

### 鳩間方言：食関係語彙

加治工，眞市

---

(出版者 / Publisher)

法政大学沖縄文化研究所

(雑誌名 / Journal or Publication Title)

琉球の方言 / 琉球の方言

(巻 / Volume)

14

(開始ページ / Start Page)

32

(終了ページ / End Page)

89

(発行年 / Year)

1990-03-08

(URL)

<https://doi.org/10.15002/00012635>

# 鳩 間 方 言

## — 食 関 係 語 彙 —

加 治 工 眞 市

アー<sup>1</sup>サ [ʔa:sa] (名) 和名あおさ。緑藻類の海草の一種。干潮時に、岩に密生しているのを掻き採る。鮮緑色の葉状体で扁平。食用となる。これに似たもので、食用とならないものを、<sup>1</sup>インアーサ [ʔina:sa] (「海あおさ」の義か) という。アー<sup>1</sup>サは家造りなどの共同作業の際に、トーフ(豆腐)と魚の汁に入れて炊かれることが多い。家庭料理としても用いられ、その美味さは忘れることが出来ないものである。アー<sup>1</sup>サ<sup>1</sup>ヌ スー [ʔa:sanusu:] (あおさの汁)。大量炊事の際に特に味が引きたてられるようである。例、アー<sup>1</sup>サ<sup>1</sup>ヌ スー バカシテ<sup>1</sup> バコーシ<sup>1</sup>カ シュカ<sup>1</sup>ナイ [ʔa:sanusu: bakaf<sup>1</sup>iti bako:f<sup>1</sup>inka s<sup>1</sup>kanai] (アー<sup>1</sup>サの汁を炊いて、共同作業員を養いなさい)。

アー<sup>1</sup>ビ [ʔa:bi] (名) 和名、イボアナゴウ。長さ約7センチ、長楕円形。殻の表面にイボまたはコブ状のができる。孔が数個あり、浅い岩礁などに棲息する。食用になり、美味であるが量産しない。例、パトゥ<sup>1</sup>マ<sup>1</sup>ヌ イソ<sup>1</sup>ナー<sup>1</sup>テ<sup>1</sup> ナン<sup>1</sup>ゾ<sup>1</sup> アー<sup>1</sup>ベ<sup>1</sup> ブラー<sup>1</sup>ヌ [pa<sup>1</sup>tumanu iso<sup>1</sup>na:te: nandzo: ʔa:be: bura:nu] (鳩間の磯《干瀬やイノ》ではアー<sup>1</sup>ビはあまりいない)。

アイ<sup>1</sup>ダ<sup>1</sup>チ [ʔaidat<sup>1</sup>ʃi] (名) 木槌。直径8~9センチ、長さ14~15センチの円柱に柄をつけて作った木槌。主として家屋建築などの際に、鑿で材木に穴を開けるのに用いる木工用工具。貫家は柱の部分に鉄製の釘を使用しないから、柄穴を掘ったり、柄を柄穴に入れて材木を継ぎ合わせる際に、打ち固めるのにこの木槌を用いた。大型のは、ウブ・アイ<sup>1</sup>ダ<sup>1</sup>チ [ʔubu-ʔaidat<sup>1</sup>ʃi] (大木槌)、小型のは、アイ<sup>1</sup>ダ<sup>1</sup>チェ<sup>1</sup>マ [ʔaidat<sup>1</sup>ʃe:ma] (小木槌) という。

アウシ<sup>1</sup>タ<sup>1</sup>ダル [ʔauf<sup>1</sup>ʃitadaru] (副) 生ぐさを衣類や肌にしみつかせている様。じめじめして汗くさく、鮮魚の臭いをしみつかせている様。経節製造工場の作業着などのもつ臭気がある様。例、コー<sup>1</sup>ネ<sup>1</sup> アイ アウシ<sup>1</sup>タ<sup>1</sup>ダル シェ<sup>1</sup>ティ<sup>1</sup> アー<sup>1</sup>カ<sup>1</sup>ンド<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>シ キン<sup>1</sup>ユン アライ<sup>1</sup>キシ<sup>1</sup>バ [ko:ne: ʔai ʔauf<sup>1</sup>ʃitadaru ʃe:ti ʔa:kan-do:ʃi kinjun ʔarai k<sup>1</sup>ʃi-ba] (坊っちゃん、あんなにじめじめした不潔な恰好をしないで着物も洗濯して着なさいよ)。

アガ<sup>1</sup>・イー [ʔaga:i:] (名) 赤飯。祝儀があると赤飯を炊いた。正月(<sup>1</sup>ソンガチ [songgat<sup>1</sup>ʃi])や入学式、卒業式、運動会ときは、食紅を少量、お米と水に混ぜて赤飯を炊飯した。食紅のないときは、アガ<sup>1</sup>マミ [ʔagamami] (小豆)を一緒に煮て、赤色を着色した。女

の子が初潮を見ると赤飯を炊いて祝ってやった。例、アツァー ニューガクシキ ヤリ  
バ アガイーバカサ ナー [ʔatsa: nju:gakufiki jariba ʔagai: bakasa na:] (明日  
は入学式だから赤飯を炊こうね)。

**アガシタダル** [ʔagafɪtadaru] (副) 果実などが真赤に熟れて、今にも落下しそうになって  
いる様をいう。転じてアシブ [ʔafibu] (出来物、腫物) などが化膿して今にもつぶれ  
そうになっている様にもいう。「赤したたれ」の義か。例、バンスロー アガシタダル  
スンケー ウーミベー [bansuro: ʔagafɪtadaru sunke: ʔu:mibe:] (バンザク  
は真赤に熟れている)、アシボー アガシタダル スンケー アーサムティ ウーマ  
シンケー [ʔafibo: ʔagafɪtadaru sunke: ʔa:samuti ʔu:mafɪfike:] (腫物は真赤になる  
まで、つぶしもしないで化膿させてある)。

**アガマミヌ**・**イー** [ʔagamaminu-i:] (名) 小豆御飯。「赤豆の飯」の義。小豆と米を混  
せて炊いた御飯。食紅が出まわる以前は、小豆御飯で赤飯としたという。小豆は煮る前に  
一晚(約15時間)水に漬けて後、米と一緒に煮た。赤褐色の小豆の色は落ち着いた奥ゆき  
のある味を演出し、米の粘性と小豆のさらさらした味が溶けあい、調和して美味であるが、  
子供たちには好まれなかったようである。

**アガムチ** [ʔagamutɕi] (名) 赤餅。糯米を一晚水につけて石臼で碾き、その溶液をメリケ  
ン袋に入れて一晚水きりをすると真白いデンプンが残る。これに食紅を混ぜてもみ、こ  
ね、拳の大きさに成形してムチカグ [mutɕi-kagu] (餅籠) に入れ、蒸籠にかけて蒸し煮  
する。蒸しあがった餅は、メリケン粉か、米粉を広げたソーキ [so:ki] (箕) に取り、  
粉をつけてさらに成形して仕上げる。この際に餡を入れる作業をする。

**アキザマリ**ルン [ʔakidzamarun] (動) 飽きる。飽きはてる。飽き飽きする。アキザマ  
ラヌ [ʔakidzamaranu] (飽きはてない)、アキザマリティ [ʔakidzamariti] (飽きはてて)、  
アキザマリブサン [ʔakidzamaripusan] (飽きはてたい)、アキザマリルカー [ʔakidza-  
maruka:] (飽きはてたら) 例、ウヌ シーヨーシェーメー アキザマリブヨー  
[ʔunu ɕi:jo:fe: me: ʔakidzamaribu jo:] (あの様子では、もう飽き果てているよ)。

**アザカイ** [ʔadzakai] (名) シャコ貝の貝殻。ギラ [gira] (シャコ貝の中身)。アザ  
カイは普通30センチ、巾が20センチ程度であるが、大きいのは長さ約80~90センチ程のも  
もある。大きいのは深海部に棲息する。この貝殻は豚舎の「飼い葉おけ」に利用されたり、  
ミジクブサー [midɕikubusa:] (手水鉢。「水こぼし」の義か。手洗い水を入れてある  
鉢) などに用いた。破損したものはグスグ [gusuku] (石垣) を積むのに用いた。

**アサカイ** [ʔasakai] (名) 「朝粥」の義。お盆や法事(ナンカ [nanka] 《七日》、シン  
ズク [ɕinzuku] 《四十九日》、ユノーレー [junore:] 《一周忌》、タンカーソッコ  
ー [tanaka:sokko:] 《一周忌》、サンニンキ [sanninki] 《三年忌》など) の日の朝食  
として仏前に供える食べもの。お粥。これにはミースジル [mi:su-dziru] (味噌汁)、

とダッ<sup>1</sup>キョー [dakkjo:] (らっきょう) を添えて出すのがきまりである。

アサ<sup>1</sup>キ [ʔasaki] (名) 朝食。「朝餉、朝食」の義か。「キ」は「食」(食物)、(「大御氣」万-4360, 「朝に食に」万-2897, 「う飼飯て」万-767 参照)。主として古老が用いる。アサ<sup>1</sup>キ(朝食)に対する、「ユフゲ」(夕食)に対応する語は鳩間方言では認められない。例、アサ<sup>1</sup>キ スコーリ ツファーシティ<sup>1</sup> クンケンマー マナ<sup>1</sup>マ ナリナーン<sup>1</sup>バン [ʔasaki syko:ri ffa:fiti kunkenma: manama narina:mban] (朝食を作って食べさせてくると、今になってしまったよ)。

アサシガ<sup>1</sup>キ [ʔasajigaki] (名) 「朝仕掛け」の義か。早朝から田畑の仕事に精を出すこと。また平常より早く出漁すること。夏季には早朝、薄暗いうちから畑に出て働くことを奨励したので、起床と同時にミーコー<sup>1</sup>ヤー [mi:ko:ja:] (おめざめ) の御飯を軽く食べて、朝露を踏んで野良仕事に出た。午前11時には一仕事を終えて帰宅し、昼食の準備をした。例、アサシガ<sup>1</sup>キ スー ツファー マイフナー [ʔasajigaki su: ffa: maifuna:] (朝仕掛をする子は働き者だ)。

アサ<sup>1</sup>ボン [ʔasabon] (名) 朝食。「アサ・ウバニ」の転訛したものか(「みおばに」『混効験集』乾・飲食の項「飯、翁班尼」『琉球館訳語』飲食門の項参照)。前夜の残り飯を温め(冬季)、あるいはそのまま冷えた飯に温い汁を添えて朝食とした。畑が近いので、朝早く野菜畑より新鮮な野菜を摘んできて、御汁のオンガキ [ʔongaki] (汁に入れる野菜) にした。例、アサ<sup>1</sup>ボン スコーリ [ʔasabon syko:ri] (朝食を作りなさい。朝食の準備をしなさい)。

アサラゴ<sup>1</sup> [ʔasarago:] (名) イガイ科。和名リュウキュウヒバリガイ、ムラサキイガイ、ホトトギス、長さ約4~5センチ、巾約1.5~2センチの細長い貝。浅い岩礁の上に棲息している。殻はうすく、もろい。ムラサキイガイは黒紫色の光沢がある。浅い珊瑚礁の上などにみられる。煮て食べる。美味である。アサラゴーンツァン コーシ<sup>1</sup>クーディー [ʔasarago:ntsaj ko:ʃi-ku: di:] (アサラゴ<sup>1</sup>でも、かき集めてこようよ)。

アシ [ʔafi] (名) 昼食。「朝・飯」の義か。「飯炊く」(万-892)、「燂炊也、以比加志久」(新撰字鏡)、「飯イヒ」(名義抄)。「アサ・イヒ→アシと転訛したもの。本来は朝食を指すことばであった」(『図説琉球語辞典』参照)。プスマ<sup>1</sup>イー [pysuma-i:] (「昼間飯」の義。昼食)ともいう。例、パタ<sup>1</sup>ケーラ キーティ アシスコール スンティ ベ<sup>1</sup>ー [paʔtake:ra ki:ti ʔafisyko:ru sunti be:] (畑から来て昼食の準備をしようとしている)。

アジ [ʔadʒi] (名) 味、物のうま味、情感、歌などの情味。感情移入した歌のおもしろさ。アマアジ [ʔamaʔadʒi] (甘味)、サクラアジ [sɔkuraʔadʒi] (塩辛い味)、アマアジ [ʔamaʔadʒi] (水っぽい味のこと)、アマー<sup>1</sup>ン [ʔama:n] (味がうすい)。例、アジヌ ナー<sup>1</sup>ン ウタ<sup>1</sup>バ イジベ<sup>1</sup> [ʔadʒinu na:n ʔutaba ʔidʒibe:] (味のな

い歌を歌っているよ)。

アジマー<sup>ㄱ</sup>ン [<sup>2</sup>adʒima:ŋ] (形) 甘い。砂糖の甘味をあらわす言葉。アジマーナー<sup>ㄱ</sup>ヌ  
[<sup>2</sup>adʒima:na:nu] (甘くない)、アジマー<sup>ㄱ</sup>ナルン [<sup>2</sup>adʒima:naruŋ] (甘くなる)、ア  
ジマー<sup>ㄱ</sup>カー [<sup>2</sup>adʒima:ka:] (甘かったら) 例、ツフ<sup>ㄱ</sup>サター ナン<sup>ㄱ</sup>ゾー アジマー  
ナーン<sup>ㄱ</sup>ヨー [ffu-sata: nandzo: <sup>2</sup>adʒima:na:n jo:] (黒糖はそれほど甘くないよ)。  
アマーアマシ [<sup>2</sup>ama:<sup>2</sup>amafi] (甘々と)はその副詞的用法、アマーアマヌ [<sup>2</sup>ama:ama-  
nu] (甘々の)は、その連体詞的用法。

アチ<sup>ㄱ</sup>ビ・カイ [<sup>2</sup>atʃibi-kai] (名) やや硬めの粥。水分を少し減して炊飯した粥。コー<sup>ㄱ</sup>  
イー [ko:i:] (強飯)とカイ [kai] (粥)の中間の硬さの飯。歯のない老人たちが好ん  
だ。病みあがりの人もアチビカイを食べながら、徐々にコーイ [ko:i:] (硬い飯へと移  
し、常食へもどしていった。例、バタグワイ<sup>ㄱ</sup>ヌ <sup>ㄱ</sup>マサー・カサー ナー<sup>ㄱ</sup>ンティ アチ<sup>ㄱ</sup>  
ビ・カイバ ツファイベ<sup>ㄱ</sup>ー [batagwainu masa:kasa: na:nti <sup>2</sup>atʃibi-kaiba ffaibe:]  
(腹具合がおもわしくないので、アチビ粥を食べているよ)。

<sup>ㄱ</sup>アバ [<sup>2</sup>aba] (名) 油。油脂類の総称。タニ<sup>ㄱ</sup>ユー [taniju:] (菜種油)、シキ<sup>ㄱ</sup>ユー  
[ʃikiju:] (石油)などもアバという。シキ<sup>ㄱ</sup>アバ [ʃiki<sup>2</sup>aba] (「つけ油」の義、髪油)、  
<sup>ㄱ</sup>マチアバ [matʃi-<sup>2</sup>aba] (「松油」の義、松の幹や松根にある油)、サバ・アバ [sab-  
a-<sup>2</sup>aba] (鱧の肝臓から搾油する油)、オー<sup>ㄱ</sup>ヌ・アバ [<sup>2</sup>o:nu-<sup>2</sup>aba] (豚の油、脂肉)、  
アバ・ゴダー [<sup>2</sup>aba-go:da:] (油がべとつくこと)、アバビトゥ<sup>ㄱ</sup>ラーン [<sup>2</sup>ababitura:  
ŋ] (油っこい)。

<sup>ㄱ</sup>アバ・ゴダー [<sup>2</sup>aba-go:da:] (名) 油脂類が体や衣服類にべとりと塗りつけられた様  
をいう。重油や汚物などがべとりと付着した様。カツシン [kʌtsuŋ] (鯉船)が発動  
機船になって、キカン<sup>ㄱ</sup>バ [kikamba] (機関室)で働く人は、いつもアバ・ゴダーす  
るようになった。そのため、ヤリ<sup>ㄱ</sup>カコー [jarikako:] (「破れ布」の義、ぼろきれ)を  
集めて油落しに使っていた。例、アバゴ<sup>ㄱ</sup>ダー スン [<sup>2</sup>abago:da: suŋ] (油脂類がべと  
つく)。

ア<sup>ㄱ</sup>バタ [<sup>2</sup>abubata] (名) 「<sup>アバタ</sup>穴腹」の義。おおぐい(大食)の意。「底なしの腹」の意で、い  
くら食べても満たないことから命名されたものであろう。ア<sup>ㄱ</sup>ブ [<sup>2</sup>abu] (洞穴)は原野な  
どで、地表にぽっかり口のあいた穴である。中は広い洞窟となっており、降りたまった雨  
水はここへ流れこんでいき、溢れることがない。ア<sup>ㄱ</sup>バタ マー<sup>ㄱ</sup>シノ [<sup>2</sup>abubata ma:-  
ʃino] (穴腹野郎めが)は卑罵表現。ウンザヌ<sup>ㄱ</sup> バター ア<sup>ㄱ</sup>バタ [<sup>2</sup>undzanu bata:  
<sup>2</sup>abubata] (こいつの腹は穴腹だ)。

アマアジ [<sup>2</sup>ama<sup>2</sup>adʒi] (名) 「甘味」の義か。うす味のこと、塩加減の薄い味。  
例、アマアジトゥ<sup>ㄱ</sup> サクラアジトゥ<sup>ㄱ</sup> ヌー<sup>ㄱ</sup>ル マシ<sup>ㄱ</sup>ヤ [<sup>2</sup>ama<sup>2</sup>adʒitu sa:kura<sup>2</sup>adʒi-  
tu nu:ru mafija] (薄味と塩辛味とではどれがいいか)。

- アマーン [ʔama:ŋ] (形) 「甘い」の義か。味がうすいことに対していう。水っばいこと。塩加減が薄いことに対していう。例、クヌ スーヤ アマーンヌ ヌマラヌ [kunu su:ja ʔama:nu numaranu] (このおつゆは味が薄くて飲めない)。
- アマザキ [ʔamadzaki] (名) 「甘酒」の義か。酢のこと。比較的若い世代の人が用いる。パイル [pairu] (酢) (老年層) のこと。アマザキヌツファ [ʔamadzakinu-ffa] (「酢の子」の義、酢のたね。酢瓶の底の部に白濁した粘液が沈澱しているのがアマザキヌツファ(酢の子)で、これを「種」にして酢を自家製造していた) は各家に受け継がれており、主婦はこの種を切らさぬよう、酢瓶にサキ [saki] (酒) の水っばくなったのを注ぎ足していた。
- アマフチ [ʔamaΦytʃi] (名) 「甘口」の義。① 味つけをする際に、全体として甘く調味する人をいう。② 転じて、他人に対しておべっかをつかう人をいう。例、ウレー アマフチ ヤルンダ ウリヌ ガカス スーヤ ヌマラヌ [ʔure: ʔama-Φytʃi jarunda ʔurinu bakasu su:ja numaranu] (あれは甘口だから、あれが炊くおつゆは飲めない)。
- アマンベール [ʔamambe:ruŋ] (動) 甘くなる、甘ったるくなる。口の周囲が甘ったるくなる。食物全体が甘味を増す。正常値以上に甘味を増す。例、アンムチバ ツファイシギリテイ フチンマーラバーキ アマンベールイティ ムヌパキツァー ナリブタ [ʔammutʃiba ffaiʃigiriti Φytʃim ma:raba:ki ʔamambe:riti munupakittsa: naributa] (餡餅を食べすぎて口の囲りまで甘ったるくなって嘔吐しそうだった)。
- アミダマ [ʔamidama] (名) 飴玉。砂糖を煮つめて球形、菱形に作った菓子。石垣島の町に出る際に買って帰った。広口のガラス瓶に赤、白、緑、黄色などのカラフルな菓子が詰めてあって、それを買って貰うのが子供にとって楽しみであった。例、イサナキヌ シトゥ アミダマ カイオーリ [ʔisanakinu ʃitu ʔamidama kaiʔo:ri] (石垣からの土産《苞》は飴玉を買ってきて下さい)。
- アラシコーシ [ʔaraʃi-ko:ʃi] (名) 糯米を水に漬け、搗き臼で搗いて粉にし、黒糖を削って混ぜ、蒸籠に入れて釜の上に載せ、蒸気で蒸し煮したもの。厚さ1センチ、縦、横約15センチの大きさに切って食した。祝儀やウサンギソッコ [ʔusangi-sokko:] (終り焼香、33年忌の次の法事のこと) などの供え物として作った。法事の場合は25年忌以後は、この菓子を供えるものとされていた。
- アラムトウ [ʔaramutu] (名) 精米の中に混じっている粳。米摺りの際に、粳殻が落ちずに粳の状態のまま玄米の中に混じっているもの。例、ピキウシヌ パーヌ ムイランベールイティ アラムトウヌ ゴーラー ツォー [pikiuʃinu pa:nu muirambe:ti ʔaramutu nu go:ra: tso:] (挽き臼の齒が鈍っているので粳が多いんですよ)。

アンダ・ミー<sup>ㄊ</sup>ス [ʔandami:su] (名) 油味噌。ミー<sup>ㄊ</sup>ス [mi:su] (味噌) に豚肉などを入れて和え、煎って砂糖で味付けしたもの。米味噌の芳香と味が一増引きたてられておいしくなる。普通の味噌でも作られる。来訪者があった場合、自家製のアンダミースをお茶請(サー<sup>ㄊ</sup>キ)として出したり、大人たちの三時のお茶請として食した。これを食べると食が倍もすすむほどであり、動物タンパクの補給の上からも農業労働上有効な食品であった。

アンマ<sup>ㄊ</sup>イカ [ʔamma-ika] (名) 「母鳥賊」の義か。イカの中で特大のもの。母親イカの意であろう。糸満方言の影響か。ナカディ<sup>ㄊ</sup>イガ [nakadi-iga] (中程度の大きさのイカ)、イガー<sup>ㄊ</sup>マ [ʔiga:ma] (小イカ) などの語がある。イカ漁は明治以後沖縄本島の糸満系漁民の進出によって始まったといわれている。鳩間島の女性と結婚して、島に根を下ろした糸満出身漁師もいる。例、アンマ<sup>ㄊ</sup>イカー ダイ<sup>ㄊ</sup>ムトゥンツォー [ʔamma-ika: dai<sup>ㄊ</sup>mutun-tso:] (母イカは値をもつそうだ)。

ㄊ<sup>ㄊ</sup>イー [ʔi:] (名) 「飯」の義。食事、食べ物。マイヌ<sup>ㄊ</sup>イー [mainu-ʔi:] (米の飯)、アー<sup>ㄊ</sup>ヌ<sup>ㄊ</sup>イー [ʔa:nu-ʔi:] (粟の飯)、ウンヌ<sup>ㄊ</sup>イー [ʔunnu-ʔi:] (芋の飯)、ウンヌ<sup>ㄊ</sup>ダー<sup>ㄊ</sup>キ [ʔunnu-da:ki] (芋を煮て捏ね潰して作った飯)。イバ<sup>ㄊ</sup>チ [ʔibatʃi] (「飯初」の義か。旧暦10月のタニドウル [taniduru] 《種取》のときに作る円錐形の米飯)。タイラー<sup>ㄊ</sup>イー [taira:-ʔi:] (旧暦5月のスグ<sup>ㄊ</sup>マ [suguma] 《稲の初穂祭》に作る米飯)。

イー<sup>ㄊ</sup>ガイ [ʔi:gai] (名) 御飯用杓子。しゃもじ。御飯をすくうために木や竹で作った匙状の用具。ミシ<sup>ㄊ</sup>ガイ [miʃigai] (飯杓子) ともいう。スー<sup>ㄊ</sup>ガイ [su:gai] (汁杓子) は、金属製品が出る以前はギザ<sup>ㄊ</sup>ク [kidzaku] (アカガイ) などの貝殻に柄をつけて使っていた。イビ<sup>ㄊ</sup>ラ [ʔibira] (大型の木製の飯杓子) は權状をなし、長さ約60センチ、巾約5センチ程の、イモを捏る用具。ウンヌ<sup>ㄊ</sup>イー [ʔunnu-i:] (芋の飯) を作る際に用いた。サンシン<sup>ㄊ</sup>ピラ [sanʃimbira] ともいう。

イー<sup>ㄊ</sup>マカル [ʔi:makaru] (名) 飯碗。陶磁製の食器、せとものの食器。アラマカル [ʔaramakaru] (「荒焼碗」の義か。陶器の碗)。『琉球館訳語』では「碗 麻加立」とある。ㄊ<sup>ㄊ</sup>スンカン<sup>ㄊ</sup>マカル [sunkam-makaru] (「筭筥碗」の義。筍干。磁器製の小さなどんぶり。ソバ用の碗)。ㄊ<sup>ㄊ</sup>スバー<sup>ㄊ</sup>マカル [suba:-makaru] (ソバ用の碗。小型どんぶり) などがある。シームヌ<sup>ㄊ</sup>バン [ʃi:munu-ban] (「吸物椀」の義。漆器の椀。祭祀行事や祝儀などに用いた)。

イー<sup>ㄊ</sup>ル [ʔi:ru] (名) 錐。ㄊ<sup>ㄊ</sup>イダフニ [ʔidaɸuni] (「板舟」の義、サバニのこと) をパウ [pau] (接ぐ) 際に、イー<sup>ㄊ</sup>ルで穴をあけて竹釘を打つのに用いた。板を接ぎ合わせた接合部分にフン<sup>ㄊ</sup>ドウ [ɸundu] (ㄨ型の木釘をはめて、接ぎ合わせた船板が離れないよう固定したもの) を打ちこんで竹釘の弱さを補完した。例、イー<sup>ㄊ</sup>ルシ ピッ<sup>ㄊ</sup>キティ タキフン<sup>ㄊ</sup>ウティ [ʔi:rufi pikkiti takɪɸun ʔuti] (錐で穴をあけて竹釘を打ちこみな

さい)。

**イガイズ** [<sup>?</sup>igaidzu] (名) 「イカ魚」の義か。イカを釣るために杉などのような木目のはっきりした木で魚の形を彫り、腹部に鉛を適当な重さにして埋め込み、尾部には鉤状の針を8本程度つけたもの。それに糸をつけて浜辺から沖の方へ20~30メートル投げてはたぐり寄せながらイカやクブシメ(クル<sup>1</sup>スメ [kurusume] <甲いカ>、<もんごいか>)を釣るのに用いる漁具。

**イナ<sup>1</sup>シキ** [<sup>?</sup>ina<sup>1</sup>ʃiki] (名) 「稲搗き」の義。杵のこと。たて杵。直径約10センチ、長さ約100センチの木の幹を、中央部を削って、握りやすくした杵。祝儀や法事があると、庭の木の下に臼を並べて米搗きをするのが普通であった。女たちは二人でペアを組んで搗いたり、アイダ<sup>1</sup>チ [<sup>?</sup>aidatʃi] (木槌状の杵。大工用の木槌より、円錐形に近い形を示し、柄も頭の方につける)で三人一組で搗いたりした。

**イガガラス** [<sup>?</sup>igagarasu] (名) イカの塩漬。イカの内臓を除去し、巾約1センチに切って桶に入れ、塩を多めにまぶして重ねていき、桶を密封して2~3ヶ月間寝かせておくとイカの塩漬けが仕上がる。冬季の時化が続く時におかずとして食した。御飯のおかずにする<sup>1</sup>と食が2倍もすすむと言われていた。イモの副食物として食べると、よくカクラ<sup>1</sup>キ [ka<sup>1</sup>kura:ki] (胸やけ)を起こしたものである。旧暦8月頃から9月にかけて、イカ漁が行なわれた。その間に雨が降ってイカの日乾燥が出来ない日が続くと、イカが腐敗するので、イガガラスにした。1斗罐あたり、かなり良い値で取り引きされていた。干しイカよりも経済効果は高かった。石垣在住の商人によって沖縄本島へ輸出された。例、ア<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup>フー ピンマ プサラ<sup>1</sup>ンベ<sup>1</sup>ティ カラ<sup>1</sup>ス スコー<sup>1</sup>タ [<sup>?</sup>aminu<sup>1</sup>Φu: pimma: pʃsaram be:ti karasu sʃko:tta] (雨の降る日は干せないからカラスに漬けた)。

**イガヌ<sup>1</sup>ティ** [<sup>?</sup>iganu-ti:] (名) 「イカの手」の義。短い六本の手に、二本の長くのびた触腕がある(計八本の手)。手には吸盤があり、物に吸い着くための器管。二本の長い手は簡単に抜ける。天日乾燥したイカから、この長い手を抜き取って、火に炙って食べると美味である。例、イガヌ ナ<sup>1</sup>ティ<sup>1</sup>ヌイティ ヤキ<sup>1</sup>ク<sup>1</sup> [<sup>?</sup>iganu na:ti: nui-ti jakiku:] (イカの長い手を抜いて焼いて来い)。

**イガヌ・バタガラス** [<sup>?</sup>iganu-batagarasu] (名) イカの内臓の塩漬。イカの墨(<sup>1</sup>ツフェー [ffe:])や<sup>1</sup>バタ [bata] (内臓。「ワタ」の義か)を混ぜ、それらを塩漬けにしたもの。これを食すると、口の中が真黒に染まった。大便も黒く染まって排出された。これらはサギフチ<sup>1</sup>チル [sagi<sup>1</sup>Φutʃiru] (下げ薬)として利用された。特に白イカの墨は下げ薬として珍重された。利尿効果が高いといわれ、内臓の毒素を排出させるといわれて愛用された。

**イシヌ<sup>1</sup>フア** [<sup>?</sup>iʃinu-ffa] (名) カラマツ貝科。和名、クロカラマツ。岩礁の表面や港の棧橋のコンクリートなどに付着している。直径約2センチの五角形に似た形状を示す。五

角錐状の貝。これはハー<sup>1</sup>モー [h̄a:mo:] (齒茎の病気。子供に多く、よだれを流し続ける病気) に効くといわれていた。例、ヤラビ<sup>1</sup>ヌ ハー<sup>1</sup>モー カカ<sup>1</sup>ルカー イシヌ<sup>1</sup>ツファ<sup>1</sup>シジ ヌマ<sup>1</sup>ソーツタ [jarabinu h̄a:mo: k̄akaruka: ʔiʃinu ffa ʃidʒi numaso:tta]

