

道南方言とハワイ語における水産物語彙について*

塩谷 亨

Vocabulary for Marine Products in the Southern Hokkaido Dialect and the Hawaiian Language

Toru SHIONOYA

要旨：本稿では、北海道の道南方言とハワイ語について、両地域で重要視されている三つのジャンルの水産物に的を絞って、その語彙についての比較を行った。ウニ類については、両言語とも一般的にウニを指す総称的な語がなく、いくつかの種類を語彙的に明確に区別していた。海藻類については、ハワイ語では海藻類の総称である limu の下位分類の名称として 100 を超える語彙を持っており、一方、道南方言では、二種類の昆布を明確に語彙的に区別し、更に昆布の身体部位名称語彙を持っているなど複雑な語彙を発達させていた。タコ・イカについてはハワイ語ではタコに関連して細かな分類や身体部位名称が発達していたが、道南方言では、イカについてより細かい語彙が発達していた。三つのジャンルについての比較を通して、人々の関心の高さ・積極性とその人々の言語の語彙との関係が示された。

キーワード：道南方言 ハワイ語 語彙 水産物

1. 序論

1.1. 本稿の目的

本稿では、北海道の道南地方の方言とアメリカ合衆国ハワイ州の固有の言語であるハワイ語の語彙についての比較対照を行う。道南方言とは、石垣 (1991:368)によると、北海道南部、函館市から東方恵山岬までの海岸、及びその北隣の茅部郡、西隣の上磯郡で話されている方言である。用いたデータは、道南方言についての諸文献から収集したもの及び平成 25 年 8 月に現在の函館市（旧榎法華村）で行った地元漁業者田中末廣氏と田中美枝子氏への聞き取り調査で得たものである。

ある言語の語彙とそれを話す人々の関心との関係について、宮岡(1987:154)は、「ある分野に語彙による細分が密であればあるほど、そこには当の民族の、より強い関心やかかわりが窺える」と指摘し、実際に、エスキモー語にさまざまな雪を表す言葉の例があることを例示している。更に、宮岡(1978:5)では、「一般的な・概括的な語があるかないかは、それに関係する事物・事象に対する民族の関心が消極的であるか積極的であるかに、ある程度までは関

わる」と指摘し、エスキモー語では一般的な「雪」を指す語がないという例を挙げている。本稿では、北海道とハワイという、民族的にも、歴史的にも、地理的にも異なる二つの地域の言語の水産物関連語彙について比較対照し、それぞれ、上述の二つの指摘がどのように適用されるかを示すことにより、二つの言語文化の類似点と相違点を導き出すことを目的とする。本稿で着目する二つの点について以下に整理する。

- (1) a. それぞれの言葉を話す人々が強い関心を持つと思われる分野において、語彙による細分がどの位密であるか。
b. どのような分野で一般的な・概括的な語を欠いているか、また、その分野に関係する事物・事象に対する民族の関心の積極性はどのようだと考えられるか。

1.2. 北海道道南地方とハワイ諸島で重要な水産物

系統的にも関係がなく、また、地理的にも隔絶している北海道方言とハワイ語という二言語を比較対照するに際しては、二つの言語文化で共有できる範疇を設定する必要がある。

北海道道南地方もハワイ諸島も周りを海に囲まれ豊かな水産資源に恵まれ、漁業が生活の重要な一部であり、様々な水産物は生活に密着したものであることは言うまでもない。従って、それに対する人々の関心も極めて高いものであることは容易に想像できる。しかしながら、地理的にも大きく離れているため、それぞれの地域で得られる水産物の種類にも大きな差異がある。そこで、ハワイで重要と考えられている水産物のカテゴリーの中で、道南地方と重なるものを選び、それぞれのカテゴリー内の語彙について比較対照を行うこととする。

ハワイでは、日本と同じように様々な水産物を食用としていた。その中でも何がごちそうとされていたのかはハワイの伝説の中でも窺い知ることができる。次の例文は不思議な力を持つ女性が海のあるごちそうを用意するというエピソードからのものである。

- (2) 'Ike mai nei lāua i nā 'ono like 'ole o ke kai; ka 'opihika wana,ka he'e, limu, hā'uke'uke, 'o ka i'a nō ho'i; ua pau i ka hana 'ia,a ua miko i ke kōpī 'ia.

