

“聞き書”に基づく野菜の名称の地域性*

本間伸夫

野菜は身近な食物で多種多様である、流通性に乏しいため狭い社会の中で流通する場合が多く、その呼び名が多様となり、同種異名が少なくない。食文化の地域性を検討する手段として、同一食材の異名の分布を“聞き書”のデータに求め、検討した結果を報告する。

対象および方法

1. 対象の範囲

未熟な豆類、いも類、果物として食べる果菜類を除いた主な野菜類を対象とした。山菜類は含めない。また、明きらかに異名が認められないことが分かっている野菜も対象としなかった。

2. 方法

CD-ROM版の聞き書⁽¹⁾について目的とするアイテム（食物）をキーワードにして、全文・全データ検索し、得られたものが目的とするものであるか否か、異種同名などを排除するため、母体図書⁽²⁾および他の資料^{(3) (4)}に当たって検討する。そして、その検索された食物が食生活に用いられていたことを確認できた場合、記述のあった地点を地図にスポットし、地図上のポイントの分布から、地域区分を試みた。

結果および考察

1. 葉菜類

生では最も輸送性・貯蔵性に欠けるもので、日本各地で数多くの独特な種類や品種が認められ、異名ができる可能性が高い。重要な葉菜のハクサイは歴史が浅いためか異名が認められない。

(1) キャベツ

原産地はヨーロッパ、食用としてのキャベツは明治時代に導入された。普遍的な名前としては「かんらん（甘藍）」が古く、「たまな（玉菜）」はその結球の形から命名されたもので、現在では「キャベツ」が普通である。

図1に示すように、キャベツが全国的で共通、「かんらん」が西日本、「たまな」が東日本と棲み分けている。両者を分けるのがラインKyである。



図1：「キャベツ」とその別名の分布

(2) 体菜（タイサイ）

ここで取り上げるのは明治初期から第二次世界大戦前までの間に中国から伝わった白茎系体菜であって、戦後に導入された「青梗菜（チンゲンサイ）」や「白菜（パクチョイ）」ではない。

かなり広く栽培され、その独特の葉柄の形に由来する多様な名前を有している。「体菜（たいさい）」は全国的、「しゃくし菜」は主に関東・北陸以西に広く、「へら菜」が関東北部から東北に、「だい菜」は津軽海峡を挟んで集中的に分布している。「しゃくし菜」と「へら菜」との接点からラインTaを引くことができる。

(1)

●：たいさい

(2)

●：しゃくし菜

(3)

●：たいな

○：だいな

▲：ゆりな

★：へらな

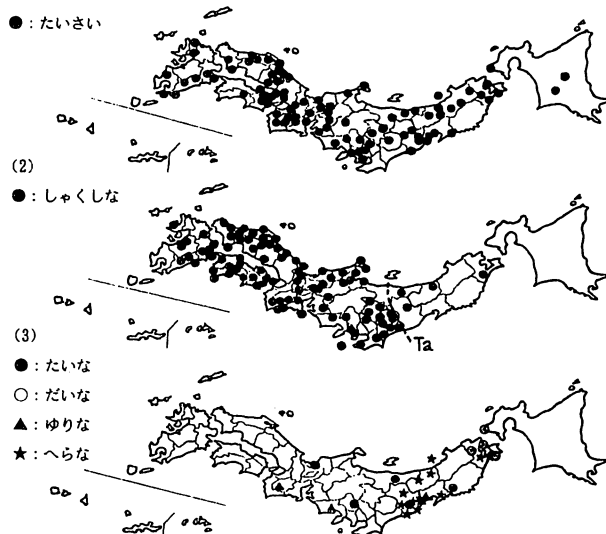


図2：タイサイとその別名の分布

(3) 水菜（ミズナ）

細長く切れ込みの多い葉が多数出る漬け菜類の一種であり、「せんくき（千茎菜）」はその形態に基づく。「京菜（きょうな）」の別名は京都地方を中心に栽培されていたことに由来するが、その名の分布は逆に京都以外に多い。図3の如く、