(子供がハーモーの病気にかかると、イシヌツファを煎じて飲された)。

イズ [ʔidzu] (名) 魚。魚の一般名称。総称。

イズホーシ<sup>1</sup>プス [ʔidzuho:ʃi-pusu] (魚釣り人)

イズトゥリ<sup>1</sup>プス [ʔidzuturi-pusu] (魚を獲る人)

イズトゥリ<sup>1</sup>シン<sup>1</sup>カ [ʔidzuturi-ʃiŋka] (魚獲班員)

イズヌ<sup>1</sup>プニ [ʔidzunu-puni] (魚の骨)

イズヌ<sup>1</sup>スー [ʔidzunu-suz] (魚の汁)

イズヌ<sup>1</sup>ムン<sup>1</sup>ダニ [ʔidzunu-mundani] (魚の餌)

イズヌ<sup>1</sup>ヤー [ʔidzunu-ja:] (魚の巢)

イズトゥリ<sup>1</sup>フニ [ʔidzuturi-ʔuni] (漁船、魚獲り船)

イズナマシ [ʔidzunamaʃi] (魚の刺身)

イナ<sup>1</sup>ピニ [ʔinapini] (名) 「稲ひげ」の義。芒のこと。在来種の稲は芒の長さが6~7センチもあったので、稲搗きする際は、先ずこの芒を除去する必要がある。そのために大型のシキ<sup>1</sup>ウシ [ʃīkiuʃi] (搗き臼) に入れ、女が二・三人で調子をとりながら搗き、芒を除去した。イナピニを落した粃をピキウシ [pīkiuʃi] (挽き臼) にかけて粃殻を除去するのである。ホーライ<sup>1</sup>マイ [ho:raimai] (蓬莱米。改良品種) は芒がほとんどないので、猪害に遭う率が高かった。

イビ<sup>1</sup>ラ [ʔibira] (名) 大型のしゃもじ。木製の大型飯杓子。形状は櫛のようになっており、長さ約60センチ、巾約5センチ。柄の部分を手で握り、鍋で煮たイモをこれで捏ねてウンヌダー<sup>1</sup>キ [ʔunnu-da:ki] にするのに用いる炊飯用具。鍋や釜の側面に打ちつけるようにして捏ねていく。これを握ってダンゴ状にするとユナキヌ<sup>1</sup>パー [junakinu-pa:] (ゆうなの葉) で包み、アン<sup>1</sup>スク [ʔans̄uku] (編み籠) に入れて畑へ行った。

イラキ<sup>1</sup>ムヌ [ʔiraki-munu] (名) 「炒り物」「煎り物」の義か。動詞イラ<sup>1</sup>クン [ʔira-kun] (炒る) の連用形に形式名詞<sup>1</sup>ムヌ [munu] (物) の下接した形。大根、パパイヤ、蒲鉾、豚肉などを、約1.5センチ角程度に角切りにしたものを油で炒り、味付けしたもの。ソー<sup>1</sup>ラン [so:ran] (精霊会、お盆) や、ソッコー [sokko:] (法事) などに作る行事食、祭祀料理の一種。

イン<sup>1</sup>ザ [ʔindza] 円座。稲藁で作った敷物。藁7~8本を束ねるようにして渦巻き状に編んだ敷物。円形で平たく、半径約20センチほどの大きさに編んだもの。夏の暑い日などには庭の木陰の地べたに円座を置いて、それに坐って雑談したり、茶を飲んだりした。煙草の好きな老人たちは涼を求めて木陰へ集まり、円座に坐って四方山話を楽しんだ。

例、ピンチー イン<sup>1</sup>ザ<sup>1</sup> トウギ シキ<sup>1</sup>バ [pɨ̃jɛ: ʔindza tugi ʃikiba] (お嬢ちゃん円座を持ってきて敷きなさいよ)。

ウー<sup>1</sup>キ [ʔu:ki] (名) 桶、板を接いで作った桶。ミジウー<sup>1</sup>キ [midʒi-ʔu:ki] (水を入れる容器。桶、水桶)、クーピキ・ウー<sup>1</sup>キ [ku:piki-ʔu:ki] (餅粉を碾くために用いる桶) などがある。例、ウー<sup>1</sup>キナ<sup>1</sup> ウン<sup>1</sup> ツシティ<sup>1</sup> シトゥ<sup>1</sup> トウル<sup>1</sup>タ [ʔu:kina ʔun ʃiti ʃi-tu turuta] (桶に芋をすって、デンプンをとった)。

ウー<sup>1</sup>ザラ [ʔu:dzara] (名) 大皿、直径約20センチ程の皿。祝儀や法事のときに、餅を盛ったり、蒲鉾、揚げ豆腐、天麩羅、魚の煮つけ、昆布などを入れて盛るのに用いる。法事の際は白餅を盛り、祝儀には赤餅を盛るのに用いる。それから食べ物を各自の取り皿に取って食するのに用いるのがクー<sup>1</sup>ザラである。例、ウー<sup>1</sup>ザラナ<sup>1</sup> ウサイ<sup>1</sup> ムリ<sup>1</sup>バ [ʔu:dzarana ʔusai muriba] (大皿に御馳走を盛りなさい)。

ウー<sup>1</sup>ムン [ʔu:muŋ] (動) 紡ぐ。苧麻や芭蕉糸などを紡ぐこと。ウーマ<sup>1</sup>ヌ [ʔu:manu] (紡がない)、ウー<sup>1</sup>ミティ [ʔu:miti] (紡いで)、ウーム<sup>1</sup>タン [ʔu:mutaŋ] (紡いだ)、ウー<sup>1</sup>ミ・プサン [ʔu:mipusaŋ] (紡ぎたい)。バサ ウー<sup>1</sup>ムン [basa ʔu:muŋ] (芭蕉糸を紡ぐ)、ブー<sup>1</sup> ウー<sup>1</sup>ミティ<sup>1</sup> グイ<sup>1</sup>フ<sup>1</sup> ゴー<sup>1</sup>ノー<sup>1</sup> ウサ<sup>1</sup>モー<sup>1</sup>ツタ [bu: ʔu:miti ɡuiɸu dzo:no: ʔusamo:tta] (麻糸を紡いで御用布税を納められた)。

ウー<sup>1</sup>ル [ʔu:ru] (名) きゅうり(胡瓜)。うり(瓜)科の一年生野菜。果実は細長く緑色。普通は畑で栽培され、露地栽培されたが、ヤー<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup>・カク [ja:nu-kaku] (屋敷内菜園)で作る際にはタナ [tana] (棚)をかけて栽培した。例、ウー<sup>1</sup>ルタナ<sup>1</sup> カキティ<sup>1</sup> ウー<sup>1</sup>ル<sup>1</sup> パー<sup>1</sup>シ [ʔu:ru-tana ka:kiti ʔu:ru pa:ʃi] (キュウリの棚をかけて、キュウリをはわせなさい)。

ウサイ [ʔusai] (名) 「御菜」の義か、酒を飲む時にそえる食物。御馳走一般に対してもいう。日常食に対するハレの食事、料理のこと。供え物としての料理にもいう。従って、法事の供え物にも言えるが、中心的な意味は、祝儀の料理を指すものと考えられる。ヨイヌ<sup>1</sup>・ムス [joinu munu] (「祝いのもの」の義、祝い料理のこと)に対し、シキ<sup>1</sup>・ムヌ [ʃiki-munu] (供え物、法事の習慣として定められた供え物)がある。

ウシ<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup>・シケー [ʔu:ʃinu-ʃike:] (名) 稲搗きをする際に、搗臼の口縁内部に藁で作った輪をはめて、米の飛散するのを防ぐもの。これをはめないと、かなりの量の玄米が飛び散る。最初は軽く搗いていく。2～3分もたつと米糠が出はじめる。この状態にすることをアザラスン [ʔadzarasuŋ] という。ここまできると、糠と米粒が混ざる状態になるので、強く杵で搗いても、米粒がはじけ散ることは少ない。

ウドン [ʔudon] (名) うどん(饅頭)。標準語からの借用語。鳩間島にはなかった。石垣島に行くときに、ソバ屋で食べることができた。例、ウドン<sup>1</sup>マー<sup>1</sup> ベ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup> シマナー<sup>1</sup>

アローラン<sup>1</sup>センナー [ʔudom̄ma: be: ʃimana: ʔaro:ransen na:] (ウドンは我が島にはありませんでしたねえ)。

ウンヌ・ダー<sup>1</sup>キ [ʔunnu-da:ki] (名) 芋を煮てイビ<sup>1</sup>ラで捏ねて作った食品、イモをつぶして作った御飯。これに米飯を加える粘着性が出ておいしくなる。お握りに出来る状態になったのがダー<sup>1</sup>キ [da:ki] である。お握りにしたり、そのままお碗に入れたりして食する。例、ウンヌ・ダー<sup>1</sup>キ バカシティ<sup>1</sup> ムリティ<sup>1</sup>ヨー アン<sup>1</sup>スクナー <sup>1</sup>フナイバ [ʔunnuda:ki bakafiti muritijo: ʔansukuna Φunaiba] (イモの御飯を炊いて、お握りにしてアンスクに入れなさい)。

ウン<sup>1</sup>ヌ・ミー<sup>1</sup>ス [ʔunnu-mi:su] (名) いも味噌。普通はおつゆの味付けなどに用いる調味料である。甘藷をウルシン<sup>1</sup>ガニ [ʔuruʃingani] (おろしがね<sup>おろしがね</sup> 卸金) で卸して蒸し、糠はシンマイ<sup>1</sup>ナビで炊いて、冷ました蒸し藷と混ぜてねかし、麴をたてる。出来た麴に卵の花の蒸したものを混ぜ塩を加えてよく搗いてから甕に詰めて仕込む。3週間程度醗酵させて仕上がる。農家で日常的に作る味噌には、これとマミ<sup>1</sup>ヌミース [mam̄inu-mi:su] (豆の味噌) があつた。

ウンヌ<sup>1</sup>ムチ [ʔunnu-mutʃi] (名) いも餅。イモを洗って皮を除き、おろしがねで擦りおろし、よく混ぜあわせて揉み、バサン<sup>1</sup>パー [basampa:] (芭蕉の葉) か、サミンパー [samimpa:] (月桃の葉) に拳大に成形して包み、藁で縛って蒸器で蒸煮する。例、<sup>1</sup>ウン ツシティ ウンヌ<sup>1</sup>ムチ ネーサ<sup>1</sup>ナー [ʔun ʃʃiti ʔunnumutʃi ne:sana:] (イモをすりおろして、イモ餅を煮て作ろうね)。

オー<sup>1</sup>ヌ・アバ [ʔo:nu-ʔaba] (名) 豚の油脂、アバ<sup>1</sup>ッタラ [ʔabattara] (脂肉、皮下脂肪の白い部分、赤肉のついていない部分) を鍋に入れて煎ると油が熔融してくる。これを容器に取り、ティン<sup>1</sup>プラ [timpura] (天麩羅) を揚げるのに用いた。残滓は、アバ<sup>1</sup>カシ [ʔabakafi] (油滓) といい、マイヌ・ミー<sup>1</sup>ス [mainumi:su] (米味噌) と和えて炒めると美味である。これをアング<sup>1</sup>ミース [ʔandami:su] (油味噌) といい、お茶請として食した。

オンガキ [ʔongaki] (名) 「上げけ」の義か。おつゆなどに入れる葉菜類のこと。腕づま<sup>1</sup>ナーヌ<sup>1</sup>パー [na:nu-pa:] (菜葉) やアー<sup>1</sup>サ [ʔa:sa] (あおさ、海岸の岩に着生する緑藻類の一種) などを汁に入れて食した。これによって汁の味を引き出させた。例、バコーシンカ<sup>1</sup>ヌ スー<sup>1</sup>ヌ オンガケー アーサ<sup>1</sup>ル イッチン<sup>1</sup> マシ<sup>1</sup> [bakō:ʃin̄kanu su:nu ʔongake: ʔa:saru ʔittʃim maʃi]. (共同作業人衆のお汁の腕づまは、あおさが一番よい)。

ガー<sup>1</sup>ガー [ga:ga] (名) お焦げのついた飯。ピサシイー [pi:safi-i:] やピサシ・ズー<sup>1</sup>

シ [p̥s̥afidzu:ʃi] は、しばしば焦げつきやすい。これをナマ<sup>ㄱ</sup>シキ [namaʃ̥iki] (お焦げ) という。ナマシキが強く、鍋底に付着しているものをガー<sup>ㄱ</sup>ガという。強い焦げのついた御飯をガーガ・イーという。お焦げの付いた御飯は子供たちに好まれていた。

例、<sup>ㄱ</sup>イー ピーシカ<sup>ㄱ</sup>シティ ガーガ ナリベ<sup>ㄱ</sup> [ʔi: pi:ʃ̥ikaʃ̥iti ga:ga naribe:] (御飯を焦げつかせて、ガーガになっている)。

カー<sup>ㄱ</sup>クン [ka:kun] (動) かつえる。不足する。渴く。カーカ<sup>ㄱ</sup>ヌ [ka:kanu] (かつえない)、カー<sup>ㄱ</sup>キティ [ka:kiti] (かつえて)、カー<sup>ㄱ</sup>キ・ナー<sup>ㄱ</sup>ヌ [ka:ki-na:nu] (かつえてしまった)、カー<sup>ㄱ</sup>ク<sup>ㄱ</sup>タン [ka:kutan] (かつえた)、例、カー<sup>ㄱ</sup>キムヌ<sup>ㄱ</sup>ン <sup>ㄱ</sup>カタチニ カキナ<sup>ㄱ</sup>キ ツファイベ<sup>ㄱ</sup>タ [ka:kimunuŋ kaʃ̥atʃ̥ini kaʃ̥inaki ʃ̥aibe:ta] (飢餓者のように、かき込むように食べていた)。ミジカー<sup>ㄱ</sup>キ スン [mid ika:ki sun] (ひどく喉が渴く)。

カイ [kai] (名) お粥の総称。水分を多くして、米を軟く炊いた御飯。鍋に米を入れ、水を加え、その中に手を入れ、水位が掌の中ごろにくるようにして炊いた。老人や食欲のない病人のために炊飯した。アチ<sup>ㄱ</sup>ビカイ [ʔatʃ̥ibi-kai] (硬めの粥) と<sup>ㄱ</sup>ゾールゾールカイ [dzo:ru dzo:ru-kai] (水分の多い粥) がある。ザイレ<sup>ㄱ</sup>・<sup>ㄱ</sup>マイ [dzaire:mai] (在来種の赤穂米) のお粥は、脂肪分があって病人食として特に喜ばれた。ザイレ<sup>ㄱ</sup>マイの粥は、さらっとした味で、粥の上澄み部分に、うっすらと脂肪分が浮き出ており、それが少しばかりバターのような味を出して、淡泊な味に一つの味の奥深さを出して、アクセントをつけており美味である。例、フチミーザ<sup>ㄱ</sup>ヌ ムヌン ツファーランバ カイタキミラン<sup>ㄱ</sup>ノ<sup>ㄱ</sup>レー [ʃ̥utʃ̥imi:dzanu munun ʃ̥fa:ramba kai takimiran no:re:] (何もかもまずくて食物が食べられないので、お粥を炊いてみてくれないか)。

<sup>ㄱ</sup>ガイ [gai] (名) ① 杓子。総称。食べ物をすくって取るために使う用具。② ユナ<sup>ㄱ</sup>ク [junaku] (はったい粉、麦こがし) などをすくい取る匙など。ガイヤー<sup>ㄱ</sup>マ [gaija:ma] (小さな匙、スプーン) 例、<sup>ㄱ</sup>ガイシ ユナ<sup>ㄱ</sup>ク マザー<sup>ㄱ</sup>シティ スクイ ツファイ<sup>ㄱ</sup>バ [gaiʃ̥i junaku maʃ̥a:ʃ̥iti sukui ʃ̥aiba] (匙で麦こがしを混ぜて、すくって食べなさい)。

カイ<sup>ㄱ</sup>キ [kaiki] (名) 皿、瀬戸物、陶器の皿。総称。<sup>ㄱ</sup>スルイ [surui] (皿) ともいう。カイケー<sup>ㄱ</sup>マ [kaike:ma] (小皿) は取り皿用に用いられることが多い。例、ウサイ<sup>ㄱ</sup>ヤーナー<sup>ㄱ</sup>メ<sup>ㄱ</sup>メ<sup>ㄱ</sup>ヌ カイ<sup>ㄱ</sup>キナ イリオーシリ<sup>ㄱ</sup>バ [ʔusaija: na:me:nu kaikina ʔirio:ʃ̥iriba] (お菜≪御馳走≫は銘々の小皿に入れて差し上げなさい)、カイキ<sup>ㄱ</sup>ヌ <sup>ㄱ</sup>アル カカ<sup>ㄱ</sup>ラ<sup>ㄱ</sup>ンザ<sup>ㄱ</sup>シ [kaikinu ʔaru kaʃ̥ara: ʔndzaʃ̥i] (小皿のあるだけ全部出しなさい)。

カクジン [kakudʒin] (名) 四角いお膳。ジン [dʒin] ともいう。一辺が約35センチの正方形の板に深さ約2センチの縁をつけたもの。カイシキ<sup>ㄱ</sup>ジン [kaʃ̥iki-dʒin] (会席膳) ともいう。祝儀、法事などの時に御馳走を出すのに用いた。タカ<sup>ㄱ</sup>ジン [taʃ̥kadʒin] (高膳、

役30センチの高さの杵を、脚としてつけたものは家長や、老人（主として祖父）などの食事に利用された。

カザリ・クビン [kadzari-kubiŋ] (名)「飾り瓶」の義か。神事において、神酒を入れるに用いる錫製の酒器、燗瓶の形をした、高さ約20センチの徳利形の瓶。白磁製のものもある。燗瓶を大きくしたもの。紅白の紙を折り、波形に重ねて瓶のザウ [dzau] (栓)として用いる。

ガシ・イズ [gaŋi-idzu] (名)「乾かし魚」の義か。漁獲した魚の鱗を除去し、肉臓を取り除いて洗い、それを竈にかけたアマダ [amada] (焙って燻製するための金網、焙乾用の金網、木の枝を網状に組んだ焙乾具)に乗せ、下からウキル [ukiru] (燻)の火で焙って燻製にした魚のこと。魚の脂肪が燻製の魚肉にしみこんで美味である。これらを長期保存して冬場に利用した。鯉節製造には、この技術が活かされていると思う。

カシキ [kaŋiki] (名)強飯の一種。クシキ [kuŋiki] (飯)で蒸し煮して作った強飯。主として糯米を用いて作る。糯米を一晩(10時間程度)水に漬け、それを飯や蒸器などにに入れて蒸して作る。多少、塩で味付けされており、美味である。アガマミ [agamami] (「赤豆」の義、小豆)を混ぜることもある。お祝い、法事(25年忌、33年忌)などの特別な場合に作った。ウブソツコーナ カシキ バカソツタン [ubusokko:na kaŋiki bakaso:ttaŋ] (大法事にはカシキを炊かれた)。

ガシタク [gaŋi-taku] 「乾し蛸」の義か。漁獲した蛸をいったん水煮して水分をきり、竈にかけたアマダ(燻製用金網)に乗せて下から燻の火で焙って燻製にした蛸。硬いので鉋や刃物で削って食べた。長期保存がきくので、石垣や沖縄へ送る際にもこの手法で燻製にして送った。また子供の歯が生えかける頃、燻製にした蛸の手を10センチ程度の長さで切って、皮や吸盤を削り去った後の中身をしゃぶらせる習慣があった。燻製蛸は噛むにつれて味が出るので、離乳期の子供には母乳以外の食品の味を覚えさせるのに好都合であったし、燻製蛸そのものには弾力が噛むうちに出てくるので、乳児に顎の力をつけさせるためにも好都合な離乳食といわれていた。歯が生え始めた乳児はしばしば母親の乳頭を噛むので、その頃からこの燻製蛸を与えていたが、最近ではこの習慣も忘れられてしまった。長い年月の中に培われた生活文化には存在の理由があるものである。

カタナ [katana] (名)庖丁、菜切庖丁。サバカタナ [sabakatana] (「鑿刀」の義)、イズバザイカタナ [idzubadzi-katana] (魚を解体するのに用いる刀)、ヤマンガラシ [jamangarasi] (山刀、山仕事をする際に用いる刀)などがある。例、ヤマンガラシキヌ ユダ ケーリ [jamangarasiŋi ki:nu juda ke:ri] (山刀で木の枝を切りなさい)。トウシナ カタナ トウイ [tuŋina katana tui] (砥石で刀を研ぎなさい)。

ガチマヤ [gatimaja:] (名)食いしん坊。「飢猫」の義か。飢えた猫は、よく魚や蛸などを盗んでいくことから、盗み食いをするような食いしん坊をガチマヤと呼ぶ。

ツファイダマーよりは卑罵の度合いは軽い。例、ビキドゥムヌ<sup>ㄱ</sup> ガチ<sup>ㄴ</sup>マヤー<sup>ㄷ</sup>ナリテ  
 ィ カマチフチヌ マーラ<sup>ㄹ</sup> アサ<sup>ㄷ</sup>レーティ アー<sup>ㄱ</sup>ク [bikidumunu gatʃimaja: na-  
 riti kamatʃiΦytʃinu ma:ra ʔasare:ti ʔa:ku] (男のくせに食いしん坊になって台所  
 をあさっている)。

カチ<sup>ㄴ</sup>ルン [kaʃirun] (動) 飢える。「餓える」の転訛したもの。カチラ<sup>ㄴ</sup>ヌ [kaʃiranu]  
 (飢えない)、カチ<sup>ㄴ</sup>リティ [kaʃiriti] (飢えて)、カチリ<sup>ㄴ</sup>プサン [kaʃiripusan] (飢  
 えたい)、カチル<sup>ㄴ</sup>タン [kaʃirutan] (飢えた)。カチリ<sup>ㄴ</sup>ムヌ [kaʃirimunu] (飢餓者)。  
 例、イクサユ<sup>ㄴ</sup>ヌ<sup>ㄷ</sup> アト<sup>ㄷ</sup> ツファイムヌン ナ<sup>ㄴ</sup>ヌ<sup>ㄷ</sup> ムール<sup>ㄴ</sup> カチ<sup>ㄴ</sup>レーティ ア  
 ーク<sup>ㄴ</sup>タ [ʔikusaju:nu ʔato: ffaimunun na:nu mu:ru kaʃire:ti ʔa:kuta] (戦後は  
 食べるものもなく、皆飢えていた)。

カティ<sup>ㄴ</sup>ムス [kaʃimunu] (名) おかず。「糲て物」の義。副食物。主として魚や蛸などに  
 言う。「むきやてもの」(『混効験集』乾・飲食)の「きやてもの」と同じ。

例、ス<sup>ㄴ</sup>ヌ<sup>ㄷ</sup> ピスカー カティ<sup>ㄴ</sup>ムス トゥリン パラナー [su:nu pi:suka: kaʃimunu  
 turim parana:] (潮が干いたらおかずを獲りに行こうね)。オシキヌ<sup>ㄴ</sup> ヤビルター カ  
 ティ<sup>ㄴ</sup>ムヌン トゥラ<sup>ㄴ</sup>ラ<sup>ㄴ</sup>ヌ [ʔoʃʃikinū jabiruta: kaʃimunun turaranu] (天気が悪くずれた  
 ので、おかずも獲れない)。

カツブシ [kaʃsubuʃi] (名) 鯉節。カツオを三枚おろしにし、さらに四ッ割りにしたもの  
 を煮て焙乾し、さらに煤乾にして仕上げたもの(燻製にしたもの)。ホンブ<sup>ㄴ</sup>シ [hombuʃi]  
 (本節)、カミブ<sup>ㄴ</sup>シ [kamibuʃi] (かめ節)、ミーブ<sup>ㄴ</sup>シ [mi:-buʃi] (め節)、ウ<sup>ㄴ</sup>ブシ  
 [ʔu:-buʃi] (お節)などがある。ダイ<sup>ㄴ</sup>バン [dai-ban] (「大判」の義か。大きな鯉)は  
 ホンブシ(四ッ割りにしたもの)にし、クバン [kuban] (小判)はカメ節にする。

カティ<sup>ㄴ</sup>ウシ [kaʃiʔuʃi] (名) 在来種の稲の芒を除去するために、搗き臼に入れて搗くこと  
 を<sup>ㄴ</sup>カトゥン [kaʃtuŋ] といい、それに用いる臼をカティ<sup>ㄴ</sup>ウシという。普通の搗き臼より  
 やや大きめに作られていた。松材の幹を利用して作った。

カナ [kana] (名) 鉋。大工道具の一つ。ヤーザイ<sup>ㄴ</sup>ク [ja:-dzaiku] (家造り大工)やフ  
 ナザイ<sup>ㄴ</sup>ク [Φunadzaiku] (船大工)、サシ<sup>ㄴ</sup>ムヌ・ザイク [saʃimunu-dzaiku] (指物細  
 工)なが用いる工具。木材や板などの表面を削って平滑にするものや、溝を作ったり、丸  
 底面を削ったりするのに用いるものがある。カナ<sup>ㄴ</sup>クル [kanakkuru] (鉋くず)は焚き  
 付けに用いた。例、クヌ<sup>ㄴ</sup> イツァ カナ シキ<sup>ㄴ</sup>ヨ<sup>ㄴ</sup> [kunu ʔitsa kana ʃiki-jo:]  
 (この板に鉋をかけなさいね)。

カノーシ [kano:ʃi] (名) 「金串」の義か。芋畑の草とりなどに用いる鉄製の掘串。長さ  
 約30センチ、直径約2センチ程の鉄筋の先端部を尖らせ、片方を匙状に頭をつける。この  
 部分を右手の掌に当てて握り、土を突き起こすようにして左手で除草する。硬い土塊など  
 を叩いて細かく砕くに用いる。また芋掘りをする際には、これで地の芋を探り当てて掘り

出すのにも用いた。例、カノ<sup>ニ</sup>シ<sup>シ</sup> ウンプリ [kano:ji-ji ʔum puri] (金串で芋を掘れ)

カバ<sup>ツ</sup>サン [kabassan] (形) 香ばしい。芳しい。菓子店の匂いや、コーヒーの芳香などを表わすことば。カバ<sup>ツ</sup>サナー<sup>ニ</sup>ヌ [kabassana:nu] (香ばしくない)、カバ<sup>ツ</sup>サナルン [kabassanarun] (香ばしくなる)、カバ<sup>ツ</sup>サカー [kabassaka:] (香ばしかったら)、例、バンスル<sup>ニ</sup>ヌ ウー<sup>ミ</sup>カザー イッケナ<sup>ツ</sup> カバ<sup>ツ</sup>サン [bansurunu ʔu:mikadza: ʔikkenā kabassan] (グワバ《ばんざくろ》の熟れた匂は非常に香ばしい)。

ガバ<sup>ラ</sup> [gabara] (名) かけや。家屋建築の際、木材を繋ぎ合わせたり、<sup>ほぞ</sup>柄穴に木材の接合部分を入れる際に用いる大木槌。漁船を陸揚げする際に、バンギ [bangi] (「板木」の義か。敷き木。円形の堅い回転木をその上に乗せ、舟を陸揚げするのに用いる)の上のコロ [koro] (転、回転木)を打つものにも用いた。直径約15センチ、長さ約30センチの円柱に柄をつけたもの。例、ガバ<sup>ラ</sup>シ シッ<sup>キ</sup> [gabara:ji ʃikki] (大木槌で打ちなさい)。

カマチ [kamat:ji] (名) 竈、鍋や釜などをかけて炊飯するのに用いるもの。へっつい。土や粘土を捏ねて、炊事場のナカ<sup>カ</sup>ザ [nakadza] (土間)の西側の壁面に造った竈。ウブカマ<sup>チ</sup> [ʔubukamat:ji] (大竈)、ナカカマ<sup>チ</sup> [nakakamat:ji] (中竈)、カマ<sup>チ</sup>エ<sup>マ</sup> [kamat:je:ma] (小竈)の三つを造るのが習慣であった。カマチの前面には「水」字を刻んでおき、後方には、山石、野石、海石の三個を置き、ピナカン [pinakan] (火の神)として信仰した。

カマブク [kamabuku] (名) 蒲鉾。魚肉を臼でつき、それにパイ<sup>ツ</sup>ザイ [paidzai] (つなぎ)として<sup>ク</sup>ジ [kud:ji] (でんぷん)か、ミリキン<sup>グ</sup> [mirikingu] (メリケン粉)を少量加えて成形し、煮て仕上げる。マルカマブク [marukamabuku] (丸蒲鉾)、アガカマブク [ʔagakamabuku] (赤蒲鉾。祝儀として食紅で着色したもの)、ツスカマ<sup>ブク</sup> [ssukamabuku] (白蒲鉾、法事用のカマボコで着色しない)、<sup>ツ</sup>イツァカマブク [ʔitsa-kamabuku] (「板蒲鉾」の義。蒲鉾の板枠で作ったもの)などがある。板枠を、カマブクヌ<sup>・ツ</sup>シー [kamabukunu-ʃi:] (蒲鉾の枠。さや)という。巾約7センチ、長さ約15センチ、厚さ約1.5センチの板の枠。主として揚げもの用に作る。ピサ<sup>・</sup>カマブク [pisa-kamabuku] (平蒲鉾)ともいう。例、カマブク シッ<sup>ク</sup>ン [kamabuku ʃikkun] (蒲鉾をつく)。カマブクシッ<sup>キ</sup>ウシ [kamabuku-ʃikki-ufi] (蒲鉾搗き臼)は松の幹で作る。

カマブク<sup>・</sup>シッ<sup>キ</sup>ウシ [kamabuku-ʃikki-ufi] (名)「蒲鉾搗き臼」の義。魚をピサン<sup>コ</sup>ー<sup>ツ</sup>シテ<sup>ィ</sup> [pisaʔnko:ʃiti] (魚の肉、両側の魚肉をおこして)、臼に入れ、杵で搗き、こねて練りものに仕上げるための臼。普通は松の幹を切って作った。高さ約45センチほどの臼に作り、坐って搗くことができるようにした。例、カマブクシッ<sup>キ</sup>ウシ カリ<sup>ツ</sup>キー<sup>ツ</sup>フィー<sup>リ</sup> [kamabuku ʃikki ufi kariki: fi:ri] (蒲鉾搗き臼を借りてきてくれ)。