そして彼らは海の様々なごちそうを目にしたのであった。'opihika(カサガイの一種)、wana(ウニの一種)、タコ、海藻、hā'uke'uke(ウニの一種)、そして魚。全て調理済みで、塩をされて味付けされていた。(Pukui & Green 1995:143)

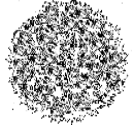
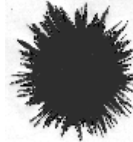
このように、海の御馳走として、魚に加えて、二種類のウニ、海藻、タコ、貝が挙げられている。そこで、本稿では、これを基に、三つのジャンルに的を絞って比較対照を行う。第一のジャンルはウニである。ウニについては、例(2)で異なる二種類のウニがハワイのごちそうの例として挙げられており、一方、北海道でもウニは海のごちそうの代表である。第二は海藻である。例(2)が示すようにハワイのごちそうの例として挙げられており、一方、石垣(1997:195)では、道南の旧南茅部町が海藻の一つである昆布の名産地であり、それにまつわるいろいろな語彙があることが指摘されている。第三はタコ及びイカである。例(2)のハワイの

ごちそうの例にはタコしか登場しないが、ハワイの伝統文化についての記述である Malo (1987:34)では、he'e 「タコ」と mūhe'e 「イカ」と he'e mākoko 「大きくて赤いタコの種類」が「触手のある魚」として一緒のジャンルに分類されている。一方、道南地方においては、タコ漁も盛んであるが、イカ漁は更に盛んである。そこで、本稿では、タコとイカを含めて一つのジャンルとして二言語を比較対照することとした。

2. ウニ



道南方言において、ウニは種類としてはエゾバフンウニとムラサキウニの二種があり、それぞれガンゼ、ノナと、別の名称が付与され、明確に区別されている(石垣福雄(1991)、菊平(1992:5))。方言としては、ウニ全体を指す総称的な名称はない。

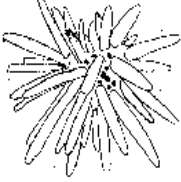
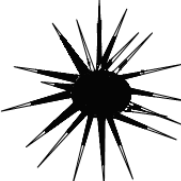
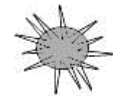
(3)道南方言におけるウニの分類と名称

種類	名称	形状
エゾバフンウニ	ガンゼ	
ムラサキウニ	ノナ	

ハワイでは、ウニの仲間には大きく五つの種類があり、それぞれ別の名称が付与されて明確に区別されている¹。また、それぞれの名称に更に修飾語が付いて同じ種類のウニの下位区分を示す場合もある。ハワイ語では、ウニ全体を指す総称的な名称はない。以下の名称及び説明はハワイ語辞書 Pukui and Elbert (1982)による²。

(4)ハワイ語におけるウニの分類と名称

名称(英語名){別名}	変種の名称{別名}[意味]	形状・その他
hāwa'e (collector urchin)	hāwa'e maoli hāwa'e po'o hina	
hā'uke'uke (helmet urchin)	hā'uke'uke kau pali hā'uke'uke kai 'ina hā'uke'uke 'ula'ula	

<p>hā‘ue‘ue (slate paencil sea urchin) {hā‘ue‘ue peni, hā‘uke‘uke iwiloa, pūnohu 等}</p>		
<p>wana (long-spined urchin)</p>	<p>wana kauila [黒いとげを持つ wana]</p>	 <p>長く細く鋭いとげをもつウニ。一部のハワイ人には守護神とみなされる。</p>
<p>‘ina</p>	<p>‘ina ‘ula {‘ina ‘ula‘ula} [赤い‘ina] ‘ina uli {‘ina ‘ele‘ele} [黒い‘ina] ‘ina kea {‘ina ke‘oke‘o} [白い‘ina]</p>	 <p>小型のウニ</p>

3. タコ・イカ

道南方言において、タコの身体部位名称を表す特別な語彙として、ポッツ「タコの頭」がある。また、タコの種類についての特別な語彙としては、ミズダコについてオスとメスで以下のような名称の区別がある。いずれも平成 25 年 8 月の旧楳法華村での田中氏への聞き取り調査により確認されたものである。