*全国的な資料に基づく食と食生活の地域性について

ほんま のおお

〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

「みずな」が京都を中心とした近畿地方に多いのに対して、「きょうな」は関東地方などに多く分布する。「みずな」の東縁をもってラインMiを引くことができる。

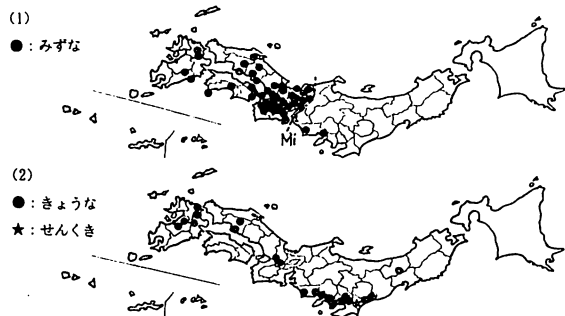


図3：ミズナとその別名の分布

(4) チシャ

今日のレタスは「ちしゃ」の仲間であるが新顔であり、大部分は「玉ちしゃ」の系統に属している。聞き書の記述を検討すると、殆どが「掻きちしゃ」の系統であって「玉ちしゃ」ではないものと推定される。掻きちしゃは古くから日本で栽培されてきた莖ちしゃの仲間であり、軟らかい葉を生食またはそれに近い形で西南日本で広く食用にされてきた。

「ちしゃ」の栽培・食用から分けるラインChはシャープである。このラインは栽培上、風土の条件、特に温度の影響を受ける場合に生まれるのではないかと推定される。

名前としては「掻き」の入った系統と「ちしゃ」の系統がある。「きしゃ」は後者に由来すると考えられる。ちしゃの栽培・食用については地方性が認められるが、名称についての地方性は認められない。

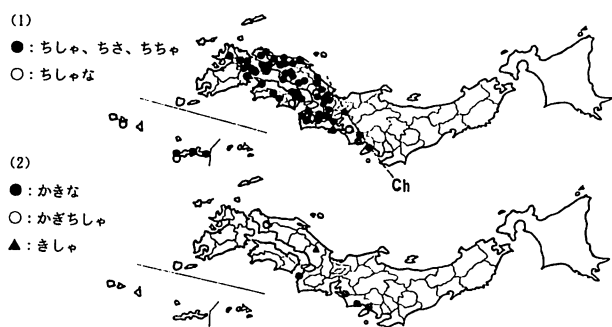


図4：チシャとその別名の分布

(5) 葱 (ネギ) とワケギ

「ねぎ」の名の分布は全国的であり、記載地点のほぼ総てにおいて認められる。ネギの古名は“き”の一字、それにちなんで「ひともじ」という雅やかな名前があり、図5に示す如く、西日本と能登に分布する。

「ねぶか (根深)」系の名は西日本側に多く分布する。これは、西日本ではネギといえば葉葱であり、根深葱は特殊であるので葉葱であるネギと区別するために、この名前が多用されるものと考えられる。東日本では逆にネギといえば根深

葱であるので、わざわざ根深と言う必要が少ない。また、ネギは本来“葉の部分”を食用とするものであるもので、野菜の種類として葉葱という言葉はあまり用いない。

「わけぎ」の内容は二通りあって、ネギの一種であって細い分けつの多い“分け葱”の場合とワケギというネギとは別の種の場合とがある。図5(3)に示すように、前者の分け葱は関東地方に集中的に存在している。図5(4)に後者のワケギの分布を示した。日本の南西側に多く、それを区別する北縁のラインWaはチシャの場合のラインChと類似した地点を通過している。このワケギには「とくわか」の別名が佐賀県に、「ちもと」が大分県に、「せんもと」が南九州に分布している。しかし、ワケギが野生のアサツキを指している場合もあるので、全体として混乱している。

