

大井川流域民俗語彙

はじめに

野 本 寛 一

民俗語は言葉のみのもではなく、当然のことながら民俗事象・民俗実態を背負うものである。民俗語彙・民俗語集は方言集とは異なり、また、概念を共通語として民俗事象を要約的に叙述する民俗辞典、民俗事典とも異なる。方言・方名的な標示民俗語をたぐることによって民俗事象が姿を現わすはずのものである。一方、こうした民俗語が、不明、曖昧だったこの国の言葉についてはその原義や概念を明確に浮上させることもある。「民俗語集」(民俗語並びにその集積)については『日本民俗大辞典』(二〇〇〇・吉川弘文館)の当該項目に関する古家信平氏の的確な解説がある。ここでは、それをふまえた上で、新たな視角の若干を示す。それは、生活・生業要素にとともなう甚だしい民俗変容や、生活・生業要素の消滅と民俗語彙とのかかわりである。

柳田國男監修・財団法人民俗学研究所編著の『総合日本民俗語彙』が刊行されたのは昭和三〇年(一九五五)のことだった。それは高度経済成長期直前のことである。その後、すなわち高度経済成長のもたらす激動の中で消えていった生業の要素・変容した生活様式は数知れない。その消滅と変容の民俗を詳細に記録しておくべきだったのである。一つの生業要素の消滅・変容は、多大な関連民俗の消滅であり、かかわる語彙の消滅は、この国に生きていた言葉の消滅でもある。

遅きに失した嫌いはあるが、ここに改めて民俗語、民俗語彙の価値とその重みを見つめ直さなければならぬ。試みとして、ここでは静岡県を流れる大井川、その流域の民俗語・民俗語彙をとりあげる。

民俗語彙に関してはもう一つ地域性と時間性について考えておきたい。民俗語彙は伝承の地域性という線引きのむつかしい枠組について考えるべきであり、かつ、その地域でその民俗語がどの時代に機能していたかという時間性も問われる。この二つの枠を跳び越えて、特定の民俗語に絶対性や一般性を与えることはできないはずである。この点に注目し、ここではとりあげた民俗語が伝承された地と、その伝承者即ち、筆者が直接聞きとりを行った話者の氏名とその生年を記すという方法を試みた。このことは当該民俗語が、どこで、いつごろ生きていたのかを明らかにしてくれる。伝承地域、活用地域や活用時代の振幅に厳しい線をはきく方法はさらなる調査や既出の文献との比較に求めるしかない。

大井川は静岡県内を流れる閉塞谷河川である。赤石山脈の間ノ岳（三一八九[㍿]）の南斜面を水源として三五の支流を合わせて駿河湾に注ぐ。延長は一六八[㍿]に及ぶ。ここに収載した民俗語彙は、静岡市葵区に属する旧井川村域、榛原郡川根本町、島田市、藤枝市旧大州村域、焼津市旧大井川町域、榛原郡吉田町、さらに大井川流域と深いかかわりを持つてきた浜松市天竜区春野町川上、藤枝市蔵田などの伝承によった。

民俗世界は、一つの川の流域という語句で容易に括ることができるものではない。上流域と下流域では生活環境も生業環境も大きく異なり、生成伝承される民俗も様々なちがいを見せる。民俗語・民俗語彙にはそれらがしっかりと刻みこまれている。

凡例

1・とりあげた民俗語の見出しは片仮名表記ゴチック体とする。

- 2・見出しの民俗語は単語を基本としたが、一部には連語表示、文節・連文節表示をしたものもある。
- 3・収載民俗語彙の整理・配列は二つの基準によっている。第一は、大井川流域で一定数のまとまりを持つ分野の語彙群を分類民俗語彙的に一括し、五〇音順に配列したもので、それは、「農業の中の焼畑」―「農・焼」と略記、「狩猟」、―「木材伐出と河川流送」―「伐出」または「流送」と略記、農業の中の茶業―「農・茶」と略記、「年中行事」―「行事」と略記、「食」などである。第二として、その他の諸分野は個々の語数が一定語群に及ばず、語数が少ないので多くの分野を一括して五〇音順に配列した。
- 4・見出し語の下の「」内には私見にもとづく分類部門を示した。「農業の中の稲作」―「農・稻」と略記、「農業の中の畑作(定畑)」―「農・畑」と略記した。現実の生業構成には複合要素が多い。その要素をここでは諸業とし、特定の技術で年間を通す職人のごときは諸職とする。この報告における諸業の中には「炭焼」「諸・炭」と略記、「紙漉」「諸・紙」と略記、「養蚕」「諸・蚕」と略記、「曲物製造」「諸・曲」と略記、「養鰻」「諸・鰻」と略記、などがある。「人生儀礼」の中には葬送・婚姻などがあり、これは「人・葬」「人・婚」などと略記した。従来の民俗語彙分野の中に「環境」はなかったがここでは環境をとりあげた。「社」と示したものは共同作業、交換労働などを含む社会生活全般に及ぶ。これまで記してきた分類項目以外に収載語の分類表示に使用したものは、「衣」「住」「食」、食についてはそれにかかわる民具について「食・具」と示した。生物の中には動植物があり、樹木・蔓・哺乳類・昆虫など様々ある。「生・木」「生・蔓」「生・哺乳」「生・昆」などと略記した。「交通」「交易」は「交通」「交易」とした。他に人体を使った物の担ぎ方や、身体を使った計測法などもあるがこれらは「身体」とした。「採集」や「産育」などもある。収載語の分類については、厳密に言えば範疇の矛盾を含むものもある。例えば「採集」の項に入れたものに食素材もあり、衣の素材もある。「食」「衣」に入れることも可能であるが、ここでは便宜上の分類をしている。

5・叙述の中に若干の考察を加えたものもある。

6・関連項目は↓印の後に示した。

7・大井川流域の民俗語彙として未収録のものも多いが紙幅の関係で割愛した。

一・農業―焼畑

アトラトル 「農・焼」 蕎麦・粟は種蒔きをした後、手および唐鍬で薄く土をかけ、整理する。傾斜地である焼畑地では、種蒔き↑上から下へ、うない↓下から上へ、跡取り↑上から下へと進めた。跡取りをナリキ（粗略）にやると生えが悪いと伝えた（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）

アラク 「農・焼」 大井川流域では焼畑輪作の一年目をこう呼ぶ。川根本町坂京や島田市笹間上ではアラキという。語源はアラアケ（新明け）だと考えられる。二年目をカワシ・カーシと呼ぶ地が多い。三年目はクナと称するが、これは「来勿」の意で、原初、輪作を三年目で終えていたことを考えさせる。四年目は、フルツパタ（梅地）・フルコ（坂京）・フツチロ（古代の意・平田）・フツパタケ（井川閑蔵）など「古」を以って称される例が目だつ。四年目は地が深くなっているのでシマイモ・ヤマイモと呼ばれる蕺味の強い里芋を栽培したムラが多く、他に荏胡麻も栽培された。井川地区にはエッコヂという呼称もある。大井川流域での最も長い輪作例は島田市笹間上栗原の成瀬治宣さん（明治二二年生まれ）が実践したもので、それは六年だった。一年次Ⅱアラキ・稗↓二年次Ⅱカワシ・小豆↓三年次Ⅱクナ・稗または粟↓四年次Ⅱコグナ・稗↓五年次Ⅱイモヂ・シマイモ、弘法黍↓六年次Ⅱフルイモヂ・シマイモ、弘法黍、大根―。焼畑への依存度の高さがよくわかる。

エッコヂ 「農・焼」 焼畑四年目に荏胡朝麻を栽培する場合、その焼畑地をこう呼ぶ（静岡市葵区田代・滝浪文人・

大正六年生まれ)。

カコ 「農・焼」 定畑や焼畑の作物につく猪を除けるために燻くわんすもの。長さは藁の丈、中心にボロ木綿を綯いとった火網を入れ、その周囲に稗ひらを搗いた時の糠ぬかを入れる。周囲を稲藁で囲み、四箇所を固く縛る。点火して一晩中燻しておく(島田市川根町雲見・宮脇まき・明治三八年生まれ)。

キツツケ 「農・焼」 焼畑で作物栽培ができる山地の上限、垂直限界のこと。キツツケは地質・地形・日照条件などによって異なり、静岡市葵区小河内の望月藤三郎さん(明治四二年生まれ)の山では一四〇〇呎、田代の滝浪久衛さん(大正一三年生まれ)の山では一二〇〇呎がキツツケだった。田代の滝浪作代さん(明治三九年生まれ)は別に、「ミンミンゼミが鳴くところまでは焼畑ができる」と語った。キツツケとは、「伐り付け」の意と考えられる(静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ)。

キリヂ 「農・焼」 どんなに茂つていても・先祖が一旦伐採して焼畑輪作した地のことをこう呼ぶ(川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ)。

クタシ 「農・焼」 焼畑を荒らす猪防除の方法。猪の内臓を腐らせたものを蒲鉾板ほどの板に塗りつけ、それを尺五寸ほどの竹の先に吊るして焼畑の周囲に立てる。クタスは「腐らせる」の古語でもある(静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ)。

クド 「農・焼」 焼畑地の一面に設けた穀物の脱粒場、コナシ場のことで約二間四方ほどの広さで、なるべく平らなどころを選んだ。下方と両横を籬を立てて囲み、脱粒の飛散を防いだ。クドに籬を敷き、七・八人が円座となり、蕎麦束などを右回しに送りながら共同作業をした。これをウラタタキと呼んだ。穀束のウラ(先)を叩くことからの呼称である。叩く用具はオオと呼ばれる棒である(島田市川根町笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ)。

コウカケサシコ 「農・焼」 焼畑にかかわる作業をする際、焼畑地が傾斜地であるため、落下してくる石から足の

甲を保護するためにつける甲掛け足袋の一種。履き古した足袋の甲の部分から前を生かして切り、そこに刺し縫いをする。足の中指を通すチー（小さな糸輪）をつけ、甲の部分から足のヒラをまわして上で括り、また甲から踝の後方をまわして前で括る二本の紐をつけた（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治二二年生まれ）。

サクハタゴヤ 「農・焼」 焼畑の出作り小屋のことをこう呼ぶ。播種期・収穫期には家族で長期間泊りこんだ。小屋には山の神、秋葉札などを祀った（川根本町長島・滝口さな・明治一七年生まれ）。

シツグネ 「農・焼」 焼畑地の一番上の部分をカシラ、一番下の線をシツグネと呼んだ。尻クネ、すなわち尻境の意である（静岡市葵区田代・望月伊作・明治四二年生まれ）。

シマイジマイノヘーゴナ 「農・焼」 ヘーゴナとは稗粉のことで、白で搗きはたいて粉化する。シマイジマイとは終い終いの意で、焼畑作物の収穫を終えて出作り小屋を閉じて里へ下ることを意味する。この日、稗のハタキ粉と稗の団子を小屋の山の神に供え、稗粉を里へのみやげにした。川根本町犬間では重箱一杯ずつ近所に配り、静岡市葵区閑蔵では稗の粉をニギリゴナと称し、山の神に供えてから里に下った。近所へは稗の粉を洗紙の袋に入れて藁で縛って配った（川根本町長島・滝口さな・明治一七年生まれほか）。

シモ 「農・焼」 焼畑の周囲に杭を打って綱を張り、そこに人の汗のしみた衣類や布を点々と吊るして人の臭いで猪・鹿除けにする。シモとは「締め」の変化である（静岡市葵区小河内・望月繁福・明治三二年生まれ）。

シリヒサリヤキ 「農・焼」 焼畑の火入れは斜面の上方から下方へと焼き進める。こうするとじつくりと焼けてよい。後退りの意である。逆に、下から上へのオッタテビは火が走って表面だけ焼け、かつ延焼の危険性もある（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治二二年生まれ）。

シムムグリ 「農・焼」 焼畑輪作四年を終えた後二〇年前後休閑させ、再度輪作ができるように草木が繁っている焼畑適地をこう呼ぶ。「新割り」の意と考えられる（静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ）。

ズツバイ 「農・焼」 石をより遠くまで投げるための投擲綱。麻またはシナノキの内皮で纏った四尺の綱の真中に、石を入れるための椀状の苞はこをつける。例えば焼畑作物を荒らしている猿に向かつて石を投げる時に使う。椀状の部分に石を入れ、綱を二つ折りにした状態で綱の両端を片手で持って遠心力を応用してズツバイを振り回わし、狙いをつけて綱の一端を離すと石が飛んでゆく（川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

セイロウ 「農・焼」 稗の穂を貯蔵するための板組み、材は樅で、幅一尺、長さ一間、厚さ一寸の板を四枚組み、固定して中に稗の穂を踏み込む。板組を上を重ねてゆく（川根本町池の谷・大村真一・明治三六年生まれ）。

タナフルイ 「農・焼」 浅間さんの楳が咲きそめたらヤマノボリ」という自然暦がある。この山登りは、焼畑での稗。粟の種蒔き作業を目的として半月以上の泊まりこみをするために出作り小屋に出発することを意味する。稗・粟の種は、手の平の広さに五粒落ちるように蒔く。タナフルイとは、種蒔き終了の祝いで、稗・粟の種の残りをふるって、それを粉化し、またモロコシ・米なども粉にして練り、小豆餡を入れて包み、さらに朴の葉に包んでから蒸し、神仏に供え、家族も食べた（静岡市葵区井川・長島角太郎・明治三四年生まれ）。