(5) 道南方言におけるミズダコの性別による名称の区別

ミズダコ： マダコ ソーダコ(シオダコ)

一方、ハワイ語においては、タコの種類としては、タコの変種の分類として(6)に示す二つがある。タコを示す総称的な語は he‘e である。以下のタコに関する語彙は全て Pukui and Elbert (1982)の辞書によるものである。

(6) ハワイ語におけるタコの変種の名称

he‘e mākoko 大きな赤いタコの種類

he‘e pūloa 長い頭、長い触手を持つタコ

また、タコの身体部位名称として(7)に示すような様々な語彙がある。

(7) ハワイ語におけるタコの身体部位の名称

‘awe‘awe 触手

niho たこのくちばし

weka たこの墨

‘ala‘ala たこの墨袋（塩をして干した後、火で焼き、薬味と混ぜて食べる）

iho 皮をはいだ後のたこの身(芯、核)

pū he‘e たこの頭

pikapika たこの吸盤

pilipili he‘e たこの触手の細い先

いずれも、タコの身体部位を表す名称であり³、他の生き物には使われない。ただし、「たこのくちばし」を示す niho は元々「歯」を表す単語であり、人間を含む他の生き物の歯及びそれに類似した器官を示すのにも使われる語である。また、いろいろな状態のタコを表す名称として、以下の二つがある。

(8) ハワイ語における様々な状態のタコを指す名称

he‘e pālaha 触手を広げて海底にいるタコ

mākole (別名 he‘e mākole) 腐敗し始めたタコ、ピンクがかった色で悪臭がある（好んで食べる人がいる）

he‘e pulu わずかに腐敗したタコ

このようにハワイ語はタコに関してはたいへん豊富な語彙を持っているが、イカについては mūhe‘e 「イカ」という名称があるだけで、他にイカ関連の特別な語はない。

道南方言では、イカについて豊富な語彙を持っている。イカの種類を表す語彙としては、ゴエガ「ゴイカ、マイカよりも大型のイカ」(石垣(1991:126))が、イカの身体部位名称としては、カラストンビ「イカの口の部分」(石垣(1991:96))がある他、(8)に示すように、イカの採れた時間帯及びイカの状態により様々な名称がある。以下は、菊平(1992:5)、石垣(1991)、及び平成25年8月の旧榎法華村での田中氏への聞き取り調査による。

(9) 道南方言における採れた時間帯及び様々な状況による異なるイカの名称

ヨイイガ

K: スバルの出からシリウスの出までにとれるイカ。

I: 前夜水揚げしたイカ。宵イカ

アサイガ

K: シリウスの出から以後に取れるイカ。

I: 朝のイカ。いきが良くて刺し身用に最適。

ナドギイカ

K: ナドギ(7時頃)の終わるスバルの出までにとれたイカ。

アガイガ

I: 鮮度が落ちて赤くなったイカ

カッパイガ

T:アガイガと同義

ヨリイカ

T:大きくて高級品となるイカ


(K:菊平、I:石垣、T:聞き取り調査)

いずれも、イカの鮮度或いは商品価値に密接に関連した分類である。

4. 海藻

ハワイでは、Pukui and Elbert (1982)によれば、海藻類について 100 近くの名称が列挙され、細かく区別されているが、多くの名称が limu ~ (例: limu kala, limu kohu 等) 又は lī~ (例: līpoa, līpahapaha 等) のようになっており、同じ種類の中の変種として扱われている。又、limu という語があらゆる海藻類 (海水・淡水及び地上や岩の上を含むあらゆる場所に生える藻や苔も含む) の総称的な語として用いられている。

(10) ハワイの代表的な海藻の例

līpoa	<p>葉のような、枝分かれした、茶色の海藻。目立つ主脈がある。 独特の香りと風味があり、価値あるものとされる。 Pukui and Elbert (1986:208)</p>	
-------	---	---