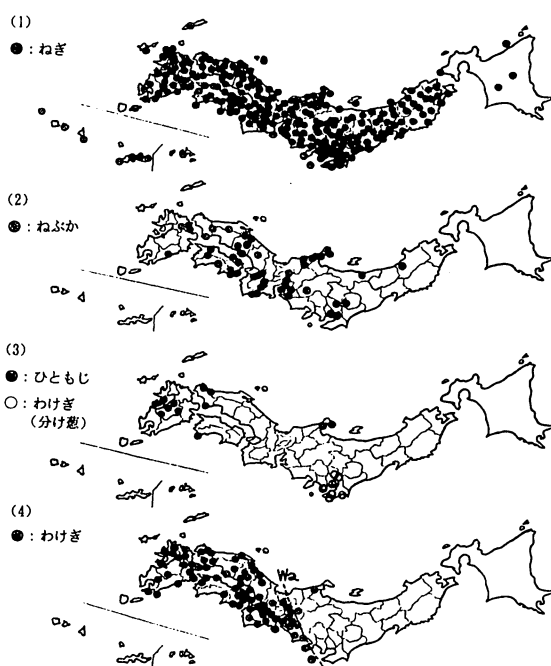


図5：ネギとワケギ、その別名の分布

(6) 春菊 (シュンギク)

黄または白色の花を咲かせる菊科の葉菜で日本での歴史は古く、主にShライン以西の西日本で栽培されていたことが認められる。全体として「しゅんぎく」が圧倒的であるが、西日本では「きくな」がかなり認められ、山口県には「ろうま」なる不思議な名前が存在する。

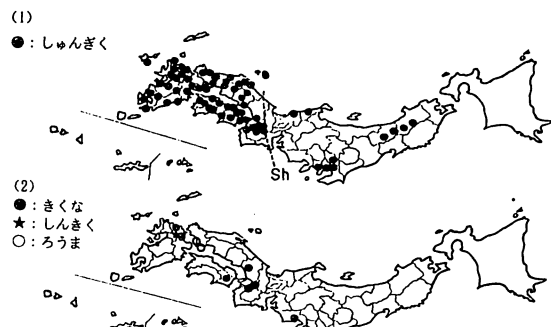


図6：シュンギクとその別名の分布

(7) 間引き野菜

若い茎葉や根を食べる野菜に付ける言葉としては「まびき」が最もポピュラーで広く分布するが、図7に示したように、ラインMa以西の西日本に多い。「おろぬき」系が主にラインOr以东の東日本に、ラインMaとOrの間に「すぐり」と「そろえ」が日本海側に、「ぬき」が主に中京地方に分布している。

これらの言葉は主に葉菜に対して用いられるが、大根やゴボウなどの根菜にも用いられる。「小菜」の場合は“大根の小菜”の様に用いられている。

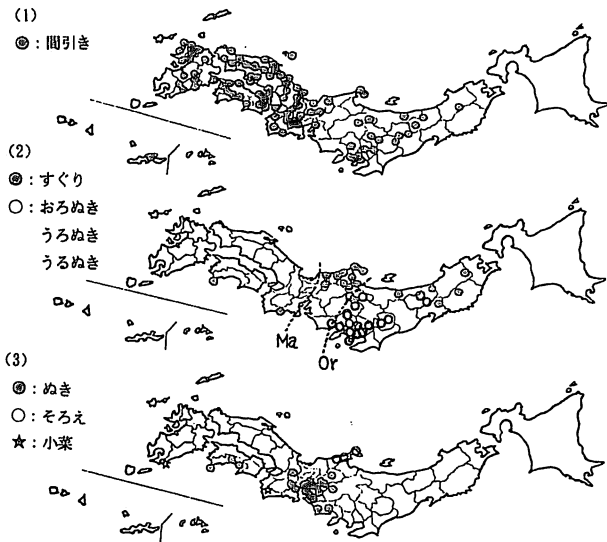


図7：“間引き”を表現する言葉の分布

2. 根菜類

ある程度の貯蔵性・輸送性があり、重要なものが含まれている。長い歴史を有するものでは異名ができる可能性が高いにも関わらず、実際には殆ど認められなく、カブの古名“すずな”、ダイコンの“すずしろ”が春の七草に出現する程度である。逆に、時間の経過とともに一つの名前に収束した可能性がある。ニンジンに異名が認められないのは歴史が浅いためと考えられる。

