

# 村上市朝日高根 植物の方言と活用(食・生活)

遠山 実

村上市朝日高根集落で生活に使われている植物やその呼び方について概要を記録します。

## [草本の部]

| 植物名      | 方言      | 科名    | 利用部分          | 食味・生活用品                                 |
|----------|---------|-------|---------------|---|
| スギナ      | つくし     | トクサ   | 茎             | ひたし(高根では食さない)                           |
| フユノハナワラビ | かんわらび   | ハナヤスリ | 鑑賞            |   |
| ワラビ      | わらび     | ワラビ   | 葉柄            | あく抜きして=味噌汁の具・酢のもの・ひたし(乾燥保存)             |
| ゼンマイ     | ぜんめー    | ゼンマイ  | 葉柄            | 乾燥保存=ひたし・油いため・味噌汁の具                     |
| クサソテツ    | かぐま     | オシダ   | 茎             | ひたし・クルミあえ(乾燥と塩漬けの保存は色が悪くなる)             |
| イッポンワラビ  | こごめ     | オシダ   | 茎             | ひたし・クルミあえ・乾燥して保存                        |
| ウワバミソウ   | みず      | イラクサ  | 茎             | 味噌汁の具・一夜漬け(キュウリとショウガと共に)・味噌を付けて生食・塩漬け保存 |
| ミヤマイラクサ  | いら      | イラクサ  | 茎             | ひたし・クルミあえ・味噌汁の具                         |
| イタドリ     | どんぐり(青) | タデ    | 茎             | ゆでて皮をむいて=一夜漬け(味噌)・塩漬け保存(味噌汁の具・油いため)     |
| スイバ      | つかし     | タデ    | 茎             | 柔らかい時=一夜漬け(近年は食さない)                     |
| ギシギシ     | うまつかし   | タデ    |               |   |
| ドクダミ     | どーぐだみ   | ドクダミ  | 茎・葉           | 夏乾燥して薬草                                 |
| キクザキイチゲ  | ちゃはんこ   | キンポウゲ | 鑑賞            |   |
| オキナグサ    | しらがばあ   | キンポウゲ | 鑑賞            |   |
| ワサビ      | やまわさび   | アブラナ  | 根・茎・葉         | 根はすって刺身の薬味・わさび味噌                        |
| ユキノシタ    | ゆぎのした   | ユキノシタ | 葉             | しもやけの薬草(葉のない時代)(近年使用しない)                |
| ウド       | やまうど    | ウコギ   | 茎・若葉          | 生で酢味噌和え・葉の部分は天ぷら 塩漬け保存(油いため)            |
| ミツバ      | みつば     | セリ    | 茎・葉           | 味噌汁の具・大根干し(戻して)と混ぜて                     |
| セリ       | せり      | セリ    | 根・茎・葉         | ひたし・雑煮汁の具(正月)                           |
| ホオズキ     | ふーずき    | ナス    | 実             | 遊び=熟した丸い実の種を取って口の中で音を出す                 |
| オオバコ     | げろっば    | オオバコ  |               | 子供の遊びに活用(ジーコバーコ)                        |
| ヨモギ      | もちぐさ    | キク    | 葉             | 草もち=ゆでて灰汁だしして乾燥                         |
| モミジガサ    | ほいとがさ   | キク    | 茎・葉           | ひたし                                     |
| ニガナ      | ちちくさ    | キク    | 茎を切ると乳白色の汁がでる |   |
| フキ       | ばんけ     | キク    | 茎・葉           | 天ぷら・油味噌・味噌汁・ひたし(ゆでたら灰汁だし)               |
| オヤマボクチ   | ごうごうば   | キク    | 葉             | 草モチの素材                                  |
| アサツキ     | ひろこ     | ユリ    | 根・茎           | 味噌汁の具・大根おろしと酢のもの・生で味噌を付けて食べる            |
| カタクリ     | かたごご    | ユリ    | 根・茎・葉         | 根は片栗湖・茎葉はひたし                            |