北海道において海藻類の代表と言えは昆布である。旧南茅部町では昆布が重要な水産物であることは既に述べたが、その南茅部の昆布関連の語彙として、川内谷(1977:150-152)は昆布の種類としてガモメ⁴「とろろ昆布」とマコンブ「真昆布」とが語彙的に明確に区別されていることを指摘しているが、それ以外に、クログジコンブ「下海岸、恵山方面で採れる昆布」、シログジコンブ「古部から鹿部までの間で採れる昆布」、シオゴシコンブ「一番海岸近くに生える昆布」、ヨリコンブ「寄り昆布、海岸に打ち寄せられる昆布」のように、「~コンブ」の形式で昆布の下位区分の名称を多数列挙している。方言としては、海藻類全体を指す総称的な語彙は見当たらない。それに加えて、川内谷(1977:150)はガモメ「とろろ昆布」の身体部位名称を表す語彙を挙げている。

(11) 道南方言におけるガモメ (とろろ昆布) の身体部位名称

シッポ 葉の部分の上端部

ドー 葉の部分の中央部

アダマ 葉の部分の下端部

カカンベ 葉の部分の下の付け根の部分

ネガブ 根っこの部分

ポロクソ 葉のブツブツの部分

ハワイ語においては、このように海藻類の身体部位名称を表す特別な語彙は見当たらない⁵。

5. 考察

5.1. 道南地区及びハワイにおけるウニの位置づけ

二つの言語において、「ウニ」として一くくりにするのではなく、ウニの種類を区分し、それぞれに別名称を与えているという点と、ウニ類全般を指す総称的な語が見当たらないという二つの点で共通であった。高級食材でもあるウニは道南地区のみならず全国で珍重されている食材である。従って、ウニへの関心はきわめて高いものであることは言うまでもない。更に、豊かな海を持つ道南地区においては生活に密着した身近な存在でもあった。橋本・島田・塩谷(2012:79)にも、まだ学校に通っているころから、ウニを採り食べる様子が示されている。以下は、旧榎法華村の高校時代の思い出についての語りの一部である。

(12) ...ソイコサー テーツィッコンデ ウニトッタリサー ノ ウニトルノ カッテニクー
ノニトルンダケドノ....

それこさあ、手を突っ込んでウニをとったりさあね。ウニをとるのは勝手に食べるのにとるんだけどね。橋本・島田・塩谷(2012:79)

一方、ハワイにおいても、前述の(2)で海のご馳走にウニが二種類も含まれていたことが示しているようにウニはたいへん好まれた食材である。従って、道南地区の人々と同様にハワイの人々についても、ウニへの関心は極めて高かったと考えられる。ハワイの諺にもハワイの人々のウニへの関心を示すものが複数存在する。

(13) Pua ka hala, momona ka hā'uke'uke.

ハラの花が咲く時、hā'uke'uke は肥える。Pukui (1983:284)

(14) Pua ka neneleau, momona ka wana.

ネネラウの花が咲く時、wana は肥える。Pukui (1983:295)

wana と hā'uke'uke はそれぞれ別種のウニである。ハラは沿岸部に、ネネレアウは山で多く見られる植物である。海沿いの人も山の人もみんな、ウニが肥える時期、すなわち、ウニ採りのシーズンを心待ちにしていることが読み取れる。尚、wana と hā'uke'uke の両者とも、(2)の海のご馳走の中に含まれていたことから、ウニ類の中でもこの二種が最も重要であったと考えられる。

このように、異なる種類のウニを語彙的に明確に区別する名称を持っていること、更には、ウニ類全般を指す総称的な語が見当たらないことは、道南地区の人々とハワイの人々が共有しているウニに対するきわめて高い関心と、ウニに対する積極的な関与の現われの例と考え

ることができる。

5.2. 道南地区及びハワイにおけるタコ・イカの位置づけ

ハワイ語においてはタコについての語彙が豊富であるのに対し、道南方言では、特にイカに関連する語彙が豊富である、という点で対照的であった。

ハワイ語においては、イカに関連した特別な語彙は見当たらなかったが、タコについては、身体部位名称、タコの状態による名称など豊富な語彙を持っていた。ハワイの伝統文化に関する記述を見ても、タコについては非常に詳しく述べてある。例えば、ハワイの伝統漁法についての記録である Kahā‘ulelio (2006)には二種類のタコ漁の方法がそれぞれ一章ずつで詳細に説明されているほか、Buck (1957b:358-363)では、タコ漁に使うさまざまな漁具が紹介されている。また、伝統的な調理法である kō‘ala 「よく燃えた炭の上に魚を置き、直火焼きする」の記述の中で、焼くとおいしい食材として、魚の干物と並んでタコの干物が挙げられている。

(15) I‘a maka, malo‘o, he mea ono ke kō‘ala ‘ia, a pelā nō ho‘i ka he‘e malo‘o.

