の色や黄色など色のことが書かれており、同様に3種類描かれている。「ホヤ」類は奥谷（2006）によると、「日本近海でも300種に達している。正確な同定には、解剖して内部構造を詳しく観察する必要がある」としており、種類がかなり多いことが分かる。そのため、「いしこぶ」は一種類ではなく、「ホヤ」類の数種類を指しているのだろう。

#### 4.4.3.4 とまのけ

主要な辞典類には記載がなかったが、『山口県植物方言拾遺』と「山口県厚狭郡植物俗名目録」に、「カヤモノリ」の方言として記されていた。漢字は苔の毛。カヤモノリは向原（2021）によると「各地で昔からよく食べられてきた。海辺の村だけでなく、広く食べられてきたということが、乾燥品が流通していたことを物語る」としている。また、『日本有用魚介藻類圖説』（1910）には、「主に食用に供すれども質粗慥（そごう）にして佳品にあらず」とあることから、飢饉時には食べられる海藻として取り上げられたと考えられる。

## 4.4.3.5 かるも

『日本国語大辞典』には、「かるも」は漢字で刈藻とあり、刈り取った藻だと示されている。しかし、『救饑提要』の「かるも」は単に「刈った藻」ではないことが推察される。その理由の一つに、『近世産物語彙解説辞典』に野生植物及び救荒動植物類の一項として記載してあるからである。

以下「かるも」が江戸時代の長州藩の中でどのように記載されているのか表6にまとめる。「かるも」に似た表記の「ガルモ」「ガラモ」も「かるも」類として太字で示す。

表6. 「かるも」類の記載状況

掲載書	「かるも」類表記
A	水藻 モバウ スゲモ
	<b>ガルモ</b> 其種 ヨ子モ シバモ トマノケ
B	海草 <b>カルモ</b>
C	水藻 モハクサ 其種 スケモ セニモ <b>カルモ</b> 杉モ 松モ
	大藻 モハクサ <b>ギンタルモ</b> 其種 ヲドロ <b>ガラモ</b> スケモ ササモ ヒエモ 氏
D	<b>カルモ</b>
E	海草 <b>かるも</b>
F	海草類 <b>かるも</b>
G	海草 大藻 其種 アヂモ ニラモ 氏
	海草 <b>ガルモ</b> 其種 ヨ子モ トマノケ 猫藻 シバモ
	<b>ガルモ</b> 海草
H	海草 <b>カルモ</b> 其種 ヨ子モ シハモ トマノケ 猫藻(子コモ)

(『享保元文諸国産物帳集成』Ⅷ～Ⅹ 巻より筆者作成)

A: 周防産物名寄 (1737)

B: 周防産物名寄 (附) 平年後年土民食用類

C: 長門産物名寄 (1737)

D: 長門産物名寄 (附) 平年後年土民食用類

E: 舟木産物名寄帳 (1739)

F: 濱崎産物名寄帳 (1739)

G: 周防岩国吉川左京領内産物并放言 (1738)

H: 岩国御領産物御附出と江戸御付出字違之分書抜 (下) (1738)

江戸後期版の『風土注進案』になると、「カルモ」「ガルモ」「ガラモ」すべて記載がない。資料GやHでは「かるも」のなかに「とまのけ」や「ねこも」が含まれている。そのため、先に述べた「とまのけ」(かやものり)などに近い海藻であることが推察される。「ヨ子モ」、「シハモ」、「トマノケ」も、江戸後期の『防長風土注進案』には記されていない。『救饑提要』の頃には、産物として一般的に流通していたと考えるより飢饉時に食べていくしかない食材の一つと捉えられていたのではないだろうか。

「山口県厚狭郡植物俗名目録」にヒバマタ科の海草として「ホンダハラ」ガルモ、「アカモク」ガルモノ

ハナ「ノコギリモク」ガルモノハナと記載されている。いずれも「かるも」と表記しているものはない。

瀬戸内海の流れ藻を研究した山本他（2021）によれば、「主な海藻・海草は、アカモク（調査期間全体での採集重量127.17kg；重量割合38.4%）、アマモ（88.59kg；26.7%）タマハハキモク *S.muticum*（42.51kg；12.8%）、ヒジキ（33.15kg；10.0%）、ホンダワラ *S.fulvellum*（15.60kg；4.7%）であり、上位5種で流れ藻全重量の92.6%を占めていた」とある。主な流れ藻の中にアカモクもホンダワラが挙げられ、さらに先の述べた「あぢも」（アマモ）もこの中に含まれており、主要な流れ藻の一種で身近に手に入りやすいものだと分かる。さらに同著に「晩秋（12月）から春（5月）にかけて、アカモク・タマハハキモク、ホンダワラを中心としたホンダワラ類の流れ藻の塊が月を追うごとに大きくなるが、初夏（7月）になるとホンダワラ類の流れ藻がほとんどなくなり、その代わりに1塊あたり1kg以下の小さなアマモの流れ藻が晩秋まで主体となる」とある。