(1) 蕪 (カブ)

図8に示すように、普遍的な「かぶ」に対して「かぶら」は近畿・北陸地方に分布している。「かぶら」の東縁に引いたラインK aは次に示すナスの場合と殆ど同じ場所を通過する。この明確に区別するラインは日本の文化を東西に分けるラインが数多く走る地域に存在するものである。

「かぶ」は「かぶら」をもとにした女性詞であって、本質的な違いはないにも関わらず、このような明確な地域性が認められることは不思議である。

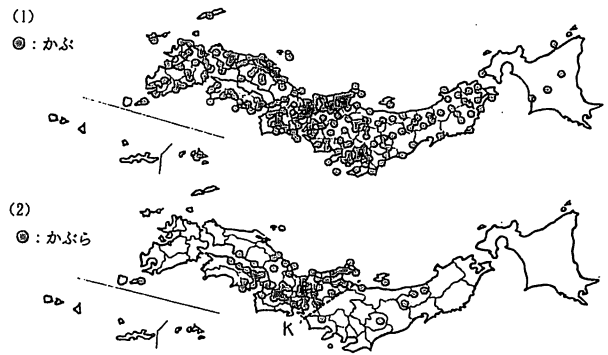


図8：“かぶ”と「かぶら」の分布

(2) 蓮根 (レンコン) とゴボウ

レンコンは岩手県南・山形県以南に記述があり、キーワード「れんこん」で得られたデータ数は408、「はすね」は新潟県での2であった。

ゴボウは全国各地に普遍的に記述があり、「ごぼう」について2592、「ごんぼう、ごんぼ」もほぼ普遍的であり256が得られた。

レンコンもゴボウも共に名称の地域性は認められない。

3. 果菜類

ある程度の貯蔵性・輸送性があり、ウリ類やナスの様な重要なものが含まれており、長い歴史を有するものでは別名ができる可能性が高く、特に、ウリ類では別名が多い。

(1) 茄子 (ナス)

図9に示すように、普遍的で全国的な「なす」に対して「なすび」の呼称は富山、愛知県を結ぶライン以西に存在している。この明確に区別するラインNaは「かぶら」の場合と同じく日本の文化を東西に分けるラインが数多く走る地域に存在するものである。

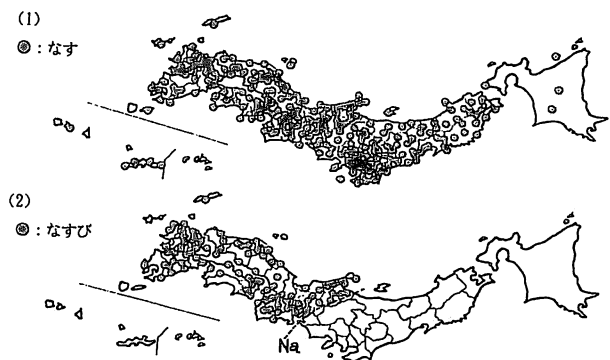


図9：“なす”と「なすび」の分布

(2) トマト

歴史の浅いトマトは普及の最中であって、図10に示すごとく、記述のある地点は53、異名の「赤なす」は11に過ぎない。いずれも普遍的に分布していて、地域性は認められない。

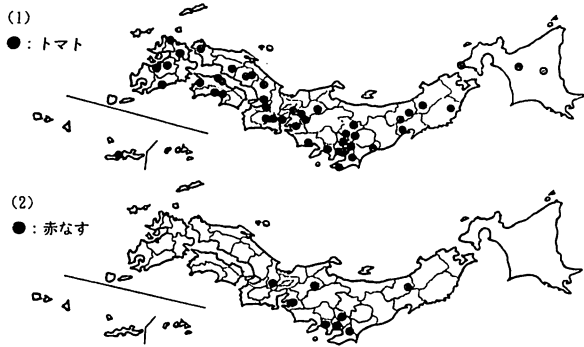


図10: 「トマト」と「赤なす」の分布

(3) 南瓜 (カボチャ)