チゴミガキ 「農・焼」 焼畑予定地伐採後、熊手と鎌を使って地面の古い落葉や小枝を起こして乾かすこと。地芥播きの意（川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

ツクリュー 「農・焼」 焼畑を拓いて作物栽培が可能の山地とのことをこう呼ぶ。作り生つくひの意である。（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

ツモツキ 「農・焼」 原生林、二、三次林で五〇年〜三〇年の木の梢や枝をおろし、幹を樺立ち状態にすること。焼畑準備のためにこれを行う。大井川上流部から山梨県早川町奈良田にかけては木の枝を刈り込むことをツモルと表現する。ツモリ木の意である（川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

ツンボリヤキ 「農・焼」 積もり焼きの意で焼畑の焼け残りを集めて焼くこと。大井川流域ではヤキピロイと言う

地が多い（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

ナツヤブチ 「農・焼」 焼畑地にはナツヤブチとアキヤブチがあつた。ナツヤブチとは、夏伐り夏焼きで一年目にソバを作る焼畑、アキヤブチは、秋伐り春焼きで一年目にヒエを作る焼畑である。アキヤブチが比較的奥地の樹林であるのに対して、ナツヤブチは里に近い灌木混りの草地である。当地にはナツヤブチに榛の木を植える習慣があつた。五反歩に一〇本〜一五本植えた。榛の木の根には根粒菌があり、空中の窒素を固定化し、肥料効果をもたらした（島田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ）。

ハイツボ 「農・焼」 焼畑の火入れで焼け残つた木を集めて焼くことをヤキピロイという。ヤキピロイで焼いたところには灰がたくさんたまる。これを灰坪と呼んだ。灰坪のところは作が特別よくなる（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

ハダツクリ 「農・焼」 山地主から山地を借りて焼畑を行う小作型の焼畑。借用期間は四年間、これは輪作一回の期間に当たる。小作代の支払い方法は、現金、収穫物を納める、手間仕事で返す、などの形があつた。田代にはヒトハダアレ、フタハダアレという言葉がある。ヒトハダアレとは、四年の輪作後、二〇〜三〇年休閑させた山地を指し、フタハダアレとは輪作後六〇〜七〇年休閑させた地で、両者は当然木々の太さが異なっている。ハダとはハタの意で、山を焼畑として利用することを意味する。アレとはアラスの意で、焼畑地を畑地から山にもどす休閑期のことを山をアラスともいう（静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ）。

ヒガエリヤブ 「農・焼」 お盆前に伐つて八月末まで乾燥させ、二百十日に火入れをして蕎麦を蒔く焼畑を夏ヤブという。秋伐り春焼きは周囲が乾燥していて延焼しやすいので夕方火入れをするのだが夏ヤブは朝火入れをしてもよい。そして、その日のうちに種蒔きもできるので、これを日帰りヤブと呼ぶ（川根本町小猿郷・花島 弘・明治三九年生まれ）。

ヒミチ 「農・焼」 焼畑地の周囲につける防火帯。六尺平均の幅で、草や灌木を刈りはらった（浜松市天竜区春野町川上・高田角太郎・明治三四年生まれ）。

ホサキ 「農・焼」 焼畑地の境界を指す。火入れの際にはホサキ（火先）から火を入れる。火の安全を祈り、かつ、木々が黒く焼けるようにとの願いをこめてホサキの中央にクロモジの枝を三本立ててから点火する（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ホサキヲトル 「農・焼」 焼畑地の周囲に延焼を防ぐための防火帯を作ること。幅一間〜一間半範囲の草木を切り、又鍬でゴミをかき出し、土を出した（川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

ヘビオイ 「農・焼」 山作り（焼畑）地に火入れをする直前に、「今日は火を入れるによって蛇・兎は外に出よ」と大声でふれた（浜松市天竜区春野町川上・高田角太郎・明治三四年生まれ）。

ポンクリン 「農・焼」 径八寸、長さ一・二尺ほどの竹の中央の支点を固定し、両端がシーソーのように動くようにする。水を受ける端は斜めにそいである。もう一方の端はブリキ罐を叩くようにする。水を受け始め、一杯になるとこちらは低くなり、反対は高くなる。水がこぼれると反対側が下って音を打つて音を出す。一般にはこれをシオドシと呼ぶ。大井川流域では焼畑につく猪鹿除けに設置し、ポンクリンと呼ぶムラとドーヅキと呼ぶムラがある（川根本町長島・大石為一・明治三六年生まれ）。

ムラガリ 「農・焼」 焼畑の収穫前、害をもたらす猪を対象として集団狩猟を行った。平栗・小長井・坂京・桑野山から一戸一人ずつ出た。銃を持っている者は待ち場割りにしたがってマチバにつき、銃のない者は竹の棒を持ってそれで木を叩きつつ「ホイ」「ホイ」と叫びながら猪を追い出すセコを務めた。獲物の猪は解体後大釜で煮たが食べない者もいた（川根本町平栗・中沢金仁・明治三〇年生まれ）。一〇月、焼畑雑穀の穂が開始めるころ、日を定め、ムラじゅう総出で猪狩をした。関東大震災後猪が増えたのでムラ狩に力を入れた。当屋に集まり、大根を入れ

猪鍋を共食した（川根本町吉河内・吉川美智雄・明治三十九年生まれ）。

モンジャ 「農・焼」 クロモジのこと。焼畑の火入れに際して、上部の中央にクロモジの枝を三本立て、「秋葉大明神 この火を世の守り 火の守りにお守り願います」と三回唱えた。草木が燃えて黒くなりますようにという願いもこめられている（川根本町梅地・後藤定一・明治三三年生まれ）。

ヤイジモ 「農・焼」 焼畑作物に食書を与える猪防除法の様式。二寸四方の杉皮一枚の間にセリ科の川芎せんきゆうまたは牡の猪の毛を焦がしたものを挟んで長さ尺五寸ほどのスズ竹の先に刺し、これを焼畑の周囲に三尺間隔に立て並べる。臭気によって猪の侵入を防ごうとしたもので、人の髪の毛を焦がして使う例もある。ヤイジモとは、「焼き締め」の意と考えられる（川根本町長島・滝口さな・明治二七年生まれ）。

ヤキヒロイ 「農・焼」 焼畑で一旦火入れをして一通り焼いた後、燃え残った木を拾い集めて焼きなおすこと（静岡市葵区関蔵・金沢鶴太郎・明治二八年生まれ）。↓ツンボリヤキ

ヤブキリ 「農・焼」 焼畑予定地の木を伐つて準備すること。春焼き春焼きで稗を栽培する場合は前年の九月にヤブキリをした（川根本町長島・滝口さな・明治二七年生まれ）。

ヤマガイト 「農・焼」 焼畑地の出作り小屋の周辺に、定畑・茶畑などを拓く例があり、小屋を中心とした定畑・茶畑などのある空間をこう呼ぶ。山垣内の意で、サトガイト（里垣内）に対応する語である（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ヤモノボリドヨウ 「農・焼」 三月の彼岸過ぎの土用の日に、山作り（焼畑）の火入れをするために泊まりこみをする山の出作り小屋を目ざして里の家を出発すること（静岡市葵区関蔵・金沢鶴太郎・明治二八年生まれ）。

スンツクロ 「農・焼」 蕎麦の脱粒は、蕎麦束を、一番叩き、二番叩き、三番叩きと進めた。最後には蕎麦の莖ガラが山積みになった。子供たちはその莖ガラの中に入って遊び、これをスンツクロと呼んだ「単作ろ」の意だと考

えられる（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

二・狩猟

イヌガレ 「狩猟」 猟犬が羚羊の角や猪の牙の犠牲になって死んだ時、丁寧に埋葬すると、次の猟犬が育たないと言いつたえられた。死んだ猟犬はガレの上に置き、柴をかぶせる程度にした。井川には犬ガレと呼ばれる地がある。前の犬に就着して情をかけると次の犬が育たないというのである（川根本町梅地・筑地松己・大正一三年生まれ）。↓ガレ

イヌモドシ 「狩猟」 狩猟を終えて帰る時笛で犬を呼ぶ。藁藁または、イタドリの茎（空洞があり管状になっている）を笛として使う（高田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ）。

ウツデッポー 「狩猟」 ウツとは猪や鹿が通る獣道のことである。ウツデッポーは、焼畑を荒らす猪を捕獲するために、猪がウツを通ると銃が自動的に発射するように仕掛けた銃である。ウツに隣接する樹木の地上三寸ほどの高さにはットン蔓と呼ばれる蔓の一方を結びつけ、他の一方を銃の自動発射を招く装置に結びつける。猪がこの蔓（へツナと呼ぶ）に足を掛けると銃が自動的に猪を狙撃する装置である（川根本町長島出身・松原勝一・昭和二年生まれ）。

オコゼエンマ 「狩猟」 泊まりこみの猟を行っても全く獲物に恵まれない場合、ヨーニモライ（夕荷買）という呪術祈禱を行う。この祈禱で重要な働きするのがオコゼエンマである。オコゼエンマとは魚型の紙幣を切つてスズ竹に挟み、絶対に他人に見られない場所に立て、山の神にシヤチを願うというものである。オコゼエンマを立てて、他人に見えられた場合には、立てた者は二度とシヤチに恵まれないと伝えられている。オコゼエンマとは虎魚おこぜ絵馬のことで、スズダケに挟む魚型紙幣の魚は虎魚のことだったのである。猟師がオコゼ（乾燥魚）を以つて女性

山神に対して豊猟祈願をする例は柳田國男の『後狩詞記』をはじめとして、東北地方のマタギの間にも多々見られるところである。しかし、オコゼの絵馬というのはめずらしい事例である（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

ガングラ 「狩猟」 ニクヤマ（羚羊猟）の際羚羊が逃げ登る岩棚のこと（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

コミミジリ 「狩猟」 猪の耳の後をこう呼ぶ。ここを狙撃すれば猪は必ず死ぬ。サンマイノ前足の付け根、ササラボネノ項の骨を撃てばすぐに転げるが死なない（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治三十九年生まれ）。

ササグマ 「狩猟」 ムジナとも呼ばれ食肉目イタチ科の獣。アナグマのことをこう呼ぶ。岩穴にひそむところを樫の葉で燻し、出てきたところを銃で撃つ。皮を剥いでから肉を煮るのであるが、臭気があるので次のようにする。

①カラユデする②牛蒡を入れて茹でる③随意ものと煮つける（川根本町梅地・筑地松己・大正一三年生まれ）。

シソク 「狩猟」 猪の捕獲儀礼として、四足の踵の毛を抜いて木の枝先に挟んで山の神様に供える。この儀礼をこう呼ぶ（島田市川根町雲見・宮脇清重・明治三十九年生まれ）。

ジカン 「狩猟」 寒明けから彼岸前にかけての季節を示す語で厳密には民俗語彙ではない。当地には、「次寒の初めが猪のサカリ（発情期）」という伝承がある。丁度このころ牡の猪がアセボ（アシビ）の樹皮を剥き初める。猪のさかりが始まる（川根本町小長井・小長谷吉雄・明治四十五年生まれ）。

シシノハナ 「狩猟」 猪を捕獲すると猪の鼻をそいで長さ尺五寸の枝に刺し、これを山の神に供えて感謝した（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治三十九年生まれ）。

シャチイワイ 「狩猟」 熊を捕獲した場合、その幸い・恵みに謝し、祝うために、熊の心臓に十字を刻む。この行為は東北地方のマタギの中にも見られる。また、熊を仕留めることをシャチドメと称し、シャチドメの後、直ちに

熊・鹿・猪・羚羊などの大型獣を狙うものではないと伝えている。山鳥↓兎↓鹿↓熊などのように小さいものから順次大きいものへ、と言われている(静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三九年生まれ)。↓シャチガエシ

シャチガエシ 「狩獵」 猪を解体する時、心臓に刃を入れて山の神に供える。これをシャチガエシという(川根本町平栗・中沢金仁・明治三〇年生まれ)。↓シャチイワイ

シャミセンベラ 「狩獵」 猪の肩胛骨をこう呼ぶ。三味線籠の意で、三味線の撥と猪の肩胛骨の形状の類似性にもとづく(川根本町平田・大石博人・昭和一六年生まれ)。

ズワイ 「狩獵」 径二センチ前後、長さ一、二尺の枝または灌木の幹。鹿を捕獲すると山で皮を剥ぎ、直ちにズワイ数本を弓状に曲げて鹿の皮を突っ張つてのし、乾燥させる。鹿の皮は寸法で売れた(川根本町梅地・筑地松己・大正一三年生まれ)。

タチ 「狩獵」 猪の臍臓のこと。紫色をしており、太刀の形をしている。「タチは山に返せ」という口誦句があり、解体時に木の根に供える。山の神への献供である(島田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ)。

タツマ 「狩獵」 鹿狩を狩獵組で行う場合、狙撃者が鹿を狙うために待つ場所(静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三九年生まれ)。

ヂゴオリ 「狩獵」 地水の意で霜柱のこと。狩獵対象の猪の足跡を見て猪の移動時間・移動方向を確かめることをトメルと言ひ、その役を担当する者をミキリという。トメ(跡見)のポイントの一つとして、地水があがつていれば足跡は新しいが地氷の中に蹄跡がはつきりしていればその足跡は古いものだという(島田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ)。