カマブクヌ<sup>ツ</sup>シー [kamabukunu-ʃi:] (名) 蒲鉾を成形するのに用いる型とり用の枠。ピサ

カマブク [pisakamabuku] (平蒲鉾) を作るのに用いる。巾約7センチ、長さ約15センチ、厚さ約1.5センチの枠。例、ピサカマブコー<sup>1</sup> カマブクヌ<sup>1</sup> シーシ カター<sup>1</sup> スク<sup>1</sup> ロータ [pi:sakamabuko: kamabukunu Ji:ji kãta: sukuro:tta] (平蒲鉾は、蒲鉾の型枠で作られた)。

<sup>1</sup>カムン [kamun] (動) ① 噛む、② 粳摺臼の上と下の歯がかみあって、粳殻をよく除去する。③ 酒などのモロミがよく発酵する。④ 神酒などを頭上に持ち上げていただく。

カマ<sup>1</sup>ヌ [kamanu] (噛まない)、<sup>1</sup>カミティ [kamiti] (噛んで)、カミ<sup>1</sup>プサン [kam-i-pusan] (噛みたい)、カム<sup>1</sup>タン [kamutan] (噛んだ)、例、ガシ<sup>1</sup>タコー<sup>1</sup> <sup>1</sup>カムカーカムアーシ<sup>1</sup> アジヌ<sup>1</sup> ンジ<sup>1</sup>ルン [ga:šitako: kamuka: kamu-a:šji ?adžinu ?ndžir-un] (燻製蛸は噛めば噛むほど味が出る)。

<sup>1</sup>カヨーン [kajo:ŋ] (名) 和名、キールンヤマノイモ。鳩間島ではあまり栽培しなかった。ときどき、木の枯枝を畑に入れて、カーヨンの蔓をはわせるのに用いた。

カラ<sup>1</sup>ン [kara:ŋ] (形) 辛い。からい。とうがらし (唐辛子) の辛さを表現することば。カラ<sup>1</sup>ナー<sup>1</sup>ヌ [kara:na:nu] (辛くない)、カラ<sup>1</sup>ナルン [kara:narun] (辛くなる)、カラ<sup>1</sup>カー [kara:ka:] (辛かったら)、例、ナマ<sup>1</sup>シナ クース イリティ ツフータ<sup>1</sup> クト<sup>1</sup> カラ<sup>1</sup>ヌ フチ パス<sup>1</sup>クリ ナ<sup>1</sup>ヌ [namašina ku:su ʔiriti fu:ta kyto: fũtšji pasukuri na:nu] (さしみに唐辛子を入れて食べたならば辛くて口の中が弾けてしまった)。

ガンジミ [gandžimi] (名) 釘抜。例、ガン<sup>1</sup>ジミシ パサ<sup>1</sup>ミティ ピキヌイ<sup>1</sup>バ [gandžimišji pasamiti piškinuiba] (釘抜きではさんで引き抜きなさいよ)。

キザ<sup>1</sup>ク [kidzaku] (名) 斧足綱、フネガイ科。和名アカガイ。殻の長さは約12センチ程度で、よくふくらみ、やや扇形の丸い殻。西表島の船浦の川口の泥地やヒルギの気根の下りる泥地に棲息している。殻は祭祀に用いるトゥイ<sup>1</sup>ミョー [tuimjo:] (灯明) のタニユー [taniju:] (菜種油) を入れる容器として用いている。あまり食用に用いない。キザク<sup>1</sup>ヌ ガラ<sup>1</sup>シ トゥイ<sup>1</sup>ミョー スク<sup>1</sup>リ [kidzakunu garašji tuimjo: sykuri] (キザクの殻で灯明を作りなさい)。

キツァ<sup>1</sup>ン [kištan] (形) ① きつい。厳しい。しつっこい。② 味や色、香りなどが濃厚すぎて、不快感を伴う様を表わすことば。味や香りが過度で快感が通り越して不快になること。キツァナー<sup>1</sup>ヌ [kištana:nu] (きつくない)、<sup>1</sup>キツァナルン [kištanarun] (きつくなる)、<sup>1</sup>キツァカー [kištaka:] (きつかったら)。例、② カザヌ<sup>1</sup> キツァ<sup>1</sup>ヌ ナン<sup>1</sup>ゾー ンマーナー<sup>1</sup>ヌ [kadzanu kištanu nandzo: ?mma:na:nu] (香りがきつ過ぎてあんまりおいしくない)。例、① ウヤ<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>ドゥク キツァ<sup>1</sup>ティ ツファンケー<sup>1</sup>ヤ マガリティ<sup>1</sup> ヌビラン<sup>1</sup>バン [ʔujanu duku kištati fãŋke:ja magarišiti nubiramban]

(親があんまり厳格なものだから、子供たちはちぢみこまって伸びないよ)。

キチ<sup>1</sup>ムヌ [kɨtɕimunu] (厳しい人。抜群の能力があって、何事においても他人に勝けることの無い人。秀逸な人である)。

キダ [kiɖa] (名) 黒檀の木。別名、クル<sup>1</sup>キー [kuruki:] (「黒木」の義か) ともいう。床の間のシキー [ɕiki:] (敷居) やカムイ [kamui] (鴨居) の用材として重宝される。またサンシン [sanɕin] (三味線) の<sup>1</sup>ウディ [ʔudi] (竿) の用材として利用され、重宝される。例、ヤー<sup>1</sup>ヌ カク<sup>1</sup>ナー キダヌ<sup>1</sup> ムイベ<sup>1</sup>ン [ja:nu ka:kuna: kiɖanu muibe:n] (屋敷内に黒檀の木が生えている)。

キダヌ<sup>1</sup>ナル [kiɖanu-naru] (名) 黒檀の実。直径約8ミリ、長さ2センチの紡錘型の実をつける。未熟果は黄色を呈するが、熟すると黒褐色になる。未熟果は渋柿の味がするが、完熟すると甘柿の味を呈する。美味である。お盆のとき、仏壇に供えるムルムル [murumuru] (砂糖キビを長さ15センチ程に切って束ねたものを三方に乗せ、それに果物や木の実類をさしたものに挿しこんだりするに用いる)。

<sup>1</sup>キスン [kɨsun] (動) ① 切る。切断する。キサ<sup>1</sup>ヌ [kɨsanu] (切らない)、キシティ [kɨfiti] (切って)、キシ<sup>1</sup>プサン [kɨɕipusan] (切りたい)、キス<sup>1</sup>タン [kɨsutan] (切った)。② 木を伐る。③ 続いているものを断つ。縁を切る。スイッチを切る。④ 補助動詞として用いられるときは、動詞の連用形に接続して「最後までやり、やりとげる」意に用いられる。例、① カタ<sup>1</sup>ナシ キスン [katanafi kɨsun] (庖丁で切る)。

<sup>1</sup>ギラ [gira] (名) シャコ貝。マーギラ [ma:gira] (「真ギラ」の義か。枝珊瑚や砂地の上に棲息している。長さ約30センチ、巾約20センチに成長したものが多い。普通は口を開けている。女陰の隠語。海中で口を開けているところを刃物を入れて貝柱を切り、中身を取り、殻は海中に放置する。サク<sup>1</sup>ラギラ [sakuragira] (マーギラの種類、中身が大きく、水分が多い。刺身にすると美味) は「下げ薬」として食される。イシギラ [ɕigira] (「石シャコ貝」の義か。珊瑚の石の中にはまり込むようにして棲息している) は長さ約13センチ、巾約8センチ程に成長する。石の中にはまり込んでいるため、ティンガラ<sup>1</sup>マ [tingara:ma] (鉄製のてこ。金てこ。片方の先端は平たくなって石の中から貝をほじくり出すのに使われる) で貝をおこして取った。例、<sup>1</sup>ギラー サギフチ<sup>1</sup>ル ヤリバ<sup>1</sup>シジヌミ [gira: sagifutɕiru jariba ɕidzinumi] (シャコ貝は下げ薬だから煎じて飲め)

キリ<sup>1</sup>ボシ [kiribofi] (名) 「切り干し」の義か。イモ類を薄く輪切りにして乾燥したもの。乾燥したキリボシは長期保存が可能であるので、カシガー<sup>1</sup>フク<sup>1</sup>ル [kaɕiga:-ɕukuru] で保存し、必要に応じて臼で搗き、粉にして米飯に混ぜたりして食した。デンプンが米と適当に混ざりあい、粘着性が出て旨味を出す効果があった。ウン<sup>1</sup>ヌ キリ<sup>1</sup>ボシ [ʔunnu kiribofi] (いもの切り干し)。

- クー [ku:] (名) 粉。餅を作る際に、糯米を一晩水に漬けておいたのをサギティーグ [sagiti:gu] (竹製のザル) に移し取って十分に水を切り、木製のシキウシ [jikiu:ji] (搗き臼) に入れて杵で搗き、粉にする。篩にかけて粗いものを臼に移し、搗きなおして米の粉にする。これをソーキ [so:ki] (竹製の箕) に移し、煮た餅をこの米粉の上に適当切り落してそれをまぶしながら円形に成形して餅を作る。これをクーバリ [ku:bari] (粉割り) という。
- クーガーシ [ku:ga:ji] (名) お盆の際に仏壇に供える蒸し菓子のこと。バラや魚の型わくに入れて型押しして作ったもの。糯米を水に漬けて水分を切り、搗き臼に入れて搗き、米粉にしたものに砂糖を混ぜて型わくに入れて成形し、蒸煮したもの。ソーランナー マチル クーガーシ カイクー [so:ranna: matjiru ku:ga:ji kaiku:] (お盆にお供えするクーガーシを買ってきなさい)。
- クーザラ [ku:dzara] (名) 小皿。直径5～6センチ程の皿。銘々皿に当たるもの。大皿や重箱の中から御馳走を取り出して銘々の分取り受けるのに用いる皿。例、クーザラナ ヨイヌ ムチ トウリ パイ オーシリ [ku:dzarana joinu mutji turi pai ?o:-jiri] (小皿にお祝いの餅を取り盛って、お配りしなさい)。
- コース [ku:su] (名) 唐辛子。ナス科。果実は直径約8ミリ、長さ4～5センチの紡錐形。紅熟すると強烈な辛味を呈する。鳩間島では各家庭に3～4本栽培されており、刺身に添加して食した。特にイカ刺身にはコース(唐辛子)とシークワサ・フナブ(九年母)が珍重された。例、ナマシナ ヨー クース イランカー ンマーナーヌ [namašina jo: ku:su ?iraŋka: ?mma:na:nu] (刺身にはねえ、唐辛子を入れないとおいしくない)。
- クーズメー [ku:dzume:] (名) ツタノハ科。和名ヨメガガサ。卵形の平たい貝。海岸の波の強くあたる所の岩などに付着している。岩に強く付着していて、取りにくい。刃物を岩と貝の間に差し込んで剥ぎ取るようにしてとる。それ故に、家にとじこもって、いっこうに外出しない人や子供を、「クーズメー」と罵倒する。食べられるが美味ではない。例、クーズメー マーシノ [ku:dzume: ma:jino] (クーズメ 野郎めが!!)。
- クーバリ [ku:bari] (名) 水に漬けた米を搗き臼に入れて杵で搗き、粉にすること。餅を作る際に用いる。ミリキング [mirikingu] (メリケン粉) のようにするため、細目のシノー [fino:] (篩) にかき、粗い粉は再び臼に入れて搗き、粉にする。例、ムチヌ ニールケンナー マイ フクラシケーバ クー バラソノレー [mutjinu ni:ruŋkenna: mai ɸukurašike:ba ku: baranno:re:] (餅が煮えまでに、米を水に漬けてあるから、搗いて粉にしてくれないか)。
- グシ [gu:ji] (名) 「御酒」の義か。酒、神仏に供える酒。蒸溜酒のアワモリなど、神仏に供えたもの。神仏に供えた後、ウサンダイ [?usandai] (神饌) として頂く酒。これを頂くことにより神仏の加護があるものと信じられている。例、ザートウクヌ カンヌマイ

ヌ 「グシ オッティ カミ」リ [dza:tukunu kannumainu guji ʔotti kamiri] (床の間の神前に供えた御酒を尊く、頭上に拝して頂きなさい)。

グダランケー「リ [gudaranke:ri] (副) 葉菜などが青々と葉を茂らせる様をいう。畑の野菜などが十分に施肥されて、青々と葉を生い茂らせることにいう。瑞々しく、つやつやした新鮮な様をいう。例、パーヤサイヌ「 ヨー グダランケー「リ サカリベ「ー [pa:jasainu jo: gudaranke:ri sakari be:] (葉野菜が瑞々しく生い茂っている)。

「クブ [kubu] (名) こんぶ(昆布)。輸入品。クブは昔から祝祭日、不祝儀、法事などの料理に欠くことの出来ない素材である。クブ・「マキ [kubu-maki] (巻き昆布)にしたり、結び昆布にしたりして用いた。正月には、ザー「トック [dza:tuku] (床の間)の神前において、炭に昆布を巻いたものを、重箱に米を盛り、三段重ねにしたものの上に置いて、その家の慶事の招来を予祝した。

クルバ「サー [kurubasa:] (名) 水田の土をこなすに用いる農具。直径約1尺、長さ約4尺ほどの硬質の丸太(普通はドゥスヌ、マチなどの大樹の幹を利用した)に、歯車状の深い歯を作り、木枠に心棒を固定して回転するようにし、牛に引かせて田の土をこねた。例、タカ「スクナー ウブマチ「ヌ イッケナ「 アレーティ ウナーティ ウリバ キンティ クルバ「サー スクル「タ [takasukuna: ʔubumatjīnu ʔikkēna ʔare:ti ʔuna:ti ʔuri-ba kijiti kurubasa: sukuruta] (タカスクには松の巨樹がたくさんあったので、そこでそれを切ってクルバサーを作った)。

ケージ [ke:dʒi] (名) 植物、ムラサキ科の落葉高木。和名マルバチシャノキ(萵苣)。高さ約10メートルに達する。屋敷内に植えた。「ユージュエー [ju:dʒe] (松竹家)の庭に生えていたケージが一番大きかった。ビキケージ [bikike:dʒi] (雄マルバチシャノキ)とミーケー「ジ [mi:ke:dʒi] (雌マルバチシャノキ)がある。果実はピンポン球形。熟すると黒褐色に染まった。渋味がある果肉で、美味ではない。食したあと、口中にカサカサした渋味と感触が残った。葉には繊毛が密生しており、床板やテーブルの表面の汚れを落とすのに用いた。繊毛の部分で板の表面をこすり、水をかけて、タワシのようにすりつけて汚れを落とした。これで洗うと、サンドペーパーをかけたようになった。

ゲン「ノー [genno:] (名) 鉮。鉄製の槌。頭部のみ鉄製で、柄は木で出来ているものもある。頭が四角錐形のものや、平たく二又状の羽形になっていて、釘抜きに利用されるもの、円柱形のものなどがある。形の大小によって、ゲンノー「マ [genno:ma] (小さな玄翁)、ウブ・ゲン「ノー [ʔubu-genno:] (大きな玄翁)と呼び分ける。転じて玄翁のように後頭部の発達した頭を卑しめて言う。例、ゲン「ノーシ フン「ウティ [genno:ʃi ʔun ʔuti] (玄翁で釘を打て)。

- コー<sup>1</sup>イー [kō:i:] (名) 「強飯」の義か。水分の少ない御飯。堅めの炊き方をした米飯。  
 ピサシ・<sup>1</sup>イー [pisaʃi-ʔi:] (「水分を干させた飯」の義か。お粥以外の、堅めの炊き方をした飯)ともいう。ヤミ<sup>1</sup>プソー コー<sup>1</sup>イーラ カイル<sup>1</sup> マシ<sup>1</sup>ダー [jamipuso: kō:i:ra kairu maʃida:] (病人には、かたい飯よりお粥がいいよ) (「強飯、和名古伊比」『和名類聚鈔』巻16-13オ参照)。
- コー<sup>1</sup>シ [kō:ʃi] (名) 菓子。菓子一般の名。アミダマ [ʔamidama] (飴玉)、アラシコーシ [ʔarajiko:ʃi] (糯米を水に漬けて搗いて作った粉に砂糖を混ぜて甑で蒸しあげて作った菓子)、シン<sup>1</sup>ビーコーシ [ʃimbi:kō:ʃi] (「煎餅菓子」の義か)、ハツァ<sup>1</sup>グミ [hatsagumi] (おこし。糯米を蒸し、乾して炒り、砂糖を加えて四角に固めたもの)、クーガ<sup>1</sup>シ [ku:ga:ʃi] (お盆の時に仏前に供える菓子) などがある。
- コージ [kō:dʒi] (名) 麴。味噌や醤油を作る際に米や麦を煮てニブク [nibuku] (葉で編んだ敷き物) に広げてねかせ、麴の種を入れて黴を密生させたもの。繁殖した黴の種類によって、ツフ<sup>1</sup>パナ [ʃfu-pana] (黒黴)、キンパナ [kimpana] (黄黴) の名称がある。例、コージ<sup>1</sup> タティティ ミ<sup>1</sup>ス スク<sup>1</sup>ラナー<sup>1</sup> [kō:dʒi taʔiti mi:su sukura na:] (麴をたてて、味噌を作ろうよ)。
- ゴ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup>キー [go:naki:] (名) 植物。和名シマグワ。桑。コーン<sup>1</sup>ギ [kō:ŋgi] (桑の木)ともいう。老年層の人はコーンギを多用する。老年層では、<sup>1</sup>クワ [kwa:] (桑)ともいう。若年層はゴ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup>キーを多用する。高さ10メートルに及ぶものもあるが、屋敷に植えてあるのは4~5メートルのものが多い。葉は養蚕用、または山羊の飼料として貴重。小指大の実を結び、熟すると紫黒色を呈し、味は甘い。地震のときは「クワ<sup>1</sup>ヌシチャドー」と唱えると危害が及ばないと言われていた。
- ゴ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup>キ<sup>1</sup>ヌ・ナル [go:nakinu-naru] (名) 桑の実。小指大の実を結ぶ。熟すると紫黒色を呈し、美味である。子供たちは桑の木によじ登って熟れた桑の実を、唇が赤く染まるまで食べた。例、ゴ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup>キ<sup>1</sup>ヌ ナル<sup>1</sup>ヌ アガシタダルスン<sup>1</sup>ケン ウ<sup>1</sup>ミ ベ<sup>1</sup>ン [go:nakinu narunu ʔagaʃitadaru surken ʔu:mi-be:ŋ] (桑の実が真赤に熟して、今にも落ちそうになるほどに完熟している)。
- <sup>1</sup>コンピタ [kompita] (名) 和名アマオブネ。海岸の岩礁によくみられる貝。満潮時は岸礁が海面下に没するので、岩礁の表面に這い出ているが、干潮時には岩礁の下部に集まっており、水溜りのところに集まっている。満潮時は岩礁のノッチ部分の海水の溜った所に集まっている。例、イシバナヌ<sup>1</sup> ツサーン<sup>1</sup>ナー<sup>1</sup>コンピター ブリブ<sup>1</sup>ョー ʔiʃibananu ssa:nna: kompita: buribujo:] (海岸の岩端の下にアマオブネ貝はいるよ)。
- サー<sup>1</sup>フキ [sa:ɸuki] (名) 「茶請」の義。お茶請。老人たちが、カラサー<sup>1</sup> ヌマラ<sup>1</sup>ヌ [karasa: numaranu] (空茶<お茶だけで摘みものないこと>は飲めない) と言って、

菓子や黒砂糖などを食べたものをいう。ツフ<sup>1</sup>サタ [ffusata] (黒糖)、コーシ [ko:fi] ユナ<sup>1</sup>ク [junaku] (はったいこ)などがよく出された。例、ピシュー サー<sup>1</sup>フキ ンザ<sup>1</sup>シバ [piʃe: sa:Φuki ʔndzaʃiba] (ピシちゃん(娘の名一般)、お茶請を出しなさいよ)。

サー<sup>1</sup>ブン [sa:buŋ] (名) 茶盆。茶碗などを出す際に用いる木製の盆。直径約30センチの木を幹を厚さ3~4センチに切って中を刳り、お盆に造ったもの。急須や茶碗を入れて客に出し、接待するのに用いた。通常は家庭の茶の間で家族が茶を飲むのに用いた。茶托を揃えた家はあまりなかったが、戦後、だんだんと用いられるようになった。従って、普通は茶盆に茶碗を置いて湯茶を注ぎ足しながら飲んだものである。

サー<sup>1</sup>ルーン [sa:ruŋ] (動) 水を全部注ぎ出す。鍋や湯沸し等の中の水を注ぎ口より他の容器へ全部流しさること。サー<sup>1</sup>ラヌ [sa:ranu] (水を全部流さない)、サー<sup>1</sup>リティ [sa:ri-ti] (水を全部流して)、サー<sup>1</sup>リ<sup>1</sup>プサン [sa:ri-pusan] (水を全部流したい)、サー<sup>1</sup>ルタン [sa:rutan] (水を全部流した)。例、ヤコン<sup>1</sup>ヌ ユー<sup>1</sup>ヤ ムール サー<sup>1</sup>リ [jakon-nu ju:ja mu:ru sa:ri] (菓罐の湯は全部流し出してしまいなさい)。

サイク・ヌキル [saiku-nukuru] (名) 「細工用鋸」の義。特に指物細工などが用いる鋸をいう。リョーバ・ヌキル [rjo:ba:-nukuru] (両歯鋸。両側に鋸歯のある鋸で、片側は縦びき)、横側は「横びき」となっているもの、例、サイク・ヌキル<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>パー タティ<sup>1</sup>リ [saikunukuru pa: taʃiri] (細工鋸の刃をたてなさい、刃を研ぎなさい)。

ツサー<sup>1</sup>ン [ssa:ŋ] (形) 臭い。悪臭がただよう。ツサー<sup>1</sup>ナー<sup>1</sup>ヌ [ssa:na:nu] (臭くない)、ツサー<sup>1</sup>ナルン [ssa:naruŋ] (臭くなる)、ツサー<sup>1</sup>カー [ssa:ka] (臭かったら)、例、コー<sup>1</sup>マヌ ツサ<sup>1</sup>リティヨー ツサー<sup>1</sup>ヌ ンカー<sup>1</sup>ランシェン [ko:manu ssariti jo: ssa:nu ʔŋka:ranʃeŋ] (卵が腐ってねえ、臭くてどうにもならなかった)。

サキ [saki] (名) 酒。白米を煮て麴をたて、<sup>1</sup>ムルン [murun] (もろみ、諸味)を作り、それを蒸溜して作ったアルコール飲料のこと。蒸溜した残りの滓をカシ<sup>1</sup>ザイ [kaʃidzai] といい、味噌や漬物に利用した。パナ<sup>1</sup>ザキ [panadzaki] (蒸溜して最初にとれる、度数の強いアルコール)は45度ぐらいある。ブー<sup>1</sup>ブ [bu:bu] (瀉血)をとる際には竹筒に度数の強い酒を入れ、火をつけて、それを背中に吸着させて黒血を取っていた。

サク<sup>1</sup>マイ [sakumai] (名) うるち米(粳)。炊飯したとき粘り気の少ない品種。普通はこの米を炊飯して食した。これがマイヌ<sup>1</sup>イー [mainu-i:] (米の御飯)である。例、クトゥセー<sup>1</sup> サクマイ<sup>1</sup>ヤ ギュー<sup>1</sup>サ スク<sup>1</sup>ローツタ [kutu:se: sakumaija gju:sasukuro:tta] (今年は粳米はいかほど作付されましたか)。

サク<sup>1</sup>ラフチ [sakuraΦutʃi] (名) 「塩辛口」の義。食物の調味をする際に、全体的に塩分を多く使って、塩辛い味付をする人のこと。

例、サク<sup>1</sup>ラフチヌ プスヌ<sup>1</sup> バカス スー<sup>1</sup>ヤ サク<sup>1</sup>ラー<sup>1</sup>ヌ ヌマ<sup>1</sup>リンノー ツォー

- [sakuraΦ<sup>u</sup>t<sup>i</sup>ŋ<sup>u</sup> pu<sup>s</sup>u<sup>n</sup>u ba<sup>k</sup>a<sup>s</sup>u su:<sup>j</sup>a sa<sup>k</sup>u<sup>r</sup>a:<sup>n</sup>u nu<sup>m</sup>a<sup>r</sup>i<sup>n</sup>no:<sup>t</sup>s<sup>o</sup>:] (塩辛口の人が炊くおつゆは、塩辛くて飲めるものですか。飲めやしませんよ)。
- ㄱ **サザミナ** [sadzamina] (名) リュウテン科。和名チョウセンサザエ。殻は厚くて重い。表面に太い肋を螺旋状にめぐらせ、巻きあげた形になっている。蓋は石灰質で厚く円形である。子供はこれでウブシケー<sup>ㄱ</sup>マ [?ubufjike:ma] (おはじき)をして遊ぶ。ウブシケー<sup>ㄱ</sup>マは「お月様」の意であろう。煮て食べると美味である。島をとりまくリーフに多く棲息する。ㄱ **サザミナ** プサイ<sup>ㄱ</sup>ク<sup>ㄱ</sup> ディ<sup>ㄱ</sup> [sadzamina pu<sup>s</sup>a<sup>i</sup>k<sup>u</sup> di:] (さざえを拾ってこようよ)。
- ㄱ **サタ** [sata] (名) 砂糖。黒糖。総称。シン<sup>ㄱ</sup>ザ [ŋindza] (砂糖黍、甘蔗)を搾って、その汁液を煮こみ、黒糖を製造した。明治以後、台湾からザラ<sup>ㄱ</sup>ミ [dzarami] (結晶粒のあら粗製糖)が輸入された。ツフ<sup>ㄱ</sup>サタ [ffusata] (黒糖)は飽で削って、アラシコーシ [?araji-ko:ji] (蒸し菓子)の味付けに用いた。例、サー<sup>ㄱ</sup>ヌ サ<sup>ㄱ</sup>フキ ㄱ **サターン** ツァン シバ<sup>ㄱ</sup> [sa:nu sa:Φ<sup>u</sup>ki sata:ntsan ?ndzafiba] (お茶の茶請けに黒糖でも出しなさいよ)。
- ㄱ **サタ・ティンプラ** [sata-timpura] (名) 砂糖天麩羅。小麦粉を水に溶いて鶏卵を入れ、掻き混ぜ、それに黒砂糖を飽で削って加え、味つけして油鍋で揚げたもの。普通は直径約4センチ程度のボール状に揚げ、上部に裂け目が出来るように揚げるのが良いとされる。祝儀の際に作るのは、直径約9センチほどの、ソフトボール大に揚げることにより、そのめでたさを表現する習慣があった。
- サバ<sup>ㄱ</sup>・アバ** [sa<sup>b</sup>a-<sup>2</sup>aba] (名) 鱧の肝臓から搾油する油。独特の腐臭が鼻をつく。慣れないと嘔吐を催すほどである。鱧の肝臓を大鍋に入れて煎り炊きし、搾油する。油は主として<sup>ㄱ</sup>イダフニ [?idaΦ<sup>u</sup>ni] (板舟、サバニ)に塗りつけ、舟板の腐蝕を防ぐのに用いた。舟を陸揚げして、カラカラに乾燥させ、それにサバ・アバ油をすり込むと、板がよく油分を吸収した。そうすることにより、舟体が長もちすると同時に、舟足も早くなった。
- サバナ<sup>ㄱ</sup>・ソー<sup>ㄱ</sup>ギリ** [sabanu-so:giri] (名) 鱧の肉を長さ約20センチ、巾約4センチ、厚さ約1センチに切って塩漬けにし、それを天日乾燥させたもの。鱧肉はサクサクして水っぽく、不味いものであるが、ソーギリにして、冬季に炭火に炙って焼き魚にして食すると美味である。強火で焼いたのを手で裂いて米飯に乗せ、茶をかけて食べると茶づけの味が出る。ソーギリは石垣の商人に買い取られ、沖縄へ輸出された。
- ㄱ **サバン** [sabanŋ] (名) 茶碗。ㄱ **フカサバン** [Φ<sup>u</sup>kasabanŋ] (円筒形の深い茶碗)、アササバン [?asa-sabanŋ] (普通の丸くて浅い湯飲み茶碗)などがある。フカサバンには薬草を煎じた薬湯のようなものなどを入れて飲むのにも用いた。仏前や神前に供えるお茶湯用の茶碗は、サー<sup>ㄱ</sup>ドー<sup>ㄱ</sup>・サバン [sa:do:-sabanŋ] (茶湯茶碗)といった。フチカキ<sup>ㄱ</sup>・サバン [Φ<sup>u</sup>-tjikakisabanŋ] (口縁部の欠けた茶碗)は妊婦は用いない方がよいと言われていた。

サマ [sāmā] (名) 素面、酒を飲んでいない普通の状態。酒を飲んで酔った状態に対していう。例、サマネー ピツ<sup>1</sup>チン ムネー イジサムティ<sup>1</sup> ンメーマン<sup>1</sup>ノーン サキヌ<sup>1</sup> フチェー ペー<sup>1</sup>ルカ フチブシ<sup>1</sup> [samane: pittʃin mune: ʔidzamuti ʔmme: manno:n sakinu ʔɯtʃe: pe:ruka ʔɯtʃibuʃi] (素面では、ちっともしゃべらないで、ほんの少しでも酒が口に入ると、口武士《饒舌家》だ)。

サミ<sup>1</sup>ルン [samirun] (動) 酔が醒める。酔から醒める。サミラ<sup>1</sup>ヌ [samiranu] (醒めない)、<sup>1</sup>サミティ [samiti] (醒めて)、サミ<sup>1</sup>プサン [sami-pusan] (醒めたい)、サム<sup>1</sup>タン [samutan] (醒めた)、例、ビー<sup>1</sup>ヌ サミラン<sup>1</sup>ケンナ スナ<sup>1</sup>カー ペー<sup>1</sup>ルモアランダ<sup>1</sup> [bi:nu samiranʃenna sunaka: pe:rumo: ʔaranda:] (酔いが醒めぬうちに、海中に入るものではないよ)。

<sup>1</sup>ツサリカザ [ssarikadza] (名) 腐敗したものにおい。腐臭、例、パマ<sup>1</sup>ナー イズヌ ユーリ<sup>1</sup>キ <sup>1</sup>ツサリティールヨー <sup>1</sup>ツサリカザヌ カーマ トゥーサバー<sup>1</sup>キ シーブタ [pamana: ʔidzunu ju:riki ssariti:rujo: ssarikadzanu ka:ma tu:saba:ki ʃi:buta] (浜辺に魚が流れてきてねえ、腐って、腐臭がずうっと遠くまでしていたよ)。