村上（2011）に「アカモクは神事に用いられたり、救荒食として用いられた歴史もあるが、日常的に食べられていたのは秋田県や新潟県の一部地域などに限られていた」とある。おそらく、当時の救荒食としての利用があったことが分かる。

2016年に、山口県におけるアカモクの認知度調査を行った報告がある。人見・二宮・齋藤（2020）によると、「山口県においても、アカモクは広範囲に生育しているにも関わらず、いずれの地域でも食されてこなかった」とある。さらに同著で「アカモクは、メディアを通して注目されたこともあり一般的に認知されているが、山口県では食経験が他の海藻類に比べ少なく、日常的に家庭等で利用されるに至っていない」としている。江戸時代の長州藩では救荒食としての一つの海藻としての位置づけだったのではないだろうか。

1940年版のエングラ体系で分類された『牧野日本植物図鑑』や、「山口県厚狭郡植物俗名目録（1934）同様「ホンダワラ」「アカモク」「ノコギリモク」はヒバマタ科に属しているが、2023年11月18日に更新された「日本産海藻リスト」ではいずれもヒバマタ目ホンダワラ科に属している。表6より、藻場と関係あるのではないかと推察される。

藻場とは「藻が大量に生育する場をいう。その構成種の違いにより、アマモ場（海草のアマモなどが優占する）、ガラモ場（ホンダワラ類）、コンブ場（コンブ類などの寒海性種）、カジメ・アラメ場（カジメ、クロメ、アラメなどの暖海性種）、さらに小形の紅藻類からあるテングサ場などに分けられる（田中、2013）。

前述した「あぢも」や「かぢめ」も藻場の海草や海藻であり、北日本を中心とするコンブ場の海産物は『救饑提要』にはないことから、「かるも」はガラモ場に生息する海藻の一種である可能性が高い。魚たちの釣り餌となる海藻として津田（1993）は魚たちの釣り餌となる海藻として、ホンダワラ、ハバノリ、アオサとアオノリをあげている。同書によると「ホンダワラは日本近海に50種類以上もある。ふつうの沿岸でよくみられるものとしてはアカモク、オオバモク、ノコギリモクなどがあげられる」としており、ホンダワラ類は種類が多いことが分かる、そのため、どの海藻を指しているのか特定は難しく、「ホンダワラ」「アカモク」「ノコギリモク」のいずれかであろう。

#### 4.4.3.6 ねこも

表6の『周防岩国吉川左京領内産物并放言』の中に猫藻があり、『岩国御領産物御附出と江戸御付出字違之分書抜（下）』には、「尤もネコモ初手は無之候へとも、此度は入候事」と説明が加えられている。岩国では「かるも」や「とまのけ」と同種で括られていた海藻の一種であった。

『防長風土注進案』では、先大津宰判のみ記載している（図1）。先大津宰判内にある井上村の海草の類の項に猫藻がある。井上村は現在長門市油谷伊上あたりである。

『近世産物語彙解説辞典』に野生植物及び救荒動植物類があり、海草の類として、「海苔 和布 鹿角菜 布苔 おご いぎす しら藻 海松 心太草 藻 猫藻」が挙げられている。藻とは区別して記載しており、この資料からも海藻の一種であることは明らかだ。

妹尾（1910）・遠藤（1911）にはともに「いしげ」の異名として志摩和具地方で「ねこも」（妹尾（1910）ではねごも）と称することが記載されている。妹尾（1910）には「食用に供する處あれども佳品にあらざりて肥料に用ひらる」とあり、救荒食材の部類だった可能性は高い。

『関西のつり 南海・紀州編』（1956）に、「冬春の低温季は餌料として誤謨製オレンジ色のバカシ釣、藻（ガラ藻猫藻）などのフラセ釣り、河豚の皮、皮剥の皮、鱈の皮など笹形擦餌で、鯛、ハマチ、メダロ、大アヂなどに成果をあげた（下線筆者）」とあり、「ねこも」は釣餌であることが分かる。

『両国本草』には以下のようにある。

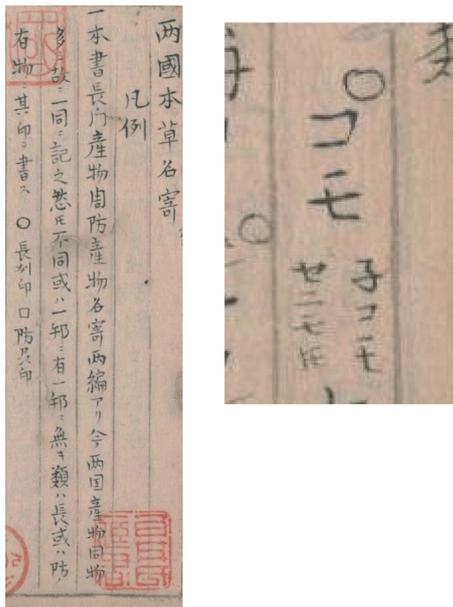


図7. ねこも (出典：『兩國本草』)