ドデモリ 「狩獵」 コナラ・ミズナラの巨木をこう呼ぶ。ナラ類の巨木は河川流送する際流れずに沈んでしまう沈下材なので伐採しない。よつて巨木はさらの命永らえる。ナラ類の実が落ちると熊はそこをめぐる。猟師の頭の中

にはドヂモリの分布図がある。ドヂモリとは「土地守り」の意であろう（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

トヤマチ 「狩獵」 鹿狩でトヤマチ獵を行う。トヤマチ獵は基本的には、犬かけ（セコ）一人、撃ち手二人の三人で行うが、撃ち手が三人になることもある。山に雪が降り、鹿が雪に押されて下り、雪どけに日向に出ているところへ犬をかけ、鹿を河原に追い出して狙撃するという方法である。トヤとは、狩獵が河原で待つ際、姿を隠すために籠る場のことで、石または枯木、ボサなどで河原べりに設ける。鳥屋の意である。最も腕のよい獵師が確実に狙撃するために籠るトヤをホンドヤ（本鳥屋）またはシメドヤ（締め鳥屋）と呼んだ。トヤは獵師が身を隠すためと、冬季、河原の寒風から身を守るための機能を持つ。トヤマチ獵は、追われると川に入るといふ鹿の習性を熟知した狩獵法である（静岡市葵区大島・滝浪鉄太郎・明治四四年生まれ）。

ニツザアタリ 「狩獵」 妊婦のことをニツザという。獵師の家に妊婦がいる時には獵の首尾がよくなるという伝承があり、これをニツザアタリ（妊婦当たり）という。反対に、家に妊婦がいる場合、どんなにくふうしても努力しても当たらない場合がある。これをニツザハズレという（川根本町青部・田代光・明治四五年生まれ）。

ハミバ 「狩獵」 主として大型獣、熊・猪・鹿などが餌を食う場所（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

ヒトタテ 「狩獵」 狩獵を泊りこみで行う場合その一回の泊りこみの期間をこう呼んだ。羚羊獵のことをニクヤマと呼び、ヒトタテは一週間だった。個人狩獵をシノビと呼び、集団狩獵をオオリヨウと称した。羚羊のオオリヨウは獵師三人と犬一頭。オオリヨウで泊りこむ小屋は、信濃俣河内のミツマタ小屋・上河内沢のウソッコ沢小屋・横窪沢小屋などだった。事前に小屋へ運んだものは、稗・味噌・大根の干し葉、夜具としての毛布・野宿のための油紙などだった（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

ベトアナ 「狩獵」 熊が冬眠に使う土の穴。その他、木の洞・岩穴などにも冬眠する。ベトアナ・岩穴の場合は穴

の入口にボサ（木の枝）が集めてある（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

マチバヲキル 「狩獵」 狩獵で移動してくる猪を待ち受けて狙撃する役割をマチと呼ぶ。マチは、猪に見つからな
いという条件を守りながら銃を動かせるように草や灌木を切る。この行為をこのように言う（島田市笹間上栗原・成
瀬治宣・明治三十二年生まれ）。

モツジル 「狩獵」 猪・鹿・熊が獲れると肉は小長井の料理屋に売って、猪・熊・の場合家ではモツ汁を作った。
小腸は百尋、胃袋はタオルと呼んだ。鹿の血は薬になるとしてこれを飲み、熊の肉は枯れた方がうまいと伝えた。
ムラじゅうの人びとがモツ汁を食べに来た（川根本町梅地・筑地松己・大正十三年生まれ）。

ヤヤケ 「狩獵」 矢焼けの意で、猪・鹿などに弾が当たって肉の傷んだところ。前足のつけ根 \parallel サンマイを狙うと
矢焼けが出ない（川根本町平田・大石博人・昭和一六年生まれ）。

ヨーニモライ 「狩獵」 ヒトタテ山に入っても全く獲物に恵まれない場合にはヨーモライ、即ち、夕荷貰いという
呪術祈禱を行った。ヨーモライにはオコゼエンマを使った（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。↓オコ
ゼエンマ

三・木材伐出と河川流送

アカゲットウ 「流送」 筏^{いせ}乗りの防寒兼防雨の背掛け。薄い小豆色の毛糸で編まれており、裾に当たる部分に二
本の黒線が入っていた。幅一尺、長さ二・五尺で、紐に折りかけて、その紐を首にまわし、胸部で結ぶ形で丈を調
節した。大正末期まで見かけた（島田市伊久美・森塚金一・明治三十八年生まれ）。

イッポンブ 「流送」 ボク（流材）で径一尺、長さ二間のものを一本分と呼んだ。大井川左岸河口部の利右衛門か

ら島田の木材会社まで、流着した材一本分を運ぶと五〇銭、四本分で二円もらえる時代があった（焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ）。

ウチガエ 「流送」 風呂敷の対角二点を結べるように残して筒状に縫ったもの。その筒状の部分にメンパ（曲物の弁当箱）などを入れて川狩衆が腰に結びつけた（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

エッチユウブネ 「流送」 越中舟には二種あった。仕事用は幅三尺で長さ五間半から六間、四人乗り、人越し用は幅四尺で長さ七間。一五人乗ることができた。管流しの先端をキバナと称し、末尾をキジリと呼んだ。管流しにはキバナに一ぱい四人乗りが三ぱいついた。これを一組と称し、東海バルブでは大正時代まで、毎年一〇月から一月まで一組ないし二組の越中舟を雇った。カラフトの川狩を終えて大井川に移動するという形が多かった（島田市横井町・田中初次郎・明治二九年生まれ）。

ガーヤマ 「伐出」 曲物素材である檜・榎・唐檜などを伐り出す山。桶材のことをオケガワ（桶側）と呼ぶがここで使われるガーも側と無関係ではなからう。榎島とか明神谷の奥などで、山で一か月採れば一年中仕事ができると言われた（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三九年生まれ）。

カエリミス 「流送」 木材を河川流送す際、セギ・ワキセギなどを作つて一旦水を止めることがある。そのために上昇逆流する水や水位上昇の上流限界点をいう（川根本町犬間・菊田藤利・明治四一年生まれ）。

カクメンパ 「流送」 筏乗りはウチガエにメンパを入れ腰や背に結びつけたが、その際すれにくく、体になじみやすいとして角メンパ（木製で角型のメンパ）を用いた（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。→ウチガエ
カナヤ 「伐出」 樹木伐採の時、伐り口に入れる楔で、鉄の刃と木部から成る。金矢の意（川根本町犬間・菊田藤利・明治四一年生まれ）。

サエル 「伐出」 年輪を重ねる、長い時間を経ること。「サエた木」という表現をする。古木のことである。サエ

た木は用材にした時に狂いが出ない（川根本町小長井・小長谷吉雄・明治四五年生まれ）。

シリナシガワ 「流送」 水流が途中で河底に沈み、筏や舟が止まってしまふ流れのこと（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

ソコモグリ 「流送」 落葉高木オノオレカンバのこと。材質が硬いところから斧折れと呼ばれる。また、ミネバリ（峰様）ともいう白材としても使われる。ヨグソミネバリはアズサとも呼ばれる。しかし、ソコモグリという呼称は一般化していない。オノオレがソコモグリと呼ばれたのは河川流送に際して、これを流そうとしても川底に沈んでしまうからである。沈材の一種。オノオレカンバが河川流送と遭遇した時この呼称が生まれたのである（静岡市葵区田代・瀧浪久衛・大正二三年生まれ）。

トウキン 「伐出」 材木の切り口のことをこう呼ぶ（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治二三年生まれ）。

ツマリヌキ 「流送」 河川流送の管流しの材木が川幅が狭く岸壁の切り立った接阻峽などで、とりわけ濁水期には詰まってしまう。ベテランの日傭さんが技術を駆使して、詰まり・からみをほぐして流すこと（静岡市葵区田代・瀧浪久衛・大正一三年生まれ）。

ドイレ 「流送」 川土手や高瀬にたまった大量の管流し材を組織的に流れにもどす作業（榛原郡川根本町犬間・菊田藤利・明治四一年生まれ）。

二ハチ 「流送」 川狩衆（河川流送労務者）のヨージャのこと。ヨージャは、夕茶の意で、昼飯と夕飯の間の食事（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

ハンワケ 「流送」 大井川を流送されて島田市向谷の貯木場に入った木材を会社別に仕分けること。木材には切り判で各会社の印が刻みつけられているのでそれによって分類した。判分けの意である（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

ヒータキ 「流送」 木材の河川流域の際、川狩衆（労務者）が暖をとったり、お茶を飲んだりするために休憩地点ごと火を焚く係がいた。庄屋（流送組の親方）のグループごとに火を焚いた（島田市伊久美・森塚金一・明治三十八年生まれ）。

ヒキヌキアナ 「伐出」 径三尺前後の太木を伐出する時、樹木の中心、芯が伐木についてぬけ、根株の中心に穴ができる。その穴のこと。これを放置すると山の神の祟りがあるとて伐木について抜けた突起部を切つて、引抜き穴を必ず埋めた。万葉集に見える「鳥総立て」のような呪術儀礼にヒキヌキアナを利用したことが推察される（川根本町千頭・吉田重義・大正一三年生まれ）。

ヒマタ 「流送」 川の流水の分かれ目のことをこう呼ぶ（焼津市藤守・加藤正・明治三二年生まれ）。

ヒヤクシヨウビヨウ 「流送」 河川流送専従者を「日傭さん」と呼ぶ。百姓日傭とは、農業のあいまに河川流送を行い、日当を得る者で、専従者からは軽視された（静岡市葵区田代・望月初正・大正元年生まれ）。

ボク 「流送」 管流しの木材が増水で流され、一旦海に流出し、南風に煽られて大井川左岸河口の吉水の浜に打ちあげられた。ボクとは、流木の意である。管流しされる材には所有者があるので私物化はできなかった。ボクを保管したり、会社に届けたりすれば礼金が得られた。ボクの樹種は樅・榎が多かった。ボクを島田へ運ぶために吉永には馬（荷馬車）が増えたと言われた（焼津市藤守・田中松平・明治一八年生まれ）。

ミツクチギリ 「伐出」 奥山で径二尺〜三尺の檜・唐檜・樺などの樹木を伐採する場合、一方から伐り込み、その反対側に受けを刻む方式ではなく、一本の樹を根方の三方から伐り進める方法。さらにはゴトクギリという方法もある。樹木の根方の四〜五方から伐りこむのであるがどの方向からも芯にふれてはいけないという約束があった。切り口から火を入れて焼き進めて伐る方法もある（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

ミトツクリ 「流送」 木材の管流しの先頭部の集団をキバナ（木鼻）と呼び、そこには技術の優れた川狩人足がつ

いた。水が細い箇所では、キバナ衆がミトⅡ「水路」づくりを担当した。流送の組織は、キバナを先頭にキナカ（木中）、キシリ（木尻）と続いた（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

モヨイ 「流送」 木材河川流送を筏で行う場合、筏を連結することがある。大井川筏の場合、木材を並べた筏の幅は一六〇センチで、木材の長さは四段、八段、一二段だった。四段材は三枚連結、八段材は二、三枚連結、連結する場合には先頭の筏の尻と続く筏の先とを、筏の幅の外側で繋がなければならぬ。その連結材のことをモヨイと呼ぶ。また、連結した筏のことを「フタツモヨイ」「ミツモヨイ」と呼ぶこともある。四段材と八段材を連結したものは一枚と見做された。一二段材は一枚で流した。モヨイとは準備を意味するものと考えられる。船モヨイ、旅モヨイなどの表現がある。四万十川筏流送ではモヨイに当たる材をカシメと呼んだ。筏を結束する材には藤蔓かワイヤーが使われた（島田市伊久美・森塚金一・明治三八生まれ）。

ヤガラ 「流送」 木材の河川流送の中で、筏ではない管流し、すなわちバラ流しの際流れてきた木材が一箇所にはまって積もった状態をいう（榛原郡川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

ヤサシ 「流送」 河川流送に際して水の出ない場所で小型の土手を作って水を集めて管流しをする技術（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正一三年生まれ）。

ヤブキ 「流送」 伊久美川・笹間川・身成河内などの大井川支流での筏流しのこと。小鷲と乗り竿で操る。八段材は二つもよい（二連結）または三つもよい（三連結）。一二段ものは単独の筏。四段ものはバラ流し。各支流の合流点にあげておき、四月から一〇月までの間に本筏に組んで島田の向谷まで流した（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

ヤリクチ 「伐出」 樹木を伐った後に残る伐り残しの尖ったところ。ヤリクチに小鳥が虫を刺すと木を伐った者が病気になる伝えられた。この伝承には木を伐る場合にはヤリクチを残さないようにきちんと伐れというメッセー

ジが込められている。ヤリクチを放置すると、人が怪我をすることがあるからだ。ヤリクチの祟りで病気に罹った場合にはヤリクチを切り、御幣を立てて祭る。ヤリクチの祟りは木霊の祟りとも考えられていたのである。この地には、大木を伐った場合には樺または檜の枝を切り株の脇に挿しておく習慣がある（浜松市天童区春野町川上・高田角太郎・明治三四年生まれ）。