ピーツサリ<sup>1</sup>カザ [pi:ssarikadza] (屁腐れ臭さ、屁の腐ったようなにおい、臭み)。

<sup>1</sup>ツサルン [ssarun] (動) 腐る。腐敗する。<sup>1</sup>ツサラヌ [ssaranu] (腐らない)、<sup>1</sup>ツサリティ [ssariti] (腐って)、<sup>1</sup>ツサリパルン [ssariparun] (腐っていく)、<sup>1</sup>ツサルカー [ssaruka:] (腐ったら)。例、ナチュー<sup>1</sup> ツファイムヌン<sup>1</sup> ヌーンクイー<sup>1</sup>ン <sup>1</sup>ツサリパヤー<sup>1</sup>ル [natʃe: ffaimunun nu::ŋkui:n ssaripaja:ru] (夏は食べものも何もかも腐敗しやすい)。<sup>1</sup>ツサリムヌ [ssarimunu] (腐ったもの、腐敗物)。

<sup>1</sup>サングワンヌ・シームヌ [sangwannu-ʃi:munu] (名) 神前や仏前に祈願する際に供える吸物のこと。イチバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [ʔitʃiban-ʃi:munu] (一番吸物)、ニーバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [ni:banʃi:munu] (二番吸物)、サンバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [samban-ʃi:munu] (三番吸物)が供えられる。「三願の吸物」の義か。魚肉の塩煮を、3,5,7切れの奇数個、餅、モヤシ、昆布、野菜二切れは、一番、三番吸物に必要な品。二番吸物は豆腐三切れの一对だけである。

サンシン<sup>1</sup>ピラ [sanʃimbira] (名) しゃもじ。竹や木で作った御飯用の杓子。イー<sup>1</sup>ガイ [ʔi:gai] というのが普通。古老の人たちがサンシンピラを多用した。

<sup>1</sup>シー [ʃi:] (名) 乳、母乳、乳房。

ウブ<sup>1</sup>シー [ʔubuʃi:] (大きな乳房)、シーヤ<sup>1</sup>マー [ʃi:jama] (小さな乳房)、ジッチェー<sup>1</sup>マ [dgittʃe:ma] (子供の小さな乳房、発育不全の女性の乳房)などの区別がある。例、シー<sup>1</sup>ヌ マイ<sup>1</sup>ヤン [ʃi:nu maijan] (乳が大きい)、シー<sup>1</sup>ヤ イッケン アイ<sup>1</sup>ルン [ʃi:ja ʔikken ʔairun] (母乳は大変よく出る)。

- シー<sup>1</sup>グ [ʃi:gu] (名) 「剪具」の転訛したもの。カタパー・シー<sup>1</sup>グ [kaṭapa:ʃi:gu] (「片刃剪具」の義。小刀などで、片方の方から研ぐもの)。リョーバー・シーグ [rjo:ba:-ʃi:gu] (両側から研ぐようにできた小刀のこと)。カツピギシー<sup>1</sup>グ [kaṭsupigi-si:gu] (経節を削る《へぐ》剪具)。例、シー<sup>1</sup>グ ナマ<sup>1</sup>リティ キシラ<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>パートゥ [ʃi:gu namariti kjʃiranu pa:tui] (小刀がなまくらになって切れない。刃を研ぎなさい)。
- シー<sup>1</sup>シ [ʃi:ʃi] (名) 肉の総称。アバ<sup>1</sup>ツラ [ʔabattara] (脂肉) に対して、筋肉質、赤肉などをいう。オー<sup>1</sup>ヌ・シー<sup>1</sup>シ [ʔo:nu-ʃi:ʃi] (豚肉)、カマイ<sup>1</sup>ヌ・シー<sup>1</sup>シ [kamai-nu-ʃi:ʃi] (猪の肉) というが、魚肉にはイズヌ・ミー [ʔidzunu-mi:] (魚の身) といって、シー<sup>1</sup>シとは言わない。シー<sup>1</sup>シフーン [ʃi:ʃi:Φu:ŋ] (「肉震う」の義か。寒さのために体が震えること。悪寒がして体が震えること)。
- パジ<sup>1</sup>シ [paʃiʃi] (「齒肉」の義か。齒茎のこと)。
- シームヌ [ʃi:munu] (名) 吸い物。汁物。すまし汁にソー<sup>1</sup>ミン [so:miŋ] (素麺)、カマブク [kamabuku] (蒲鉾) を小さく角切りにしたものなどを入れたおつゆ。<sup>1</sup>ヨイ [jo-i] (祝儀)、ソツ<sup>1</sup>コー [sokko:] (法事) などに作る。イチバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [ʔitʃiban-ʃi:munu] (一番吸物)、ニーバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [ni:ban-ʃi:munu] (二番吸物) などがある。例、<sup>1</sup>ソングチヌ シームヌ [songatʃinu ʃi:munu] (正月の吸い物)。
- シー<sup>1</sup>ヤン [ʃi:jan] (形) すっぱい(酸い)。酸味をあらわすことば。レモンやシークワーサー [ʃi:kwa:sa:] (ひらみれもん) などの味を表わす。シーヤナー<sup>1</sup>ヌ [ʃi:jana:nu] (すっぱくない)、シーヤナルン [ʃi:janaruŋ] (すっぱくなる)、シーヤカー [ʃi:jak-a:] (すっぱかったら)、例、シークワーサーヤ シーヤ<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>ドゥク ツファーラヌ<sup>1</sup> [ʃi:kwa:sa:ja ʃi:janu duku ffa:ranu] (ひらみれもんは酸っぱくて、あんまり食べられない)。
- シー<sup>1</sup>ルン [ʃi:ruŋ] (動) すえる(饅える)。御飯や汁物などが饅える。シーラ<sup>1</sup>ヌ [ʃi:-ranu] (すえない)、シーリティ [ʃi:riti] (饅えて)、シーリヤツサン [ʃi:rijassan] (饅えやすい)、シールカー [ʃi:ruka:] (饅えたら)、シーリム [ʃi:rimu:] (饅えもの)、例、ツファイムヌ シーラサン<sup>1</sup>ヨーニ サギティ<sup>1</sup>グナ イリティ<sup>1</sup>サイ スク<sup>1</sup>タ [ffaimunu ʃi:rasanjo:ni sagiti:guna ʔiriti sai sʏkuta] (食べ物を饅えさせぬよう、さげ籠に入れて吊しておいた)。
- シキ<sup>1</sup>アバ [ʃikj-ʔaba] (名) 「つけ油」の義。髪油のこと。髪につける液状の芳香のある油。主として女性が祝祭日などのハレの日に使用した。平常の生活では農作業等の労働に追われて頭髮に油を付けるゆとりはなかった。平常の生活で髪油をつける女は、「遊び女」とみられ、身持ちがよくないといわれた。戦後は、男もメーガン<sup>1</sup>タ [me:ganta] (調髪) するようになり、ポマードをつけるようになった。

シキ<sup>1</sup>ユー [ʃikijū:] (名) 石油。シキタン<sup>1</sup>ユー [ʃikitanju:] (「石炭油」の義か)ともいう(古老)。シキ<sup>1</sup>タン [ʃikitan] (石炭)は西表島北岸のナミノ<sup>1</sup>ウエ [namino-ue] 炭坑が大正末期頃に廃坑になり、昭和に入ってウタ<sup>1</sup>ラ・タンコー [ʔutaratan̄ko:] (宇多良炭坑)が浦内に開かれて、沖縄、台湾間の定期船の燃料として使用されていた。

<sup>1</sup>シケー [ʃike:] (名) 頭上に物を載せて運搬する際、衝撃を軟らげるため、頭上におくもの。藁を束ねて直径10センチ程の輪を作って用いた。普通は女性が畑から芋を掘って箕に入れ、それを頭に載せて運搬する際に用いた。薪などを運ぶにも女性は頭にシケーをおき、その上に薪の束を載せて運んだ。例、スブル<sup>1</sup>・ナー <sup>1</sup>シケー シキティ<sup>1</sup> カタ<sup>1</sup>ミバ [suburuna ʃike ʃikiti kaṭamiba] (頭にシケーを載せてかつぎなさいよ)。

シタ<sup>1</sup>ディ [ʃitadi] (名) 醤油、「下地」の義。調味料の一つ。ムン(麦)を搗いて糠を除いたものを一晩水に漬けたものと、大豆を強めに炒ったものを水洗いにしたものを蒸器(クジ<sup>1</sup>キ)で蒸し煮した後、ニブ<sup>1</sup>ク(藁製の敷き物。カーペット状の敷物)に5~6日ねかして黄色い麴をつくり、それを甕に入れ、塩と水を、5升(麴)対3升(塩)対6升(水)の割合で仕込んで約3ヶ月間掻き混ぜながら醗酵させて製造する。そうして製造された醤油を甕より掬い取って調味料として用いるものをシタ<sup>1</sup>ディという。多くの家で自家用の調味料として製造した。液を掬い取った残り糟(滓)をシタ<sup>1</sup>ディ<sup>1</sup>ヌカシ [ʃitadinu-kaʃi] (醤油の滓)と称し、それを別の壺か小さな甕に詰め、泡盛を少量加え、炒胡麻や花がつをかけたりして副食物(カティ<sup>1</sup>ムヌ [katimunu] 《「かて物」》の義。)にして食した。

シチ<sup>1</sup>・フル<sup>1</sup>マイ [ʃitʃi-Ḷurumai] (名)「節振舞」の義。節祭の時に食べるフルマイのこと。鳩間島では<sup>1</sup>シチ [ʃitʃi] (節祭、旧暦八、九、十月の戌戌、己亥の日に行なわれる祭祀)をグマ<sup>1</sup>ソンガチ [gumasongatʃi] (小正月)、または [guso:nu songatʃi] または [guso:nu songatʃi] (後世の人の正月)と言っている。従って節祭にもフルマイを食べるのである。ただ、シチ<sup>1</sup>カザ [ʃitʃikadza] (節葛)を耳にかけ、箸や柱、庭の木々にもシチカザを巻きつけることが普通の正月(ウブ<sup>1</sup>ソンガチ [ʔubusongatʃi] 《大正月》)と異なる。

シタ<sup>1</sup>フ [ʃitaḶu] (名)「仕度」の義。衣裳。装い、衣服の意。ブドウルヌ<sup>1</sup> シタ<sup>1</sup>フ [budurunu ʃitaḶu] (踊りの衣裳)。

例、シタフヌ<sup>1</sup> ウヌ<sup>1</sup>スク カイ<sup>1</sup>ヤバン [ʃitaḶunu ʔunusuḶu kaijaban] (衣裳があんなにも美しいよ)。キョン<sup>1</sup>ギン<sup>1</sup>・シタフ [kjon̄gin-ʃitaḶu] (狂言衣裳、「狂言仕度」の義か)、イソー<sup>1</sup>・シタフ [ʔiso:ʃitaḶu] (出漁準備で着物を着替えること)。

シツ<sup>1</sup>クン [ʃikkun] (動) ①餅などを搗く。②たたく。頭などを拳などで打つ。石などで打つ。シツカ<sup>1</sup>ヌ [ʃikkanu] (たたかない)、シツ<sup>1</sup>キティ [ʃikkiti] (たたいて)、シツキブサン [ʃikkipusan] (たたきたい)、シツ<sup>1</sup>タン [ʃikkutan] (たたいた)、例、プスヌ<sup>1</sup> スブル<sup>1</sup> アイ シツ<sup>1</sup>クムノー アラ<sup>1</sup>ヌ [pusunu suburu ʔai ʃikkumuno: ʔa-

ranu] (他人の頭を、あんなに、打つものではない)。

シッフ<sup>1</sup>ルン [ʃipp̄ur̄uŋ] (動) しゃぶる。薫製にした蛸の手を口中に含んでなめながら味を吸うようにして食べる。シッフ<sup>1</sup>ラ<sup>1</sup>ヌ [ʃipp̄ur̄anu] (しゃぶらない) シッフ<sup>1</sup>リ<sup>1</sup>ティ [ʃipp̄ur̄iti] (しゃぶって)、シッフ<sup>1</sup>ル<sup>1</sup>タン [ʃipp̄ur̄utan] (しゃぶった)。シビル [ʃi-bir̄uŋ] ともいう。例、パー<sup>1</sup>ムイジブン<sup>1</sup>ヌ ツ<sup>1</sup>ファー<sup>1</sup> タク<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>ティ<sup>1</sup>ー シッフ<sup>1</sup>ラシ [pa:muidzibunnu ffa: tak̄unu ti: ʃipp̄ur̄aʃi] (歯の生え始める頃の子は蛸の手をしゃぶらせなさい)。

<sup>1</sup>シノー [ʃino:] (名) 餅粉やメリケンコを篩うために使う器具。約0.5ミリ方眼の網を曲げ物の底に張ったもの。水に漬けた糯米を臼に入れて搗き製粉する際に篩にかけるのに用いる。小麦を炒って石臼で碾いて小麦粉にする際にも、これで篩るって細かい粉に仕上げる。玄米などを篩うに用いるのはユラシという。例、<sup>1</sup>シノーシ<sup>1</sup>ク<sup>1</sup>ー フカシ<sup>1</sup>バ [ʃino: si ku: ʃykaʃiba] (シノーで餅粉を篩いなさいよ)。

シバラ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ン [ʃibara:ŋ] (形) 化膿しやすい。特定の食べ物を食すると、身体の傷や、持病などが悪化することをいう。特に傷などが化膿しやすくなることに言う。妊婦などが出産後に特定の食品をとると傷口が化膿しやすくなるという嫌った。シバラ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ナー<sup>1</sup>ヌ [ʃibara:na:nu] (化膿しやすくない) シバラ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ナルン [ʃibara:naruŋ] (化膿しやすくなる)、シバ<sup>1</sup>ラー<sup>1</sup>カー [ʃibara:ka:] (化膿しやすかったら)。

シバラム<sup>1</sup>ヌ [ʃibaramunu] (名) 化膿しやすい食べ物。身体の外傷がある場合、産婦が出産後に特定の食物を摂取すると、外傷が化膿しやすくなるとして嫌られる食物。これを食べると産婦の乳を経て新生児のへそが化膿しやすくなると言われていた。脂肪分の多い魚類や豚肉の脂身など。または刺激性の強い食品類をいった。例、ウレ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup> シバラム<sup>1</sup>ヌ ヤリバ フナヨ<sup>1</sup>ー [ʔure: ʃibaramunu jariba funa-jo:] (それは化膿しやすいものだから食べるなよ)。

シバラムン [ʃibaramuŋ] (名) 傷やおできのある人が食べると化膿しやすい食べ物。刺激物や脂肪分の多い食物はシバラムンとして外傷のある人、または産婦に嫌われた。シバラ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ン [ʃibara:ŋ] は、その形容詞である。

例、シヌマ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ロー アバビト<sup>1</sup>ラ<sup>1</sup>ンダー シバラムン<sup>1</sup>ダーウレ<sup>1</sup>ー [ʃinuma:ro: ʔababitura:nda: ʃibaramun-da:ʔure:] (てんぐはぎは脂っこいから傷を化膿させるものだよそれは)。

シビラスン [ʃibirasuŋ] (他動) しゃぶらせる。シビラサヌ [ʃibirasanu] (しゃぶらせない)、シビラシ<sup>1</sup>ティ [ʃibiraʃiti] (しゃぶらせて)、シビラシ<sup>1</sup>プサン [ʃibiraʃi-pusan] (しゃぶらせたい)、シビラシ<sup>1</sup>タン [ʃibiraʃitan] (しゃぶらせた)。しばませる(萎縮させる)の意が中心で、腫物などが薬効によって萎んでいくことなどにいう。また野菜などを刈り取って、水分が蒸発し、萎んでいくさまなどにもいう。

シビルン [ʃibiruŋ] (動) しぼむ。萎縮する。シビラヌ [ʃibiranu] (しぼまない)、シビリティ [ʃibiriti] (しぼんで)、シビリ・プサン [ʃibiri-pusan] (しぼみたい)、シビルタン [ʃibirutaŋ] (しぼんだ)、例、アジ<sup>1</sup>ブナー ガジマル<sup>1</sup>ヌ <sup>1</sup>シル マミ<sup>1</sup>シケター シビリ<sup>1</sup>パリ ナー<sup>1</sup>ヌ [ʔaʃibuna: gadzimarunu ʃiru mamɨʃiketa: ʃibiri-pari na:nu] (おできにガジマルの汁を塗りつけておいたら、しぼんでいってしまった)。

ジブ<sup>1</sup>ク [dʒibuku] (名) 重箱。ルクシン・ジブ<sup>1</sup>ク [rukuʃin-dʒibuku] (六寸角の重箱)、ハッシン・ジブ<sup>1</sup>ク [haʃin-dʒibuku] (八寸角の重箱) などがあつた。紅白の餅を詰めて神前や仏前に供えたり、煮物や揚げ物、蒲鉾などを詰めて供えるのに用いた。例、ジブ<sup>1</sup>クナ <sup>1</sup>ウサイ シミティ ザー<sup>1</sup>トゥクナ マチ<sup>1</sup>シケー [dʒibukuna ʔusai ʃimiti dza:tukuna matʃiʃike:] (重箱に御馳走を詰めて、床の間に供えてある)。

シミ<sup>1</sup>ウン [ʃimiun] (名) 芋を煮しめたもの。サツマイモや、ヤマイモなどを、表皮を削りとって角切りにし、味つけをして煮たもの。例、ウン<sup>1</sup>ヌ カー キジティ<sup>1</sup> フタバレ<sup>1</sup> ナシティ アジ<sup>1</sup> シキティ ネース<sup>1</sup>カ シミ<sup>1</sup>ウン <sup>1</sup>ナルン [ʔunnu ka: kidʒiti ʔutabare: naʃiti ʔadʒi ʃikiti ne:suka ʃimunnaruŋ] (芋の皮を削って、二つ割りにして、味をつけて煮ると煮しめ芋になる)。

シミ<sup>1</sup>ムー [ʃimimu:] (名) 煮しめもの。大根、昆布、肉、蒲鉾、豆腐などを一緒に入れて煮しめたもの。「おでん」に似ているが、水分を少なめにし、蒸すようにして煮しめたもの。例、カン<sup>1</sup>ネヌ ヨイ<sup>1</sup>ヌ シミ<sup>1</sup>ムノー シマー<sup>1</sup>タン [kannenu joinu ʃimimuno: ʔmma:taŋ] (あの家のお祝いの煮しめはおいしかった)。

シラ<sup>1</sup>イカ [ʃira-ika] (名) ジンドウイカ科、和名アオリイカ。長さ約45センチに達するものもいる。島の前海岸のイノーに寄ってくるので、イガジー [ʔigadʒi:] (餌木)を浜辺から投げ、たぐりながら釣りあげることができる。例、イガジーバ ナン<sup>1</sup>ゲー トーリ トー<sup>1</sup>リ シェー<sup>1</sup>ティ シライ<sup>1</sup>カー ホーシ<sup>1</sup>タダー<sup>1</sup> [ʔigadʒi:ba nanʒe: to:rito:ri ʃe:tiru ʃiraika ho:ʃitada:] (餌木を投げてはたぐりたぐりして白いかを釣ったよ)。

シラ・ウラ<sup>1</sup>シ [ʃira-urafi] (名) 稲叢おろし。米が一定量必要になると、シラから、トゥマーをはずして必要な分、一定量(多量)稲束を抜きおろして稲こきをし、稲搗きをした。在来種の稲はイナ<sup>1</sup>ピニ [ʔinapini] (「稲ひげ」の義か。芒)が長いし、脱穀しにくい。

シラ<sup>1</sup>ガ・ソーミン [ʃiraga-so:miŋ] (名) 「白髪素麺」の義。白く細長いことから「白髪」を連想して命名されたものであろう。縁起の良い食品とされ、結婚式や祝儀などの御馳走に、シームヌ [ʃi:munu] (吸い物)として利用された。例、<sup>1</sup>ニービキ・ヨイヌ<sup>1</sup> ピンマー シラ<sup>1</sup>ガ・ソーミン カザロー<sup>1</sup>タン [ni:biki-joinu pimma: ʃiraga-so:miŋ kadzaro:taŋ] (結婚祝の際には、シラガソーメンを供えられた)。

シル<sup>1</sup>シカイ [ʃirūʃikai] (名) お茶づけ。御飯にお汁をかけて食べること。シルシケー [ʃirūʃike:] に同じ。

- 例、ヤラビ<sup>ㄷ</sup>ヌ シル<sup>ㄷ</sup>シカイ シー ツファーモー<sup>ㄷ</sup> ミリ・ミラ<sup>ㄷ</sup>ヌ [jarabinu firuʃi-kai ʃi: ʔfu:mo: miri-miranu] (子供が汁漬をして食べるのは見たことがない)。
- シル<sup>ㄷ</sup>シケー [firuʃike:] (名)お茶づけ。「汁漬け」の義か。御飯に御汁をかけて食べること。子供などが食欲のないときにシルシケーをして食べさせた。普通は大人が肉体労働のため、御飯を多く食べるためにシルシケーをして食べた。例、シル<sup>ㄷ</sup>シケー スー<sup>ㄷ</sup>カーゴ<sup>ㄷ</sup>ラー<sup>ㄷ</sup>イー ツファイス [firuʃike: su:ka: go:ra: ʔi: ʔfaisu] (汁漬けにすると、多くご飯を食べてしまう)。シル<sup>ㄷ</sup>シカイ [firuʃikai] ともいう。
- <sup>ㄷ</sup>シル・ズーシ [ʃiru-dzu:ʃi] (名)「汁雑炊」の義。おじや。水分の多い雑炊。お粥状に煮こんだ雑炊のこと。終戦後、米の少なかった頃に、米の分量を少くし、それにウンヌパー [ʔunnu-pa:] (芋の葉) や<sup>ㄷ</sup>ウンツァイ [ʔuntsai] (えんさい) の葉を入れ、魚肉を入れ、味つけして炊飯した。あっさりした味がある。例、イクサユ<sup>ㄷ</sup>ヌ<sup>ㄷ</sup> アトゥナー<sup>ㄷ</sup> シルズーシ<sup>ㄷ</sup> ユ<sup>ㄷ</sup> フータン<sup>ㄷ</sup> [ʔikusaju:nu ʔatuna: ʃirudzu:ʃi ju: fu:tan] (戦後に汁雑炊をよく食べた)。
- シルング<sup>ㄷ</sup>チ [ʃirungutʃi] (名)すりこぎ(播粉木)。直径3.5~4センチ、長さ約30センチで先端部はやや小さくなるよう削ってある棒状の木。片手は先端部をつかみ、片手は播粉木の中間を握って、ぐるぐると回わし、<sup>ㄷ</sup>グマ [guma] (胡麻) やミ<sup>ㄷ</sup>ス [mi:su] (味噌、特に米味噌) をするのに用いる。大人の間では隠語として、男性性器を意味する場合がある。
- ジン [dʒin] (名)お膳。飲食物を載せて運び、各人の前に配膳して食事をとるのに用いる台。総称。カイシ<sup>ㄷ</sup>キジン [kaiʃikidʒin] (低いお膳、会席膳のこと。)、タカ<sup>ㄷ</sup>ジン [ta-kadʒin] (高膳、祖父や高貴な人に飲食物を供する際に特に用いる、脚のついたお膳) などがあつた。例、ジン<sup>ㄷ</sup> ウヤプス<sup>ㄷ</sup>ンマイ シキリ<sup>ㄷ</sup> [dʒin ʔujapʊsummai ʃikiri] (お膳を仏前に供えなさい)。
- <sup>ㄷ</sup>シン・ティンプラ [ʃin-timpura] (名)芯の入った天麩羅。イズヌ<sup>ㄷ</sup>・シンティンプラ [ʔidzunuʃin-timpura] (魚の芯天麩羅)、イガシン・ティンプラ [ʔigaʃin-timpura] (鳥賊の芯天麩羅)、<sup>ㄷ</sup>ヤサイ・ティンプラ [jasai-timpura] (野菜天麩羅)、例、<sup>ㄷ</sup>シンティンプラ<sup>ㄷ</sup>ラー カイ<sup>ㄷ</sup>テー<sup>ㄷ</sup> ウンティンプラ<sup>ㄷ</sup>ール<sup>ㄷ</sup>ンマー<sup>ㄷ</sup>ダー [ʃin-timpura:ra kai-te: ʔuntimpura:ru ʔmma:da:] (芯天麩羅よりもかえってイモ天麩羅の方がおいしいよ)。
- シン<sup>ㄷ</sup>ビーコーシ [ʃimbi:ko:ʃi] (名)「煎餅菓子」の義。米粉や小麦粉などを水でこね、薄くのばして味付けをし、焼きあげて作った菓子。主として石垣島のマチャー [matʃija:] (商店) などから買って帰つた。例、パー<sup>ㄷ</sup>ヌ ヨ<sup>ㄷ</sup>ー<sup>ㄷ</sup>ベ<sup>ㄷ</sup>ティ シン<sup>ㄷ</sup>ビーコーシ カマラ<sup>ㄷ</sup>ヌ [pa:nu jo:be:ti ʃimbi:ko:ʃi kamaranu] (歯が弱いので煎餅菓子は噛めない)。

ㄱスー [su] (名) おつゆ (御汁)。ㄱシル [jiru] (汁) の -iru という狭母音に挟まれた [r] が音韻変化を起こして、jiru → ssu → su: のようになったものと考えられる。

ミース・ㄱジル [mi:su-dgiru] (味噌汁)、ネーシ・ジル [ne:ʃi-dgiru] (煮汁)、ソーナジル [ʔn:na-dgiru] (「ムナ汁」の義か。汁の中に入れる魚や肉、野菜などのない、汁だけのおつゆのこと)。例、ソーナジルンツェンㄱ ヌミバ [ʔn:nadgiruntsan numiba] (汁だけでも飲めよ)。

ズーㄱシ [dzu:ʃi] (名) 「雑炊」の義。おじやの総称。炊飯の仕方によって、ピサシ・ズーㄱシ [pisaʃi-dzu:ʃi] (硬めに炊いた雑炊)、ㄱシル・ズーシ [jirudzu:ʃi:] (汁雑炊) などがある。普通は粳米を用い、豚肉 (三枚肉) を1センチ立方に切ったもの、魚肉、ㄱクブ [kubu] (昆布) を2センチほどに千切にしたものなどを混ぜ、味付けして炊飯した強飯のこと。ピンガン・ズーシ [pingan-dzu:ʃi:] (春分、秋分の日に作る雑炊) は美味である。

スーシキ・ㄱイズ [su:ʃiki-idzu] (名) 「塩漬け魚」の義。シヌマーㄱル [ʃinuma:ru] (てんぐはぎ) やㄱニーバル [ni:baru] (はた) など、カタカシ [katakasi] (いんどひめじ) オンㄱデー [ʔonde:] (じゃばあいご)、ボーダ [bo:da] (きつねぶだい)、アーㄱガイ [ʔa:gai] (ひぶだい) などを塩漬けにして保存した。例、スーシキ・ㄱイゾー ダシェーヌギティ ンマーナーヌ [su:ʃiki-idzo: daʃe: nugiti ʔmma:na:nu] (塩漬け魚はダシが抜けておいしくない)。

スーㄱガイ [su:gai] (名) 汁杓子。金属製の汁杓子が出まわる以前は、キザㄱク [kidzaku] (アカガイ、貝の一種。直径約7センチの円形の貝殻に成長したもの) の貝殻に木の柄を裂いて挟みこみ、強く縛ってこれを汁杓子とした。例、キザクㄱヌ グルㄱシ スーㄱガイ スクㄱローッタ [kidzakunu guruʃi su:gai sʔkuro:tta] (アカガイの貝殻で、汁杓子をお作りになられた)。

スーマカㄱル [su:makaru] (名) 汁碗。siru → ssu → su: のように音韻変化したものであろう。飯碗が逆円錐の形状を示すのに対し、汁碗は普通円柱形の形状を示し、やや大きめである。例、スーマカㄱルㄱヌ アバイルㄱケンナー ㄱスー イルプスヌㄱ ブラㄱー [su:makarunu ʔabairunʔkenna: su: ʔirupusunu bura:] (汁碗のあふれるほどに汁を入れる人がいるもんじゃあないよ)。

スーン [su:n] (動) 息を吸う。水分を吸収する。しみこむ。ソーヌ [so:nu] (吸わない)、スイティ [suiʔi] (吸って)、スイㄱプサン [sui-pusan] (吸いたい)、スイティ [sui-ti] (吸って)、スータン [su:tan] (吸った)、例、ㄱイキ スイㄱミー [ʔiki sui:mi:] (息を吸ってごらん)、ㄱブーキンマー ナンㄱゾー ㄱアシェー ソーヌㄱ [bu:kimma: nandzo: ʔaʃe: so:nu] (麻着物はあんまり汁を吸収しない)。