図7より、コモに○印があることから、長門で「コモ」と言われるものの中に、「子こも」があり「ぜにも」とも呼ばれていることが分かる。『大和本草』には水草に「菰」、海草に「コモ」とある。漢字とカタカナ表記の違いは、近世当時の書き手が意図的に違う意味をさすものとして書く場合と、どのようなものか分からないためにとりあえずカタカナで書く場合、また、あまり漢字表記とカナ表記の意味がなく分けて書く場合がある。『周防岩国吉川左京領内産物并放言』と異なり、『兩國本草』では、「かるも」とは別物として載っている。

「ねこも」は辞典類には記載がないが、「ぜにも」は『日本方言大辞典』に

ぜにも[方言]植物こあまも(小甘藷)。長門※122兩國本草(田智庵貫通)1737

大場・宮田(2020)では、「コアマモ(小甘藷) アマモ科アマモ属コアマモ亜属」としており、「あぢも」同様海草であり、アマモ場で生育している。

「いしげ」を長門では、図2に示したように「とりのあし」と称しているため、「ねこも」は「いしげ」ではなく、「小甘藷」を指していると考えられる。

#### 4.4.5 山口方言以外の地域で使用例があるもの

『日本植物方言集成』には「ホンダワラ」の方言として「かにのす」の項がある。使用地域は三重(志摩)であり、山口方言としての記載はなかった。表7にも示したように、この他主要な辞典類や山口地域の方言資料にも記述が載っていない。

しかし、『周防産物名寄』にも「カニノス」、周防産物名寄附録版の「平年荒年土民食用類」の中にも海藻として、「ガニノス」と記載されている。江戸後期の『諸邑救荒扶食』にもあり、当時長州藩内で使われていたのは、明らかである。さらに表3から海藻の一種であることは分かる。

三重で使用されている「ホンダワラ」とは、どのような海藻だろうか。『大言海』には、ほだはらノ音便とあり、以下のように記されている。

ほだわら [名] 穂俵 [實ノ形に因リテ名アリ]  
古名、ナノリソ。ナナリソ。海藻ノ名。一名 神馬藻。馬尾藻。

『日本国語大辞典』にも、「神馬藻」「馬尾藻」とともに、「ホンダワラ」の異名とある。『周防産物名

寄』には、「神馬藻」、「カニノス」とどちらの項もあるため、神馬藻とは別物だと考える。「かるも」の項でも述べたが、「ホンダワラ」は日本近海に50種以上あるため、その特定は難しい。「かにのす」も「かるも」同様ガラモ場に生育する海藻の一つであり、「ホンダワラ」を指しているのだろう。

## 5.まとめ

以上、『救饑提要』の標準和名及び山口方言について考察を行った。『救饑提要』が書かれた1850年からは約110年前の『産物帳』作成時すでに方言だと指摘された語彙もそのまま『救饑提要』に載せている。海産物15語のうち、9語が山口方言で書かれていた。

享和2年（1802年）に米沢藩で刊行された救荒書『かてもの』も誰もが理解しやすくするための工夫として、高垣（1998）は「記載植物の名称表現は当時米沢で使用されていたものを取り入れ、漢字にはふりがなをして読みやすくし、しかもその読み方を方言で表現するなどの配慮が見られる」としている。

『救饑提要』も同様に、方言が多く当時の長州藩内の呼び名を取り入れており、漢字にはふりがながある。一般の人に分かりやすく示すために敢えて平仮名で載せ、意図的に方言形のままであり、当時の山口方言を知る資料の一つと考えてよいだろう。

今回の海産物は掲載順に「田にし、うんきう、つがに、にな、ゐ、はばり、いしこぶ」は旬がある季節性のものであり、一方「とまのけ、とりのあし、かぢめ、あをさ、かにのす、あぢも、かるも、ねこも」は、海藻・海草類であることから備蓄にも適している食材である。布施御牆は、食べられる旬のもの、乾物として保存ができるもの両方の海産物を取り上げ、長州藩内の一般名称で示し、さらに分かりやすくひらがなで記載することにより、より多くの人に救荒食材を伝え、生き延びてほしいという願いが込められていたと推察される。

今回調査した15語について主要な辞典類には全く記載がないものが複数あった。江戸時代の方言集『庄内浜萩』（1767）について、現在における残存率を考察した井上・半沢（2021）では「全国の方言分布」と比べると庄内地方という狭い地域でしか使われない語が早く衰える」としている。主要な辞典類に掲載がなかった「ゐ」「はばり」「いしこぶ」「とまのけ」「かるも」「ねこも」は、当時から方言の中でも限定した地域でのみ用いられていたと考えられる。特に絵図が残されている「ゐ」「はばり」「いしこぶ」については、特に狭い地域での使用に限られていたと言える。