| 植物名       | 方言    | 科名    | 利用部分                               | 食味・生活用品                   |
|-----------|-------|-------|------------------------------------|---------------------------|
| ショウジョウバカマ | やちばな  | ユリ    | 鑑賞 狸々とは中国の架空の動物の事から=(赤い長い髪の色をしている) |                           |
| オオバギボウシ   | うるい   | ユリ    | 葉柄                                 | ひたし・味噌汁の具                 |
| ヤマユリ      | やまゆり  | ユリ    | 根                                  | 砂糖煮                       |
| ヒメサユリ     | さつきユリ | ユリ    | 鑑賞                                 |                           |
| シオデ       | しょでこ  | ユリ    | 茎                                  | ひたし (山のアスパラ)              |
| ウバユリ      | やまかぶ  | ユリ    | 根                                  | 根を焼いてやわらかくして食べる           |
| ヤマノイモ     | やまのいも | ヤマノイモ | 根                                  | とろろ・焼イモ・とろろに味をつけ海苔に巻いて天ぷら |

## [木本の部]

| 植物名       | 方言     | 科名    | 利用部分   | 食味・生活用品   |
|-----------|--------|-------|--------|---|
| ツノハシバミ    | はしばみ   | カバノキ  | 実      | 食=秋 (クルミの味に似ている)                                |
| クリ        | くりのき   | ブナ    | 実・幹    | 家の土台・ハサの突き杭 (腐れにくい)                             |
| ケヤキ       | けやき    | ニレ    | 幹      | 家屋等の用材 (高級木)                                    |
| ヤドリギ      | やどりぎ   | ヤドリギ  | 鑑賞     |   |
| ホオノキ      | ほのぎ    | モクレン  | 葉・幹    | 葉は若葉を取って乾燥して食べ物を包む・材は版画の素材                      |
| オオバクロモジ   | とりき    | クスノキ  | 幹      | マイタケを採った時包んで (ストコ) もち帰るときの素材                    |
| カツラ       | かつら    | カツラ   | 幹      | 碁盤の素材   |
| マタタビ      | またたび   | マタタビ  | 実・葉    | 実は塩漬けとまたたび酒・葉はまたたび茶                             |
| マルバマンサク   | まんしゃく  | マンサク  | 幹      | ハサ等のネジ木に使用・炭材                                   |
| ウワミズザクラ   | こんごうのき | バラ    | つぼみ    | つぼみの時一夜漬け (灰汁が強い) (アンニンゴ)                       |
| ナワシロイチゴ   | じまいちご  | バラ    | 実      | 食=夏河原付近に赤い実をつける                                 |
| アズキナシ     |        | バラ    |        | 器具類・炭材  |
| ナナカマド     | ななかまど  | バラ    |        |   |
| ネムノキ      | こうのき   | マメ    | 葉      | 乾燥してお盆線香代わりの香                                   |
| フジ (ノダフジ) | ふじのき   | マメ    | 皮・花    | 縄の代用・花=天ぷら                                      |
| トチノキ      | とちのき   | トチノキ  | 実・幹    | とち餅の素材 (工程複雑)・幹の白い部分仕立て板等                       |
| イタヤカエデ    | いたや    | カエデ   | 幹      | 炭焼きの炭材・かんじきの爪・農耕用具の柄・川舟の竿の付き柄                   |
| ウリハダカエデ   | うりき    | カエデ   | 幹      | 梅雨時期下皮をはいで=鶴縄・ミノ (雨具) を作る素材                     |
| シナノキ      | しなのき   | シナノキ  | 皮      | シナ織りの素材・荷縄 (荷を背う時のロープ)                          |
| キブシ       | じーのき   | キブシ   | 幹の芯    | 遊び=丸いはしで芯を抜き取る (ハッポウシチロールみたいなもの)・楊子             |
| タラノキ      | たらのき   | ウコギ   | 芽・幹・根  | 芽=天ぷら・幹=昔正月十二月様を作って入口や窓のあるところに立て魔除け・根=乾燥して糖尿病の薬 |
| コシアブラ     | こシアぶら  | ウコギ   | 若芽     | 天ぷら・クルミあえ                                       |
| ハクウンボク    | じしゃがら  | エゴノキ  | 実・幹    | 遊び=お手玉・薪・炭焼きの炭材                                 |
| ミヤマガマズミ   | すすずみ   | スイカズラ |        | 白炭炭材のネジ木に使用                                     |
| チシマザサ     | じーだけ   | イネ    | 若芽 (子) | 食=春   |