ヨマダイ 「流送」 長さ四間の材木を九尺幅に編んだ筏。筏師は前後に一人ずつ、二人乗った（川根本町千頭・吉田重義・大正一三年生まれ）。

ワゴ 「流送」 木材の河川流送に際して、水が細く材が流れにくい箇所では柴を立てて水を溜め、木を浮かせる堰のこと（川根本町梅地・筑地松己・大正一三年生まれ）。

四・農業・茶業

アカコシマキ 「農・茶」 尋常小学校卒業したてのような小娘が茶摘み娘として雇われてゆく時には赤い腰巻を締めてゆくものだと言われていた。赤腰巻は日当を一人前はもらえず、八分の賃金だった。腰巻には象徴性があったのだ（焼津市飯淵出身・市野たけ・明治三五年生まれ）。

オチャカイ 「農・茶」 大井川左岸の忠兵衛は新田開発者の名前を地名にしたもので、この地は水田地帯である。したがって広い茶畑はないが、どの家でも屋敷の土手などに一、二反歩の茶畑を持っていた。一番茶・二番茶はすべて売り、三番茶を自家用の飲み茶に当てた。お茶買いの商人がムラにやってくると忠兵衛辻に旗があつた。ムラびとたちはお茶を持って集まる。商人は路傍に筵を敷いて買い付けた（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

カケゴ 「農・茶」 麴蓋状の杉板の浅箱の内側に和紙を粘つたもので、ホイロの上部をなす。寸法は、茶師（採み

手)の手のとどく範囲、五尺×三尺ほど。深さは七〜八寸。高さは揉み手の臍がカケゴの縁にかかるくらい。火を燃す炉の部はヒナツチ(青粘土)で築く。カケゴと炉の間に鑄物の角棒や細く切った鉄板を格子状に組んだものを置き、鉄板を重ね、火がカケゴに移らずにカケゴに熱を伝えるようにしてある。カケゴに貼る和紙には柿渋を刷く。渋紙をカケゴに貼る糊はコンニャク糊だった(川根本町上岸・中森庄平・明治四〇年生まれ)。

クネチャ 「農・茶」 クネとは垣または囲いのことで、定畑の周囲を囲むように植えた茶のことをこう呼ぶ(静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ)。

クロフンドシ 「農・茶」 紺の六尺褌。藤守の男たちは茶師(焙煎師)としての技術が優れており、お茶の季節に茶所へ季節技術労働者として赴いた。この時藤守の男たちは皆クロフンドシをしめて行った。「藤守のクロフンドシは他地の茶師を廻り出す」との評判をとった(焼津市藤守・加藤 正・明治三二年生まれ)。

コシゴロモ 「農・茶」 木綿、紺縞の布で作った褌が隠れるほどの丈の腰巻。茶摘娘が各自用意して身につけた。丈の高い茶の木の畑では、これを締めていないと着物や帯を痛めた。衣類保護とともに虫除けにもなった(大井川流域各地)。

シモヒマチ 「農・茶」 茶栽培にとつて遅霜は敵である。茶所である当地では一番茶が始まる前の四月二五日、宿を定め、米を持ち寄って餅を搗き、夜明かしをして遅霜がこないように祈った「霜日待」の意である(川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ)。

チャウタ 「民謡」 茶唄の意で、茶業に関する労作唄を総称したもの。茶唄には、茶畑で茶の芽を摘む際に茶摘女たちが歌った茶摘唄、茶部屋と呼ばれる焙煎場で茶師たちが茶を揉みながら歌う茶揉唄、揉みあげた茶を、最後に仕上げ箕という口三尺の大型の箕で簸出^{ひだ}して精選する際に歌う仕上げ箕節の三種類があった。茶摘唄へ赤い褌はダテにはかけぬ 可愛い主さんの目印に——茶揉唄へわしが鳥なら茶部屋の棟で 鳴いて口舌を聞かせたい——仕上げ

げ箕節へ五月半ばに静岡通里や 汽車の中まで茶の香り——仕上げは普通三人で組み、最後に最も腕の良い者が簸出した。この最後の者を「上げ箕」と呼ぶこともあった。茶摘唄・茶揉唄・仕上げ箕節の歌詞は本来は別個のものであったが次第に相互流動した（川根本町坂京・杉山義雄・明治三三年生まれ）。

チャゴメ 「農・茶」 お茶摘み・お茶師を雇うために家族の飯米とは別途に用意する米のこと。茶摘み七人を大洲（現藤枝市）から、他に茶師三人を入れ、一度に一〇俵の米を買ったことがある。茶摘みにはおのおの養笠・トエ（油紙）を一そろいずつ用意し、茶摘みや茶師の日当はもとより、茶摘みや茶師を周旋してくれる慶庵に対する謝金も支払う。それは、一人につき一日の日当分だった（島田市川根本町葛籠・鈴木真・明治三六年生まれ）。

チャシギ 「農・茶」 お茶を揉む時に燃料として使う薪（川根本町崎平・堀井惣一・明治四五年生まれ）。

チャノミ 「農・茶」 搗いて堅皮を除いてから黄色くなるまでヒドル、大釜の中に水を入れ、ヒドツタ茶の実を加える。油が浮いてくるので杓子で掬って小鍋に入れる。これを再度煮て料理に使う。滓を保存しておいて髪を洗う時に使った（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ツミアゲ 「農・茶」 茶摘み終了の祝い。ポタモチ・五目ズシなどを作って茶摘み娘や茶師にふるまう。茶揉みまですべての作業が終了した祝いはホイロアゲとして別に行う（大井川流域各地）。

ヒトホイロ 「農・茶」 焙炉の量は生の茶の葉一貫五〇〇目で、一人の茶師が一日で揉める数は六焙炉はむつかしいといわれた（島田市川根本町葛籠・鈴木真・明治三六年生まれ）。

ロクキリ 「農・茶」 六切りで、一二月と並んで六月に大井川右岸の下長尾の商店で付け買いたした食料品の精算をした。この時期にはお茶の収入があったので「茶払い」とも称した（浜松市天竜区春野町川上・高田角太郎・明治三四年生まれ）。

五・食

アズキコウセン 「食」 小豆を煎って石臼で粉化する。それを熱湯で練り、砂糖または塩を加えて食べる。小豆掻きともいう（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

イタチ 「食」 小米（割れ米）二升に糯米一升、または、各半々でハタキ粉にしてから蒸して餅にし、蒲鉾状に固め、これを切って食べる。蒲鉾状にしたものをイタチと呼んだ（焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ）。

ウソナシイモ 「食」 横穴に貯蔵しておいた里芋を四月に出して、種芋と食用芋に分ける。完全なものを種芋にし、部分的に傷んでいるのは食用にした。前年からの病みついていた年寄が、年を越し、さらに四月にイモのウソナシを食べてから果てた時、「イモのウソナシを食って死んだからよい……」などと話された。ウソはオソ（悪いところ）の意で、オソナシイモは本来は欠点のない芋の意（静岡市葵区西山・森竹久亀・大正一五年生まれ）。

ウメコ 「食」 粉化した穀物などを茶碗に入れ、湯をさして練って食べる方法。蕎麦・麦・米・トウモロコシ・弘法黍（シコクビエ）などの粉に、醤油・味噌・塩・砂糖などで味付けをした（榛原郡川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

カヂイモ 「食」 焼畑輪作の最終年に栽培したエグ味の強いサトイモ（シマイモともヤマイモとも）を収穫し、イモガマ（芋穴）に貯蔵しておき、椿の花が落ちるころイモガマから出し、一日ほど日に干してからアマ（イロリの上の寶天井）にあげて乾燥させる。お茶時の前にアマからおろして蒸かしてから干す。これを白杵で搗つ。皮が剝けると中の芋の身が白く光る。これをカヂイモと呼ぶ。カヂイモとはカチイモでカツとは搗くという意味である。カヂイモを中心に豌豆・甘藷の切干し・小豆などを煮る。平地水田地帯からやってくる茶摘み娘や茶師に好評だった（島田市川根町雲見・宮脇きく・明治三十八年生まれ）。

コウボウモチ 「食」 シコクビエのことを弘法黍という。これを粉化して団子にしたものを弘法餅と呼ぶ。弘法黍には粘り気がないので団子はすぐに罅割れた。冬季、顔の肌荒れや罅のひどい人のことを「弘法餅のようだ」とたとえた（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

コバメ 「食」 一日の食事の間食。⑦朝飯⇨夏五時・冬六時、芋類・稗飯・麦飯など⇨⑧茶飯⇨夏九時・冬八時、家ではなく作業の場で食べる。ケヌキアワセの麦飯など⇨⑨二ハチ⇨午後二時、ケヌキアワセの残り一方⇨⑩コバメ⇨二ハチと夕飯の間、一服のこと、お茶と芋類・柿・団子など。小食みの意で、小養いとも言う。夕飯⇨、夏八時・冬六時、稗飯・麦飯⇨夜食⇨一〇時、ソバガキ・弘法ガキなど——（静岡市葵区田代・滝浪久衛・大正十三年生まれ）。⇨ケヌキアワセ

ケヌキアワセ 「食」 丸メンパの内と合せ蓋の両方に飯を詰め、交合部を少なくする。このように飯を詰めると、蓋で一回、内で一回の二回の食事に対応できる。毛抜き両先が交合しないところからこの呼称が生まれた。（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

コゴメ 「食」 折れ米、屑米などをコゴメと呼ぶが、他にイリゴ（振り粉の意か）、メンザラとも呼んだ（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

コゴメメシ 「食」 折れ米に塩を入れて炊いた飯。折れ米や屑米をコゴメと呼び、コゴメと南瓜を混ぜて炊き、捏ねて食べるのをカボチャガゴと称した（焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ）。

サヤシガキ 「食」 半熟の渋柿を一晚ヒジロ（イロリ）の灰の中に埋めておき、翌日食べると渋みが抜けてうまい。また、半熟の渋柿をヒジロの火の周囲に並べ、火箸で柿に数箇所の穴を開けておくと火力で渋みがぬけて甘くなる。醸し柿の転。（川根本町犬間・菊田秀安。昭和五年生まれ）。

スズノミ 「食」 スズ竹に何十年に一度花が咲き実がなる。実を干して粉化し、餅にする。餅は純白である。スズ

竹に実がなると一時スズ竹が絶える。(静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ)。

シリニダンゴ 「食」 暮の煤払いの日には粟の粉の団子を汁の中に入れて食べた。汁煮団子の意である(静岡市葵区田代・滝浪きく・明治三〇年生まれ)。

ゼンボ 「食」 ヤマノイモ科の多年草何首烏かしゅういも諸をこう呼ぶ。ヒゲ根が多生する。イモおよびモツカ(ムカゴ)を茹で、主としてヨーシャ(三時)に塩をつけて食べた。四月はじめにモツカの大きいものを植える。ゴミ・夏草を肥料にし、支柱を立てて蔓を這わせる。一〇月末〜一月初、麦蒔き前に掘って鼠除けに杉の葉を入れて横穴に貯蔵する。四月、穴から出してイロリのアマ天井で乾燥させる。里芋に比べてゼンボは腐りにくい(川根本町坂京・中野昌男・大正九年生まれ)。

ソソソリ 「食」 里芋の茎の地境(茎が地上に出ているところ)の茎の周りに芽のような形状の萌芽物が複数地上に出る。これをソソソリと呼ぶが大井川流域では他にソソリ・ソソレなども呼ぶ。「ソソリコ」という語との関係も考えられる。覆土が少いとソソソリが多く出る。ヤマイモ(シマイモと呼ばれる藪味の強い晩生の里芋)はソソソリが多くでる傾向がある。ソソソリが多くでるとイモがまずくなる。ソソソリは蒸して干しあげ、保存しておいて塩味をつけて小豆といっしょに煮てたべる(川根本町小長井・鈴木猶一・明治四三年生まれ)。

ツボハタキ 「食」 収穫期に稲の落穂を拾い集めておき、その米を白で搗いて粉化し、ハタキ餅にして唐臼に供えた(藤枝市忠兵衛・仲田要作。明治三三年生まれ)。

ハナアゲ 「食」 穂を粒にする麦コナシはオニバという木槌で行う。精白は、テンマギネ(タテ杵)と白で行う。白に麦を三升入れ、茶碗一杯ほどの水をいれて搗く。皮がとれると箕で簸出してから広げて天日で干す。さらに同様にして搗き、簸出し、干す。最後の搗きをハナゲと呼ぶ。藤枝市忠兵衛の仲田要作さん(明治三三年生まれ)は水車搗きで一番搗きのことをアラツキ、仕上げ搗きのことをハナアゲと呼んだ。ハナゲ・ハナアゲとは「美しく仕

上げる」の意であろう（静岡市葵区井川・長島角太郎・明治三四年生まれ）。

ヒエメシ 「食」 稗飯は、大正一一、一二年ごろには次のようなものだった。麦六合・米三合・稗粉一升の混合。米・麦の飯が煮えて火をひく時、ヒエカキオケ（稗掻き桶Ⅱ径・深さ八寸）に一升の稗粉を入れて熱湯で掻き混ぜるのであるが、この時塩をひとつかみ加えた。稗飯用の塩を年に八貫目使うと言われていた（島田市川根町雲見・宮脇きく・明治三八年生まれ）。

ヒエモチ 「食」 稗の団子のことを稗餅と呼んだ。稗団子は少し時間がたつと水分がなくなり饅割れた。ここをふまえて、足に饅や^{あぢぢれ}饅がたくされ切れている状態を「稗餅のようだ」とたとえた（川根本町湯山出身・望月筆吉・明治四三年生まれ）。