図11に示す様に、「かぼちゃ」の名前で全国に普遍的に分布する。その他に、かなりの数の「とうなす」が関東地方に、「なんきん」が瀬戸内海沿岸に集中的に分布している。「ぼうぶら」が主に北九州に、「ぼうふら」が西日本にまばらに認められる。南瓜については、日本を大きく分けるようなラインは存在しない。



図11: カボチャとその別名の分布

(4) 白瓜 (シロウリ)

全国的で普遍的な名前が「しろうり」である。「かたうり」は北陸と東北の日本海側に分布している。「こしろり」の名前もあるはずであるが、検索ではゼロであった。

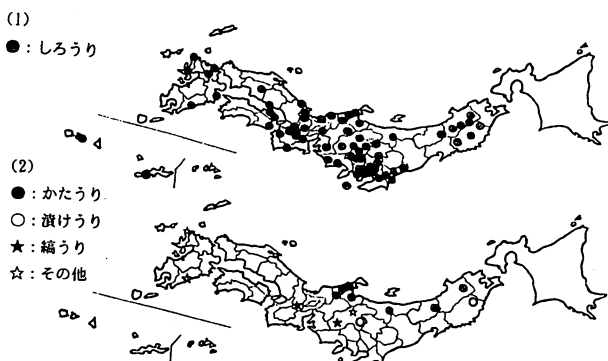


図12: シロウリとその別名の分布

(5) 糸瓜 (ヘチマ)

主に南九州から沖縄県で、ヘチマの若い実が食用とされている。共通の名前は「へちま」であり、「いとうり」が九州で、「ナーベラー」が沖縄県で用いられている。ヘチマは日本で広く栽培されているが、食用にするのは、ラインHe-1以南、南西日本の食文化である。また、その名前から琉球地方とその他の地方はラインHe-2でもって区別される。

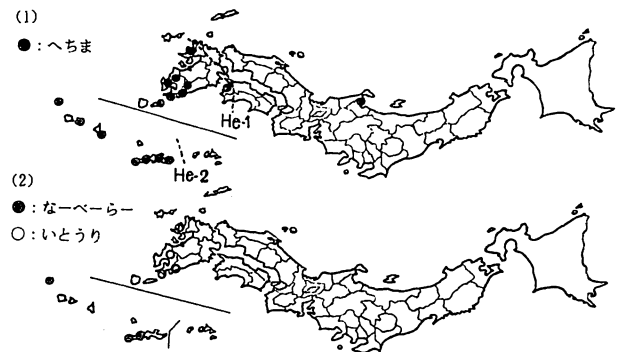


図13: ヘチマとその別名の分布

(6) 苦瓜 (ニガウリ)

かなり広く、観賞用に栽培されているが、主に中・南九州以南で食用にされる。共通には「にがうり」の名前が用いられているが、鹿児島県では「にがごい」、沖縄県では「ごーやー」である。ヘチマと同様に食用にするのはラインNi-1以南、南西日本の食文化である。また、その名前から琉球地方とその他の地方はラインNi-2でもって区別される。

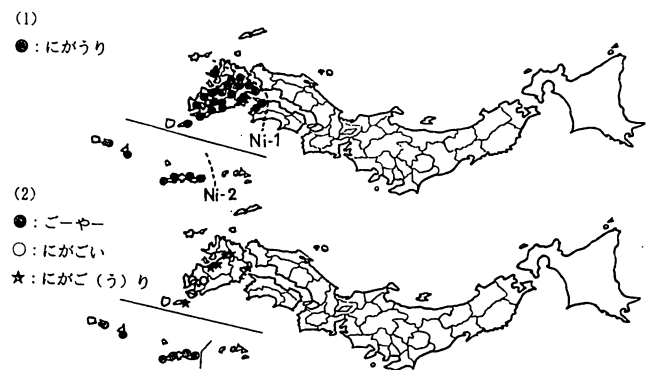


図14: ニガウリとその別名の分布

(7) トウガン

ヘチマ、ニガウリと同様、熱帯アジア原産であるが、図15に示すように、日本での栽培・食用は前二者より広く、かなり北上している。共通には「とうがん」の名前が用いられている。「かもり」系が近畿から北陸地方に分布し、「しぶい」が琉球地方にのみ存在している。