- スガ<sup>1</sup>ルン [sugaruŋ] (動) 美しく装う。着飾る。スガラ<sup>1</sup>ヌ [sugaranu] (着飾らない)。  
 スガル<sup>1</sup>タン [sugarutan] (着飾った)、スガ<sup>1</sup>リティ [sugariti] (着飾って)、スガリ<sup>1</sup>  
 プサン [sugaripusan] (着飾りたい)。例、<sup>1</sup>ソングチ アラキンバ<sup>1</sup> キシティ<sup>1</sup> イッ  
 ケナ<sup>1</sup> スガ<sup>1</sup>レーティ アー<sup>1</sup>ク [songatʃi ʔarakimba kiʃiti ʔikkenə sugare:ti ʔa-  
 ku] (正月の新しい着物を着て、着飾っている)。
- <sup>1</sup>スクイ [sukui] (名) 糸籠。麻や芭蕉糸を紡いで、それを入れておく籠。竹製のものや、  
 板製のものがあった。「ソケ」(「糸筥」の義か)。女たちは夜業をして糸を紡いで、グイ<sup>1</sup>  
 フ・ゾーノー [guiʔu-dzo:no:] (「御庸布上納」の義か。上納品としての上布)を織る  
 ために麻糸や芭蕉糸を紡いだ。これを怠って夜遊びをする女は、パマウリ・ソー<sup>1</sup>ジ [pa-  
 mauriso:dʒi] のとき、部落の公衆の面前で罰を受けたという。
- <sup>1</sup>スクン [sukun] (動) 置く。物を特定の所に置く。シウカ<sup>1</sup>ヌ [sikanu] (置かない)、  
<sup>1</sup>シキティ [ʃikiti] (置いて)、シキ<sup>1</sup>プサン [ʃikipusan] (置きたい)、シウク<sup>1</sup>タン  
 [ʃikutan] (置いた)、例、ドン<sup>1</sup>ゴー <sup>1</sup>マナー スク<sup>1</sup>タユー ムットウ<sup>1</sup> アティンガ  
 ーラス [dongo: mana: sukutaju: muttu ʔatinga:ranu] (道具は、どこに置いたの  
 か、ちっとも見当がつけられない)。
- <sup>1</sup>スシ [suʃi] (名) すし(鮓)。標準語からの借用語。昔はなかった。戦後一般化される  
 ようになった。最初にスシを作って島の人に食べさせたら、「饅えた御飯を人に食べさせ  
 るとは何事か」と叱責された女教師の話が伝わっている。例、スシ<sup>1</sup>バ スク<sup>1</sup>リ ンカシ  
 タル<sup>1</sup>ヨー シーリ・イー<sup>1</sup>バ プスン ツファーセー<sup>1</sup>ティ アー<sup>1</sup>クティ イザリオー<sup>1</sup>  
 タトゥ<sup>1</sup>ツォー [suʃiba sukuri ʔnkaʃitarujo: ʃi:rii:ba pusun ʔfa:se:ti ʔa:kuti  
 ʔidzario:ttatutso:] (スシを作ってあげたら、饅えた飯を人に食べさせているとって  
 叱られておられたそうだ)。
- スッ<sup>1</sup>カー [sukka:] (名) 急須。陶製で弓状の把っ手のついたどびん。茶を入れたり、煎じ  
 もんを入れたりするのに用いる。ウブスッ<sup>1</sup>カー [ʔubusukka:] (大きな急須)、スッカー  
<sup>1</sup>マ [sukka:ma] (小さな急須)、サースッカー [sa:-sukka:] (お茶の急須)、フチ<sup>1</sup>ル  
 スッカー [ʔutʃiru-sukka:] (薬湯用急須)などがある。例、スッカーナ ユーヤ サイクー  
 [sukka:na ju:ja saiku:] (急須にお湯を注いでください)。
- <sup>1</sup>スパー [suba:] (名) ソバ(蕎麦)。鳩間島にはソバはなかった。石垣島へ行く時にソバ屋  
 に入って食べるだけで、年に1、2回程度食べた。ソバを御馳走されることは大変な御馳走  
 をいただいたことを意味した。ドゥン<sup>1</sup>ブリ [dumburi] (どんぶり)に<sup>1</sup>鍋<sup>1</sup>鈍<sup>1</sup>を入れ、出汁  
 をかけ、その上に豚肉とカマボコを二、三切れおき、それにニラをきざんでふりかけたも  
 の。例、イサナキヌ<sup>1</sup> スパー イッケン<sup>1</sup> ンマー<sup>1</sup>ン [ʔisanakinu suba: ʔikkem  
 ʔmma:n] (石垣のソバは非常においしい)。
- <sup>1</sup>スパーマカル [suba:makaru] (名) ソバを食べるのに用いる碗。「ソバ・マカリ」の義。

普通の碗より大きく、深い容器である。ス<sup>1</sup>ンカンマカル [suŋkammakaru] (「笋羹碗」の義か)ともいう。例、ス<sup>1</sup>バーマカルヌ ピッ<sup>1</sup>チン イー ツファイセン [suba:makarunu pittʃin ʔi: ʔaiʃeŋ] (ソバ碗のいっぱい御飯を食べることができる)。

スポー<sup>1</sup>ン [subo:ŋ] (形)しぶい)。バン<sup>1</sup>スル [bansuru] (グワバ、ばんざくろ)や、バサン<sup>1</sup>ナル [basannaru] (バナナ)などの未熟な果実の味を表わすことば。舌の上にザラザラ、カサカサした感覚が残る。

ス<sup>1</sup>バリ [sububari] (渋張り)は三味線を張る際に、芭蕉の渋で和紙を張り重ねていくもの。ザ<sup>1</sup>ヒバリ [dzaçibari] (蛇皮張り)に対して音響効果はおちるが、た<sup>1</sup>易く張ることが出来、庶民に愛用された。

ツ<sup>1</sup>ムチ [ssumutʃi] (名)白餅。普通、法事や祭事に用いる餅には餡を入れない餅を用いる。法事でも25年忌の法事や、ウサンギソ<sup>1</sup>ッコー [ʔusangi-sokko:] (33年忌)などはウブソ<sup>1</sup>ッコー [ʔubu-sokko:] (大焼香)といわれ、餡入りの白餅、赤餅、黄餅、青餅などが作られ、供えられた。普通の法事では、直径12センチ程度のものを、ジ<sup>1</sup>ブ<sup>1</sup>ク [dʒibu:ku] (重箱)やカイ<sup>1</sup>キ [kaiki] (皿)に入れて供えた。

ス<sup>1</sup>ルイ [surui] (名)皿。瀬戸物の皿のこと。ス<sup>1</sup>ルイヤ<sup>1</sup>マ [surui-ja:ma] (小皿、「皿っこ」の意)。銘々皿として利用されることが多い。例、タンガ<sup>1</sup>シ ミー<sup>1</sup>ラー<sup>1</sup>ス<sup>1</sup>ルイヤ<sup>1</sup>ー ク<sup>1</sup>バリ シキ<sup>1</sup>リヨ<sup>1</sup>ー [tangaʃi mi:ra:na: suruija: kubari ʃikiriʃo:] (一人あて、三枚ずつ、小皿を配って用意しておきなさいよ)。

ス<sup>1</sup>ンカンマカル [suŋkammakaru] (名)笋羹お碗。御飯用の碗を大きくした碗で、井よりやや小さい。煮つけ物を盛るのに用いることが多かった。鳩間島で漁獲された水産物を西表のタン<sup>1</sup>コー [tanke:] (炭坑)へ売りに行き、そこから仕入れてきた。台湾製の陶器類といわれていた。戦前台湾航路の定期船が燃料の石炭を積むために白浜港に定期的に入港したので、台湾からの物資が多かった。この船をゾ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>キ [dzo:ki] (蒸気)と言っていた。

ソー<sup>1</sup>ギリ [so:giri] (名)魚肉類を巾約4センチ、長さ約20センチ、厚さ約1センチの規格で切り、塩漬けにして天日に乾燥をしたもの。主として鱧の肉を使った。サ<sup>1</sup>バー カー<sup>1</sup>シ<sup>1</sup>タン<sup>1</sup>ティ<sup>1</sup>ン ヤ<sup>1</sup>ッサ<sup>1</sup>ヌ モ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>カラ<sup>1</sup>ヌ [saba: ka:ʃitantin jassanu mo:karanu] (鱧は売っても値段が安くて儲らない)。

ソー<sup>1</sup>ミン [so:miŋ] (名)そうめん(素麺)小麦粉に食塩水を加えて捏ね、植物油を塗って細く引き伸ばし、天日に乾燥させ、直経約3センチの大きさに束ねた食品。シ<sup>1</sup>ラ<sup>1</sup>ガ<sup>1</sup>ソ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ミン [ʃiraga-so:miŋ] (白髪素麺)といって吸物に入れて食べた。高級食品の一つ。祝いの席では必ず吸物に入れて食した。ソー<sup>1</sup>ミン・チャン<sup>1</sup>ブル [so:mintʃampur:] (素麺の油炒め)は、おやつとしても子供たちに好まれた。

ソー<sup>1</sup>ミン・チャンプル [so:mintʃampuru:] (名) ソーメンの油炒め。素麺を茹でて水分を切り、肉や野菜と混ぜ、油で炒めた料理。夏の食欲のない時でもよく食べる。手軽に作られて、栄養価の高い食品であるため、バコーシ<sup>1</sup>カ [bako:ʃiŋka] (共同作業員)の食事に、あるいは間食に供されることが多かった。夜業のとき、ヌカー<sup>1</sup>シ [nuka:ʃi] (金を募り集めること)をして素麺を買い、チャンプルーをして食べることもあった。

ゾールゾール・ズーシ [dzo:rudzo:ru-dzu:ʃi] (名) 雑炊の一種。野菜と水分が主で、米はほんの少しばかり入れて、「おつゆ」のように炊飯した雑炊のこと。終戦後の食糧危機の頃によく食べた。食べる際に、ゾロゾロとかきこまれることから命名されたものであろう。例、キュー<sup>1</sup>ユンタ<sup>1</sup>ゾールゾール・ズーシル バカソール [kju:junta dzo:rudzo:rudzu:ʃiru bakaso:ru] (今日もまたゾールゾール・ズーシを炊かれるのですか)。

ソングー<sup>1</sup>シリ [songa:ʃiri] (名) 生姜(生薑)摺り。亜鉛板や陶板などに、粟粒ほどの突起を作っておき、それを巾約8センチ、長さ約20センチの板に固定しておき、それに生姜や大根などを摺りつけて、刺身などに添えるのに用いる。例、ソングー<sup>1</sup>シリナー ソン<sup>1</sup>ガー ツシティ<sup>1</sup> スー<sup>1</sup>ナベー イリ<sup>1</sup>バ [songa:ʃirina songa:ʃiti su:nabe: ʔiriba] (生姜摺りに生姜を摺って汁鍋に入れなさいよ)。

ター<sup>1</sup>ウン [ta:-uŋ] (名) みず芋、「田芋」の義。西表島北岸一帯で栽培された。鳩間島では栽培されなかった。フノーラ [ʔuno:ra] (船浦)やウイバル [ʔuibaru] (上原)あたりの鳩間の人の田地で栽培されていた。

タイ<sup>1</sup>シ [tai:ʃi] (名) 野いちご。和名ナワシロイチゴ。野原の茅の中や畑の畦などに自生している。バラのような小さな刺があり、直径2~2.5センチほどの碗型の実をつける。粟粒ほどの真赤な実を密生させて美味である。天帝からシディ<sup>1</sup>ミジ [ʃidimidʒi] (すで水)を託されて人間に与えるべく遣わされた<sup>1</sup>チンチン [tʃintʃin] (ひばり)が、途中野中のタイシを食べている間に蛇がシディミジを零して浴びてしまい、人間には爪の先につける分しか残らなかったという昔話が伝わっている。それ故に蛇は脱皮して生まれ変わるが、人間は爪が生え変わるだけになっているという。天帝はこれを知って激怒され、棒でひばりの足を打たれたという。雲雀の足が細いのはそのためだそうな、という昔話が残っている。

ダイ<sup>1</sup>パー [daipa:] (名) すりばち(搗鉢)。漏斗状の陶製の鉢で、内側に細い縦しまの刻み目がつけてあり、胡麻(グマ [guma])やマイヌ・ミー<sup>1</sup>ス [mainu-mi:su] (米味噌)を入れて、シルング<sup>1</sup>チ [ʃirungutʃi] (搗粉木)で搗るのに用いる器具。ピル [piru] (にんにく、大蒜)などもそれに入れて搗りつぶし、塩と酒を加えて混ぜ、それを病人の体に擦りつけることにより解熱させることに用いられた。

タカ<sup>1</sup>ジン [ta:kadʒiŋ] (名) 「高膳」の義。高さ約30センチの枠(脚部)に乗せた膳のこ

と。家長や祖父の食膳に用いた。身分の高い客人に対してもタカ<sup>1</sup>ジンを使用した。

例、<sup>1</sup>アブジェー イー<sup>1</sup>ヤ チャー<sup>1</sup> タカ<sup>1</sup>ジンナ シケーティ<sup>1</sup>ル オーシタ<sup>1</sup>ダー  
[ʔabudʒe: ʔi:ja tʃa: təkadʒinna ʃi:ke:tiru ʔo:ʃitada:] (おじいさんの食事はいつも高膳に供えて、差しあげたのですよ)。

<sup>1</sup>ダシ [daʃi] (名) 出汁。だし。イズヌ<sup>1</sup> ダシ [ʔidzunu daʃi] (魚の出汁。普通はイノー<sup>1</sup>イズ《礁内湖に生息する魚類》の出汁) カツヌ<sup>1</sup> ダシ [kaʃtsunu daʃi] (鰹の出汁)、オー<sup>1</sup>ヌ ダシ [ʔo:nu daʃi] (豚肉の出汁) などのようにいう。例、カツヌ<sup>1</sup> ヒジ<sup>1</sup>ガラシ ダシ トゥルン [kaʃtsunu ʧidʒigaraʃi daʃi turuŋ] (鰹節の削り殻でだしを取る)。

タニ<sup>1</sup>ユー [taniju:] (名) 菜種油。天麩羅などの揚げものに用いる食用油。一度使用した油はガーゼで漉して壺に入れ、必要に応じて再利用した。タニ<sup>1</sup>ユーのない時には、豚のアバツ<sup>1</sup>タラ [ʔabattara] (脂身) を煎って油分を搾り取って使った。例、タニ<sup>1</sup>ユー カイ<sup>1</sup>キー ティン<sup>1</sup>プラ ヤキ<sup>1</sup>バ [taniju: kaiki: timpura jakiba] (菜種油を買ってきて天麩羅を揚げなさいよ)。

タバ<sup>1</sup>ク [tabaku] (名) 煙草。キザミ・タバク [kidzamitabaku] (刻み煙草、葉タバコを細くおろしたもの)、マキタバク [makitabaku] (巻き煙草、葉タバコを刻んで、紙で巻きあげたもの)、パータバク [pa:tabaku] (葉タバコ) などがある。例、ムカ<sup>1</sup>シェー キザミタバクバ<sup>1</sup> プゾーナ イリティ<sup>1</sup> オーツ<sup>1</sup>タ [mukaʃe: kidzamitabakuba pudzo:na ʔiriti mute:ti ʔo:tta] (昔は刻み煙草を宝蔵《煙草入れ》に入れて持ち歩いていた)。

タク<sup>1</sup>アン [takuan] (名) たくあん漬け。大根に塩をまぶし、それに米糠を混ぜ加えて、おもしろをして漬けたもの。石垣島あたりからその漬け方を習ってきたといわれている。戦後の一時期、盛んに作られたが換金作物となるに至らず、現在では全く作られていない。

タク<sup>1</sup>ヌ・フル [takunu-ʧuru] (名) 「タコの陰囊」の義。タコの墨の入った鶏卵大の囊がタコの頭部に2個ある。イカの墨は利尿の薬効があるとして、よくスープにしたり、煎じ薬として食されたが、タコの墨についてはこのような伝承はなく、食されることはほとんどなかった。豚の飼料の味つけとして利用される程度であった。オー<sup>1</sup>ヌ ダシ [ʔo:nu daʃi] (豚の飼料のだし) として利用される以外は使われなかった。

<sup>1</sup>チサ [tʃisa] (名) ちしゃ。野菜の一種。石垣島より種子を購入してきて、播種した。

まり植付けることはしなかった。例、<sup>1</sup>チサーヤ ナン<sup>1</sup>ゾー スク<sup>1</sup>ローランセン ナー<sup>1</sup>  
[tʃisa:ja nandzo: sukuro:ransen na:] (チシャはあんまり作られなかったねえ)。

チュ<sup>1</sup>ザラ [tʃu:dzara] (名) 中皿、直径約15センチ程の皿。揚げ物の天麩羅(ティン<sup>1</sup>プラ)や練り製品のカマブク [kamabuku] (蒲鉾)、煮物の、シミ<sup>1</sup>ウン [ʃimiun] (里イモの煮しめもの)などを盛りつけるのに用いる。例、チュ<sup>1</sup>ザラナ <sup>1</sup>ウサイ ムリティ<sup>1</sup>

ウヤプス<sup>1</sup>ヌマイ マチ<sup>1</sup>バ [t̄ʃu:dzarana ʔusai muriti ʔujapusunu-mai mat̄ʃiba]  
 (中皿に御馳走を盛って、仏前にお供えしなさいよ)。

ティー<sup>1</sup>ナビ [t̄i:nabi] (名) 柄のついた鍋。普通は汁鍋に弓形の鉄製の柄がついている。それをつかんで鍋を竈へかけたり、そこから移したりするのに用いる。例、ティー<sup>1</sup>ナビ アラン<sup>1</sup>カー<sup>1</sup> ナビ ウティグリサ<sup>1</sup>ヌ シッカーラヌ<sup>1</sup> [t̄i:nabi ʔaraŋka: nabi ʔut̄-igurisanu s̄i:ka:ranu] (柄付き鍋でないと鍋を竈から移動させにくくて、使えない)。

<sup>1</sup>ティル [t̄iru] (名) ざる(箒)。ク<sup>1</sup>ジ [ku:dʒi] (トウヅルモドキ)の皮で編んで作った箒。ウン<sup>1</sup>ディル [ʔund̄iru] (蒔を入れる箒)。フタディル [ʔut̄ad̄iru] (蓋付きの箒。弁当入れ)などがある。漁獲用の<sup>1</sup>ティル [t̄iru]は糸満系漁民が導入したものである。蒔を洗うときは、箒に入れて海辺へ持って行き、ピザ<sup>1</sup>フチ [pidzaʔut̄ʃi] (渚)で片足を箒に突っ込み、扱き洗いをして泥を落した。箒の紐(ブー [bu:])を両手で引き、ザルを煽るようにし、蒔を回転させて洗った。

ティン<sup>1</sup>プラ [t̄impura] (名) てんぶら(天麩羅)、ミリキン<sup>1</sup>グ [mirikiŋgu] (メリケン粉)を水に溶かし、トゥルン・コーマ [turuŋko:ma] (鶏卵)を割って混入し、掻き混ぜ、油で揚げたもの。魚肉を1センチ角の長さ約10センチの棒状に切ったものを入れ、衣をつけて油で揚げたものは、<sup>1</sup>シンティンプラ [ʃintimpura] (芯てんぶら)という。「芯」の素材によって、イズティンプラ [ʔidzu-timpura] (魚芯天麩羅)、<sup>1</sup>ウンティンプラ [ʔun-timpura] (イモ天麩羅)、<sup>1</sup>ヤサイ・ティンプラ [jasai-timpura] (野菜天麩羅)などという。パン<sup>1</sup>ビン [pamb̄iŋ] (「半平」、「半片」の義か。手のひらの大きさに揚げた天麩羅、蒲鉾や野菜をきざんで混ぜ、油揚げにしたりする)。<sup>1</sup>サタティンプラ [sata-timpura] (砂糖天麩羅)、<sup>1</sup>サタパンビン [sata-pamb̄iŋ] (砂糖半片)などがある。ティンプラ<sup>1</sup>ヌ・シン [t̄impuranu-ʃiŋ] (天麩羅の芯)、アバ<sup>1</sup>ナビ [ʔabanabi] (「油鍋」の義。揚げ物用の鍋)。

ティン<sup>1</sup>ガラ [tiŋgara] (名) 金てこ。石ころ道や岩盤の多い屋敷などに穴を掘ったり、整地作業をする際に用いる道具。直径約3センチ、長さ約1.5メートルほどの鉄棒の両端を、一方は平らに打って、厚刃にし、片方は円錐状に先端を尖らせ、両方を使いわけつつ岩盤を掘ったり、整地作業をするのに用いる土木用具。例、ティン<sup>1</sup>ガラシ イシコーシ [tiŋgarafi ʔiʃi ko:ʃi] (金てこで石を掘り起こしなさい)。

<sup>1</sup>ドゥク [duku] (名) 毒。パブヌ<sup>1</sup> ドゥク [pabunu duku] (へびの毒)、<sup>1</sup>アバイズヌ<sup>1</sup> <sup>1</sup>ドゥク [ʔabaidzu duku] (おにだるまおこぜの毒)  
 例、パブヌ<sup>1</sup> ドゥコー ス<sup>1</sup>ワン ホー<sup>1</sup>リカー シヌン<sup>1</sup>ティ ダー [pabunu duko: su:waj ho:rika: ʃinunti da:] (蛇の毒は強いよ。噛まれると死ぬそうだよ)。

ドゥン<sup>1</sup>ブリ [dumburi] (名) どんぶり。丼。小鉢状の容器。うどんやそばなどを入れて食べるのに用いた。アシティ<sup>1</sup>ビチ [ʔaʃitibitʃi] (豚足料理) や、ピビザヌ<sup>1</sup>スー [pi-bidzanusu:] (山羊汁料理) などを食する際に用いることが多かった。例、ピビザヌ<sup>1</sup>スー フチ<sup>1</sup>ルティ シター<sup>1</sup> フタマカル<sup>1</sup> サーメーン<sup>1</sup> ツォー [pibidzanu-su: ʔut-ʃiruti ʃita: ʔutamakaru sa:me:n tso:] (山羊汁を、薬だというので、ニマカリ(二杯)分も食べたよ)。

トー<sup>1</sup>フ [to:ʔu] (名) 豆腐。トー<sup>1</sup>フマミ [to:ʔumami] (大豆) を12時間(1晩)水に漬け、イソーシ [ʔiso:ʃi] (石臼) で碾いて布袋で漉して、トー<sup>1</sup>フヌカシ [to:ʔunukaʃi] (「豆腐の糟」の義、おから、うの花) を除去し、残った液を煮てニガリを加え、凝固させる。それを木箱に入れて重しを乗せ、水分をとり、角柱形に成型して仕上げる。ユシドーフ [juʃido:ʔu] (成型前の液体状の凝固した豆腐)、アギドーフ [ʔagido:ʔu] などがある。アギドーフは、厚さ約1センチ程度に切った豆腐を油揚げにしたもの。祝儀、不祝儀を問わず、どんな祭祀、行事にも必要不可欠の料理であった。トー<sup>1</sup>フヌカシ(豆腐の糟、おから)は油で炒めて食したり、「雑炊」に混ぜて、トー<sup>1</sup>フヌカシ・ズーシ(おから雑炊)にして食しても美味であった。例、トー<sup>1</sup>フ マラシムヌ ウブ<sup>1</sup>スフミク - [to:ʔu maraʃimunu ʔubusu ʔumiku] (豆腐をつくる潮<海水>を汲んでこい)。

<sup>1</sup>ナー [na:] (名) 「菜」の義。ナーヌ<sup>1</sup>パー [na:nu-pa:] (菜っ葉) ともいう。葉菜類を、パー<sup>1</sup>ヤサイ [pa:jasai] (葉野菜) という。トゥン<sup>1</sup>ナ [tunna] (アキノノゲシ) は野生の食用植物(野菜)である。夏には雨が少なく、野菜は作れないが、トゥンナやフクナが自生するので、それを利用した。例、ナチャー ナーヌ<sup>1</sup>パー<sup>1</sup>ヤ スクララ<sup>1</sup>ヌ [natʃe: na:nu-pa:ja sʊkurararu] (夏は菜っ葉は作れない)。

<sup>1</sup>ナールミナ [na:rumina] (名) ムカデガイ科、和名フタモチヘビガイ。殻はパイプ状で丸く、珊瑚礁の表面や岩礁の表面に付着している。キチン質の蓋をもっており、平釘の先端を研いだものを差し込んで身を取る。身は塩漬けにし、酢と和えると美味で、琉球料理店などで高値で売れる。珍味の一つ。例、<sup>1</sup>ナールミナ コーシン<sup>1</sup> パラ ナー<sup>1</sup> [na:rumina ko:ʃim para na:] (ナールミナを取りに行こうね)。ナールミナともいう。

ナマ<sup>1</sup>イー [nama-i:] (名) 「<sup>ナマ</sup>生飯」の義。なま煮えの御飯。ナマ<sup>1</sup>イズ [nama-idzu] (生魚)、ナマ<sup>1</sup>ウン [nama-un] (生いも)、ナマコー<sup>1</sup>マ [nama-ko:ma] (生卵)、ナマ<sup>1</sup>キー [nama-ki:] (生木)、ナマ<sup>1</sup>タキ [namataki] (生竹)、ナマ<sup>1</sup>カザ [namakadza] (生葛)、ナマ<sup>1</sup>ツス [namassu] (生糞、出したばかりの糞) など。

例、<sup>1</sup>ピー カタモー<sup>1</sup>シ シター ナマ<sup>1</sup>ニー シーベー [pi: kaʔamo:ʃi ʃita: nam-ani: ʃi:be:] (火を片側に燃したので、生煮えしている)。

ナビ [nabi] (名) 鍋、食物を煮る用具。鉄製の煮炊きに使用する器具。ウブナビ [ʔubunabi] (大鍋)、ナベマ [nabe:ma] (小さな鍋)、スーナビ [su:nabi] (汁鍋)、シンマイナビ [ʃimmainabi] (大鍋、「四枚鍋」の義か)。ナビ シキルン [nabi ʃikiruŋ] (鍋を竈にかける)、ナビ ウティルン [nabi ʔutiruŋ] (鍋を竈よりはらず)、ナビヌ フタ [nabinu ɸɯta] (鍋蓋)。

ナビ・ウティフチ [nabi-ʔutiɸɯtɕi] (名) 鍋取り。竈から鍋を移動させる際に、手が直に鍋に触れることのないよう、手の保護に用いる用具。わらじ(草鞋)を編むようにして作り、左右結び合わせて一対にしたもの。軍手代用品。両手を使って重い鍋類を持ち上げるのに用いた。フチ [ɸɯtɕi] は古語のクツ [kutsu] (靴)が転訛したものであろう。

例、ナビ・ウティフチ フムン [nabi-ʔutiɸɯtɕi ɸumuŋ] (鍋取りを編む)。

ナビシケー [nabiʃike:] (名) 鍋敷。普通は藁を直径約3センチの束にたばね、内径6～7センチの円管状に藁縄を巻きつけて編みあげていき、仕上げたもの。鍋底が尖っているため安定させるために使用するもの。鍋置きに用いる。近年、板で作ることもあるが、藁製の方が軟らかく、吸着するように鍋類が安定的に坐る。例、バラフタシ ナビシケー スクリバ [baraɸɯtaʃi nabiʃike: sukuriba] (藁で鍋敷を作りなさいよ)。

ナマシ [namaʃi] (名) さしみ(刺し身)。カツナマシ [kaʃtsunamaʃi] (鯉の刺身)、イガナマシ [ʔiganamaʃi] (イカの刺身)、イラブチ・ナマシ [ʔirabuʃi-namaʃi] (ブダイの刺身)、パダラナマシ [paɖara-namaʃi] (トウゴロイワシの刺身)などがある。普通は味噌和えにして、それにフナブ [ɸunaɸu] (九年母、シークッカー)の実を切っかけて、それにコース [ku:su] (唐辛子)をつぶして混ぜ、辛みを出して食べた。パダラナマシについては、旧暦のお盆の中の日に行なわれる獅子舞いの道歌に次のように歌われている。シーシューマヌ オールド/ (獅子舞いが来られるぞ) / アンガマターヌ オールド (アンガマ達が来られるぞ) / パダラヤ ナマシ (パダラを刺身にして) / ナマシヤパイル (刺身にはパイル《酢》を) / パイルヤ フナブ (お酢には九年母の実を) / オンガキヤシーソヌパー (つまにはしその葉を) / ソーランヤヌアッパター (お盆の家の祖母たちよ)、ミーザンマーサンオーショーリ (不味でも美味でも召し上って下さい) /。

ナマシキ [namaʃiki] (名) 「ナマツキ」の義か。お焦げのこと。強く焦げついたのはガーガ [ga:ga] という。ガーガにならない程度のナマシキは、子供のお目覚めに喜ばれていた。それを好んで食べる子もいた。炊飯の際、一度吹きこぼれるが、その時、火力を弱めるために薪をカマドから出して火を消す必要があるのに、それを忘れると焦げを作る。例、パンガマヌ フキルカー タムヌ ピカンカー ナマシキ スンダー [paŋga-manu ɸɯkiruka: tamunu piʃanka: namaʃiki sunda:] (羽鍋が吹き上げると、薪を引き取らないと御飯は焦げつきますよ)。

ナマシキ [namaʃiki] (名) ①おこげ。御飯の焦げついたもの。幼児はそれを、ガーガ

イー [gā:gaʔi:] (おこげのある飯)という。大量炊飯の際には、よくナマ<sup>1</sup>シキが出来たので、子供たちはそれを貰って喜んで食べた。②酒の座で長居をして帰宅しようとせぬことにもいう。例、マイヌ・イー<sup>1</sup>ヌ ナマシ<sup>1</sup>ケー イッケン<sup>1</sup> シンマー<sup>1</sup>タン [mainu-ʔi:nu namaʃi:ke: ʔikkem mma:tan] (米の御飯のおこげは大変おいしかった)。

ナマシ<sup>1</sup>キ [namaʃiki] (名) 酒の座で最後まで居残ってなかなか帰宅しない者をいう。

「焦げつくこと、お焦げ」が本来の意味で、それから意味派生したものであろう。

例、ウンザヌ<sup>1</sup> サキ<sup>1</sup>ヌムカー プス<sup>1</sup>ンヤー <sup>1</sup>キー ナマシ<sup>1</sup>キ シー<sup>1</sup>ナ ナラン<sup>1</sup> ツォー [ʔundzanu sakinumuka: pʊsunja: ki: namaʃiki ʃi:na narantso:] (あいつが酒を飲んだら他人の家へ来て長居してしょうがないそうだ)。

ナビ<sup>1</sup>ヌ・フタ [nabi:nu-ʔyuta] (名) 長い。マーガヤー [ma:gaja:] (「真茅」の義か。約1メートル50センチ程の茅)を根ごと引き抜き、2~3日干し、軟くなったところを、直径約1.5センチの太さに束ね、クージ [ku:dʒi] (藤蔓もどき)皮や、マー<sup>1</sup>ニ [ma:ni]

(桄榔)の皮で強く締めつけ、編みあげて作る鍋蓋。シンマイ<sup>1</sup>ナビ [ʃimmainabi] (芋を煮る大鍋)の場合は、直径約60センチ、高さ約30センチの円錐形に作る。

<sup>1</sup>ナリウン [nari-uj] (名) 和名はりいも。「<sup>ナリ</sup>実いも」の義か。「むかご」のなる山芋のこと。西表島の船浦や上原あたりで栽培されていた。鳩間島では、ほんのわずかに栽培された。

ニーバン・シー<sup>1</sup>ムヌ [ni:ban-ʃi:munu] (名) (二番吸物)。仏前に供える際の二番吸物は、<sup>1</sup>サリ [sari] (白豆腐。巾約2センチ、厚さ約1センチ、長さ約10センチに切ったもの3切れを一皿に入れたもの一対)という。「舍利」の義か。神前に供える二番吸物は、特にフク<sup>1</sup>サ [ʔukusa] という。語義は不明。カンヌ・<sup>1</sup>マイナ マツォー<sup>1</sup>ル ニーバン・シー<sup>1</sup>ムノ フク<sup>1</sup>サティ アズ [kannu-maina matso:ru ni:ban-ʃi:muno: ʔukusati 2adzu] (神前に供える二番吸物はフクサという)。