ヒドル 「食」 火取るの意で、焙ることを意味する地もあるが、当地では炒ることを示す（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ナメシ 「食」 菜飯の意で、大根、大根の葉・蕪などを刻んで飯に入れる。「オワリナメシも塩でもつ」と言つて塩を加えた。夕飯に食べ、少し良い食事の部に数えられた（藤枝市瀬戸新屋・青島作太郎・明治二〇年生まれ）。

ネコマタギ 「食」 行商人が運んでくる、塩を多量に施したマス・サンマの塩漬。塩出しをして食べた。塩出し汁も塩分として利用できた（川根本町大間・望月恒一・大正六年生まれ）。

六・年中行事

アーボサマ 「行事」 粟穂様の意で、模造の粟穂を指す。一月二日に山に入ってフシノキ（ヌルデ）を伐つて帰り、一四日まで蔵に収納しておく、一四日、フシノキの枝を葉莖状に切つて皮を剥き、女竹をを奇数割りにして曲

げた先に刺す。玄関・神棚などに飾って二〇日に焼いた。アーボサマは山作り（焼畑）の虫除けのために作ると言い伝えられた（川根本町長島・滝口さな・明治二十七年生まれ）。

イモツクリ 「行事」 歳神様に供える里芋を整えること、大晦日に里芋をよく洗い、汚れなどを除きイモカゴに入れる。イモカゴは径尺二寸・丈は八寸だが上げ底になっている。これを床の間に供えるのだが、一月二〇日の二〇日エビスの日の朝、吸い物にして食べる（川根本町坂京・中野昌男・大正九年生まれ）。

オサメスイモン 「行事」 納め吸い物の意で一月二八日、正月の納めとして、ハタキ餅でも団子でも何でもあるものを入れて雑煮を作るものとされてきた（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三十三年生まれ）。

オヨウカサン 「行事」 一月二八日にツボハタキを搗いた。暮らしの大へんな家の人がこの夜、手拭で頬かむりをして顔を隠し、「お八日さんをよんどくんない」と言つて門口に立った。家人は横を向いて（巡回者の顔を見ないようにして）ツボ餅をさし出した（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三十三年生まれ）。↓ツボハタキ

カマツコサン 「行事」 鎌鍛さんの転訛。五月五日に鎌・鍬・鉈などの道具を洗つて新筵の上に並べる。鎌鍛を休ませる道具の祭りだとしている。路を煮て朴の葉に盛り、朴の葉でカシワモチを作つて供える（川根本町長島・滝口さな・明治二十七年生まれ）。

カンコ 「行事」 一月一四日の粉始めから寒のうちを中心に、長い場合は寒水の中に一か月も米をつけた。米は、粳八割、糯二割の比率だった。糯米は、ネバシと称し、粉にねばりを加えるために混ぜた。水につけた米は一旦よく乾かしてから石臼で碾き、袋または茶の罐に入れて保存した。柏餅や地蔵の縁日の団子などに使った（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三十三年生まれ）。

ギオンガシワ 「行事」 七月一五日にカシワモチを作るのだが、葉包みとして使う葉は葛の葉である（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

クイヌキ 「行事」 正月・小正月に使った門松の杭を牛杭うしかいと呼び、一月二〇日にこの杭を抜く。抜いた杭は栗の木で利用価値があるので、屋敷や畑地で実用の杭として利用した（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

コハジメ 「行事」 一月一四を粉始めと称し、その年の最初の粉碾きをした。この日より前に粉を碾いてはいけな
いとされていた。粉始めの粉で団子を作り、柳の枝につけて大黒柱に縛った。これを藷玉と称して、養蚕の盛ん
だった時代には盛大に行った（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

スリバチキユウ 「行事」 挿鉢灸の意で、旧暦六月一日に入口（玄関）の敷居を跨いだ状態で挿鉢を頭にかぶり、
その上から灸をすえると夏の病いの払いになると伝えた（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

ソウノネントウ 「行事」 寺院への年始の答礼として、一月五日以後に僧が、一辺一五センチ・深さ四センチ程の
三角の紙箱に金山寺納豆を入れて年頭挨拶にきた（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ダイノコ 「行事」 井川地区では小正月にダイノコと呼ばれる飾りものを作って玄関に飾った。それは、径四く六
寸、長さ三〇センチほどのアワンポノキ（ヌルデ）で、皮の一部を羽状に削り、上部に目を刻みつけたものであ
る。田代地区のものほとんど目がついている。アワンポノキは一番早く芽が出るので、木々の芽が早く出るよう
にという願いをこめてアワンポノキを使うのだと伝えている。西山では、一月一四日の夜と一五日の朝、ダイノ
コの頭部にハタキオゼン（葵）・飯・里芋などを供えた。西山では一月一六日に、銭・燃料・米などを寺に届けた
のだが、その折、ダイノコを寺に納め、これをテラギ（寺木）と呼んだ（静岡市井川・西山・田代ほか）。

ツボモチ 「行事」 一月末日、蔵や粃摺り場にこぼれ落ちた米を拾い集めてハタキ餅を搗いて家族で食べた。
「師走川渡らぬ先にツボモチを」と口誦し、一月中旬にツボモチを搗いた。また、「ツボモチを他家に渡すと粒が泣
く」と言い伝えて、他家や他人に贈ることはなかった（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

デッチイモ 「行事」 莖を一五センチほど残したままの里芋を五・六個軒下にごろがしておき、旧暦一〇月二〇日

のエビス講の日に茎を切つて洗い、煮て皿に盛つて供えた。軒端に転がしてある状態の里芋をデッチイモと呼んだ（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

トシガミマツリ 「行事」 歳神棚に次のものを供えた。⑦里芋（ヤツガシラ・シロガラを籠に盛る）⑧米⑨麦⑩角

餅（上に里芋、元旦雑煮の分）⑪重ね餅（上に干し柿）⑫甘酒、以前にはこれ以外に⑬山芋⑭稗⑮粟も供え、一月二日トリゾメで萱の穂・栗・檜の葉を採取し、これも供える。「歳神様は卵の日に発つ」と伝え、最初の卵の日にさげた（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

ナソバシヨウガツ 「行事」 菜蕎麦正月の意で、「ソバ農」「ソバ休み」とも言った。大根と蕎麦の蒔きつけの終了その他の慰勞として九月一〇日ごろ三日間休んだ（藤枝市大久保・平口きぬ・明治三年生まれ）。

ハナダイノコ 「行事」 小正月にアワノキ（ヌルデ）で作る粟穂のことをこう呼ぶ。スズ竹の先を二、七に割り、湾曲させ、先端にアワノキの枝を葉莢状に切つたものと、花状に削り出したものをつけて次の場所に飾つた。玄関・神棚・恵比寿大黒・竈・水場。一月二〇日にささげて竈で焼いた。粟を中心とした畑作・焼畑作物の豊作祈願である（静岡市葵区関蔵・金沢鶴太郎・明治二八年生まれ）。

ハナヨネ 「行事」 元旦の早朝井戸に米を撒く。その米をこう呼ぶ（焼津市藤守・加藤 正・明治三三年生まれ）。

ヘソモチ 「行事」 「片月見は縁起が悪い」と言われ、旧暦八月一五夜と、旧暦九月一三夜の二回月見を行った。九月一三夜には米粉で平たい団子を作り、その上部真中に窪みをつけたものをヘソモチと呼んで盆に盛り、藁束を台にし穂先部を開いてその上にのせて月に供えた。窪みのある団子には、水を司るという月から暮らしや農耕に欠くことのできない水を受けるといふ信仰心意がこめられていると考えられる。またこの日家の神棚にはミモチと称する、細長く平たい団子で中心部を窪ませたものを供えた。この窪みは耳の穴で、神の声や他人の声を正しく聞くことができるようにという願いがこめられていると考えられる。八月一五夜に、里芋が供えられるのに

対して九月一五夜に米の団子が供えられるのは、この時期が米の収穫期と一致するからであろう（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年）。

ボンメシ 「行事」 子供たちの盆行事。八月一六日、蔵田では盆にムラ境で百八松明を燃やすのだが、その残りの松明で飯を炊き、子供たちで食べた。島田市笹間、藤枝市大久保では河原で炊いた（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

マツサゲガユ 「行事」 一月一五日、門松の杭だけは残して松はさげる。一五日前、白粥を煮て神棚に供え家族もこれを食してからまつをさげた（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

マメモチ 「行事」 大豆を蒸かし、栗を茹でて渋皮を除いておき、餅が揚げたところに大豆・栗・砂糖・塩を入れて混ぜ合わせる。正月には一年をマメ（豆と健康を掛ける）で暮らせるようにという願いをこめて豆餅を搗いた（川根本町長島・長島英雄・明治三六年生まれ）。

ムシオクリ 「行事」 茶摘みを始める直前、秋葉山本宮秋葉神社から竹縄に火を受けてきて、その火を燈明として秋葉神社の掛軸を掛けて心経をあげる。子供たちは燈明の火を松明に受け、鉦・太鼓を叩きながら、へホイサツサホイサツサ 茶の木の虫を送るよ 麦の虫を送るよ——と唱えながらムラを右まわりにまわる。残りの松明はその日のエトの方角の沢に積んで納めた。たくさんの蛾が舞ってきた（川根本町久保尾・水口悦平・明治三三年生まれ）。

ヤキゴメ 「行事」 初蒔きの日、苗代田の水口にカマツカの枝を立て、その根もとに焼米を供えた。焼米には種籾の残りを使った。釜で炒って臼で搗き、粃ガラを除いた。子供たちは「焼米をくれにゃあ苗代田を捏ねるぞ」と叫んで巡回し、焼米をもらって歩いた（藤枝市忠平衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ヤツガシラ 「行事」 晩生の里芋。当地では、オーカイモ（旦生）、クロガネ（中生）、シマイモ（晩生）などを作ったが、ヤツガシラを正月イモとした。ヤツガシラを蒸かしておき、正月にイロリで焼き、生姜醤油をつけて食

べた。雑煮にもヤツガシラを入れた。子(小)芋がたくさんつくので縁起がよいともいう(静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ)。

ヤマヨウカ 「行事」 「ニンガツヨウカ(二月八日)はヤマヨウカ(山八日)」と称し、この日は「木草木きそうぎの生まれる日」だとし、山へ入ってもいけないし、木を伐ってもいけないとして行いを慎んだ(藤枝市大久保・平口きぬ・明治三年生まれ)。

ワセイモ 「行事」 早生の里芋。八月のお盆に先祖様を送る時、「秋の彼岸にイモを食べるようにおいでなさい」と言つて送つた。彼岸にはとれたてのワセイモを塩で煮て仏壇に供え、家族も食べた。とれたてなのでとてもおいしかった(島田市川根本町倉平・柿本ふで・大正二年生まれ)。

七・諸部門総合

アワオケ 「諸・塩」 揚浜式製塩で塩度を高めた鹹水を入れる桶(焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ)。

アワフミ 「農・畑」 収穫した粟の穂を平籠(径四尺・または四尺四方で深さ六寸ほどの籠)に入れ、柱と柱の間につけた横棒などにつかまつて素足で穂を踏む作業で、粟粒は平籠の隙間から敷いた筵の上へ落ち、カスだけ平籠の中に残る。夜なべ仕事として行つたのだが足の平が痛くなつた。(藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ)。

アンウス・クノウス 「食・具」 豎白は使う人の寸法に合わせて作るのが本来の形である。頭から頸にかけての大きさを紐で計り、その長さを白の高さにした。大きい人の白は、その人が口を開けた状態で計り、これをアンウスと呼んだ。小さい人の白は口を結んだ状態で計り、これをクノウスと呼んだ(静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ)。

イケシメ 「諸・鰻」 養鰻池から鰻をあげ、出荷する前に臭いを除き、身をひきしめるために行う水処理。カボチャピクと呼ばれる南瓜型の蓋つき籠に鰻をいれ、もとは川につけ、後にシャワーをかけたたりプールにつけたりした(吉田町川尻)。

イジコ 「農・具」 口径二尺、深さ三尺五寸で、八分の目で編んだ縄の袋の名称。掘りたての里芋や蒟蒻手などを入れ、シヨイコにつけて背負って運ぶ時に使った。(藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ)。

イヌオトシ 「生・哺」 山犬すなわち狼が食い残した猪や鹿のこと。人が山犬に許しを得ればこれらの肉を食べてもよいが、許しを得ないと山犬が怒るといふ伝承がある(静岡市葵区小河内・望月繁福・明治三一年生まれ)。

イミアケ 「信」 葬式後、四九日には静岡・用宗・焼津などの海へ潮水汲みに行き、その潮水で家屋敷を浄めた(川根本町坂京・杉山義雄・明治三八年生まれ)。

ウスヒキド 「住」 玄関を入った右手に一間に三尺の板の間があり、そこに石臼を据え、粉碾きをした。白碾き処の意である(川根本町池の谷・大村真一・明治三六年生まれ)。

ウワミズ 「環境」 河原を掘るとすぐに出てくる伏流水。これに対していわゆる地下水をシタミズと呼んだ(吉田町大幡・堀住十二・大正三年生まれ)。

エカゴ 「諸・鰻」 養鰻池の鰻に鯉の頭などの餌を与える場合、目の粗い籠の中に入れ、鰻がその粗い目から籠の中に入って餌を食べるようにできていた。エカゴ(餌籠)は綱で吊るし、番小屋から池におろせるようにしてあった(吉田町川尻)。