鮮魚又は干し魚を焼く(kō‘ala する)とおいしいが、干したタコも同様である。Beckwith (1932: 161)

ハワイのおかずのメインは魚であるが、タコはそれと同等の重要性を持っていると考えられる。また、干して長期保存もできるという点からも、貴重な食材であった。従って、タコへの関心はきわめて高いものであると言える。一方、イカに関する記述はほとんど見当たらない。諺を見ても、Pukui (1989)で、タコに関連した諺として登録されているのが 21 件もあるのに対し、イカはわずか 2 件と、やはりタコへの関心の高さといかへの関心の低さが顕著に現れている。

道南地区においては、タコもイカも重要な水産物には違いないが、特にイカ漁は昔から重要な産業であった。石垣(1997:28-29)によると、かつて、イカの盛漁期になると、学校を休みにして子供にも手伝わせ、警官や神主に至るまで参加したとの記述がある。村中総出の大イベントであった。イカに対する関心は大きなものであったと考えられる。また、(8)に列挙された語彙は全てイカの鮮度或いは商品価値に関わる語であることから、重要な収入源であるイカに対する高い関心が窺える。ハワイ語におけるタコ、道南方言におけるイカに関して、このような豊富な語彙があることは、それぞれ、地元の人々の強い関心の現れと言える。

5.3. 道南地区における昆布類及びハワイにおける limu (藻類の総称) の位置づけ

ハワイ語においては、limu は、異なる種類に区別され 100 を超える名称が付与されているが、海水中のもの、淡水中のもの、更には陸上にもものを含めたあらゆる藻及び苔類を総称して limu と呼んでいる。一方、道南方言では、同じ昆布の種類でもガモメとマコンブが語彙的に区別されていること、また、昆布の身体部位名称の語彙も持っていることは、道南地方の人々が昆布に対してより積極的な関心を持っていることを示唆するものである。

石垣(1997:144-145)には、昆布の産地である南茅部の話として、他の村ではみんな出稼ぎに行っているが、ここでは昆布のお陰で出稼ぎに行かなくても良かったこと、また、開始の

合図でみんな競争して死に物狂いで昆布を取ったエピソードが記されている。このようなことから、昆布漁は地元の最重要産業であったことがわかる。

一方、ハワイにおいても、limu は日常的な食材の一つであり、その意味で重要なものには違いない。このことは limu の種類を区別する 100 を超える語彙があることに反映している。しかしながら、道南地方での昆布に比べればその重要性は低いと考えられる。Buck(1957a:73) においては、limu は食材の中でも主食及びおかず食材としてではなく薬味の一つとして扱われ、日常的な添え物、或いは薬味として、ほかの食べ物と一緒に、一つまみにして食べるもの、と記されている。これは、ハワイにおいて、limu はあくまでも脇役であり、主要な食材の一つとは言えないことを示している。添え物・薬味という脇役に過ぎなかった limu へのハワイの人々と比べて、地元の最重要産業の主役であった道南地方の昆布に対する道南地方の人々の方がより積極的な関心を持っていると考えられる。

5.4. 結び

本稿ではハワイ語と道南方言という歴史的にも地理的にもかけはなれた二つの言語について、共通に論じることを可能にするカテゴリーとして、ウニ、タコ・イカ、海藻類の三つジャンルを設定し比較対象を試みた。いずれのジャンルについても、人々の関心の高さ・積極性とその人々の話す言語の語彙との関係を示唆する例が見出された。

謝辞

* 本稿は、科学研究費補助金（課題番号：23520540）の助成による研究課題「旧楯法華村における伝統的漁業・造船に関する語彙調査」（研究代表者：橋本邦彦）における研究成果の一部である。また、貴重なご指摘をいただいた二名の匿名の査読者の方にこの場を借りてお礼申し上げたい。