一方「つがに」のように、今でも使用され続けている方言もある。このように、使用され続けている語の特徴として井上・半沢（2021）は、「全国の方言分布と比べると、広い地域で使われる」と述べている。「つがに」は江戸時代から西日本の広範囲で使用されている。そのため、店頭の商品を陳列する際、一般的な名称で表示した方が購入者にとっても理解しやすい。このような言葉は、今後も方言形が使われ続けていくと推察される。

また、今田（1992）は聞き取り調査を行う中で、「海藻には方言が多く、把握しにくいものについては実際に海藻の標本を示し、できるだけ正確に理解することに努めた」としているように、海藻は類似種や地域によって呼び名が違うものが多々ある。今回特定できなかったものについては、同時代の山口地域の文献をさらに当たっていく必要がある。

本稿での分析は文献資料であったが、『救饑提要』に掲載された植物、海産物は現代ではどの程度その言い方が残っているのか、山口県内でも地域によって異なるのか、聞き取り調査を行いたい。

## 参考文献

- 阿武町史編纂委員会（2000）『阿武町史』、下巻、阿武町、ぎょうせい  
石川敦彦（2010）『萩藩職役人名辞典』、山口県立山口図書館所蔵非売品  
石川卓美（1976）『山口県近世史研究要覧』、マツノ書店  
伊藤剛史・伊藤大吾・伊藤富夫（2009）『歴史の中のカプトガニ・・・古文書でたどるカプトガニ・・・』、サイエンスハウス  
井上史雄・半沢康（2021）「方言衰退の語彙論的過程」『日本語の研究』17（1）、pp.1-18、日本語学会  
今田節子（1992）「瀬戸内沿岸地帯にみられる海藻の食習慣とその背景」『日本家政学会誌』43巻9号、pp.915-924、日本家政学会  
遠藤吉三郎（1903）『日本有用海産植物』、博文館  
遠藤吉三郎（1911）『海産植物学』、博文館  
大槻文彦（1982）『大言海』、富山房  
大場達之・宮田昌彦（2020）『日本海草図譜[改訂版]』、北海道大学出版会

- 小川五郎(1978)「山口県植物方言集拾遺」『防長動植物方言考』、マツノ書店
- 奥谷喬司(2006)『海辺の生きもの』、山と溪谷社
- 樋渡登(2009)「庄内方言語彙史覚書き—『羽州省内領産物帳』から」『国語研究』72号、pp.43-56、國學院大學国語研究会
- 神谷充伸(2021)『ネイチャーガイドブック海藻』、誠文堂新光社
- 川名興(1988)『日本貝類方言集—民俗・分布・由来—』、未來社
- 河本卓介編(1956)『山口県産貝類目録』、山口県立山口博物館
- 菊池勇夫(1994)『飢饉の社会史』、校倉書房
- 菊池勇夫(2019)『飢えと食の日本史』、吉川弘文館
- 近世歴史資料研究会(2004)『近世産物語彙解説辞典』4巻、科学書院
- 近世歴史資料研究会(2014)『近世産物語彙解説辞典』7巻、科学書院
- 倉地克直(2016)『江戸の災害史』、中公新書
- 小林隆・篠崎晃一(2003)『ガイドブック方言研究』、ひつじ書房
- 三省堂編集所(2009)『コンサイス日本人辞典<第5版>』、三省堂
- 小学館国語辞典編集部(2001)『日本国語大辞典第2版』、小学館
- 尚学図書、佐藤亮一、徳川宗賢(1989)『日本方言大辞典』、小学館
- 新宅勇(1979)『萩藩近世漁村の研究』、大村印刷
- 梶村知美・池田史子(2023)「『救饑提要』における山口方言植物・海産物語彙(1)」山口県立大学学術情報 第16号『基盤教育紀要』 第3号、pp.52-75、山口県立大学
- 妹尾秀實他(1910)『日本有用魚介藻類圖説』、博文館
- 竹井誠(1981)『釣り餌大全』、産報出版p183、184
- 高垣順子(1998)「米沢藩刊行の救荒書『かてもの』について」『日本食生活学会誌』9-3、pp.13-20、日本食生活学会
- 田籠博(1990)「『周防産物名寄』の方言語彙 18世紀の周防方言と『中国五県言語地図』」『島根大学法文学部紀要 文学科編』第14号-I、pp.49-71、島根大学法文学部
- 田籠博(1991a)「『隠岐国産物帳』の方言語彙『中国五県言語地図』との対照による」『山陰地域研究』第7号、pp.19-34、島根大学山陰地域研究総合センター
- 田籠博(1991b)「萩藩における産物帳の編纂過程」『島根大学法文学部紀要 文学科編』第16号の1、pp.1-34、島根大学法文学部
- 田中次郎・中村庸夫(2013)『日本の海藻 基本284』、平凡社
- 津田二郎(1993)『魚たちの“釣り餌”メニューブック』、pp.142-144、廣済堂出版
- 仲田崇志(2021)「江戸後期の辞書『永代節用無尽蔵』における藻類の和名と漢名」『藻類』第69巻第1号、pp.1-9、日本藻類学会
- 永富三治(1934)「山口縣厚狭郡植物俗名目録」『防長史學』第4巻第2號附録、防長史談会
- 中間美砂子・中田香織(1999)「海藻食伝承教育に関する一考察—大学生の海藻摂取状況調査を中心に—」『千葉大学教育学部研究紀要 教育科学編』47巻1号、pp.137-150、千葉大学教育学部
- 中村一恵(2005)「江戸中期・諸国産物帳に記載されたイヌ属動物の名称」『自然科学』34号pp.69-73 神奈川県立博物館研究報告
- 西川輝昭(1995)「ユムシ・イムシのルーツを訪ねて—動物和名の一考察」『海洋と生物』17(6) pp.512-51、生物研究社
- 萩市立図書館所蔵(1737)元文2年『周防国産物之内絵形』写本、6乙7イ-19
- 日野巖(1958)『防長本草学及び生物史』、日野巖先生還暦記念会
- 人見英里・二宮静香・齋藤義之(2020)「山口県における海藻アカモクの認知度」『看護栄養学部紀要』第13号、pp.85-98、山口県立大学
- 松森智彦・山根麻希・中村大・五島淑子(2014)「『防長風土注進案』の産物記載にみる食品目録(2)—魚介類・海藻類を中心に—」『山口大学教育学部研究論叢』第64巻1号pp.83-96、山口大学教育学部
- 溝口常敏(2006)「『鮫御役所日記』からみた天明飢饉と漁村--八戸藩の場合」『人文科学研究紀要』87号、pp.161-179、立命館大学
- 三増進一編(1956)『関西のつり 南海・紀州編』、浪花釣友会
- 三輪為一(1938)『旧萩藩非常用貯蓄金穀』、防長文化研究会