エヒキ 「諸・鰻」 養鰻の餌として、焼津の鯉節製造に際して出る鯉の頭や残滓を使った。これらを選ぶために吉田から焼津へ出かける運搬人のことをエヒキ(餌引き)と呼んだ。リヤカーにサカサダルまたはアタマダル呼ばれる樽を三つ積んで午前二時ごろ吉田を出発した。サカサダルは、上部径六〇センチ、下部径八〇センチ、高さ一尺

ほどの樽で、普通の樽や桶を逆さにした形状であるところからサカサダルの呼称が生じた。焼津の饅頭製造と吉田の養鰻との生業連鎖が見られる。また、養鰻は大井川の伏流水を利用したものであった(吉田町川尻)。

オジユウシチ 「民謡」 一七歳の意で、一七歳前後の若い娘を指す。糺ひき唄(糺挽唄)の中に次のようにある。へお前とならばとこまでも 奥山のサイカチバラの中までも——人雜し口▽挽けたかオジユウシチ 糺やないか挽いてみよ ボタモチヤ戸棚か——(島田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二二年生まれ)。

オンナベヤ 「住」 脇屋(付属舎)の三畳部屋をこう呼んだ。女性が生理のときに使う月小屋の代用だと言われた(島田市笹間上栗原・成瀬治宣。明治二二年生まれ)。

カーボース 「採集」 川にある藻をこう呼び、その藻を乾燥させて石版の文字を消すのに使った(焼津市藤守・加藤正・明治三三年生まれ)。

ガーラ 「環境」 大井川扇状地には耕土の土中に大井川の河原石の層がある水田が多い。これをガーラと呼んだ。ガーラタンポ(河原田圃の略である)。ガーラはハシャギ(水はけ)がよいので良い米がとれるといわれた。(藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ)。

カイトピエ 「農・畑」 焼畑に栽培する稗に対して里の集落周辺の定畑に栽培する稗を垣内稗という。焼畑の稗は撒播するのに対してカイトピエは苗を仕立て、苗の先端を切って根を洗ってから定畑の畝に移植する。移植は二本ずつ八寸間隔で斜めに植える。根方に肥料として干し草を入れる。収穫後、稗稈を畝下に肥料として埋め、一〇月二〇から一〇月末にかけて麦蒔きをした(静岡市葵区井川・長島角太郎・明治三四年生まれ)。

カスガイツミ 「農・稲」 米俵の積み方の一つに、まず二俵を並べ、その二俵に交わる形で二俵の上に一俵を乗せるといふもので、上の一俵の置き方が鏡を連想させたのである(藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ)。

カタ 「交通」 山駕籠を二人一組で担ぐのであるが、これをヒトカタ(一人)と呼んだ。山駕籠は、病人を静岡の

病院に運ぶときなどに使った（川根本町長島・滝口さな・明治二七年生まれ）。

カチキ 「環境」 湿田の稲刈りは、稲を土の上に置くとこともできないし、稲を運ぶのも困難である。そこで、幅三尺、長さ三尺五寸ほどの木枠にヤシヤブシの枝を数箇所結びつけたものを作り、その上に稲束を置いたり、これで稲を運んだりした。ヤシヤブシの枝から刈敷を連想しての呼称だと思われる（吉田町大幡・堀住千二・大正三年生まれ）。

ガツチヨケ 「農・畑」 カケスのことをガツチという。ガツチが蕎麦を喰い荒らすので和紙で風船を作る、その風船にいくつもの目玉を描き、竹の先に吊って何本も立てて威しにした（川根本町吉町河内・吉川美智雄・明治一九年生まれ）。

カマキリ 「人・葬」 土葬に際して墓穴を掘り、棺を埋める前に墓穴の中央部の両端に棒を渡しその真中に鎌を掛ける。魔除けのためだと伝えている。鎌切りの意である。（静岡市葵区関蔵・金沢鶴太郎・明治二八年生まれ）。

カマドツチ 「住」 竈を築く時には、山から青粘土を掘ってきて口石などを安定させながら槌で叩いて固める。竈を作る時には秋葉山へ参り、礼を受けてきて祭った（川根本町平栗・中沢金仁・明治三〇年生まれ）。

カミウシ 「交易」 愛知県の三河方面から入る牛をこう呼んだ。カミウシ（上牛）は力があり、二俵の米俵を振り分けに負い、それと交差する形でもう一俵をつけて運んだという（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ）。

カラゲ 「諸・塩」 揚浜式塩田で潮水を汲む桶。径一尺、深さ一尺五寸、口部中央に桁板を取り付け、板の中央に担ぎ縄を通し、天秤棒の両端に結びつけて、汲み、流しが容易にできるようにくふうされている、カラゲの容量は一斗二升だった（焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ）。

カラマツダケ 「採集」 木質のカラマツダケはカラマツの木の高い所に生えるので銃を使って撃ち落とし、削って煎じると腹薬になった（川根本町千頭・吉田重義・大正一三年生まれ）。

ガレ 「環境」 山地崩落で土がなく石や小岩が集まっているところ、傾斜地で、崩れ岩や石ばかりのところをガレと呼んだ（川根本町沢間・清水初市・大正三年生まれ）。

キカタ 「環境」 木方の意で、水防関係の沈み枠、川倉その他の木造施設を建造する者。土方に対応する語である。（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ）。

キジリ 「諸・炭」 炭窯の中に炭木を立てる時に根方を上にして立てる。下の部分で炭になりきらないところをキジリ（木尻）と呼んだ。（島田市川根本町雲見・宮脇清重・明治三一年生まれ）。

キダテ 「諸・紙」 紙の原料であるカンズ（楮^{コウゾ}）を、剥いた皮でなく、木のまま畑に生えているままで買うこと、または、木のままの状態（川根本町崎平・堀井惣一・明治四四年生まれ）。

キリコ 「諸・炭」 炭を切り整える際に出る屑炭（島田市川根本町雲見・宮脇清重・明治三一年生まれ）。

クイゼンボー 「住」 イロリの四隅から中央に向けて入れる太い丸太。ギョウブ・カシなどの堅い木をよしとした。（川根本町犬間・菊田藤利・明治四一年生まれ）。

クギヨウサー 「生・魚」 産卵期に黒色になるアマゴのオスをこう呼ぶ。難儀に耐えて産卵活動をするアマゴのオスの姿を、黒い衣を着て難行・苦行に耐える「苦行僧」に見たてたのである（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三九年生まれ）。

クサノクチアケ 「社」 大井川左岸の源助は三五戸、堤には一丁おきにダシ（水制土手）が出ておりそれが九本あった。ダシを基準にして三五に割り、さらに籤引きをして公平を期した。草は土手から河原までを含んだ。草は牛馬飼料とし、踏み肥は推肥にして田畑に入れた（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年）。

グズリッポー 「社」 巡回してきた物乞いの中でタカリのことをこう呼んだ（浜松市天竜区春野町川上・高田角太郎・明治三四年生まれ）。

クマノヒヤクヒロ 「人・産」 熊の小腸を洗つて乾燥保存しておき、三寸三分に切つてサラシの布の腹巻きた入れ
て締めていると安産の呪いになると言われている（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治二九年生まれ）。

ケタイシ 「諸・炭」 炭焼窯の火口の石組みの上部に置く石を桁石と呼んだ。煙突につながる煙出しの石は、炭窯
を廃棄して他の山へ移動する時持参した。新たに窯を築く時には以前のケタイシ・煙出しの石を使った。親子代々使
うという例もある（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

コウシンモリ 「信・食」 庚申講の飯は山盛り・高盛りにするので、高盛飯のことをコウシンモリと呼んだ（川根
本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

ゴガツイシモチ 「漁撈」 五月、産卵のために岸に寄る石首魚いしもち（ニベ科の海魚をこう呼ぶ）（焼津市藤守・加藤 正・
明治三二年生まれ）。

ゴクネリ 「生・蔓」 落葉性の蔓性木本マツブサのこと。この蔓を風呂に入れると体が温まるとも神経痛に効くと
も伝えられている。伝説で語られる三〇人力の強者テシヤマンクはいつもゴクネリを帯にしていた。いつもの通り
ゴクネリを帯にして伊勢参宮をし、宿に泊まった。その折、宿の内儀がひどい神経痛に悩まされていた。テシヤマ
ンクは自分が帯にしていたゴクネリを切つて風呂の湯にひたし、内儀をその風呂に入らせた。すると即効があ
り、内儀の神経痛は快癒した。テシヤマンクはゴクネリの帯の代りに立派な帯をもらつて帰つたという（静岡市葵
区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ゴトー 「環境」 焼畑予定地などで石が集まつていて焼いても畑にならないところ（静岡市葵区田代・滝浪きく・明
治三〇年生まれ）。

コナシヤ 「住」 唐臼を据えて使う付属舎のことをこう呼んだ（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

コニン 「社」 小人の文字を当てることができる。財産家・旦那衆に対して財産のない家、旧小作系の家またはそ

の家の者をこう呼んだ（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

コリウオ 「漁撈」 産卵期の魚、ここでは特に産卵期に固まって集まるウグイを指す。四月八日から三日間、桜の開花期と一致するのでサクラウグイと呼ぶ。魚体は四寸と小ぶりになる。主たる漁場は土本の前の淵で、投網を使った。ウグイは小骨が多いが、茶と酢を加え、アラメとともに煮ると軟らかくなる（川根本町土本・土本希好・大正二二年生まれ）。

コリウグイ 「漁撈」 産卵期のウグイをこう呼ぶ。一番茶の直前に茶畑に白いクモの巣が張るのがコリウグイ漁の自然層である。また、鳥か騒ぐのでわかるともいう。ズワイと呼ばれる杉の枝で、固まっているウグイを河原にはねあげて獲る。投網で獲る者もいた、ウグイは小骨が多いので酢を入れて煮て茶摘娘に出した（川根本町千頭・梶山長次郎・大正一〇年生まれ）。

コンバ 「諸・曲」 曲物素材の檜・唐檜・アイソなどを搬出し易い大きさに切ることを。これをヤマドリ（山取り）ともいう。コンバは麦蒔きの後の伐採から冬にかけて行うのだが、夏コンバという語もある。これは、冬伐った木を夏小分けするのである（静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ）。

サカイギ 「農・畑」 シマチ畑（川原畑）の境木にムクゲが植えてあった（川根本町桑野山・中村良・大正六年生まれ）。

サク 「農・畑」 穀物の作柄のこと。作がよい、作が悪いなどと言う。蕎麦・粟・稗などの種を大豆のそばに置くとそれらのサクが悪くなると言われていた（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治二二年生まれ）。

サシガヤ 「住」 茅葺屋根の傷んだ部分に葎を挿して補修すること。（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ）。

サブロクイッピョウ 「交易」 藤枝から蔵田峠越えて米を担いでくる仲蔵という人がいた。普通米は四斗一俵だが、山道が厳しいので仲蔵は三斗六升を天秤棒で前後分けて担いできた。三斗六升で一俵分の代金を払った。この

ような人をカツギと呼び、金をとらずに泊めてやった(鳥田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二年生まれ)。

サンアガリ 「産育」 出産休みの後に体の浄めをした。三箇所の沢水が合流するところで浄め、それから風呂に入った(藤枝市大久保・平口きぬ・明治二年生まれ)。

シャビキサン 「信」 シャビキ石と呼ばれる石があり、咳・喘息を癒してくれる神だとされた。「咳せきく」からきている。願果たしには香煎を紙に包んで供えた(川根本町坂京・杉山義雄・明治三八年生まれ)。

シヨ一ハタ 「諸・塩」 揚浜式塩田のことをこう呼んだ(焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ)。

シヨイガミ 「信」 背負神の意で、新しい土地に移ってイエやムラを拓く場合に以前の居住地から遷座させ家の神、一族一統の神として祀る神のこと(静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ)。

シジュウクモチ 「人・葬」 葬式には一升から四九個の小餅を作り、サンダワラの上に人形の形になるように並べた。イチヤモチとも呼んだ(藤枝市善左衛門・大畑とし・明治四五年生まれ)。

シモ 「環境」 川原のグミ(マメグミ)やケンボナシの実は霜に当たるとうまくなる。ケンボナシの実は採取してきて屋根にあげ、霜に当てた。蕎麦は霜に当てると刈りにくくなるので霜前に刈った。オカチに対してシマヂは茶の霜書が多い(川根本町小長井・小長谷吉雄・明治四五年生まれほか)。

シャクトリ 「身体」 指を使って尺取りをする時、男は親指と中指を使って六寸、女は親指と人差し指を使って五寸だと言われた(静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三九年生まれ)。

シユモクニンボウ 「交易」 撞木荷棒の意で、犬間・長島・梅地から大井川左岸の天狗石を通って静岡方面に通う荷しよい(荷物持ち)が丁字型の荷棒を持ち、この杖棒を立て、短い横木にシヨイコの貫を受け荷を支える形で休む時に使った。シヨイコの貫を受けるために荷棒の横木には溝が彫られていた。杖部の先端には磨滅を防ぐために鉄が付けられていた。荷棒の素材はアラカシだった。自然の又木を使うこともあった。昭和二年〜四年頃、米一俵