ニボシ [niboʃi] (名) 雑魚などを煮て天日乾燥をしたもの。カツオの餌になる<sup>1</sup>ザコー [dzako:] (雑魚)には、バカザ<sup>1</sup>コー [bakadzako:]、シー<sup>1</sup>ラ [ʃi:ra]、ガサガ<sup>1</sup>サー gasagasa:]、サネー<sup>1</sup>ラ [sane:ra] などがいたが、中でもバカザ<sup>1</sup>コーやガサガ<sup>1</sup>サー、シー<sup>1</sup>ラなどを煮て乾燥したものを、ダシ用として売った。これをニボシという。

ニー<sup>1</sup>ルン [ni:run] (動) 飽きる、うんざりする。単調な仕事に飽きる、歌舞音曲などの単調さに興味を失い飽きはてる。同じ食物を食べ続けて飽き飽きする。ニー<sup>1</sup>ラ<sup>1</sup>ヌ [ni:ranu] (飽きない)、ニー<sup>1</sup>リティ [ni:riti] (飽きて)、ニー<sup>1</sup>リプサン [ni:ripusan] (飽きたい)、ニー<sup>1</sup>ルカー [ni:ruka:] (飽きたら)、シグトゥ<sup>1</sup>ナ ニー<sup>1</sup>ルカー シンマー<sup>1</sup>アサビティ シー<sup>1</sup>バ [ʃigutuna ni:ru-ka: 2mme:ma 2asabiti ʃi:ba] (仕事に飽きたら少し遊んでしなさいよ)。

ヌカー<sup>1</sup> スン [nuka:suŋ] (動) 金品を少額(量) ずつ出しあう。ヌカーサ<sup>1</sup>ヌ [nuka:sa-nu] (出し合わない)、ヌカー<sup>1</sup>シティ [nuka:ʃiti] (出し合って)、ヌカーシ<sup>1</sup>プサン [nuka:ʃipusaŋ] (出しあいたい)、ヌカーシ<sup>1</sup>・タン [nuka:ʃitaŋ] (出しあった)。

例、ジン<sup>1</sup>バ<sup>1</sup>ンメーマ<sup>1</sup>ナー (ンベーマナー) ヌカー<sup>1</sup>シティ カウタ<sup>1</sup>ヨー [dʒimba ʔmme:mana: (ʔmbe:mana:) nuka:ʃiti kautajo:] (お金を少しずつ出しあって買ったよ)。

ヌベ<sup>1</sup>ルン [nube:ruŋ] (動) なめる(嘗)。舌で食べ物や、食器類を嘗めまわすことで、下品な行為とされている。ヌベ<sup>1</sup>ラヌ [nube:ranu] (なめない)、ヌベ<sup>1</sup>リティ [nube:riti] (なめて)、ヌベ<sup>1</sup>リ・プサン [nube:ri-pusaŋ] (なめたい)、ヌベ<sup>1</sup>ル<sup>1</sup>タン [nube:rutaŋ] (なめた)、例、イカムス<sup>1</sup>ク ヤ<sup>1</sup>サタユー<sup>1</sup> パシ<sup>1</sup>ン マカ<sup>1</sup>ル<sup>1</sup>ン ヌベ<sup>1</sup>リ ベ<sup>1</sup>ー [ʔikamusyuku ja:sataju: paʃi:m makaru:n nube:ri be:] (どんなにひもじかったのか、箸もお碗もなめているよ)。

<sup>1</sup>ヌムン [numuŋ] (動) 飲む、飲みくです。ヌマ<sup>1</sup>ヌ [numanu] (飲まない)、<sup>1</sup>ヌミティ [numiti] (飲んで)、ヌミ<sup>1</sup>プサン [numipusaŋ] (飲みたい)、ヌム<sup>1</sup>タン [numutaŋ] (飲んだ)、煙草などは飲むとは言わない。例、ミジ<sup>1</sup> ヌムン [midʒi numuŋ] (水を飲む)、フチ<sup>1</sup>ル<sup>1</sup> ヌムン [Futʃiru numuŋ] (葉を飲む)、フチ<sup>1</sup>ン<sup>1</sup>パーヌ シロー ヌミング<sup>1</sup>リ<sup>1</sup>サン [Futʃimpa:nu ʃiro: numingurisaŋ] (蓬の汁は飲みにくい)。

<sup>1</sup>ヌン [nuŋ] (名) 鑿。サンブ<sup>1</sup>・ヌン [sambu-nuŋ] (三分鑿)、ゴブ<sup>1</sup>・ヌン [gobunuŋ] (五分鑿)、シチブ<sup>1</sup>・ヌン [ʃitʃibu-nuŋ] (七分鑿) などの種類がある。シチブ<sup>1</sup>・ヌンは巾が広く厚みが薄い。柄穴を掘る際に用いる。穴を掘ったりした所を、この鑿で突きながら整形して仕上げるのに用いる。シキヌン [ʃikinun] (突き鑿) に用いるのはよくされる鑿である。例、<sup>1</sup>ヌンシ<sup>1</sup> アナ<sup>1</sup> プリバ [nunʃi ʔana puriba] (鑿で穴を掘りなさい)。

ネーシ・ジル [ne:ʃi-dʒiru] (名) 煮汁。魚や肉などを煮る際に出る汁。魚や肉などの煮出し汁。出しの出た汁のこと。例、イズヌ ネーシ・ジルバ<sup>1</sup> トゥリシキティ ウリ<sup>1</sup>シダイ<sup>1</sup>クニ バカシ<sup>1</sup>バ [ʔidzunu ne:ʃidʒiruba turifʃikiti ʔurifi daikuni bakafiba] (魚の煮出し汁を取って置いて、それで大根を煮なさいよ)。

パイル [pairu] (名) 酢のこと。主として70歳代以上の人が用いる。鳩間方言の古語。獅子舞い歌の「道歌」の一節に「ぱだらやなまし/なましやばいる…」と歌われている。フナ<sup>1</sup>ブ [Funabu] (九年母) の実を切って刺身にかけて。フナブ<sup>1</sup>ヌ シー [Funabunu ʃi:] (九年母の酢) が刺身に不可欠なものであった。特にイガナマシ [ʔiganamafi] (イカ刺身) には、これがなければならず、イガウメー [ʔigaume:] (イカ海漁) にも持参し

た。

ハク<sup>1</sup>サイ [hak̄usai] (名) 白菜。もともと島になかった野菜で、石垣島の商店あたりから種子を購入してきて播種した。例、ハクサイ<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup> タネー イサナケー<sup>1</sup>ラ カイオー<sup>1</sup>リ  
ティル パタ<sup>1</sup>キナー マコーツ<sup>1</sup>タダー<sup>1</sup> [hak̄usainu tane: ʔisanake:ra kaio:ritiru  
paṭakina: mako:ttada:] (白菜の種子は石垣から買って来られて、畑に播かれたのだ  
よ)。

<sup>1</sup>バクン [paḳuŋ] (動) 吐く。胃の中のものをもどす。吐き出す。ビー<sup>1</sup>バクン [bi: bak-  
uŋ] は「嘔吐する」の意。おそらく「酔い吐く」の義であろう。バガ<sup>1</sup>ヌ [paḳanu] (吐  
かない)、<sup>1</sup>パキティ [paḳiti] (吐いて)、パキプサン [paḳi-pusaŋ] (吐きたい)、パク<sup>1</sup>  
タン [paḳutaŋ] (吐いた)、例、プスヌ<sup>1</sup> マンタ<sup>1</sup>ナ チン<sup>1</sup>チ パク<sup>1</sup>ナ [pʊsnu  
mantana tʃintʃi paḳuna] (他人の前で唾を吐くな)。

バサン<sup>1</sup>パー・ムチ [basampa:-mutʃi] (名) 芭蕉の葉で包んで作った餅。豊年祭の時に作  
る。プール<sup>1</sup>・ムチ [pu:ru-mutʃi] (豊年祭餅)ともいう。糯米を1晩水につけ、イソー  
シ [ʔiso:si] (石臼)で碾き、その溶液を袋に入れて重石をかけて水をきる。固まったデ  
ンプン質を箕の上で捏ね、直径3~4センチ、長さ9~10センチの円柱状に成形して芭蕉  
の葉で包み、蒸籠で蒸し煮する。5~10枚を一束にして、並べて蒸した。

バサン<sup>1</sup>ナル [basannaru] (名) 「芭蕉の実」の義。バナナ。シマバサン<sup>1</sup>ナル [ʃimaba-  
sannaru] (島芭蕉の実)、<sup>1</sup>サンジャク・バサンナル [sandʒaku-basannaru] (三尺バ  
ナナ、幹が三尺程度の高さで実をつけることから命名されたという)、などがある。

例、バサ<sup>1</sup>ンナル プスタタ<sup>1</sup>ラ カカイ<sup>1</sup>クー [basannaru pʊsutatara kaikaiku:] (バ  
ナナの実を一房の一連、もいでこいよ)。

<sup>1</sup>パシ [paʃi] (名) 箸、箸の総称。タキパシ [tʃki-paʃi] (竹箸)、ワリパシ [waribaʃi]  
(割箸)、キダパシ [kidapaʃi] (黒檀製の箸)、ユシ<sup>1</sup>キパシ [juʃiki-paʃi] (ススキで作  
った箸、ソツ<sup>1</sup>コー [sokko:] 《焼香》の際、ウティン<sup>1</sup>ガビ [ʔutingabi] 《「打ち紙」  
の義か。紙銭のこと》を焼く際に用いる)などがある。法事の際、盛り飯に箸を二本突き  
刺して立てる風習があるが、中国のシーサンパンナの擽族にも同様の風があった。

バタ<sup>1</sup>ミチ [batamitʃi] (副) 満腹、「腹満ち」の義か。腹いっぱい。バタ<sup>1</sup>ヌピツ<sup>1</sup>チン  
[batanu-pittʃiŋ] (腹いっぱい)と同じ意。例、バタ<sup>1</sup>ミチ ツファイティ クンキ<sup>1</sup> ス  
クバル ヤンマイ<sup>1</sup>ヤ パイ<sup>1</sup>サ ノール [batamitʃi ffaiti kuŋki sʊkubaru jammaiʃa  
paɪsa no:ru] (腹満ち《腹一ぱい》食べて根気をつけたらこそ病気は早く直る)。

バタ<sup>1</sup>ミツン [batamitsuŋ] (動) 満腹する。バタミツァ<sup>1</sup>ヌ [batamitsanu] (満腹しない)、  
バタ<sup>1</sup>ミチティ [batamitʃiti] (満腹して)、バタミチ<sup>1</sup>プサン [batamitʃi-pusaŋ] (満腹  
したい)、バタミツ<sup>1</sup>タン [batamitsutaŋ] (満腹した)。例、バタ<sup>1</sup>ミツンケン イー<sup>1</sup>バ  
ツファイティル ウーキマー<sup>1</sup>キ シェー<sup>1</sup>ティ アー<sup>1</sup>ク [batamitsunkeŋ ʔi:ba ʃfaitiru

- 2u:kima:ki je:ti 2a:ku] (満腹するほど御飯を食べて、動きかねている)。
- 1 バタムチ [batamutʃi] (名) 餡の入った餅、アン1ムチ [2ammutʃi] (餡餅) ともいう。蒸し煮した餅を1クー [ku:] (餅粉) を広げたソーキ [so:ki] (箕) に取り出し、成形しながら餡を中に入れて作ったもの。餡はアガマミ [2agamami] (小豆) を煮てつぶしたものに砂糖を加えたものや、マイヌ・ミー1ス [mainu-mi:su] (米味噌) を使った。主に祝儀や、「ウブソツ1コー [2ubu-sokko:] (大焼香、25年忌や33年忌の法事) などに作った。
- ハツァ1グミ [hʌtsagumi] (名) おこし。糯米を蒸し、乾して炒り、砂糖を加えて四角に固めた菓子。終戦後あたりから石垣島の商店から買って帰るようになった。例、ハツァ1グメー ンマーン1ドゥ1ティー ムチンダーリティ1 ナラ1ヌ [hʌtsagume: 2mma:ndu ti:mutʃinda:riti naranu] (おこしは、おいしいのだが、手にくっついて、ねばっこくて困る)。
- パナ1イカ [pana-ika] (名) 「花イカ」の義か。イカを使用して料理を作る際に肉質部に切り込みを入れて食紅で着色し、紅葉の形になるよう巻いて煮たもの。祝儀の料理には、赤蒲鉾と共にめでたい食品のシンボルとして料理全体を演出した。見て美しく、食べておいしい料理の素材として珍重された。不祝儀の料理には食紅を使わずに調理した。ヨイ1ヌ ウサイナ パナ1イカ イリリ1ヨー [joi:nu 2usaina panaika 2iriri:jo:] (お祝いのお菜にハナイカを入れなさいね)。
- パモール [pamo:ru] (名) 和名はまぐり(蛤)。ピザフチ [pidzaʃutʃi] (渚や、波打ち際) の砂の中に棲息する。足や手で砂を掻くと出てくる栗の実大の二枚貝。食用にされる。シビラ(わけぎ)などの野菜と煮ると美味である。パモール1ヌ グル1 [pamo:runu guru] (蛤の殻) を誤飲せぬよう、親は子供によく注意した。\*pama-kuri → \*pama-ʃuri → \*pama-wuru → pamo:ru の変化を経たものと考えられる。パモール1 カクン [pamo:ru kakuŋ] (蛤を掻く)。
- バラフ1タ・ピー [baraʃuta-pi:] (名) 「薬火」の義。ソー1ラン [so:raŋ] (「精霊会」の義。お盆のこと) のとき、旧暦7月13日のンカイ [2ŋkai] (精霊迎え) の日に、門に薬を燃して祖霊を迎える儀式があるが、そのときに燃やす薬火のこと。祖霊は薬が燃えて立ち昇る煙に乗って迎え入れられるという口碑が伝わっている。
- バリタク [paritaku] (名) 「張り蛸」の義か。漁獲した蛸を木に吊して、刃物で皮を剥ぎ取り、頭部や手を二つに裂いて日乾しにしたもの。三、四日間、天日で乾燥すると長期保存ができる乾物に仕上がる。それを調理前に水に漬けて数時間放置した後、軟かくなったところを調理する。祝儀用には食紅で着色して用いた。これをアガタク [2agataku] (赤蛸) という。法事などの場合は着色せず、そのまま用いた。刃物で切り込みを入れて用いると食べやすかった。

バレン [bareŋ] (名) たわし (束子)。「馬連」の義か。鍋底や、流し台などを洗う際に用いるもの。フーカラ [ɸu:kara] (桃榔の黒髭状の繊維を束ねて用いた。長さ約10センチ、直径約5センチ程の束にしたもの。鍋の中のナマシキ [namaʃiki] (お焦げ)、ガーガ [ga:ga] (強く焦げついたもの)などは、これで磨きおとした。最近ほとんど見ることもなくなっている。

パンガマ [paŋgama] (名) 羽釜。釜の中腹に羽状のつばのついたもの。イッスタキ [ʔissutaki] (一升炊き)、グンゴータキ [guŋgo:taki] (五合炊き)、ウブパンガマ [ʔubupaŋgama] (大羽釜)、パンガマーマ [paŋgama:ma] (小羽釜)などの種類があった。例、パンガマヌ スク ピックカー ウリバ クー シメーティ シウカウ タダー [paŋgamanu sʉku pikkuka: ʔuriba ku: ʃime:ti ʃikautada:] (羽釜の底に穴があくと底あて修理をさせて使ったよ)。

バンズル [baŋsuru] (名) 和名バンジロウ (蕃石榴)。樹皮は「さるすべり」に似ている。高さ1メートルから果実をつける。芳香があり、葉は煎じて飲むと糖尿病に効くといわれている。果実には下痢止めの効能があり、多く食すると便秘する。4~5メートルの高木になる。お盆の供物、ムルムルに使用される。例、バンズル ドウク ツファイティ シビ コーリ ベー [baŋsuru duku ʃfaiti ʃibi ko:ri be:] (蕃石榴を食べすぎて、便秘している)。

バンゾンガニ [baŋzoŋgani] (名) 「番匠金」の転訛したもの。曲尺。サイク [saiku] (大工)などが材木を測ったり、寸法をとったりする際に用いる器具。定規の一種。逆L字型の定規。サイクドング [saiku-donɡu] (大工道具)の一つ。丸太を削って角材にする際に、L字型の直角の定規を当てて合わせる。転じて、実直な性格の人をさす。例、バンゾンガニシ パカリ [baŋzoŋganifi pakari] (番匠金で計測しなさい)。

ビータルン [bi:taruŋ] (動) 酔いつぶれる。ぐでんぐでんに酔いつぶれる。ビータルヌ [bi:taranu] (酔いつぶれない)、ビータルティ [bi:tariti] (酔いつぶれて)、ビータルプサン [bi:tari-pusaŋ] (酔いつぶれたい)、ビータルタン [bi:taru-taŋ] (酔いつぶれた)、例、サキヌミプソー ビータルティ ウーカサラヌ [sakinumi-puso: bi:tariti ʔu:kasaranu] (酒飲みは、酔いつぶれて、動かせない)。

ビーナビ [bi:nabi] (名) 注ぎ口のある汁鍋。例、ビーナビナー イゾー ネーシティー ニールカー シロー ムール サリテール ウティル ター [bi:nabina: ʔi-dzo: ne:ʃiti ni:ruka: ʃiro: mu:ru saite:raru ʔutiru da:] (汁鍋に魚を煮て、煮えたら汁は全部注ぎ流して捨てから竈から移すのだよ)。

ビープス [bi:pusu] (名) 酔漢、「酔い人」の義。よっぱらいのこと。例、ムカシェーラ ビープソー プリムヌティ アザリプーティ ムカーヤ [mukaʃe:ra bi:puso:

purimunuti ʔadzaribu:ti muka:ja] (昔から酔人は触れ者といわれているんだよ、知らんのか)。

ピキ<sup>1</sup>カイ [p̄i:kikai] (名) 「引き換え」の義か。仏前や神前に供えた膳を下げて、二の膳を供えることをいう。アサカイ (朝粥) を供えた後のピキ<sup>1</sup>カイは、<sup>1</sup>サリ [sari] (「舍利」の義か。白豆腐、巾約2センチ、厚さ約1センチ、長さ約10センチに切ったもの) を三切れずつ、小皿にのせたもの一対を供えることをいう。例、ピキカイヤー<sup>1</sup> <sup>1</sup>サリ ミーキシナー イッ<sup>1</sup>チー シッコ<sup>1</sup>ツタ [p̄i:kikaija: sari mi:kifina: ʔittʃi: s̄ko:tta] (引き換えはサリを三切れずつ、一対供えられた)。

ピー<sup>1</sup>スクン [pi:syukuŋ] (動) こげる (焦) 「火つく」の義か。こげつくこと。ピーシカ<sup>1</sup>ヌ [pi:ʃikanu] (こげない)、ピー<sup>1</sup>シキティ [pi:ʃikiti] (こげて)、ピージキナ<sup>1</sup>ヌ [pi:ʃiki-na:nu] (こげてしまった)。例、<sup>1</sup>ドック タム<sup>1</sup>ヌ イブ<sup>1</sup>カー イー<sup>1</sup>ヤピーシキ<sup>1</sup>ス ダー<sup>1</sup> [duku tamunu ʔibuka: pi:ʃikisu da:] (あんまり薪をくべると、焦げついてしまうよ)。

ピーヌ<sup>1</sup>クー [pi:nuku:] (名) ウグイスガイ科。和名クロチョウガイ。殻は大きくなり、殻長約20センチの扇形に成長するのもある。普通は14~15センチのものが多く。殻の内側は、縁の部分は緑褐色。内側は平滑で真珠のような光沢を呈する。真珠養殖がなされる以前は、もっぱら自家消費のために採取された。例、ピーヌ<sup>1</sup>クーナ シンジュ<sup>1</sup>ヌ タマイリティ シン<sup>1</sup>ジュ スク<sup>1</sup>ルツォー [pi:nuku:na ʃindzunu tama ʔiriti ʃindzu sukurutso:] (ピーヌクーに真珠の玉を入れて、真珠を作るそうだ)。

ピーワン [pi:waŋ] (形) えぐい。えがらっぽい。灰汁が強く喉を刺激する。鰹のハラゴ<sup>1</sup> [harago:] (腹皮) の煮たものを一日おいて食べると、えぐい感じがする。口中がひりひりして痺れるような感じがする。例、キノ<sup>1</sup>ヌ ハラ<sup>1</sup>ゴ<sup>1</sup> フータ<sup>1</sup>クトー ピーワ<sup>1</sup>ヌ ナラン<sup>1</sup>シェン [kino:nu harago: fu:takuto: pi:wanu naranʃeŋ] (昨日の鰹の腹皮を食べたところが口がえがらっぽくて大変だった)。

ピー<sup>1</sup>ルン [bi:ruŋ] (自動) 酔う。酒に酔う。ピーラ<sup>1</sup>ヌ [bi:ranu] (酔わない)、ピーティ [bi:ti] (酔って)、ピープサン [bi:pysaŋ] (酔いたい)、ビール<sup>1</sup>タン [bi:rutaŋ] (酔った)、ビュー<sup>1</sup>ヌ [bju:nu] (酔わない)ともいう。例、<sup>1</sup>ユベ<sup>1</sup> サキ<sup>1</sup>ヌミティ <sup>1</sup>ピータリティ サウ シティナ<sup>1</sup>ン<sup>1</sup>セン [jube: sākinumiti bi:tariti sau ʃitina:nʃeŋ] (昨夜は、酒を飲んで、酔っぱらって、記憶を失ってしまった)。

ピクン [p̄ikuŋ] (動) 碾く。粉をひく。ピカヌ [p̄ikanu] (碾かない)、ピキティ [p̄iki-ti] (碾いて)、ピキプサン [p̄ikipysaŋ] (碾きたい)、ピクタン [p̄ikutaŋ] (碾いた)、粳を磨り臼で碾いて玄米にすること。例、ムチマイ<sup>1</sup> ミジ<sup>1</sup>ナ フクラシ<sup>1</sup> シケーバ<sup>1</sup>ク<sup>1</sup> ピキ<sup>1</sup>ヨ<sup>1</sup> [mutʃimai midzina ʔȳkuraʃi ʃi:ke:ba ku: p̄ikijo:] (糯米を水につけてあるので、粉に碾きなさいね)。

ピサシ<sup>1</sup>・イー [p̄isaʃi-2i:] (名)「干させ飯」の義か。炊飯の際、水分を吹き上がらせて干させ、固めの御飯に炊くこと。ピサシ・ズ<sup>1</sup>シ [p̄isaʃi-dzu:ʃi] 固めの雑炊)なども、沸騰時に水分を吹き上がらせて固めに炊いたもの。アチ<sup>1</sup>ビー [2atʃibi:] は、固めの御飯とお粥の中間の固さの粥をいう。ピサシ・イー<sup>1</sup>ヤ マルケーティナ<sup>1</sup>ル バカソー<sup>1</sup>ツタ

[p̄isaʃi-i:ja maruke:tinaru bakaso:tta] (固い米の飯はたまにしか炊かなかった)。

ピサシ・ズ<sup>1</sup>シ [p̄isaʃi-dzu:ʃi] (名)硬めに炊いた雑炊のこと。米、豚肉、脂、魚肉、昆布の味が混って、こってりした味がある。ピン<sup>1</sup>ガン・ズ<sup>1</sup>シ [pingandzu:ʃi] (彼岸雑炊)は水分の少ないピサシ・ズ<sup>1</sup>シである。ピサシズ<sup>1</sup>シは、よくナ<sup>1</sup>シキ [namaʃi-ki] (お焦げ)になったので、子供たちはそれを好んだ。イモを常食としていた時代にはズ<sup>1</sup>シは御馳走であった。例、ピンガン<sup>1</sup>トゥ ソー<sup>1</sup>ランナー ヤーディン<sup>1</sup> ピサシ・ズ<sup>1</sup>シ マチソー<sup>1</sup>ツタ [pingantu so:ranna: ja:dim p̄isaʃi-dzu:ʃi matʃisotta] (彼岸とお盆には必ずピサシズ<sup>1</sup>シをお供えされた)。

ピソーミ [biso:mi] (名)水甕。「坐し甕」の義か。陶製の水甕で、普通6斗入り、8斗入りの水甕が多用された。ミジタン<sup>1</sup>グ [midʒitangu] (水担桶、1斗入りの木製の水運搬用の桶、にない桶、前後に一つずつ担い棒につるして運ぶ)1対を、プスカタ<sup>1</sup>ミ [p̄y-sukatami] (一担)というが、ミーカタミ [mi:katami] (三担)ないしユーカタミ [ju:katami] (四担)の量が入る水甕が多かった。バンドウ<sup>1</sup> [bandu:] は(広口水甕)。

ピタームン [p̄ita:mun] (動)へっこむ。ピターマヌ [p̄ita:manu] (へっこまない)、ピターミティ [p̄ita:miti] (へっこんで)、ピターミ<sup>1</sup>・パルン [p̄ita:miparun] (へっこんでいく)。腫れていたものがへっこむこと。例、<sup>1</sup>バター ピターミティ ヨーガレー<sup>1</sup>ティア<sup>1</sup>ク [bata: p̄ita:miti jo:gare:ti 2a:ku] (おなかはへっこんで、やせているよ)。

ビトゥ<sup>1</sup>ラーン [bitura:n] (形)脂っこい。ビトゥ<sup>1</sup>ラーナー<sup>1</sup>ヌ [bitura:na:nu] (脂っこくない)、ビトゥ<sup>1</sup>ラーティ [bitura:ti] (脂っこいので)、ビトゥ<sup>1</sup>ラーナルン [bitura:narun] (脂っこくなる)、ビトゥ<sup>1</sup>ラーカー [bitura:ka:] (脂っこかったら)、例、オー<sup>1</sup>ヌ アバ<sup>1</sup>ツタラー ビトゥ<sup>1</sup>ラー<sup>1</sup>ヌ ツファー<sup>1</sup>ラヌ [2o:nu 2abattara: bitura:nu ʃfa:ra-nu] (豚の脂肉は脂っこくて食べられない)。

<sup>1</sup>ピラ [pira] (名)篋。厚さ3~4ミリ、幅約5センチ、長さ約22~23センチの鉄板に耳をつけ、それにV字形の叉木を柄に作って差し込み、そこを右手で握って除草するのに用いる農具。物によっては、柄も本体の鉄で作られてたものもある。破損しにくい長所があるものの、長時間使うと手の掌に肉刺がでしやすい。このグジ [gudʒi] (肉刺)がつかれると痛くて農具を握ることができないほどである。木製の柄は手になじみやすい。

<sup>1</sup>ピラ [bira] (名)和名にら。ユリ科の多年生葉菜。古名「古美良」(『倭名類聚抄』)。キリ<sup>1</sup>ピラ [kiribira] (韭)ともいう。家の屋敷内の菜園などに植えておき、御汁を煮るときに畑から刈り取ってきて調理した。冷蔵庫の無い時代には、調理の寸前まで畑で貯蔵

しておき、必要に応じて刈り取ったから鮮度は高かった。例、<sup>1</sup>ピランツァン<sup>1</sup>スリキースー<sup>1</sup>ヌ オンガキ サン<sup>1</sup>ノーレー [birantsan suriki: su:nu 2ongaki sanno:re:] (韭でも刈ってきて御汁の薬味にしないかね)。

ピン<sup>1</sup>ガン・ズーシ [piŋgan-dzu:ʃi:] (名)「彼岸雑炊」の義。旧暦2月の春分の日と、旧暦8月の秋分の日炊飯する雑炊のこと。ピサシ<sup>1</sup>ズー<sup>1</sup>シ [pisaʃi-dzu:ʃi] を炊いて 仏前に供えた。ピンガン・ズーシには、きまって豚肉が1センチ角に刻んだものが入っており、カマボコなどの賽の目状に切ったものも入っていて美味であった。例、ピン<sup>1</sup>ガンズーシマチューン<sup>1</sup>カヤー [piŋgandzu:ʃi matʃe:ŋkaja:] (彼岸雑炊を供えたかねえ)。

ピバ<sup>1</sup>ツン [pibatʃuŋ] (名) 胡椒。ヒハツモドキ。ピバチ [pibatʃi] ともいう。屋敷の石垣に自生していて、直径5～7ミリ、長さ3～4センチの紡錘型の実をつける。蔓性の植物で、石垣に細い根をおろしつつ、石垣全体にからまるようにはっていく。葉も芳香を発する。実は熟れたのをもぎ取り乾燥させて豚の中身の汁に入れて食すると美味である。乾燥した実を粉末状にして、ソバやウドン汁に入れると最高においしい。

ピン<sup>1</sup>ダライ [biŋdarai] (名) 洗面器。「ピンタ(鬢た)洗い」の義か。アルミ製のピンダライや亜鉛板製のピンダライが戦前、戦後にかけて使われていた。例、ピン<sup>1</sup>ダライナーミジ イリティ<sup>1</sup> ゴージゴシ ウム<sup>1</sup>ティ <sup>1</sup>シミク <sup>1</sup>[biŋdaraina midʒi iriti go:-ʃi-go:ʃi 2umuti ʃimiku:] (洗面器に水を入れて、ごしごしと顔を洗ってください)。

ツ<sup>1</sup>ファインザリ [ʃfaɪnzari] (名) 食い散らし。きれいに食べないで、あっちこち食べちぎってある状態にすること。

例、アダカ<sup>1</sup>ナ スー ムバ カイ ツ<sup>1</sup>ファー シダ<sup>1</sup>クトー ヌ<sup>1</sup>ヌヤー ツ<sup>1</sup>ファインザリ<sup>1</sup>シケー ドー<sup>1</sup> ティバーヤ [ʔadakana su: muba kai ʃfa:ʃita-kyto: nu:nuja: ʃfaɪnzari ʃjke:do: ttiba:ja ] (あんなに高額なものを買って食べさせたら、食い散らかしてあるんだってば)。

ツ<sup>1</sup>ファイクナー [ʃfaikkuna:] (名) 食い競争。「食いくら」の義か。競争して食べること。我先に、他人を押しつけて食うこと。

例、ヤー<sup>1</sup>サカチリール シーブタ<sup>1</sup>ユー <sup>1</sup>イー ツ<sup>1</sup>ファイクナー シーベータ<sup>1</sup>ツォー [ja:sa-kaʃiri:ru ʃi:butaju: 2i: ʃfaikkuna: ʃi:be:ta tso:] (飢え餓えていたのか、御飯を我先に食べていたそう)。