- 向原祥隆（2021）『獲って食べる!新・海辺を食べる図鑑』、南方新社
- 村田峯次郎編、布施御膳著（1891）『長周叢書15 救饑提要・童子先誦・他所問答』、マツノ書店
- 村上香（2011）「海藻アカモクの特徴と食品利用 ―福岡県筑前海産を中心として―」『広島工業大学紀要』第45巻、pp263-270、広島工業大学
- 盛永俊太郎・安田健編（1988）『享保元文諸国産物集成 備後・安芸・長門・周防』、第8巻、科学書院
- 盛永俊太郎・安田健編（1989）『享保元文諸国産物帳集成 周防続』、第9巻、科学書院
- 盛永俊太郎・安田健編（1991）『享保元文諸国産物帳集成 長門続』、第10巻、科学書院
- 八坂書房編（2001）『日本植物方言集成』、八坂書房
- 安田健（1987）『江戸諸国産物帳 丹羽正伯の人と仕事』、晶文社
- 安田健編（2002）『江戸後期諸国産物帳集成 安藝・備後・周防』、第12巻、科学書院
- 安田健編（2002）『江戸後期諸国産物帳集成 周防』、第13巻、科学書院
- 安田健編（2002）『江戸後期諸国産物帳集成 長門』、第14巻、科学書院
- 柳田国男・倉田一郎共著（1938）『分類漁村語彙』、民間伝承の会
- 山口県教育会編（1982）『山口県百科事典』、大和書房
- 山口県立山口博物館（1993）『ふるさと山口江戸時代の動植物図』、山口県立山口博物館
- 山口県文書館編（1963）『防長風土注進案 第18巻 先大津宰判』、p14、マツノ書店
- 山口県文書館編（1983）「諸邑救荒扶食」『防長風土注進案 第14巻 小郡宰判』、マツノ書店
- 山口県文書館所蔵（1738）元文3年『長門国産物之内江戸被差登候地下図正控』、34産業3、
- 山口県文書館所蔵（1825）文政8年「自力困教教諭書」木版印刷、塩田家758、
- 山中六彦（1975）『新訂 山口県方言辞典』、マツノ書店
- 山本昌幸、岸本浩二、一見和彦(2021)「瀬戸内海における流れ藻の構成種とそれに随伴する魚類」『日本水産学会誌』、87巻(1)、日本水産学会、pp.2-10
- 吉田祥朔(1976)『増補 近世防長人名辞典』マツノ書店
- 吉田忠生・鈴木雅大・吉永一男（2015）「日本産海藻目録 2015年改訂版」、63巻(3)、日本藻類学会、pp.129-189