一六貫を洗沢から梅地・長島まで運んで一円五〇銭、醤油一斗七〇銭、その他一貫目単位の計算だった（川根本町大間・菊田しず・明治四一年生まれ）。

シンノウブルマイ 「住」 新築や屋根替えに際しての振舞、祝宴のみならず、餅撒きや粥振舞も含んだ。辛労振舞の意である。建前や、屋根替えが終ると施主が神粥を嘗箸で柱になすりつけて回る。葺師や、依頼した、両親健在の若者がついて回る。大黒柱から始め、東・西・南・北・中央の順で回る。その時次のように唱えながら回った。へ粥する 粥する 何粥する 延命長者が軍配団扇で煽りつけ ポタモチ粥する——昭和二六年までは甲州葺師が巡回してきた（川根本町平栗・中沢金仁・明治三〇年の生まれ）。

シマヂ 「環境」 川に接した平地をシマヂ（島地）または下の段を呼んだ。対して、山につながる緩傾斜地をオカヂ（丘地）と呼んだ（川根本町八木・山下はる・大正一一年生まれ）。

ジントクフジ 「採集」 葛のことをこう呼ぶ。葛蔓は結束材として利用できる。また、その根から澱粉が採れる。この地では澱粉のことを本クズ、二層の沈殿物のことをカナモチと呼びこれを食用とした。こうした葛の力を仁徳、すなわち人びとを辛苦から救う力だとして仁徳藤と呼んだのである。なお、当地では蔓のことをフジ（藤）と呼ぶ習慣がある。ジントクフジに対し、藤のことをマフジ、葡萄蔓のことをブドウフジと呼ぶ（静岡市葵区田代滝浪文人・大正六生まれ）。

ソウリユキ 「環境」 積もりが浅く、草履で歩ける程度の雪（静岡市葵区関蔵・金沢鶴太郎・明治二八年生まれ）。

ソバドシ 「農・畑」 蕎麦が豊作の年をこう呼ぶ。ソバドシには一本の茎に千粒の蕎麦がつくという。蕎麦は粒が丸ければ小さくても実がよい。逆に大きくなっても角が高い実はよくない。ソバドシには、「カラつき一升、粉にして一升」と言い伝えた（島田市笹間上栗原・成瀬治宣・明治二三年生まれ）。

ダシ 「環境」 河川水流に沿った川土手・堤防とは別に、水制を目的として堤防から内側に向かって築かれた土手

や石積みをいう。大きいダシを大ダシ、小さいダシのことをヘソダシと呼ぶ（榛原郡吉田町大幡・堀住千二・大正三年生まれ）。

タチボ 「農・畑」 粟は風に弱い。特にモチ種の粟は風に弱く、強い風に当たると穂が立って死んだ状態になる。これをタチボと呼ぶ（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三十五年生まれ）。

タツ 「農・畑」 麦こなしの後、箕を使って、実と芒やゴミとを選別する風選作業。箕を肩に担ぎ、箕の口を風下に向けて軽く煽りながら進める。（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三十三年生まれ）。

タナイ 「農・畑」 大井川下流部左岸の旧大洲地区には氾濫に対応すべくくふうを重ねた、舟形屋敷、三角屋敷と呼ばれる屋敷があり、舟の舳先に当たる部分の方位は氾濫流が襲いくる方向に向けられ、分かれ川という溝が先端から屋敷の両側にかけて作られていた。別れ川から母屋の裏の位置に水を引いてタナイと呼ばれる井戸が設けられていた。これは飲み水用の井戸ではなく、野菜などを洗うのに使われたが、粳蒔き前に粳種をつけておくことに使ったのだという。種井たねいという呼称はここからきていると考えられる（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三十三年生まれ）。

タル 「採集」 ニホンミツバチの蜜を採集するために蜂を呼ぶ巣箱のこと。タルの素材樹種はミズメ・サクラ・カシ・ケヤキなどで、径一尺、高さ尺三寸ほどの輪切り材の外周を残して中を削る。その形状が樽に似ているところからついた呼称。蜂が春から蜜を集め、タルの中の六段から八段の巣に蜜をためる。八月ごろ蜜を採る。天然木のタルに対して板で作った箱型の巣をヤナと呼ぶ（川根本町大間・望月恒一・大正六年生まれ）。

ヂイヌ 「生・哺」 山犬に対して飼い犬のことをこう呼ぶ。冬季、山中で犬の足跡の幅を比べると山犬に対して地犬の方が幅が狭い（川根本町長島・大石為一・明治三十七年生まれ）。

チヨーモノ 「住」 木挽が角材として挽いた材。古くは手斧ちよなで削ったところから生じた呼称だと思われる（島田市川根町葛籠・鈴木真・明治三十六年生まれ）。

チャブネカツギ 「身体」 チャブネとは蒸箱のことで、これを担ぐ時には一旦左の腋の下に入れ、それをそのまま左肩に乗せて担ぐ。米俵を担ぐ時に同様にして担ぐことをチャブネ担ぎという。対してアヤカツギという米俵の担ぎ方があった。それは石腕でかかえた後に左肩に担ぐという方法である。米俵担ぎの練習に青年たちは力石を担いだ（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ツキオンナ 「人・婿」 嫁入には、仲人の妻とは別に嫁方から「付き女」として嫁の伯母または姉がついてきた（藤枝市高柳・青島謙一さん・大正五年生まれ）。仲人の妻とは別に、実家の本家の伯母がついてきて、新郎・新婦の寝る部屋の隣の部屋に泊ってくれた（藤枝市五平・紅林つね・大正一〇年生まれ）。

ツトッコ 「諸・塩」 塩度を高めた鹹水を塩釜で煮る時、煮詰めないで、湿り気のあるうちにツトッコに入れて苦汁（にがり）をしたたらせてとる。ツトッコとは、藁で編まれた漏斗状の容器で口径約八寸、長さ藁丈で、穂先を集めて括る。苞ツコの文字を当てることができるが、焼津市藤守八幡神社田遊びの第一四番「孕み早乙女」役がかぶる藁帽子はツトッコと同じもので、ここではショッコ（塩籠）と呼んでいる（焼津市利右衛門・吉田近治・明治二〇年生まれ）。

デイツボ 「環境」 大井川右岸の川沿いに大井川の伏流水が湧出する場所が点在する。それをこう呼ぶのであるが「出井坪」の意と思われる（吉田町大幡・堀住千二・大正三年生まれ）。

デブルマイ 「人・産」 産み月の戌の日にデブルマイ・デキョウと称して嫁の実家から餅一サヤ下から白の餡なし・紅の餡なし・白の餡入り・紅の餡入りの四段重、赤飯二サヤに尻頭つきの鯛を添えて嫁ぎ先に届けた。返礼としてのデタブルマイは婚家から実家へ届けられる（藤枝市高柳・岡崎やゑ・大正四年生まれ）。

テンコシヨイ 「労作」 木材の運搬方法の一つで径一尺、長さ一二尺の材を、シヨイコに縦に縛りつけ、背負って運ぶ方法。人がひきずることができないものは背負えると言われている。家山には荷しよいが五〇人ほどいて、テン

コシヨイをした時代があつた(島田市川根町葛籬・鈴木真・明治三六年生まれ)。

テンマネギ 「食・昆」 堅杵のことで、長さは三尺、把手部分の長さが一尺、両端の搦杵部の長さが各一尺、材はサルタ(サルスベリ)、把手部を片手で持つて稗の脱孕・精白に使つた(川根本町池の谷・大村真一・明治三六年生まれ)。

トイコミ 「諸・曲」 曲物の素材の檜・唐檜など伐採樹木を選ぶ場合、木の地上から二尺の位置で、縦五寸、横一尺、深さ二寸ほどの木片を割りだす。この木片を桎に割つてみて、「サワゴが通る」と称して、割れ肌の線が真直に通つていればこれを良材とし、伐採樹と決定した。伐季は麦蒔きの後である(静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ)。

トイツバ 「採集」 クサギの葉のことをこう呼ぶ。五月、若葉を採取し、茹でてから乾燥させて保存する。食べる時には水でもどし、細かく刻んで塩を加えて油で炒める。これを温かい稗飯や粥にかけて食べた(静岡市葵区関蔵・河内ます・明治三三年生まれ)。

ドクイレ 「漁撈」 八月の盆前、ムラ中総出で吉町河内川で共同毒流し漁をした。魚毒は、山椒の木の皮を煎じたもの、胡桃の根および小櫛ヒナギクエゴノキの実を叩いた汁を混ぜたものを使った。アマゴ・アユなどを獲り、漁獲物は各戸均等に分配した。その魚は盆魚にした。この時以外の毒入れ、個人の毒入れは許されなかつた。こうした事例は全国各地に見られた(川根本町吉町河内・吉川美智雄・明治二九年生まれ)。

トシヤマサマ 「信」 崇りや禁伐伝承のあるクセ山・クセ地のこと。この地の木を伐らなければならないときは地祭りをしてから伐らなければならない(浜松市天竜区春野町上川・高田角太郎・明治三四年生まれ)。大井川流域にはクセ地、崇り地の中に、トリドシ・ヘビドシなどの名称を持つ地が点在する。

トッピーチヨノメンタマ 「生・昆」 キリギリスのことをトッピーチヨと言ひ、その眼の玉で比喻表現したものは小

豆である（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治三二年生まれ）。

トポライタンゴ 「人・葬」 葬式の時に使う団子の米粉は石臼で碾いてはいけない、白杵でハタキキレと言われた。死者の霊が後髪をひかれる、死者の霊を引くようではだめで、霊との間係を一旦断ち切つて送るという心意が見られる（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ナカユイ 「交易」 和紙の素材であるミツマタの皮を精整し、先端を中に曲げこんで二箇所を束ねる方法。六貫目束を出荷単位とした（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

ナギ 「環境」 山地崩落または崩落地のことをこう呼ぶ。傾斜地で石が転がり落ちるのはナギの予兆とした。大木を伐つて倒すと周囲の雑木の根が崩れてナギになりやすい。植林の二五年目はナギの危険性がある（川根本町千頭・吉田重義・大正一三年生まれ）。ナギができると山がダメになる。持ち山にナギがたくさんできる家は家が衰えると言われた、またナギの跡を利用して木材を河原に落とし、流送する方法もあった（川根本町沢間・清水初市・大正三年生まれ）。

ナワシログミカツギ 「身体」 米俵の担ぎ方で、新助さんという人が米俵を天秤棒で二俵、肩で一俵の計三俵を担いで焼津のマチまで運んだという話である。また焼津市飯淵には六俵担ぐことができる「六俵さん」と渾名された人がいたという。これらの担ぎ方は三個以上の茱萸の実が一箇所から下がっている状態を想起させる。苗代の季節に紅熟するので苗代茱萸と呼ばれる茱萸は、一箇所から三個以上の実がさがるのである。米を俵に入れ、人力で運ぶ場面があった時代の表現である（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ニクジュバン 「衣」 七分丈、筒袖の綿入で漁師が防寒着として使った（焼津市利右衛門・吉田近治・明治一〇年生まれ）。

ヌサオロシ 「住」 家屋建築の建前に際して、棟から四方に四色の布をおろした。布の色は袖Ⅱ白、木挽Ⅱ黄、石

工(クロクワ) Ⅱ青、大工Ⅱ赤と決められていた(静岡市葵区井川・長島角太郎・明治三四年生まれ)。

ヌマダシ 「農・稻」 用水路や屋敷の一角にヌマタメ(沼溜)を作っておき、冬季、ヌマタメからヌマ(泥工)を出し、半年から一年積んでおき田畑に入れて肥料にした(藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ)。

ネコイタ 「佳」 イロリの炉縁の内側四辺にもう一枚幅二寸五分ほどの板をつける。これをネコイタ(猫板)と呼ぶ。猫が座るところからの呼称だが、茶碗をおくこともあった(川根本町桑野山・森下寛次郎・明治三七年生まれ)。

ハキガエ 「信」 御幣の紙をとり替えること(川根本町坂京・中野昌男・大正九年生まれ)。

ハシカ 「農・畑」 麦の芒(のぎ)を指す。ハシカイ、ハシカ(麻疹)ともかかわる(藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ)。

ハゼツキ 「諸・炭」 ヘダモノキ(イヌガヤ)をこう呼ぶ。炭焼窯の中に炭材として入れると爆ぜるのでこれを嫌った(島田市笹間上栗原・坂下雄一・明治三六年生まれ)。

ハダ 「環境」 湿田で水のたまっていく水田(吉田町大幡・堀住千二・大正三年生まれ)。

ハマクミ 「信」 大井川へ水汲みにゆくこと。毎月一日、竹筒を持ってハマクミ(浜汲み)に行き、ユルイ(イロリ)の四隅と竈を淨めた(川根本町坂京・杉山義雄・明治三八年生まれ)。

ハヤオケ 「人・葬」 土葬時代には多く座箱を使った。座箱は昭和二三年まで使った。座箱は杉板を使って家で作るか、ハヤオケ(早桶)と称して桶屋に依頼するかのどちらかだった。死体を座箱に収める場合、死後なるべく早く座位にしなければ死体が硬直してしまうので、早めに座位にし、三尺帯で死体を縛り固めた(藤枝市大新島・吉田義司・大正二年生まれ)。