ツ<sup>1</sup>ファイザク [ʃfaɪdzaku] (名) 食べごろ。丁度食べるによい状態の意。果物や野菜が成熟して食べるによい状態の時季。魚介類の一等美味な時季。例、バサン<sup>1</sup>ナルン バン<sup>1</sup>スルン ウー<sup>1</sup>ミティ マナマ<sup>1</sup>ル ツ<sup>1</sup>ファイザク<sup>1</sup>ナー [basannarun bansurun 2u:miti manamaru ʃfaɪdzaku-na:] (バナナもグッパも熟れて、今が丁度食べ頃だねえ)。

ツ<sup>1</sup>ファイダマ [ʃfaɪdama] (名) 食いしん坊。吝食家。ツ<sup>1</sup>ファイダマー<sup>1</sup>ン [ʃfaɪdama:ŋ]

は形容詞で、「食いしん坊である」の意。食いしん坊の子供は、祖母や母親にくっついて祝いの座に行き、縁側から手を伸ばしては母親や祖母の着物を引っぱって御馳走を貰ったりした。こういうことが度重なると、躰が悪いということで、人々からツファイダマーと呼ばれるようになる。例、ツファイダマー バカ<sup>1</sup>ヤー ツサヌ [ffaidama: bakaja: ss-  
anu] (食しん坊は恥ずかしさを知らない)。

ツファイムヌ [f<sup>1</sup>faimunu] (名) 食べ物。主食となるもの。御馳走。ヌミ<sup>1</sup>ムヌ [numi-  
munu] (飲みもの) や、カティ<sup>1</sup>ムヌ [ka<sup>1</sup>timunu] (糧物、おかず)。に対立するする語。マイ [mai] (米)、<sup>1</sup>ムン [mun] (麦)、<sup>1</sup>アー [2a:] (粟)、<sup>1</sup>マミ [mami] (豆)、<sup>1</sup>ウン [2un] (芋) など。例、ツファイムノ<sup>1</sup> ミチ<sup>1</sup>ブンダ ソーサン ド<sup>1</sup>シ イ  
ジン<sup>1</sup>ジ ツファイ [f<sup>1</sup>faimuno: mit<sup>1</sup>ibunda so:sando:ji 2id<sup>1</sup>indzi f<sup>1</sup>fai] (食べ物は  
いっぱいあるから心配せずうんと食べなさい)。

フイ<sup>1</sup>バ [Φuiba] (名) 穀類入れ。約 1.5 メートルほどのマーガヤー [ma:gaja:] (真茅) を根元から刈り取り、2~3 日干して軟くし、直径約 1 センチほどの束にしてク<sup>1</sup>ジ [ku:dzi] (藤蔓もどき) の皮やマー<sup>1</sup>ニ [ma:ni] (枕榔) の皮で巻き締めながら大きな壺のように編みあげ、穀物を入れ、保管するのに用いる。蓋付きのものや、広口のものなど、種々の形のものがある。例、<sup>1</sup>ガヤー <sup>1</sup>スリキー フイ<sup>1</sup>バ <sup>1</sup>フミ [gaja: suri-  
ki: Φuiba Φumi] (茅を刈りてきてフイバを編め)。

ツファイ・ユコー<sup>1</sup>ン [f<sup>1</sup>fai-juko:ŋ] (形) いじきたない。「食い欲張り」の義か。ツファイユコー<sup>1</sup>ナルン [ffaijuko:naruŋ] (いじきたなくなる)、ツファイ・ユコー<sup>1</sup>プス [ffai-juko:-pusu] (いじきたない人)、ツファイユコー<sup>1</sup>カー [ffaijuko:ka:] (いじきたなかったら)、例、カレ<sup>1</sup> ヨー サッ<sup>1</sup>コー ツファイ・ユコー<sup>1</sup> ダー [kare:jo:  
sakko: ffaijuko:da:] (あれはねえ、非常にいじきたないんだよ)。

フカ<sup>1</sup>スン [Φukasun] (動) 沸かす。湯を沸かす。茶を入れるために湯を沸かすこと。フカサ<sup>1</sup>ヌ [Φ<sup>1</sup>ukas<sup>1</sup>anu] (沸かさない)、フカシティ [Φ<sup>1</sup>uka<sup>1</sup>fiti] (沸かして)、フカシ<sup>1</sup>プサン [Φ<sup>1</sup>uka<sup>1</sup>fi-pusan] (沸かしたい)、フカシ<sup>1</sup>タン [Φ<sup>1</sup>uka<sup>1</sup>fitaŋ] (沸かした)。例、<sup>1</sup>ユー フカ<sup>1</sup>シ サ<sup>1</sup>ユン イリティ サ<sup>1</sup>サ<sup>1</sup>ド<sup>1</sup> オーシ<sup>1</sup>バ [ju: Φ<sup>1</sup>uka<sup>1</sup>fi sa:  
jun 2iriti sa:sado: 2o:fiba] (湯を沸かして、仏前に茶湯をさし上げなさい)。

フカン<sup>1</sup>ガイ [Φ<sup>1</sup>ukangai] (名) 十五夜の日に作る餅。お粥のように軟らかに炊き、食紅で縞模様になるようにした。伝説によると、名月を拝んでいた妻が、月の面に映る夫と他の女性との不倫の姿に激昂して、その現場へ行き、男性性器を両手で力まかせにひねり回したという。これで夫の不倫を直すことが出来たので、妻はすべてを照し出す鏡のような十五夜のお月様に感謝の念をこめて餅を供えて祭り、過ちを忘れないためにフカンガイを作って食べるという。

<sup>1</sup>フキン [Φ<sup>1</sup>ukin] (名) 布巾。ティーツス<sup>1</sup>ル [ti:ssuru] (手拭い) ともいう。フキンは

- 新しく標準語から借用された語。木綿の布切れを使うことが多かった。例、<sup>1</sup>フキンシマカ<sup>1</sup>ル <sup>1</sup>ドング ツスリ<sup>1</sup>バ [Φykinji makarudongu ssuriba] (布巾でお碗類をふきなさいよ)。
- <sup>1</sup>フ<sup>1</sup>サタ [ffusata] (名) 黒糖。砂糖黍を切って茎を搾り、汁液を大鍋に入れて煮、石灰を少量加えて凝固させ、一定の型に仕上げたもの。<sup>1</sup>サタグルマ [sataguruma] (砂糖黍圧搾機)を一基据え付け、牛に引かせて回転させ、砂糖黍を搾汁した。例、パトゥ<sup>1</sup>マナティン <sup>1</sup>サター スブリ<sup>1</sup>ソ<sup>1</sup>ッタンドゥ ダ<sup>1</sup>ツ<sup>1</sup>サー ナ<sup>1</sup>ン<sup>1</sup>シェン [paṭumana-tin sṭa: suburiso:ttandu da:ssa: na:nʃeŋ] (鳩間でも砂糖は搾られたんだがよくなかった)。
- <sup>1</sup>フン [ʃfʊŋ] (動) 食う、「くらう」の義。ツファーヌ [ʃfa:nu] (くわない)、ツファイティ [ʃfaiti] (くって)、ツファイ<sup>1</sup>プサン [ʃfai-pusaŋ] (くいたい)、ツフータン [ʃfu:taŋ] (くった)、例、フチミー<sup>1</sup>ザ アラ<sup>1</sup>バン イジン<sup>1</sup>ジ ツフア<sup>1</sup>ン<sup>1</sup>カークンケー<sup>1</sup> シウカン<sup>1</sup>ダー [fytʃimi:dza 2araban 2idʒindʒi ʃfa:ŋka: kuŋke: sʃkan-da:] (食物がまずくて口に入れられなくても、意地を出して食べないと根気がつかないよ)。
- プシ<sup>1</sup>イガ [pyʃiʒiga] (名) 干し鳥賊。ヤリイカを開いたものから内臓を取り除き、浜辺に作ったイガヤマ [2igajama] (イカを吊して干すために1間間隔に約3メートルのタルキを打ちこんで、それに藁縄を5~6段に張ったもの)に一日干し、二日、三日目はシダ<sup>1</sup>ル [ʃidaru] (ススキで作った簾。箆状に編んだもの)に干して仕上げる、これを保存して、冬季になると火に灸って裂いて食べた。固いので噛むのに顎の力を要した。
- プシ<sup>1</sup>タク [pyʃitaku] (名) 干し蛸。漁獲した蛸を頭から胴部、八本の手に至るまで、刀で裂いて竹ひごで張り、天日に当てて乾燥させる。夏季では2~3日炎天下で干すと仕上がる。利用するときは水に漬けてもどし、煮て食する。祝儀の際には食紅で着色して料理した。固いので刃で切り込みを入れておくと食べやすい。例、プシ<sup>1</sup>タク ミジ<sup>1</sup>ナ フクラシ [pyʃitaku midʒina Φykurafi] (干し蛸を水につけて潤<sup>ら</sup>かして軟くしなさい)。
- <sup>1</sup>フダ [Φuda] (名)、クダ(管)の義か。珊瑚礁の上に、直径約2ミリの管状の貝が付着していて、誤ってこれを踏みつけると足の裏に突きささり、円形の傷ができて痛む。そのため、<sup>1</sup>フチ [Φtʃi] (「靴」の義か。草鞋<sup>ワラジ</sup>)を穿いて潮干狩りに出た。例、イソー<sup>1</sup>パルピンマー <sup>1</sup>フチ フマン<sup>1</sup>カー <sup>1</sup>フダン ピッカ<sup>1</sup>リンダー [2iso: parupimma: Φtʃi Φumaŋka: Φudam pikkarin da:] (潮干獲りに行くときは草鞋<sup>わらじ</sup>を穿かないとフダに足を傷つけられるぞ)。
- フタディル [Φytadiru] (名) 「蓋箆」の義。蓋付きの箆の意。弁当などを入れるために用いた竹製の籠のこと。畑や漁に出る際に、この籠に昼食を入れて持参し、仕事をした。日帰りで西表島にある田圃へ田草取りに行くときなども、これに弁当を入れて持参した。

例、パイ<sup>1</sup>ター タム<sup>1</sup>ヌ キシン パル<sup>1</sup>バ フタディル<sup>1</sup> フナイシキ<sup>1</sup>リ ヨー<sup>1</sup>

[paíta: tamunu kifim paruba Φutadiru Φunaiſikiri jō:] (西表へ薪を伐りに行くから、蓋箆に弁当を入れておきなさいよ)。

フダ<sup>1</sup>ル [Φudaru] (名) 柄杓。水甕より水を汲みとるのに用いる器具。タキフダル [ta-kiΦudaru] (竹柄杓)、カニフダル [kaniΦudaru] (ブリキ罐で作った水汲み用柄杓) などがある。タキフダルは直径10センチ程の竹の筒に柄をつけて、水甕より水を汲みとるのに用いた。カニフダルが出まわる以前は、タキフダルを使っていた。例、フダ<sup>1</sup>ルシ<sup>1</sup>カメーラ ミジ フミ [Φudarufi kame:ra midži Φumi] (柄杓で甕より水を汲め)。

<sup>1</sup>フチ [Φutji] (名) 藁製の草鞋<sup>わらじ</sup>。普通は稲藁で編むが、アダナ<sup>1</sup>シ [2adanaſi] (あだんの気根の繊維) で編むもある。坐って両足を揃えて伸ばし、1本の縄で左右の足の親指ににかけてそれぞれ二つの輪を作り、次に両指にかけてもう一つの輪を作って、それを左手の所で重ねて藁で編む。人の足形に編みあげたところで、両足の親指に掛けた縄を指からはずし、手前に引き締めて、その縄を鼻緒として、残りの輪に足の両側から掛けて結ぶ。こうして完成したワラジを穿いてイソー [2iso:] (潮干狩り) に行く。鳩間島の北西部の<sup>1</sup>ピー [pi:] (干瀬) のフシシキ [Φunſiki] には、タカウ<sup>1</sup>ル [taka<sup>2</sup>u:ru] (枝珊瑚) が密生しており、<sup>1</sup>タク [taku] (蛸) がよくとれる。そこへ行く際には、フチ [Φutji] を二本用意して行かなければならない。

フチの語源は「靴」であろう。クツ→フチの音韻変化によるものと思われる。

フチスポー<sup>1</sup>ン [Φutſisubo:ŋ] (形) しぶい。「口渋い」の義か。バサンナル [basannaru] (バナナ) の果実などの未熟なものの味を表わす。舌の上や口中にカサカサ、ザラザラした感じを残す。フチスポーナ<sup>1</sup>ヌ [Φutſisubo:na:nu] (しぶくない)、フチスポー<sup>1</sup>ナルン [Φutſisubo:naruŋ] (渋くなる)、フチスポー<sup>1</sup>カー [Φutſisubo:ka:] (渋かったら)、例、クレー<sup>1</sup> フチスポー<sup>1</sup>ヌ ツファーラヌ [kure: Φutſisubo:nu ffa:ranu] (これは渋くて食べられない)。

フチ・ミー<sup>1</sup>ザン [Φutſimi:dzaŋ] (形) 味が悪い。不味である。病氣中、または病みあがりなどに、何を食べてもおいしくなく食欲が出ないことにいう。フチミー<sup>1</sup>ザ・ナー<sup>1</sup>ヌ [Φutſimi:dza-na:nu] (まずくない)、フチミー<sup>1</sup>ザ・ナルン [Φutſimi:dza-naruŋ] (まずくなる)、フチミー<sup>1</sup>ザカー [Φutſimi:dzaka:] (まずかったら)。例、パナシキ ママリテ<sup>1</sup> フチミーザ<sup>1</sup>ヌ ノーン ツファーラヌ [panaſiki mamariti Φutſimi:dzanu no:n ffa:ranu] (風邪をひいて口まずくて、何も食べられない)。

フチピー<sup>1</sup>ワン [Φutſi-pi:waŋ] (形) えがらっぽい。口内がひりひりして痺れるような感じがする。食中毒をおこす前兆として、口の内部がひりひりしてくる感じを表わす。ピローサ [biro:sa] (くわずいも) の汁液が唇にかけると、ひりひりしてくる感じを表わす。腐敗しかけた食物を口に入れると起こる痺れるような感じを表わすことば。



の色を呈する。5～10メートルの海底の珊瑚礁や枝珊瑚の中に棲息する。殻を木に吊しておくと自然に身が抜け出る。昔はこの殻を利用して湯沸しにした。終戦直後、鉄製の葉罐が少かった頃まで利用していた。竈の上に自在鉤を吊し、それにブラ貝を吊して湯を沸かした。ブラ貝の上部に穴をあけ、木製の柄をつけ、殻口にも板で作った蓋をして湯を沸かした。例、ムカ<sup>1</sup>シェー<sup>1</sup> ブラシル サ<sup>1</sup>ユン フカ<sup>1</sup>シ ヌモー<sup>1</sup>ツタ ダ<sup>1</sup> クヌグル  
 シェータバー<sup>1</sup>キ ア<sup>1</sup>ツタンヨ<sup>1</sup> [muka<sup>1</sup>ʃe: burafiru sa:jun Φy<sup>1</sup>kaʃi numo:tta da:  
 kunuguruʃe:taba:ki ʔattanjo:] (昔はブラ貝で茶も沸かして飲んだものだよ。つい最近まであったよ)。

フルマイ [Φurumai] (名)「振舞」の義か。大晦日(トゥシヌ<sup>1</sup>・ユー [tu<sup>1</sup>ʃinu-ju:])の夕食の御馳走をフルマイ [Φurumai]、トゥシトゥリ・フル<sup>1</sup>マイ [tu<sup>1</sup>ʃituri-Φurumai] という。夕方、日の暮れないうちに、御馳走を、仏壇の前の飯台に並べ、ピャーシング [pja:ʃingu] (爆竹)をうち鳴らして、一家うち揃って食べた。爆竹の音は夜も鳴り響き、旧年中の災厄を追い抜き、身を清めて新年を迎える実感を与えた。フルマイは、ユーチング [ju:tʃingu] (「四つ組」の義か。イー [ʔi:] 《赤飯》、<sup>1</sup>スー [su:] 《汁》、シームヌ [ʃi:munu] 《吸い物》、ナマ<sup>1</sup>シ [namaʃi] 《刺身》、シミ<sup>1</sup>ムー [ʃimimu:] 《煮しめもの》など)を家族分揃えて配膳し、中央に共通の皿として、ティン<sup>1</sup>プラ [tim-pura] (天ぷら)類の揚げ物、カマブク [kama<sup>1</sup>buku] (蒲鉾)などの練り製品類、ト<sup>1</sup>フ [to:Φu] (豆腐)、<sup>1</sup>クブ [kubu] (昆布)などの皿が置かれた。

ベ<sup>1</sup>ス<sup>1</sup>ン [be:sun] (他動)酔わす。他人に酒を飲ませて酔わす。若年層では、ビー<sup>1</sup>ス<sup>1</sup>ンともいう。ベ<sup>1</sup>サ<sup>1</sup>ヌ [be:sanu] (酔せない)、ベ<sup>1</sup>シ<sup>1</sup>ティ [be:ʃiti] (酔せて)、ベ<sup>1</sup>シ<sup>1</sup>プサン [be:ʃi-pusan] (酔せたい)、ベ<sup>1</sup>シ<sup>1</sup>タン [be:ʃi-tan] (酔せた)。例、ウリン<sup>1</sup> サキ ヌマ<sup>1</sup>シ<sup>1</sup>ティ ベ<sup>1</sup>ス<sup>1</sup>ナ ダ<sup>1</sup> ビ<sup>1</sup>ヤ<sup>1</sup>ラ ヨ<sup>1</sup>ゾ<sup>1</sup> シキララ<sup>1</sup>ンダ<sup>1</sup>  
 [ʔuriŋ sa<sup>1</sup>ki numaʃiti be:suna da: bi:ja:ra jo:dzo: ʃikira<sup>1</sup>ran-da:] (その人に酒を飲ませて酔せるなよ。酔ってからは手がつけれんぞ)。

ツ<sup>1</sup>フェ<sup>1</sup> [ffe:] (名)イカやタコの墨。イガヌ<sup>1</sup> ツ<sup>1</sup>フェ<sup>1</sup> [ʔiganu-ffe:] (イカの墨)。イカの墨は利尿効果があるといわれ、下げ薬として重宝されている。タク<sup>1</sup>ヌツ<sup>1</sup>フェ<sup>1</sup> (タコの墨)は頭部にある鶏卵大の2個の囊に蓄えられている。鳩間島ではタコの墨はあまり重宝されず、豚の飼料として利用された。例、<sup>1</sup>キンナ イガヌ<sup>1</sup> ツ<sup>1</sup>フェ<sup>1</sup> ママリ<sup>1</sup>ティ<sup>1</sup> ウティ<sup>1</sup>ラヌ  
 [kinna: ʔiganu ffe: mamariti ʔutiranu] (着物にイカの墨がぬられて(付着して)なかなか落ちない)。

マ<sup>1</sup>ス<sup>1</sup> [ma:su] 「真潮」の義か。塩のこと。終戦後は一時的に海水を大鍋で煮て塩たきをしたこともある。①食塩として用いられ、味付、塩漬けに用いる。②お被いや清めに用

いる。③正月や誕生祝いなどで盛り塩をして供え、力付けをするのに用いられ、シカラシキ・マー<sup>1</sup>ス [ʃikarajiki-ma:su] (力付け塩、健康祈願の塩)といわれている。ヤキマー<sup>1</sup>ス [jakima:su] (焼き塩、塩を焼いたものをニンニクと混ぜて体に塗り、病気を治すに用いる塩)もある。

マイ [mai] (名) ①米、②稲の意に用いられる。「米 姑米」(『琉球館訳語』参照)。

①ではムチマイ [mutʃi-mai] (糯米)、サク<sup>1</sup>マイ [saku-mai] (糯米)、ホーライ<sup>1</sup>・マイ [ho:-rai-mai] (蓬莱米)、ザイレ<sup>1</sup>・マイ [zai:-mai] (在来米)などがある。②では、マイカリ [maikari] (稲刈)、マイイビ [maiibi] (田植え、稲の植え付け)、マイヌ<sup>1</sup>・プー [mainu-pu:] (稲穂)。「米搗き」に対しては、イニ<sup>1</sup>ツサイ [ʔinissai] という。

マイ<sup>1</sup>カティ [maikati] (名)「米搔き」の義か。シラからおろした稲をフドーシで脱穀し芒を除去するために搗臼に入れて搗き、芒を取り去ること。それ専用の臼をカティ<sup>1</sup>ウシ [kaʔiufi] という。シキ<sup>1</sup>ウシ [ʃikiufi] (搗き臼)よりやや大きめの臼で、松の幹を利用して作ることが多い。

マイサーシ [mai-sa:ʃi] (名)シラからおろした稲束を、フドー<sup>1</sup>シ [ʔudo:ʃi] (扱き管)を用いて脱穀すること。ニブ<sup>1</sup>ク [nibuku] (藁製の敷物)に稲束をおろし、シビシウカイ・ビリ [ʃibisikai-biri] (「尻支え坐り」の義か。片膝を立て坐ること)をして、稲束を片膝を立てた足の指で踏み押え、左手で二、三本ずつ稲をつかみ、右手のフドーシに稲穂を挟んで、穂先へ扱きおろす。このようにして脱穀することをいう。

マイ<sup>1</sup>ツサイ [maissai] (名)「米精げ」の義か。米搗き。シキ<sup>1</sup>ウシ [ʃikiufi] (搗き臼)に玄米を入れ、イナシ<sup>1</sup>キ [ʔinaʃiki] (「稲搗き」の義か、杵のこと)で搗き精げること。一人で搗くこともあるし、二・三人で搗くこともあった。ミナ<sup>1</sup>カ [minaka] (庭)のカジマル(榕樹)の木陰にニブクを敷いて、その上に搗き臼を据え、1.5~2升の玄米を臼に入れ、ウシ<sup>1</sup>ヌ・シケー [ʔuʃinu-ʃike:] (臼の揺輪)を臼の口縁部にはめて、女たちがアイダチ(杵の一種)を用いて調子をとりつつ米搗きをした。

マイトゥバシ [maitubafi] (名)米を簸ること。摺り臼で粃摺りをした後、玄米と粃殻を選り分けるため、広場などで風に吹かせて粃殻を飛ばすこと。風のない時は箕に入れて粃殻やごみを簸のようにして除く。箕の両端を両手で持ち、手前を少し下げ、先方を少々上げてゆすると、重い玄米は下に集まり、軽い粃殻や、ゴミなどが箕の先端部に集められる。そこで箕を上下に動かして煽ると自然に粃殻やゴミ等が飛び散り、除去される。

マイヌ<sup>1</sup>・イー [mainu-i:] (名)「米の飯」の義。米飯。粃米の米飯をいう。糯米の飯は、特にムチマイ<sup>1</sup>ヌ・イー [mutʃimainu-i:] (糯米の飯)という。

マイヌ<sup>1</sup>・イー バカシティ<sup>1</sup> ピー<sup>1</sup>ラ<sup>1</sup>シ サマ<sup>1</sup>シティ ムスナ ニバシティ<sup>1</sup> コージ<sup>1</sup>  
タト<sup>1</sup>ツ<sup>1</sup>タ [mainu-i: bakafiti pi:raʃi samafiti musuna: nibafiti ko:dʒi ta-

to:tta] (米の御飯を炊いて、冷えさせ、冷まして筵にねかせて麴をたてた)。

マイヌミー<sup>1</sup>ス [mainu-mi:su] (名) 米の味噌、米だけで作った味噌。そんなに塩辛味はない。むしろ酒の味がしみこんでいて、何とも言えない風味があり、よく三時のサーサーフキ [sa:sa:Φyuki] (お茶請け) として食された。それにザラミ [dzarami] (粗目白糖) を少量まぶすと最高においしかった。祖父母の側で、着物の裾を引っぱってはマイヌミースをお強請りして、小さな掌上にひとつまみ戴いておいしそうにたべる孫たちの姿がよく見られた。菓子代用の高級味噌であった。

マザーシ<sup>1</sup>・イー [madza:ji-i:] (名) 「混ぜ御飯」の義。米に芋を混ぜて炊くご飯。生芋を皮を剥いて、1センチ立方ほどの大きさに切り、米と混ぜて炊く。米7、芋3の割合で炊いた。クーフキ<sup>1</sup>・ウン [ku:Φyuki-un] (澱粉の多い芋) は米飯の粒とよく溶け混って美味である。例、<sup>1</sup>ニカー マザーシ<sup>1</sup>・イー バカサ<sup>1</sup>ナー [nika: madza:ji-i: bakasana:] (今夜は混ぜご飯を炊こうねえ)。

<sup>1</sup>マチ・アバ [matji-2aba] (名) 「松油」の義。琉球松には松根油が豊富に含まれている。幹を削っただけでも滲み出てくる。枯れた松の根には褐色になるほど油脂を含んだ木質部がある。終戦直後、石油のなかった頃はそれを削って燃やし、灯火として利用した。これをアカ<sup>1</sup>シ [2akafi] という。石油を燃やすと同様、真黒い煙がたつので、家の中は煤が多く、鼻の中にも黒い煤がたまる状態であった。

マドゥ<sup>1</sup>ヌ・ムヌ [madunu-munu] (名) おやつ。間食。「間処のもの」の義か。例、ウヌツファーヨー サッ<sup>1</sup>コー マドゥ<sup>1</sup>ヌ・ムヌ ツフ<sup>1</sup>ツォー ピッ<sup>1</sup>チン マドゥ<sup>1</sup>キドゥヌカヌ [2unu ffa:jo: sakko: madunumunu ffu:tso: pittjim madu-kidu nukanu] (その子はねえ、ひどく間食するんですよ。ちっとも間隔なんか置かないよ)。

マニ<sup>1</sup>ツァ [manitsa] (名) 俎。「マナイト」が転訛したもの。普通は厚さ約3センチ、巾約15センチの板を俎として使った。時には、その板に脚をつけて用いることもあった。脚付きの俎は庭さきで魚類を解体したり、蒲鉾を作る際に魚を三枚おろしにしたりするのに用いた。例、マニ<sup>1</sup>ツァ アラシティティ<sup>1</sup> トゥグ ヨー [manitsa 2arasiititi tugu jo:] (俎を洗ってもってきなさいね)。

マルブン [marubun] (名) 円いお盆。木の幹を厚さ3~4センチに切り、中を削ってお盆のように作ったもの。普通は、サー<sup>1</sup>ブン [sa:bun] (茶盆) などに用いられる。仏前にパナン<sup>1</sup>グミ [panangumi] (初米) などを供える場合はマルブンに入れることが習しであった。例、マルブンナ<sup>1</sup>マナ パナン<sup>1</sup>グミ イリティ<sup>1</sup> シキリ<sup>1</sup>バ [marubunna:mana panangumi 2iriti jikiriba] (小さな円いお盆に初米を入れてお供えしなさい)。

マン<sup>1</sup>ガナ [mangana] (名) おろしかんな。薄いブリキ板に斜孔をあけ、その先端部を研いでおき、中央部を削貫いた板にはりつけて、大根や人参を細かくおろすのに用いる台所用具。長さ約22センチ、巾約11センチ程度のもものが多く用いられていた。これでおろし

たものを刺身のつまに添えたりした。例、マン<sup>ㄱ</sup>ガナシ ダイ<sup>ㄱ</sup>クニ ウラ<sup>ㄱ</sup>シ [mangana-fi daikuni ʔurafi] (おろしがねで大根をおろしなさい)。

ミー [mi:] (名) 実、中実、汁の中実、真実。例、クン<sup>ㄱ</sup>ナー ミーヤ<sup>ㄱ</sup> アンカー  
[kunna: mi:ja ʔaŋkaja:] (これに実はあるのかね)。<sup>ㄱ</sup>バー マカ<sup>ㄱ</sup>ルナ スー<sup>ㄱ</sup>ヌ ミー  
ー<sup>ㄱ</sup> イリリ [ba: makaruna su:nu mi: ʔiriri] (私の椀にお汁の実を入れなさい)。  
ウヌ パナ<sup>ㄱ</sup>シュエー ミーヤ ナー<sup>ㄱ</sup>ヌ [ʔunu panaʃe: mi:ja na:nu] (その話は真実  
ではない)、イズヌ ミー [ʔidzunu mi:] (魚の実、肉)。オーヌ ミー [ʔo:nu mi:]  
(豚の実、肉)。

ミーコー<sup>ㄱ</sup>ヤー [mi:ko:ja:] (名) お目覚め。子供の目覚ましに与える食べ物。「目強ヤ」  
の義か。主として前晩の米飯の残こりを与えた。親たちは朝御飯の前に、お茶と茶請(サ  
ーフキ [sa:ʔuki] (茶請)に、マイヌ・ミース [mainu-mi:su] (米味噌)や米味噌と豚  
肉などを混ぜて油で炒めたものを食した。例、コーネー<sup>ㄱ</sup> アバティ<sup>ㄱ</sup> ウキティ ミーコー<sup>ㄱ</sup>  
ヤー ツファ<sup>ㄱ</sup>イ<sup>ㄱ</sup> [ko:ne: ʔabati ʔukiti mi:ko:ja: ʃaiba] (坊や早く起きてミーコ  
ーヤーを食べなさいよ)。

ミー<sup>ㄱ</sup>ザン [mi:dzaŋ] (形) 不味である。おいしくない。食物などの味がまずいこと。  
ミー<sup>ㄱ</sup>ザ・ナーヌ [mi:dza-na:nu] (まずくない) ミー<sup>ㄱ</sup>ザナルン [mi:dzanaruŋ] (まず  
くなる)。ミー<sup>ㄱ</sup>ザカー [mi:dzaka:] (まずかったら)。例、イー<sup>ㄱ</sup>ヤ ミーザ<sup>ㄱ</sup>ヌ マー  
サ<sup>ㄱ</sup>ヌティ フシ<sup>ㄱ</sup> トウローラン<sup>ㄱ</sup> ドーシ ンコー<sup>ㄱ</sup>リ ヨー<sup>ㄱ</sup> [ʔi:ja mi:dzanu ma:  
sanuti ʔyʃi turo:ran do:ʃi ʔŋko:ri jo:] (飯はおいしい、まずいと難癖をつけない  
で召しあがって下さいよ)。