## 引用サイト

### 市場魚介類図鑑

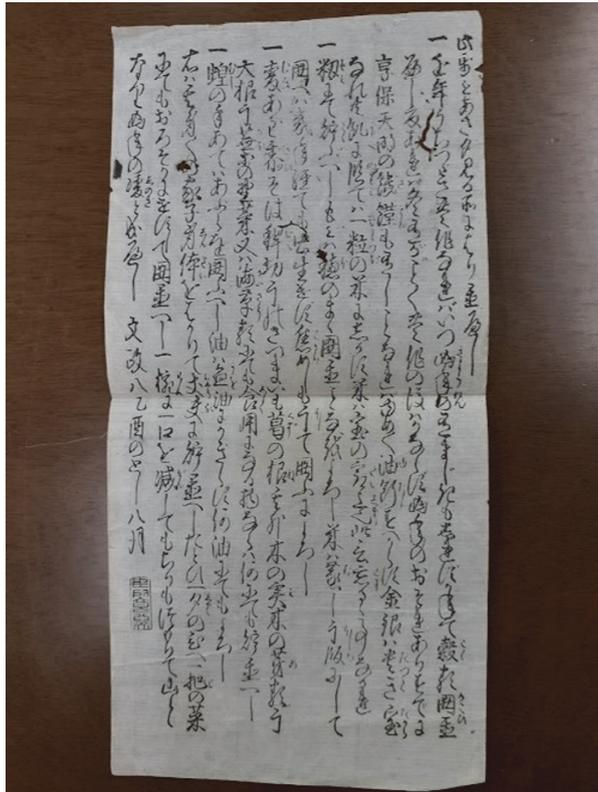
- <https://www.zukanbouz.com/syu/%E3%82%AB%E3%83%AF%E3%83%8B%E3%83%8A>（2023年10月23日参照）
- 加古敏之（2011）「日本の食料自給率と食料安全保障」、平成23年3月18日開催九州大学農学部研究院国際シンポジウム配布資料
- [https://www.agr.kyushu-u.ac.jp/foodsci/7\\_paper\\_Kako.pdf](https://www.agr.kyushu-u.ac.jp/foodsci/7_paper_Kako.pdf)（2023年10月21日参照）
- 国立国会図書館デジタルコレクション、田智庵貫通、『両国本草』写<書誌ID:000007327375>
- <https://dl.ndl.go.jp/pid/2536529>（2023年11月25日）
- 国立国会図書館デジタルコレクション、武蔵石寿著、服部雪斎画、『目八譜』第6巻、写<書誌ID:000007325417><https://dl.ndl.go.jp/pid/1287301>（2023年11月11日参照）
- 国立国会図書館デジタルコレクション、武蔵石寿著、服部雪斎画、『目八譜』第8巻、写.<書誌ID:000007325417><https://dl.ndl.go.jp/pid/1287303>（2023年11月11日参照）
- 国立国語研究所 『物類称呼データベース』 <https://cid.ninjal.ac.jp/brskdb/>（2022年8月15日参照）
- 鈴木雅大監修・執筆「日本産海藻リスト」
- [https://tonysharks.com/Seaweeds\\_list/Seaweed\\_list\\_top.htm](https://tonysharks.com/Seaweeds_list/Seaweed_list_top.htm)（2023年11月23日参照）
- 西川輝昭（2021）「田中芳男とホヤー1882年執筆の稿本『保夜考ヲ讀ム』から」
- [https://www.jstage.jst.go.jp/article/taxa/51/0/51\\_19/\\_pdf](https://www.jstage.jst.go.jp/article/taxa/51/0/51_19/_pdf)（2023年8月12日参照）
- 萩・石見空港オンラインショップ <https://hagi-iwami.com/SHOP/aiko007.html>（2023年11月3日参照）
- 萩市「萩まちじゅう博物館おたからウェブサイト」
- [https://script.google.com/macros/s/AKfycbwlVweKZtFpmsNsgCykkux3OOLMwoDSQzIz1\\_XZtNFI0OCPn2MUW1jw25deqgfZuepryQ/exec?p=karte&row=39](https://script.google.com/macros/s/AKfycbwlVweKZtFpmsNsgCykkux3OOLMwoDSQzIz1_XZtNFI0OCPn2MUW1jw25deqgfZuepryQ/exec?p=karte&row=39)（2023年12月18日参照）
- 牧野日本植物図鑑（初版・増補版）インターネット版
- <http://www.hokuryukan-ns.co.jp/makino/index.php>（2023年11月23日参照）
- 山口大学研究プロジェクト『防長風土注進案』産物・産業データベース

https://ds0n.cc.yamaguchi-u.ac.jp/~bochofudo/ (2023年8月12日参照)  
 博物図譜データベース検索結果一覧画面 (tnm.jp)  
 https://webarchives.tnm.jp/infolib/meta\_pub/sresult