要 約

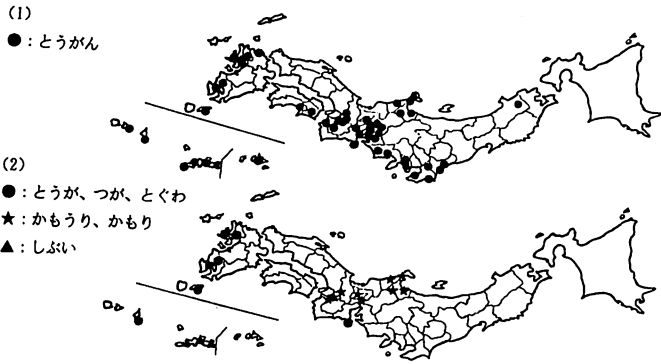


図15：トウガンとその別名の分布

(8)唐辛子（トウガラシ）

図16に示すように、「とうがらし」が全国的な呼称である。「なんばん」および「なんば」は、その西縁のラインTo以东の東日本に分布している。単独での「なんば」は少ないが、“なんば味噌”の様に“なんば・・・”の形で用いられる場合が多い。「こしょう」は主に九州北部に分布し、その名前は興味あるものである。搗り潰して辛味付けに用いるので、スパイスの代表格である胡椒を意識しての名前と考えられる。

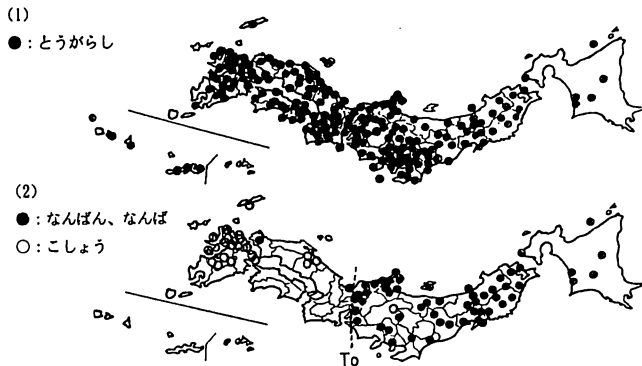


図16：トウガラシとその別名の分布

食文化の地域性を検討する手段として、同一食材の異名の分布を“聞き書”のデータに求め次のような結果を得た。

- 1) 日本の食文化を大きく分けるライン
 - ・近畿地方と中部地方の境界付近にあるもの・・・ミズナ、カブ、ナス、トウガラシ
 - ・東北地方南縁を東西に横断するもの……タイサイ
 - ・中部地方を南北に縦断するもの……キャベツ
 - ・近畿地方をやや南北に縦断するもの……シュンギク
 - ・九州地方を東西に横断するもの……ヘチマ、ニガウリ
- 2) 若い野菜の採取に用いる“間引き”の用語から、日本は西、中、東の3地域に分割できることが認められた。
- 3) 野菜の呼称からも、沖縄県は独自の食文化を有するものであることが確認できた。
- 4) 小さな地域性が認められる場合……ネギ、カボチャ、シロウリ、トウガン
- 5) 別名を持ちながら、地域性が明確ない場合……トマト、チシャ、レンコン

文 献

- 1) 編集委員会：CD-ROM版・聞き書・日本の食生活全集、農文協（19897）
- 2) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、50巻、農文協（1984-1993）
- 3) 青葉高：日本の野菜、八坂書房（1993）
- 4) 編集部：食材図鑑、小学館（1995）