ミジ [midʒi] (名) 水。アマミジ [ʔamamidʒi] (「甘水」の義か。真水のこと)。バキ  
ミジ [bakimidʒi] (湧き水)。アマ<sup>ㄱ</sup>ミジ [ʔamamidʒi] (雨水、天水)。例、シントカ  
ーヌ<sup>ㄱ</sup> ミジェ<sup>ㄱ</sup>ラ ウイヌカーヌ<sup>ㄱ</sup> ミジル<sup>ㄱ</sup> ンマ<sup>ㄱ</sup>ー [ʃintaka:nu midʒe:ra ʔuinu-  
ka:nu midʒiru ʔmma:] (村の後の井戸の水よりも、ウイヌカーの井戸水の方が甘い)。

ミジカー<sup>ㄱ</sup>キ [midʒika:ki] (名) 喉が渇くこと。喉がからからに渇いて、強く水を欲しが  
ること。例、アガティダヌ<sup>ㄱ</sup> ナカ<sup>ㄱ</sup>ナー パタ<sup>ㄱ</sup>キ カイ<sup>ㄱ</sup>スンティ ベータヌ<sup>ㄱ</sup>ドゥ  
ミジカーキシティ ナラ<sup>ㄱ</sup>ヌ ヌカシ<sup>ㄱ</sup>ティ クー<sup>ㄱ</sup>タ メー [ʔagatidanu nakana: pʃa-  
ki kaisunti be:tanundu midʒika:ki ʃi:ti naranu nukafiti ku:ta me:] (炎天下  
の中で畑を耕そうとしていたが喉が渇いてどうしようもない、残して来たよ、もう)。

ミー<sup>ㄱ</sup>ス [mi:su] (名) 味噌、調味料の一つ。マイヌミー<sup>ㄱ</sup>ス [mainu-mi:su] (米の味噌)、  
ムン<sup>ㄱ</sup>ヌミー<sup>ㄱ</sup>ス [munnu-mi:su] (麦の味噌)、アー<sup>ㄱ</sup>ヌミー<sup>ㄱ</sup>ス [ʔa:nu-mi:su] (粟の味  
噌)、ヌカミー<sup>ㄱ</sup>ス [nuka-mi:su] (糠味噌)、ウンヌ・ミース [ʔunnu-mi:su] (甘藷味  
噌)などがある。サク<sup>ㄱ</sup>マイ [səkumai] (粳米)を一晩水に漬け、ふやかした後水をき

て、クシキ [kufjiki] (甑、蒸器) で蒸し煮する。それをニブク [nibuku] (敷き物) にねかして醗酵させ、4～5日ねかして黄麴を作る。大豆をよく煮て半潰しに搗き、麴と混ぜ、揉み合わせて甕につめ、酒を少量振りかけて蓋をする。その上をウスイフタ [ʔus-ui-Φuta] (「被い蓋」の義か。ピローサン<sup>1</sup>パー (くわずいもの葉) などで覆い、藁などでしばっておく。3週間程度ねかすとおいしい味噌が仕上がる)。

ミース<sup>1</sup>・ジル [mi:su-dziru] (名) 味噌汁。マイヌ・ミー<sup>1</sup>ス [mainu-mi:su] (米味噌) で味つけしたおつゆ (御汁) のこと。精進料理のように、あっさりした料理を象徴する。魚や肉などの出しになるのが無い時に作る。例、ミース<sup>1</sup>・ジローンツァン バカシ ツファイバル<sup>1</sup> ナルヨー [mi:su-dzירו:ntsam bakaji ffaibaru narujo:] (味噌汁だけでも煮て食べないといけないよ)。

ミー<sup>1</sup>ミナ [mi:mina] (名) ニシキウス科、和名ギンタカハマ。「女鱧」の義か。形状も多小ずんぐりしていて、小さく、「男鱧」に比して美しくない。殻の外唇と内唇が「男鱧」に比べて低い。女鱧は<sup>ミ</sup>ノッペラ<sup>ミ</sup>ボーな顔に似、男鱧はホリの深い顔に似る。例、ミー<sup>1</sup>ミナー ナン<sup>1</sup>ゾー タカ<sup>1</sup>ー カーサラヌ<sup>1</sup> [mi:-mina: nandzo: takā: ka:saranu] (女鱧は、それほど高値では売れない)。

ミキ [miki] (名) 「御酒」の義か。濁酒、どぶろく。白酒。昔は豊年祭のとき、未婚の、17、8歳の若い女性でしかも虫歯のない、健康な女性に塩で歯を磨かせ、水につけた米を噛んで出させたのを醗酵させて作ったという。昭和に入ってから、石臼で碾いて甕に入れ、醗酵させて作った。甘ずっぱい味で、アルコール分は弱い。豊年祭と結願祭に1～2斗ほど造っていた。神事に用いられた酒。例、ベ<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup> ア<sup>1</sup> ッパター<sup>1</sup> バー<sup>1</sup>ケー<sup>1</sup> ミキ<sup>1</sup> カモー<sup>1</sup>ッ<sup>1</sup>タンティ<sup>1</sup> ダ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup> [be:nu ʔappata ba:ke: miki kamo:ttanti da:] (我が家のおばあさんたちまではミキを噛まれたそうだよ)。

ミジカーキ [midži-ka:ki] (名) 「水渴き」の義か。喉が渴くこと。夏の暑い時に野良仕事をすると、発汗作用により喉が極端に渴いて水分が欲しくなること。例、ドゥク<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup> アツァサーリ<sup>1</sup> ミジカーキシティ<sup>1</sup> プズ<sup>1</sup>イキシ<sup>1</sup>ー フタスッカーヌ<sup>1</sup> ミジ<sup>1</sup> ヌミ<sup>1</sup>シタ [dukunu ʔatsasa:ri midžika:kiʃiti pusuikifi: Φutasukkanu midži numiʃita] (あまりの暑さで、喉がひどく渴いて、一息で二急須の水を飲んだよ)。

ミジカミ [midžikami] (名) 水瓶、水甕。ミー<sup>1</sup>スカミ [mi:su-kami] (味噌甕)、サキカミ [sakikami] (酒甕)、マー<sup>1</sup>スカミ [ma:su-kami] (塩甕) などの甕がある。水甕の中には、パンドーガミ [pando:-gami] (広口の水甕) が台湾あたりから導入されてくるのもあった。これは木製の蓋をかけておかなければならなかった。

ミジクブ<sup>1</sup>サー [midžikubusa:] (名) 陶製の容器で、下着類を水につけて洗濯するのに用いた。主として女性用の下着類を洗うのに用いた。直径約30センチの円形で、深さ約10センチの容器。例、ミジクブ<sup>1</sup>サーナ ナ<sup>1</sup>ー<sup>1</sup>ト<sup>1</sup> ビキドゥムヌ<sup>1</sup> キンカー イルナ<sup>1</sup>ダー

[midʒikubusa:na na:to bikidumunu kiŋka: ʔiruna da:] (ミジクブサーなんぞに男の着物類を入れるなよ)。

1 ミナ [mina] (名) ニシキウズ科、和名サラサバテイ。総称。高セ貝ともいう。ビキミナ [bikimina] (「男ニナ」の義か。高セ貝)と、ミー<sup>ニ</sup>ミナ [mi:mina] (「女<sup>ニ</sup>」の義か。広セ貝のこと)の二種がいる。昔は貝ボタンの原料として売れた。鳩間島を囲む干瀬のどこにでもいる。だいたい高セ貝と広セ貝がカップルで棲息している。高セ貝がやや大きく、形状も美しい。美味である。煮て、殻底部をコツコツと叩くと中身が出てくる。それを引き出すと、腸の部分までとり出すことができる。例、ビキミナーヤ マイ<sup>ニ</sup>ヤーン<sup>ニ</sup>アリ ダイユン<sup>ニ</sup> タカ<sup>ニ</sup>ー カーサリ<sup>ニ</sup> [bikimina:ja maija:n ʔari daijun taŋka:ka:sariŋ] (高セ貝は大きくもあり、値段も高く売れる)。

ビキミナ [bikimina] (名) 和名サラサバテイ、高セ貝ともいう。

ミュートウ<sup>ニ</sup>ダク [mju:tu-daku] (名) 「女夫、夫婦ダコ」の義か。一般に大きなタコで、一箇所<sup>ニ</sup>に二匹、ビキタク [bikitaku] (雄たこ)とミー<sup>ニ</sup>タク [mi:taku] (雌たこ)が対をなして棲息していることからいう。例、ユナ<sup>ニ</sup>ヤナナ ミュートウ<sup>ニ</sup>ダク<sup>ニ</sup> ヌ フタツカラベ<sup>ニ</sup>タン [junujanana mju:tu-dakunu ŋutakkara be:taŋ] (同じ穴に夫婦だこが二匹いた)。

ミリキン<sup>ニ</sup>グ [mirikiŋgu] (名) メリケン粉。輸入品の小麦粉。昔は<sup>ニ</sup>ムン (mun) (麦)をイソーシ [ʔiso:ʃi] (石臼)で碾いて自家用の小麦粉を作った。麦を煎って石臼で碾いて作った粉は、ユナ<sup>ニ</sup>ク [junaku] といった。ユナクに黒砂糖を削って混ぜると美味であり、「おやつ」として食した。茶碗に入れてもらったユナクを、ガジマルヌ・パー [gadʒimarunu-pa:] (榕樹の葉)で掬って食べることは子供の喜びの一つであった。

1 ミンスブ [minsubu] (名) 「耳壺」の義か。壺。アバ<sup>ニ</sup>スブ [ʔabasubu] (油壺)も耳のある壺に食油を入れて保管したり、利用したりするものである。大小さまざまな壺があるがフ<sup>ニ</sup>カラジナ [ŋu:kara-dʒina] (桃椰子の髭繊維で編った縄)を網状に巻きつけて運搬に便利<sup>ニ</sup>ようにしてある。壺が互いにウツァ<sup>ニ</sup>スン [ʔuttsa:suŋ] (ぶつかりあう)ことがあっても破損<sup>ニ</sup>することがないように工夫してある。

ムチ [mutʃi] (名) 餅。餅の総称。ツス<sup>ニ</sup>ムチ [ssumutʃi] (白餅、法事用の餅)、アガムチ [ʔagamutʃi] (赤餅、祝儀用の餅)、キールムチ [ki:rumutʃi] (黄色餅)、<sup>ニ</sup>バタムチ [batamutʃi] (餡の入った餅)、アン<sup>ニ</sup>ムチ [ʔammutʃi] (餡食)、バサン<sup>ニ</sup>パームチ [basampa:-mutʃi] (芭蕉の葉餅)、プール<sup>ニ</sup>ムチ [pu:ru-mutʃi] (豊年祭の餅)、フチャギ [ŋutʃagi] (十五夜餅)、フカン<sup>ニ</sup>ガイ [ŋukangai] (十五夜の餅)などがある。

ムチマイ [mutʃimai] (名) 糯米。ムチマイヌ<sup>ニ</sup>イー [mutʃimainu-ʔi:] (糯米の御飯)はソ<sup>ニ</sup>ッコー [sokko:] (焼香)などの法事の時に、盛り御飯のために炊飯された。また、

お盆（ソー<sup>1</sup>ラン [so:raŋ] <精霊>）のときにも炊飯された。

ムチマイヤ<sup>1</sup> ミジ<sup>1</sup>ナ シキ<sup>1</sup> フクラシティ<sup>1</sup> クー ピキティ<sup>1</sup> ムチ<sup>1</sup> スク<sup>1</sup>ロー  
 ッタ [mutʃimaija midʒina ʃiki Φukurafiti ku: pikiti mutʃi sʉkuro:tta]（糯米  
 は水に漬けてふやかして、粉に碾いて餅を作られた）。

ムチヌミー<sup>1</sup>ス [mutʃinumisu]（名）餅で作った味噌。豊年祭などに作るバサン<sup>1</sup>パー  
 ムチ [basampa:-mutʃi]（芭蕉の葉の餅）の食べ残ったのを集めてコージ [ko:dʒi]（麴）  
 をつくり、それで作った味噌。マイヌミー<sup>1</sup>スと同様、菓子代用の副食品となった。甕に  
 詰めておき、ときどき酒を振りかけておくので酒の味がしみこんでおり、大人たちのおや  
 つとして食されていた。高級な大人のおやつ（副食品）であった。

ムヌスコール [munusʉko:ru]（名）食事の準備。炊事。アサ<sup>1</sup>ボン・スコール [ʔasabon-  
 sʉko:ru]（朝食の準備）、<sup>1</sup>アシ・ス・コール [ʔafi-sʉko:ru]（昼食の準備）、ユー<sup>1</sup>ボ  
 ン・スコール [ju:bon-sʉko:ru]（夕食の準備）ともいう。グイユー<sup>1</sup> ムヌスコールン  
 サムティ ヤーマー<sup>1</sup>リ セー<sup>1</sup>ティ アークター [guiju: munusʉko:run samuti ja:-  
 ma:ri ʃe:ti ʔa:kuta:]（まあ、食事の準備もしないで他家を回って遊んでいたのか）。

ヤー<sup>1</sup>サン [ja:san]（形）空腹である。ひもじい。ヤー<sup>1</sup>サナルン [ja:sanaruŋ]（ひもじ  
 くなる）、ヤー<sup>1</sup>サカー [ja:saka:]（ひもじかったら）、ヤー<sup>1</sup>サ・ピン [ja:sa-piŋ]（ひ  
 もじい時）、例、ヤー<sup>1</sup>サカー <sup>1</sup>ドゥーシ イー<sup>1</sup>ヤ スコーリ ツファイ<sup>1</sup>バ [ja:saka:  
 du:ʃi ʔi:ja si:ko:ri ʃfai-ba]（ひもじかったら、自分で、ごはんを作って食べなさい  
 よ）。ヤー<sup>1</sup>サマーサ [ja:sa-ma:sa]（連語）ひもじいときは何でもおいしく感じられる  
 こと。

ヤキ<sup>1</sup>ムヌ [jakimunu]（名）焼き物、陶器類一般を指す。<sup>1</sup>マカル・ドング [makaru-  
 dongu]（お碗類）、カン<sup>1</sup>ビン [kambin]（鉢子）、サカシキ [sakaʃiki]（盃類）などを  
 いう。例、ヤキ<sup>1</sup>ムノー ゴラー<sup>1</sup>ヤ ウキ<sup>1</sup>ナーラ カイオー<sup>1</sup>ツタ ナー<sup>1</sup> [jakimu-  
 no: go:ra:ja ʔukina:ra kaio:tta na:]（焼き物類は多くは沖縄から買ってこられたよ  
 ねえ）。

<sup>1</sup>ヤッコン [jakkon]（名）①「薬罐」の義。湯沸かしのこと。鉄製の薬罐が導入される以  
 前は、<sup>1</sup>サーブラ [sa:bura]（法螺貝の殻で作った湯沸かし）、<sup>1</sup>ブラヤッコン [bura-  
 jakkon]（法螺貝の薬罐）を利用していた。②転じて男性性器の陰囊、フグリに対してい  
 う。湯を注ぐ様が、排尿作用の形態に類似することから命名されたものであろう。

例、<sup>1</sup>ヤッコンナー ユー<sup>1</sup>ヤ アン<sup>1</sup> [jakkonna: ju:ja ʔaŋ]（薬罐に湯はあるか）。

ヤドゥン<sup>1</sup>バレー [jadumbare:]（名）和名サソリガイ。フシデサソリガイも同じ。

長さ約14～15センチ、巾約10センチで貝殻の突起が数本、鉤状に曲がる。身は煮て食する  
 と美味である。形状の特異さから、魔除の力があると信じられており、よく豚舎などに吊

吊しておいた。また竈の上などに吊して、自在鉤の代用として利用した。例、ヤドゥン<sup>1</sup> バレー サイ シキ<sup>1</sup>ルカー ヤナ<sup>1</sup>ムノー ペーラ<sup>1</sup>ヌ [jadumbure: sai ſj̄kiruka: janamuno: pe:ranu] (サソリ貝《ヤドゥンバレー》を吊しておくで魔物は入らない)。鳩間島の後方のピー [pi:] (干瀬)や<sup>1</sup>イノー [ʔino:] (礁内湖)のウール [ʔu:ru] (枝珊瑚)の中に多く棲息している。いつでも、どこでも漁獲することができる。

<sup>1</sup>ヤマ [jama] (名)「機器」の総称。人工的に工夫された器具、機械類をいう。ウシヌ<sup>1</sup>・ヤマ [ʔuſinu-jama] (鋤)、<sup>1</sup>カマイ・ヤマ [kamai-jama] (猪を捕獲する仕掛)、カシカキ<sup>1</sup>・ヤマ [kaſikaki-jama] (杵糸を掛ける器具)、<sup>1</sup>ヤマ [jama] (糸車。杵糸をフダ [Φuda] 《管、竹管》に巻いたり、<sup>1</sup>スクイ [sykui] 《糸籠》より紡いだ糸を撚って<sup>1</sup>シミ [simi] (爪)といわれる針金につけた竹管に巻きとるのに用いる器具)などがある。

ヤマ<sup>1</sup>ウン [jama-un] (名)扇形をしたやまのいも。和名ジネンジョ。ヤマイモ科の多年性蔓草の根茎。西表島船浦や上原あたりで栽培していた。例、ウイバルヌ カイクンマーラ<sup>1</sup> ナー ヤマ<sup>1</sup>ウン スク<sup>1</sup>リ オー<sup>1</sup>ッタン [ʔuibarunu kaikumma:rana: jamaun syku-nari ʔo:ttan] (上原の開墾地あたりにはヤマイモを栽培しておられた)。

<sup>1</sup>ユー [ju:] (名)湯。アチ<sup>1</sup>ユー [ʔatʃi-ju:] (熱い湯、熱湯)、ピーリ<sup>1</sup>・ユー [pi:ri-ju:] (「冷え湯」の義。ぬるま湯)、例、ナチヌ<sup>1</sup> アツァピンマ ヨー<sup>1</sup> アチーアチー<sup>1</sup>シ ユー<sup>1</sup>バ フカ<sup>1</sup>シティ ヌムバル ドウクガイ<sup>1</sup>シ <sup>1</sup>ナルツォー [natʃinu ʔatsapimma jo: ʔatʃi: ʔatʃi:fi ju:ba Φykaʃiti numubaru dukugaiʃi narutso:] (夏の暑い時にはねえ、熱熱と湯を沸して飲んだ方が毒がえしになるってさ)。

ユッキ [jukk̄i] (名)「よき」のこと。材木削り用の小型の手斧。大工仕事に用いる。イシユッキ [ʔiʃi-jukk̄i] (石斧)は石工が石材を削ったり、石垣を積み上げる際に石を削り取ったりするのに用いる工具。ユッケー<sup>1</sup>マ [jukke:ma] (小さな手斧)。例、ユッキ<sup>1</sup>シザイ<sup>1</sup>ギー キジミラン<sup>1</sup>ノーレー [jukk̄iʃi dzaigi: kidzimiranno:re:] (手斧で材木を削ってみないか)。

ユナカ<sup>1</sup>・イー [junaka-i:] (名)夜食。夕食後、一仕事あるときは、午後11時頃に夜食をとることがあった。これをユナカ<sup>1</sup>・イーという。鰹船が大漁して夕方に帰港すると、製造工場では、煮こみ、バラ抜き、バイカンがけ等の仕事で夜業が続いた。例、<sup>1</sup>ユベータイローシティー<sup>1</sup> ユナカ<sup>1</sup>イー ツファイティ<sup>1</sup> ガルン<sup>1</sup>ケン シグトゥ<sup>1</sup> スタ<sup>1</sup>ダー [jube: tairo:ʃiti: junaka-i: ʔfaiti garunken ʃigutu ʃytada:] (昨夜は大漁して、夜食をとって夜明けまで仕事をしたよ)。

ユナーミナ [juna:mina] (名)ソデガイ科、和名マキガイ。殻は厚い。表面は茶色がかった色を示す。殻口の内側は黒、外側はオレンジ色を示す。鳩間島の西海岸、屋良の海岸

の砂地や、東海岸の浅い海底砂地に棲息している。普通2～3月頃によく出てくる。煮て中身を抜き取り、汁に入れて食したり、酢のものにして食した。美味である。例、ユナーミナ<sup>1</sup> プサイクー デイー [juna:mina pusaiku: di:] (ユナミナを拾ってこようよ)。  
 ユナ<sup>1</sup>ク [junaku] (名) 小麦を炒って石臼で碾き、麦粉としたもの。はったいこ。麦こがし。これに黒糖を飽で削ったものを混ぜて食した。美味である。カイ<sup>1</sup>キ [kaiki] (お皿)に盛ったものや、<sup>1</sup>サバン [sabaŋ] (茶碗)に盛ったものをガジ<sup>1</sup>マル [gadʒimaru] (榕樹、ガジュマル)の葉をスプーンの代りに使用して食した。大口で食べるとむせ返ることがあった。老人は水に溶かして食べた。老人たちのお茶請にも、子供のおやつにも好まれた。

ユー<sup>1</sup>ボン [ju:boŋ] (名) 夕食。「ユー・ウバニ」の義か。「飯翁班尼」(『琉球館訳語』  
 飲食門の項参照)。夕方の6時頃、畑から帰り、掘った芋を<sup>1</sup>ティル [tiru] (箆)に入れて海辺で洗い、泥を落とし、シンマイ<sup>1</sup>ナビ [ʃimmainabi] (四枚鍋)という大鍋に入れて煮た。ユー<sup>1</sup>ボンジブン [ju:bon-dʒibuŋ] (夕食時分)は従って午後8時頃になるのが普通であった。例、アバティ ユー<sup>1</sup>ボン バカシ ツファーシ [ʔabati ju:bom bakafi ʔfa:ʃi] (早く夕食を炊いて、食べさせなさい)。

ユラスン [jurasuŋ] (動) 竹製の篩で糲やゴミを除去するために、両手でゆり動かすこと。  
 ユラサヌ [jurasanu] (篩でゆすらない)、ユラシ<sup>1</sup>・プサン [juraʃi-pusaŋ] (篩でゆすり  
 たい)、ユラシタン [juraʃitaŋ] (篩でゆすった)。例、ユラシ<sup>1</sup>シ ユラス<sup>1</sup>カー アラム<sup>1</sup>トー  
 ナンククル ナカー<sup>1</sup> アツァ<sup>1</sup>マルン [juraʃi-ʃi jurasu-ka: ʔaramuto:  
 naŋkukuru naka: ʔatsamaruŋ] (篩でゆすと糲は自然と中の方へ集まってくる)。

ヨーンバイ [jo:mbai] (名) 遅き夕餉。「宵・ウバニ」の義か。ダイ<sup>1</sup>ケヌアー<sup>1</sup>ヤプシ  
 [daikenu-ʔa:ja-puʃi] (「大工家のお父さん星」の義、宵の明星のこと)が出て後、畑  
 から帰るのが働き者と言われたので、働き者の母親や女たちは夕食の準備が遅かった。そ  
 んなときは、利発で働き者の子供がウンアライ [ʔuŋ ʔarai] (芋洗い)をし、夕飯を煮、  
 オー<sup>1</sup>ヌ・イー [ʔo:nu-i:] (豚の飯)を煮て手伝った。

ノーナ・ジル [ʔn:na-dʒiru] (名) 「空汁」の義。汁の中に入れて煮るべき魚や肉などの  
 ないおつゆのこと。冬期の悪天候が続くと出漁できないので魚が獲れないときに発せられ  
 ることば。例、ノーン ナーン<sup>1</sup>バ<sup>1</sup>メー ノーナジルンツァン<sup>1</sup> バカシ<sup>1</sup> ヌミ<sup>1</sup>サリル  
 [no:n na:mbe me: ʔn:na-dʒiruntsam bakafi numisariru] (何もないから、もう  
 空汁でも炊いて、飲まないといけない)。

ンガーン [ʔŋga:ŋ] (形) 苦い。ンガ<sup>1</sup>ナ [ʔŋgana] (にが菜)や、ナツァーラ [natsa:ra]  
 (海人草)などの苦味を表わすことば。ンガナー<sup>1</sup>ヌ [ʔŋga:na:nu] (苦しくない)、ン

ガー<sup>1</sup>ナルン [ʔŋga:naruŋ] (苦くなる)、ンガー<sup>1</sup>カー [ʔŋga:ka:] (苦かったら)、ンガ<sup>1</sup>フチ [ʔŋgaΦutʃi] (苦口、苦言、罵詈雑言)、ンガフチ<sup>1</sup>ル [ʔŋgaΦutʃiru] (苦薬) などがある。例、クヌ フチ<sup>1</sup>ロー ンガー<sup>1</sup>ン [kunu Φutʃiro: ʔŋga:ŋ] (この薬は苦い)。

ンガフチ [ʔŋgaΦutʃi] (名) 「苦口」の義。苦言を言う人、罵詈雑言を言う人、垂口を言う人に対していう。

例、クンザー ンガ<sup>1</sup>フチ ヤルダ<sup>1</sup>ヨー クビッチ<sup>1</sup>ヌ<sup>1</sup> ムンユン ヌンガー<sup>1</sup>ラサ<sup>1</sup>ヌ [kunduza: ʔŋgaΦutʃi jarundajo: kubittʃinnu munjuŋ nuŋga:rasanu] (こいつは苦言を言う人だから、こればっちのことでも許さない、見逃さない)。

ンガフチ<sup>1</sup>ル [ʔŋgaΦutʃiru] (名) 薬の苦いもの。「苦薬」の義。ンガ<sup>1</sup>ナー [ʔŋgana:] (苦菜) は腹痛に効くとして家庭菜園に常に植えていた。胃腸薬の効能をもつ。フチ<sup>1</sup>パー [Φutʃimpa:] (よもぎ、蓬) は、葉をダイ<sup>1</sup>パー [daipa:] (摺鉢) に入れて摺り、汁液を解熱剤として飲ませた。苦いので子供には黒糖を少量加え、苦味をおさえて飲ませた。ナツァ<sup>1</sup>ラ [natsa:ra] (海人草) は回虫駆除剤として煎じて飲ませる苦い薬であった。

ンバイル [ʔmbairuŋ] (動) 傷やおできなどが特定の食物をとることにより化膿が進むこと。

ンバウン [ʔmbauŋ] ともいう。ンバイラヌ [ʔmbairanu] (化膿しない)、ンバイティ [ʔmbaiti] (化膿して)、ンバウタン [ʔmbautan] (化膿した)、ンバーヌ [ʔmba:nu] (化膿しない)、例、イズヌ<sup>1</sup> ナマ<sup>1</sup>シ ツファイティル<sup>1</sup> アシ<sup>1</sup>ブ ンバーシ<sup>1</sup> シケー [ʔidzunu namaʃi ʔfaitiru ʔaʃibu ʔmba:ʃi ʃike:] (魚の刺身を食べておできを化膿させてある)。

ンブ<sup>1</sup>スン [ʔmbusuŋ] (動) 蒸す。甑などに食物を入れて蒸気で蒸しあげること。甘藷を煮るとき、甘藷の上にナカ<sup>1</sup>フタ [nakaΦuta] (「中蓋」の義、芭蕉の葉などを敷いたもの) をして、その上に餅や蒲鉾などを置いて蒸すことにもいう。これは夏場の食中毒を防ぐ効果があった。ンブサ<sup>1</sup>ヌ [ʔmbusanu] (蒸さない)、ンブ<sup>1</sup>シティ [ʔmbuʃiti] (蒸して)、ンブシ<sup>1</sup>プサン [ʔmbuʃipusan] (蒸したい)、ンブシ<sup>1</sup>タン [ʔmbuʃitan] (蒸した)。

ンブシ<sup>1</sup>・ムヌ [ʔmbuʃi-munu] (名) 「蒸し物」の義か。煮物の一種。一旦煮たところの魚の大きな切身や大根、パパイヤ、イモ、タコ、蒲鉾などを蒸籠に入れて蒸し煮したもの。大きな行事のあるとき、多数の人を招待する祭祀などの際に作られる料理。行事食の一つ。

ンブ<sup>1</sup>サー [ʔmbusa:] は、「蒸し煮した料理」の意。大味なるをもって良しとする。

ユブン [jubuŋ] (動) 液状の食物を吸い込むように口中に入れる。吸う。ユバヌ [jubanu] (吸わない)、ユビティ [jubiti] (吸って)、ユビ<sup>1</sup>プサン [jubipusan] (吸いたい)、ユブタン [jubutan] (吸った)。例、クヌ カイヤ<sup>1</sup> イツァ<sup>1</sup>ンダー ンメー<sup>1</sup>ナー

ユベ<sup>1</sup>ティ ツファイバ [kunu kaija ʔitsa:nda: ʔmme:mana: jube:ti ffaiba] (このお粥は熱いから、少しずつ、吸いながら食べなさい)。

ンボ<sup>1</sup>マ [ʔmbo:ma] (名) タカラガイ科、和名ハナマルユキ。長楕円形で、やや大きめの鶏卵大に成長する。茶褐色に黒の斑点があり、腹部は白色を呈する。形が小牛のそれに似るところから命名されたものという。昔は網の重しとして用いられた。干潮時に、干あがった岩礁の上、またはウール(珊瑚)の上に棲息している。これらは鳩間島では食べなかった。例、ンボ<sup>1</sup>マ<sup>1</sup>ヌ クシ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup> アナ<sup>1</sup> ピッ<sup>1</sup>キティ アン<sup>1</sup>ヌ ウムシ ソ<sup>1</sup>ッ<sup>1</sup>タ [ʔmbo:manu kuʃina ʔana: pikkiti ʔannu ʔumuʃi sotta] (ンボ<sup>1</sup>マの背の方に穴をあけて、網のおもしにされた)。

ンマ<sup>1</sup>ン [ʔmma:n] (形) おいしい。ンマ<sup>1</sup>ナ<sup>1</sup>ヌ [ʔmma:na:nu] (おいしくない)、ンマ<sup>1</sup>ナルン [ʔmma:naru] (おいしくなる)、ンマ<sup>1</sup>カー [ʔmma:ka:] (おいしかったら)、ンمامヌ [ʔmmamunu] (おいしいもの)。例、マナ<sup>1</sup>マジブヌ<sup>1</sup> タコーイッケン<sup>1</sup> ンマ<sup>1</sup>ン [manamadzibunnu tako: ʔikkem ʔmma:n] (今頃の蛸は、非常においしい)。タコー<sup>1</sup> カムカー<sup>1</sup> カム ア<sup>1</sup>シドゥ<sup>1</sup>ンマ<sup>1</sup>ナル [tako: kamuka: kamua:ʃidu ʔmma:naru] (蛸は噛めば噛むほどにおいしくなる)。