注

- ¹ ただし、hā'uke'uke と hā'ue'ue の区別にはややあいまいな点もある。表に示しているように、hā'ue'ue の別名として hā'uke'uke iwiloa という名称があることに加えて、Pukui and Elbert (1986:60)によれば、地方によっては hā'uke'uke を hā'ue'ue と呼ぶ場合があるとのことである。
- ² 辞書に英語名がないものについては米国海洋大気局の以下のホームページを参考にした。
<http://www8.nos.noaa.gov/onms/park/Parks/categories.aspx?PID=18&refID=4&sRefID=18&pRefID=77>
- ³ Pukui and Elbert (1986)によれば、'awe'awe と weka と 'ala'ala についてはイカにも使うとされているが、これらを除外したとしても、タコに関する語彙は豊富と言える。
- ⁴ 現在の函館市では「ガモメ」よりも「ガゴメ」という名称をよく目にする。北海道水産林務部水産経営課のホームページ（<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz01fis/fis094.htm> 平成 26 年 1 月 15 日アクセス）によると、ガゴメが正式名称であり、ガモメは地方名とされている。石垣(1997:144-145)でも南茅部地区の方言として「ガモメ」が紹介されていることから、この地域でよく使われている方言であると思われる。
- ⁵ ハワイ語において、limu(海藻類)には特別な身体部位名称語彙は見あたらなかった。海藻類ではないが、ハワイ語にも(10)に類似した特別な身体部位名称語彙を持つ植物がある。それはタロイモである。海上

ではなく陸上の植物ではあるが、タロイモについては、古橋(2004:82)に示されているように、球根部分、小芋の部分、茎部分、葉部分、葉の中央のくぼみ部分等にそれぞれ名称が付されている。タロイモは、欧米人と接触する以前の時代においては、最も主要な主食であり、かつ、その茎と葉の部分は唯一の野菜でもあった。従って、ハワイ人のタロイモに対する関心の高さは、道南地方の人々の昆布への関心の高さに匹敵するものであったと思われる。

参考文献

- Beckwith, Martha W. 2007. *Kepelino's Traditions of Hawaii*. Revised edition. Honolulu: Bishop Museum.
- Buck 1957a. *Arts and Crafts of Hawaii I Food*. Reprinted in 1994. Honolulu: Bishop Museum.
- Buck 1957b. *Arts and Crafts of Hawaii VII Fishing*. Reprinted in 1994. Honolulu: Bishop Museum.
- 後藤明、松原好次、塩谷亨 編. 2004. *ハワイ研究への招待*. 西宮:関西学院大学出版会.
- 橋本邦彦、島田武、塩谷亨. 2012. 榎法華の漁業について. *室蘭工業大学紀要*. No.61. 77-88.
- 古橋政子. 2004. 先住民文化の復興運動. 後藤・松原・塩谷(編) (2004). 77-89.
- 石垣福雄. 1991. *北海道方言辞典* 増補改訂版. 札幌:北海道新聞社.
- 石垣福雄. 1997. *北海道の方言紀行*. 札幌:北海道新聞社.
- Kahā'ulelio, Daniel. 2006. *Ka 'Oihana Lawai'a*. Honolulu: Bishop Museum Press.
- 川内谷繁三. 1977. 南茅部町の漁業語彙. 小野米一(編) (1977). 147-161.
- 菊平和子. 1992. *ほっかいどう語-主として道南地方の浜言葉*. 自費出版.
- Malo, Davida. 1987. *Ka Moolelo Hawaii*. Honolulu: The Folk Press.
- 宮岡伯人 1978. *エスキモーの言語と文化*. 東京: 弘文堂.
- 宮岡伯人 1987. *エスキモー極北の文化誌*. 東京: 岩波新書.
- 小野米一 編. 1977. *北海道漁村方言の研究-南茅部のことばと生活*. 旭川: 北海道教育大学旭川分校国語学研究室.
- Pukui, Mary K. 1983. *'Ōlelo No 'eau*. Honolulu: Bishop Museum.
- Puku, Mary K. and Samuel H. Elbert. 1986. *Hawaiian Dictionary*. Revised and enlarged edition. Honolulu: University of Hawaii Press.

執筆者紹介

氏名：塩谷亨

所属：室蘭工業大学ひと文化系領域

Email：shionoya@mmm.muroran-it.ac.jp