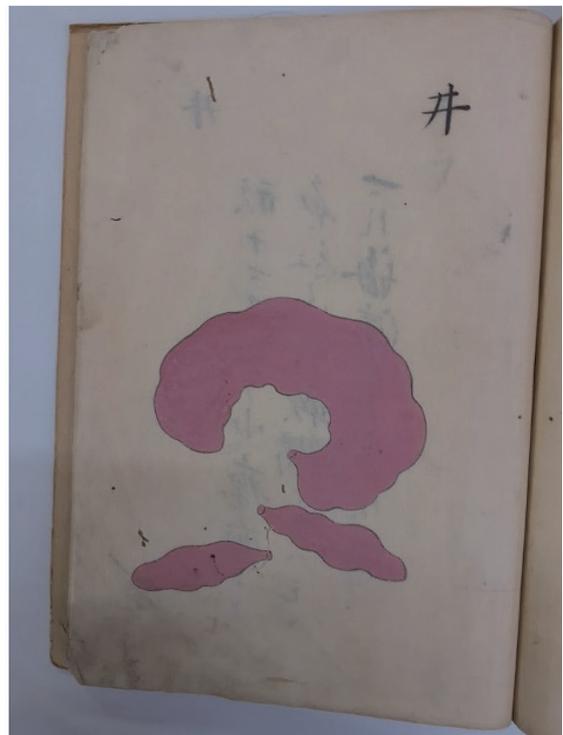
表7. 防長文献及び現代の辞典類における掲載状況

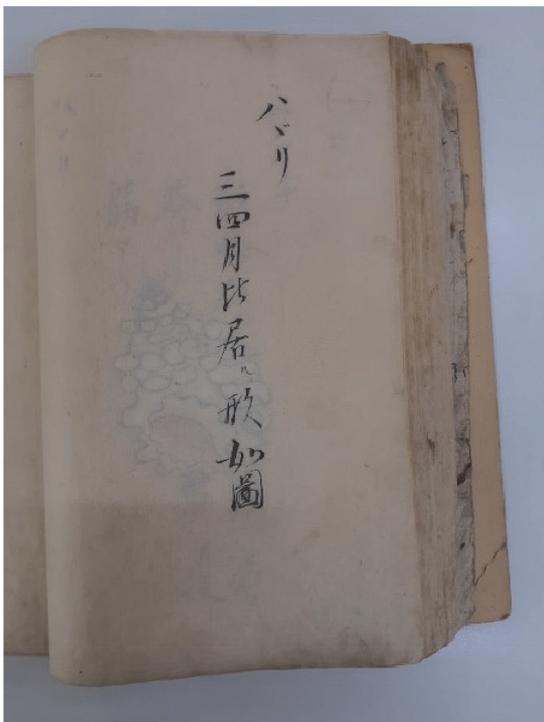
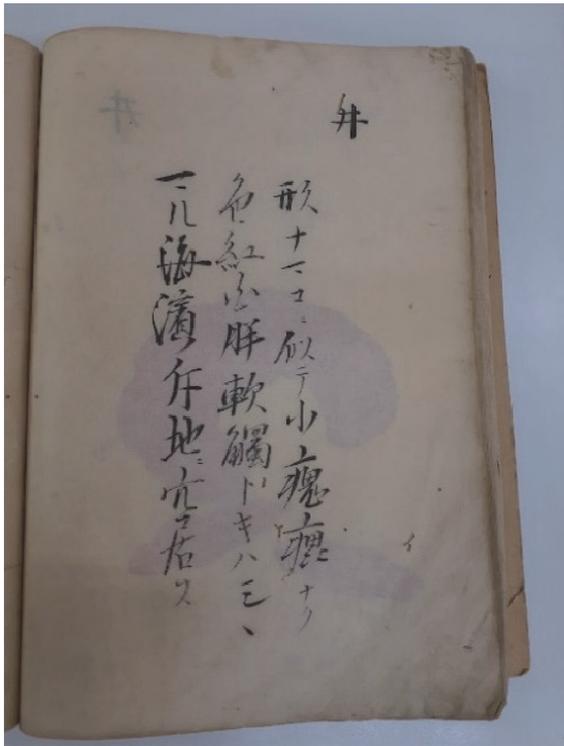
『教録提要』	標準和名	近世の防長の文献における名称		中央語や地方言の文献における名称		山口県の方言資料
		長防産物名寄(長門)(1737)	長防産物名寄(周防)(1737)	日本語大辞典第2版(2001)	日本方言大辞典(1989)	
田にし	タニシ	たにし	たにし	たにし		山口県植物方言拾遺(1978)
うんきう	カブトガニ	鱧魚 本草はちかめ	はちかめ はちかめ はちかざ め か にばち うんきう	かぶとがに	うんきうー【鱧】動物 かぶとがに(兎蟹)。	
つがに	モクスガニ	かに つがに	かに つがに	つがに	動物 もくずがに(藻類蟹)。淡水産。	
にな	ニナ類	にな じよろうにな かざにな	にな あおにな 長州ニ女郎にな 笠にな もみたね くちきり まるにな とたてにな かうな	かわにな・かうな うみにな・こうな		
あ	ユムシ				ウミノナ科の巻貝 (ユムシ)動物類のユムシ科の一種。 イムシ、ユ、イイなど多くの呼び名 がある。	
はばり	レイシガイ		はばり			
いしこが	ホヤ類	いしこが	いしこが			
とまのけ	カヤモノリ					とまのけ
とりのあし	ユイキリ ヤマボウシ イシガ ヨメガカサ	とりのあし とりのあし	とりのあし		海藻「ゆいきり」の異名 植物「やまぼうし(山法師)」の異名	とりのあし
かちめ	カジメ(アラメ)	かちめ	かちめ あらめ	かしめ かし布 掛布	植物 やまぼうし(山法師)	
あおざ	アオノリ、アオサ			青サ	とりのあし(周防) かしめ 山口(長門) あおざ 山口(厚狭)	あおのり
かへのす	ホンダワラ					
あぢも	アマモ				あぢも 長州	あぢも
かるも	ホンダワラ アカモク	水藻 もはくさ すげも せにも かるも すぎも まつも	も もはくさ すげも			かるも かるものばな
ねこも	コアマモ					かるものばな