ヒクソ 「衣」 ソは本来麻を意味した。赤麻(あかそ)・真麻(まそ)といった語がある。当地では草履を編む時の芯繩をヒクソと呼ぶ。ヒキは引いて締めることである。ヒクソにはマフジ(藤)の中皮を剥ぎ、叩いて使うか、シナノキの中皮を剥

ぎ、叩いて使うかのどちらかだった（川根本町湯山出身・望月筆吉・明治四三年生まれ）。

ヒキハチ 「食・具」 鹽の大型のもので径三尺、深さ六寸、石臼を碾くとき粉を受けるために、この中に石臼を据えた。碾き鉢の意（川根本町犬間・菊田藤利・明治四一年生まれ）。

ヒヨウラン 「信」 クセ地・バチ山で、木を伐ると祟りがある。憑乱の意か（川根本町小猿郷・花島弘・明治三九年生まれ）。

フエンドウ 「生・昆」 大井川上流域ではオオスズメバチのことをこう呼ぶ。地下に営巣する成虫を一〇月の闇夜めぐりに松明で移動させてから巣を探る。幼虫のハラワタを針で出し、煮つけにしたり飯に入れたりした。塩炒りにしたり、今ではバター炒めにする者もある。フエンドウと呼ばれるゆえんはこの大型蜂の胴の縞が横笛に似ているからである。因みに、キイロスズメバチはアカバチ、クロスズメバチのことをハイバチ・ヂスガレなどと呼び、いずれも巣を探り、幼虫を食べた（川根本町千頭・吉田重義・大正一三年生まれ）。

フキサゲ 「住」 萱（薄）や藁で屋根を葺く時に、根を上、穂先を下に葺く方法をこう呼ぶ。これに対して根を下に、穂先を上、葺く方法をホンフキ（本葺き）と呼んだ（焼津市藤守・田中松平・明治一八年生まれ）。

フセチ 「信」 伏せ地の意で、作物ができないように詛い（まじ）を掛けられた地。作が極端に悪かったり、よくないことがあるとフセチではないかといった（静岡市葵区田代・滝浪きく・明治三〇年生まれ）。

フンダコ 「衣」 藤蔓の外皮を剥ぎ、細かく裂いて織った布。この奇妙な呼称は「藤袴（ももか）」の訛言と考えられる。大井川上流域にはフンダコ・タフ・タホの呼び方が混在する。静岡市葵区閑蔵の金沢鶴太郎さん（明治二八年生まれ）は、これで作った墨染めの半纏を着たと語り、ほとんどの人がこれを着ていたという。狼に追われた時にはこれを脱いで投げて逃げるとよいという伝承がある。下肥をかける時には古くなったものを着て腰紐を前で結ぶ。川根本町長島の滝口さなさん（明治二九年生まれ）は親たちから、「一年のうちに家族全員のタフの衣類をおのおの

上下作ることができなければ一人前の女ではない」と教えられたという。また別に、フンダコの衣類はバラのトゲを除けるので山中を激しく動く猟師にはよいとも伝えられた。

フンバネ 「食・具」 足踏み白のことをこう呼ぶ。踏み跳ねの意である。衡の部分のもとを踏み、先の杵を跳ねあがらせるところから出た呼称（静岡市葵区田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

ヘンダマ 「採集」 針葉樹イヌガヤの実。種子の核から油を搾って灯油として使った（静岡市葵区田代・滝浪作代・明治三十九年生まれ）。

ホリナゲマツ 「環境」 大井川の堤防が決壊して川の氾濫が迫った時堤の松を倒して堤防の保護とした。倒した松は竹で止めた。放り投げた松の意でもある。（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ）。

ボンアズキ 「農・畑」 五月に蒔いて八月に収穫できる小豆をこう呼んだ。七月蒔いて一〇月末に収穫する小豆を秋小豆と呼んだ（川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ）。

ボンボ 「生・木」 マツカサのことをこう呼ぶ。門松の真中にボンボがくるのが縁起がよいと伝えた（静岡市葵区西山・森竹久亀・大正一五年生まれ）。

マキオトシ 「社」 薪落としの意。二月ひとムムラの上流部の山に伐り積みしてある薪を川に落とし、河川流送してムラ近くにしがらみを作ってそこであげた。作業は「結い」で行った。（静岡市葵区井川田代・滝浪文人・大正六年生まれ）。

マチイ 「環境」 大井川の本流から灌漑用水を引いた。源助用水・善左衛門用水などであるが、その用水からさらに、田に水を分けるための水路をマチイ（待井）と呼んだ（藤枝市源助・内藤正治・明治三三年生まれ）。

マンリキ 「諸・紙」 和紙素材のミツマタを束ねてコシキで蒸す時、束をしつかり固定するために使う用具。二本の棒のおのおの中央に藤綱を固く結びつけ、その藤綱でミツマタの束を括り、交差させ、二本の棒のおのおのを

複数名が持ち、両外側に綱引きのように引つ張つてミツママの束を締めあげておき、正式に束ねていく（藤枝市蔵田・藤田賢一・明治三五年生まれ）。

ミシロアオリ 「農・畑」 筵を立てて二つ折りにし、両端を開閉することによって風を起こして麦こなしの後の麦を風選する方法（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ムエンサン 「信」 無縁仏のことで、山の中にいる時「ホーイ」と力のない声が聞こえ、災難にあうことがある。ムエンサンと呼ばれないように次の呪術祈祷をした。毎朝最初にお茶を入れる時お茶をヒシロ（イロリ）の隅に一滴たらし、飯を鍋の蓋に数粒のせて「南無無縁さん、南無無縁さん」と祈つた（川根本町湯山出身・望月筆吉・明治四三年生まれ）。

ムギカチ 「農・畑」 麦の穂を茎から離し、穂を粒化する作業。六月一〇日ごろから始めた。⑧麦の穂を初夏の太陽で一日中干す。⑨熱が冷めないうちに、庭にムシロを敷き、打面に歯状の刻みをつけた槌（オニバ）で叩く。⑩麦の実を集め、径二尺四寸、二斗入りの松材の白で二人さし向かいで搗く。カヂキネは餅搗き杵とは異なり、ブナの木で作つたもので軽かつた（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ムシバヤミ 「信」 虫歯の歯痛を癒す呪術がある。歯が痛む時、太い桑の木に木綿針を刺し、直つたら米ぬかを供えて針を抜く。灸をすえ、その煙を吸うと虫歯が直る。歯が痛む時には算盤に六・四・八の数を入れる（川根本町倉町河内・吉川美智雄・明治三九年生まれ）。

ムシヤミ 「病」 盲腸炎のこと。虫痛みの意（静岡市葵区田代・滝浪きく・明治三〇年生まれ）。

ムツカー 「病」 焼畑・椎茸栽培・木コリ・獺師などの山中の小屋暮らしの折、恐怖のために夢遊病者のようになること。川根本町犬間では夜中に無意識に起き上つて彷徨する者をモツカオキという。ムツカルとの関係が考えられる（川根本町長島・滝口さな・明治一七年生まれ）。

メクラボ 「交通」 高瀬舟には六反帆、小舟または小型の鵜飼舟には五反帆をかけた。帆布を太糸や紐で繋いで帆をこう呼んだ。メクラは不適切用語であるが、戦前には使っていた。新しい帆は卵色（黄）をしているが、三年ほど使うと白くなり、やがて汚れた。（島田市伊久美・森塚金一・明治三八年生まれ）。

ヤグラハンデ 「農・稲」 稲架のことをハンデと呼ぶ。田の中に長さ五呎の柱木の先端をまとめて固定し、根方を正方形に開いて立てる。四本の柱木の、人の背丈ほどの位置に、棹状の横木を井桁状に縛りつけて固定する。井桁組みは一組ではなく、可能な限り数を増やすことができる。狭い場所で稲を一举に乾燥できるという利点がある。（島田市鍋島・大石まき・大正八年生まれ）。

ヤス・カタ 「農・畑」 裸麦をヤス、皮麦すなわち大麦をカタと呼び分けた。精白の容易な裸麦を「易」、精白に手がかかる「固」と呼びわけたのである（藤枝市忠兵衛・仲田要作・明治三三年生まれ）。

ヤスンド 「交通」 峠越えをする山の小径の休憩所のことをこう呼んだ。休み処の意である。ヤスンドには山の斜面の径、その上方の斜面を椅子状に削り出す形があった。幅はエンバナ（濡縁）ほど、長さは一問ほどでそこに丸太を並べて固定してあり、腰掛けて休めるようになっていた。例えば笹間上から安倍川水系の黒俣・久能尾方面に至る山道には、水ヤスンド・十兵衛段ヤスンド・石ヤスンド・小ヤスンド・大ヤスンド・元地藏ヤスンド・樗ヤスンドなどがあった。炭八貫俵二俵を背負って山道を歩いた。昭和四三年まで山道を歩いて久能尾方面へ出た（島田市笹間上粟原・成瀬治宣・明治三二年生まれ）。

ヤマハン 「諸・曲」 毛無山から里まで、曲物材を運ぶのであるが、まず大舟という地点（ミヤマ）まで運び、ヤマハン（山判）と称して、おのおののイエジルシを曲物材に墨書する。イエジルシには、弁（ヤマイ）・▲（マツバ）・△（オレマツバ）などがあり、これで混乱を防いだ（静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ）。

ヤマミ 「諸・曲」 柄杓類の曲物を作る素材は檜・唐檜でこれらは、毛無山（二八〇七・七呎）の一四〇〇呎以上

のミヤマから伐り出した。夏季、曲物素材を伐出するために候補樹木を選定するヤマミをするためにミヤマ(深山)に入った。選定はまず、樹木の外見を目視し、真直なものを選び、トイコミによって行った(静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ)。↓トイコミ

ユリブタ 「農・畑」 長さ約三〇センチ、幅四・五センチほどの板を方形に組み、底板を張って一角隅だけに三角の穴をつける。これを豆類の選別に使い、良い豆を隅の穴から落とす。この選別具をこう呼ぶ(静岡市葵区井川小河内・望月繁福・明治三二年生まれ)。

ユルイアカシ 「住」 鉄の棒を支柱とし、上に鍋型の器をつけ、その中に松の根を入れる。支柱をユルイ(イロリ)の灰に挿し立て、松の根に点火し、居間の照明にした。アカシの煤がユルイの鍋の中に入ると食物が苦くなった(静岡市葵区小河内・望月藤三郎・明治四一年生まれ)。

ユルイノマモリイシ 「住」 大井川から径一寸ほどの丸石を四個拾ってきてユルイ(イロリ)の四隅の灰の中に埋めておくと火の粗相がないと伝えられた(川根本町平栗・中沢金仁・明治三〇年の生まれ)。

ユルイバーサン 「住」 ユルイ(イロリ)の灰を突いたり、灰を水で濡らしたり、灰の中に唾を入れたりするとユルイ婆さんという妖怪が出るとして右の行爲を禁じられた。ユルイの灰の中でサワシ柿やイモ類を焼いたり、灰の上で節分の豆占をしたりするので灰を清潔に保たねばならなかった。ユルイの隅に丸石を入れておくと子供がヤケドをしないと伝えられた(浜松市天竜区春野町上川・高田角太郎・明治三四年生まれ)。

ヨーギン 「生・昆」 エゾハルゼミのことをこう呼ぶ。普通鳴き声をミヨーキン ミヨーキン ケツケツケと記すが、ここではヨーギン ヨーギン ヨーギン ギンギンギンと聞きなす。奥山へ木材伐出で入っているとき、ヨーギンが鳴くと気温が上がった(静岡市葵区田代・整月初正・大正元年生まれ)。

ヨタネ 「農・畑」 種のとき初めのこと。蒔き初めは巳の日をよしとした。ヨタネとはユタネ(齋種)、齋み清め

た種からきていると思われる。(静岡市葵区田代・滝浪きく・明治三〇年生まれ)

リュウ 「諸・砂」 口径尺五寸・高さ尺八寸・底径七寸の素焼きの甕でこれに、砂糖黍を搾って煮つめたものを入れた。この甕をリュウと呼び、これに入れておくと水分が除去されると伝えられた。子供たちはリュウを洗った水を飲ませてもらうのを楽しみにしていた。明治以前はこの地から江戸へ砂糖を出荷していたという。砂糖黍栽培の規模は縮小されたが近代以降も続いていた(藤枝市忠兵衛・白井徳次・明治三〇年生まれ)。

ワデ 「社」 山村での柴切り、すなわち、村落の中で最初にその地を拓いた家の屋号に用いられることが多い。柴切りは、傾斜地の高位置で陽当たりがよく、水の便のよいところを選ぶことが多いのでウワデ(上手) ↓ワデと呼ばれたと考えられる(川根本町尾呂久保・土屋猪三雄・大正四年生まれ)。

フラタタキイシ 「人・葬」 一年のうちに一つの家で不幸が二回続いた場合、二回目に棺を出す時に、「三回めはこれだ」と叫んで屋内にある藁叩き石を外に放り投げた。藁叩き石は新しい石に変えた(川根本町湯山出身・望月筆吉・明治四三年生まれ)。

フランジザケ 「人・婚」 婚礼の祝宴で、最後に五郎八茶碗(大茶碗)一杯ずつ客全員に酒を飲ませた。荷持ちの中には車を引いて帰ることができないほど酔う者もいた。草鞋酒の意である(焼津市相川上新田・平井源次郎・明治二五年生まれ)。