【添付資料1】 「自力困穀教諭書」文政8年 山口県文書館所蔵（筆者撮影）

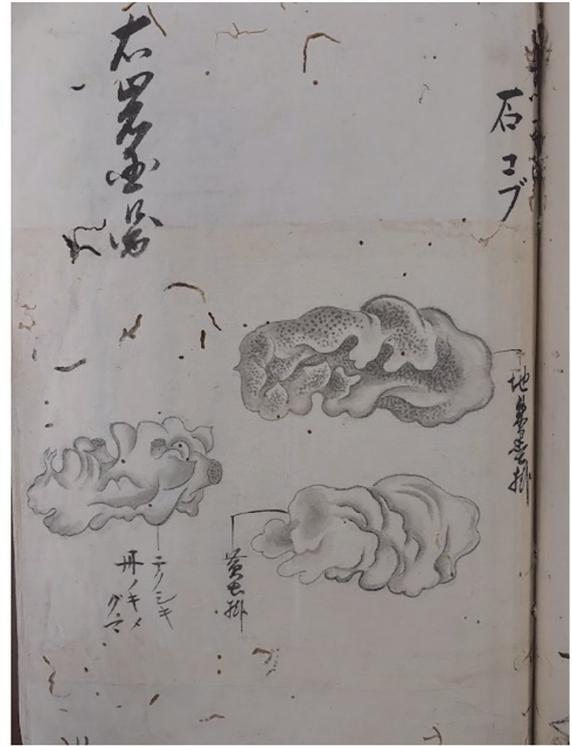
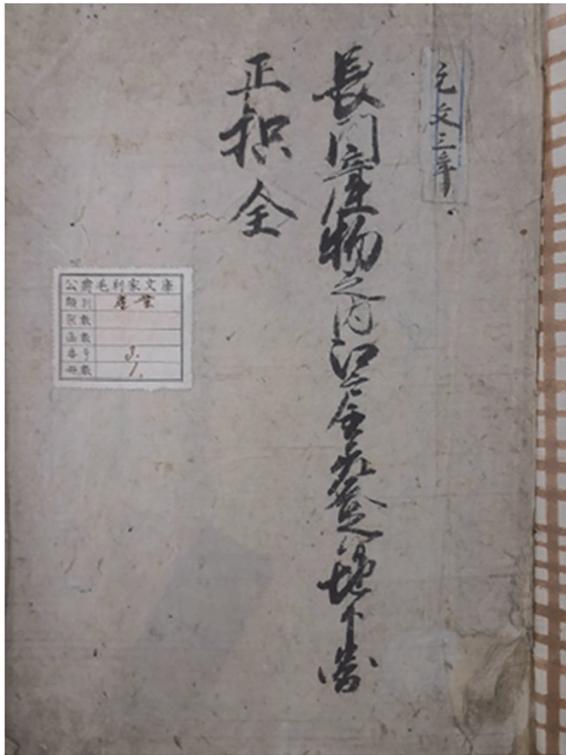


【添付資料2】 『周防国産物之内絵形』より「ゐ」・「はばり」萩市立図書館蔵（筆者撮影）





【添付資料3】 『長門国産物之内江戸被差登候地下図正控』 より「石コブ」山口県文書館蔵（筆者撮影）



### 謝辞

本論文の作成にあたり、山口県文書館関係者及び萩市大井公民館関係者の方々には多大なご助言、ご協力を頂きました。ここに感謝の意を表します。