

長野県下伊那郡阿南町新野の植物名方言

浅野 一 男

K. Asano: Common names of plants in Niino, Anan-cho, Nagano Pref.

信州の新野は懐しい土地である。東京で生まれ育った私が、何の縁か信州教育を勉強させていただく機会を得て、初任の地がこの新野であり、それは昭和25年のことであった。飯田線温田駅からどこに人家があるのかと疑われる山道を、雨中木炭車のバスに揺られて登りつめ、ようやく心細くなった頃、殿林というモミの原生林をぬけた途端、千石平と呼ばれる標高800mばかりの盆地が眼下に広がっていた。驚きは、今も忘れ得ない。盆地を囲繞する山脈は、遙か南に連なる三河準平原の北端に位置するもので、新野は古来三河との交易を求めた交通の要衝であり、商業の中心地であったから、三河文化の影響を色濃く映していた。雪祭り、三月場、盆踊りなど独特の祭を育んできたこの里には、山林で生計をたてていた人も多く、その人たちの植物の呼び名にはフシグロ（コアジサイ）、ホソキ（イヌザンショウ）キンタマハジキ（ナツハゼ）、トヨバ（クサギ）など三河や東海地方で通用している名が少なくない。あれから30年近く経たず、金田可愛さん、金原六市さん夫妻、新野で生まれ隣村の愛知県北設楽郡豊根村坂字場に嫁がれた今泉かなさんのご協力を得て、新野の植物名方言を採取できたのは望外の喜びであった。心からお礼を申し上げますとともに、再訪の機を得てさらにいろいろとお教えいただきたいものと願っている。

方言名は各科の五十音順に掲げ、括弧内に標準名と所属科名（2種目からは省略）を記す。

羊歯植物

スギナ（スギナ、トクサ科）
ツクシ（スギナの胞子茎）食べる。
トクサ（トクサ）昔、木地師が植えたものが多い。
イワヒバ（イワヒバ、イワヒバ科）イワマツともいう。
新野には産しないが帯川の岩壁には生ずる。
イッポンスギ（マンネンスギ、ヒカゲノカズラ科）
スギクサ（ホソバノトウゲシバ）スギゴケともいう。
ネコノヘンド（ヒカゲノカズラ）ネコヘンともいう。
クリスマス・ツリーの装飾用に出荷した。
カンワラビ（フユノハナワラビ、ハナワラビ科）下伊那ではシモワラビが普通、食べる。
ゼンマイ（ゼンマイ、ゼンマイ科）栄養葉で食用。

オトコゼンマイ（ゼンマイの胞子葉）食べない。
カニグサ（クジャクシダ、イノモトソウ科）ガニグサともいう。子供の頭の吹出物（カニとかガニという）をこの草の煎汁で洗うと直るとして用う。

シノブ（シノブ）

ワラビ（ワラビ）

クサソテツ（イヌガンソク、オシダ科）金田可愛さんはイヌガンソクを指して、昔からクサソテツといってきたのはこれだといった。標準名のクサソテツは最近まで無名だったそうである。

クサソテツ（クサソテツ）

コゴミ（クサソテツ）若芽をお浸しにして食べる。
清内路に住む桜井末子さんは「コゴミの名はここ5、6年の間に入ったもので、最近ぼつぼつ食べる人が出て来た」と教えてくれた。昭和25年から4年間新野に滞在中、筆者はこの名と食習慣には接しなかったから、最近の山菜ブームによって下伊那中に広まったのかも知れない。

ヘビノゴザ（ヒメシダ、ヘビノネゴザ）

ヘビノムシロ（コウヤワラビ）

シダ（シシガシラ、シシガシラ科）

ソロバングサ（ノキシノブ、ウラボシ科）

ソロバングサ（ホテイシダ）井林に多い。

裸子植物

アララギ（イチイ、イチイ科）

ガヤ（カヤ）

ヘダマ（イヌガヤ、イヌガヤ科）ガヤの実に比べ尻にもならないのでつけられたという。実から油を採ったり、この木を民俗行事に用いる風習はない。
アカマツ（アカマツ、マツ科）単にマツと呼ぶのが一般である。松炭は柔かくて火持ちがよく、刀鍛冶が使ったし、炬燵用にもよいのだが、今は焼く人がいない。戦時中根から松根油を採った。

オトコマツ（クロマツ）自生はない。

カラマツ（カラマツ）

ツガ（ツガ）

ヒメコマツ（ヒメコマツ）葉を煙草として吸った。

スギ（スギ、スギ科）桶材として貸出し、昭和30年頃まで桶を生産した。

ネズミサシ（ネズミサシ）

ヒノキ（ヒノキ）桧笠を作った。熊谷浦吉氏が昭和20年頃まで作っていたという。

被子植物

ドクダミ（ドクダミ、ドクダミ科）シュヤクともいう。若芽を揚げて食べる。

ドロ（ドロノキ、ヤナギ科）ドロノキ、ドロノボともいう。老人は主にドロノボという。燃えにくいので炭窯の口木や前立てに最適とされてきた。マッチの軸木として材を出荷した。ドロノキが生育している東日本全域にドロ系統の方言名が広がっている。その中でドロノボは栃木、群馬、長野の各県に分布している名である。

クルミ（オニグルミ、クルミ科）木の皮や葉を石で搗いてその汁を川へ流し、浮いた魚を拾った。皮を茶色の染料に用いた。

サーグルミ（サワグルミ）サワグルミ、サワギリともいう。サワグルミという名は静岡、愛知、長野、岐阜に分布するが、サワグルミ系の名は本州中部の山村に広布する。本州各地と九州の一部に分布し、清内路村でも耳にしたヤマギリが通用しないかと尋ねたら、サワギリという教えられた。家具材や下駄材として賞用。樹皮で皮箕を製作。

ウタイカンパ（ウダイカンパ、カバノキ科）ウテイカンパともいう。標準名のウダイカンパは埼玉、長野、岐阜に分布する。清内路ではウカンパ、木曽ではウダイ、大鹿ではウダイカンパ、遠山ではウダイカバと呼ぶ。白を作る。樹皮は雨中でもよく燃えるのでトボシとしてクロモンジャとともに用いた。

クロシデ（アカシデ）シデともいう。

サルグルミ（ツノハシバミ）埼玉、静岡、愛知に分布する名である。果実は食用。子供は生食した。味は胡桃に似る。果皮はハシカイ。

シデ（イヌシデ、クマシデ）

シラカバ（シラカンパ）樹皮は雨中でもよく燃えるのでトボシに賞用した。炭窯の口くべに用いた。

シロシデ（イヌシデ）清内路では東海地方から中国四国に広布するアオシデが通用していたが、新野はシロシデのみであった。

ハンノキ（ヤマハンノキ、ケヤマハンノキ）

ミズメ（ヨグソミネバリ）枝を折るとサロメチールのような香気がする。炭木としては重いだけで割れが入りよくない。

ミネバリ（オノオレカンパ）清内路でもミズメとミネバリの名を採取したが、ミネバリはミズメのような匂いはないと聞いた。新野のミネバリはサロメチール臭がかすかにするそうである。材はミズメより

堅く、櫛材にした。オノオレカンパをミネバリと呼ぶ地方は関東、中部の山地で、この地域ではミズメもミネバリと呼んでいる所が少なくない。実物で検討したいものである。

ヤシャ（ヤシャブシ）果実を染料やお歯黒染に用いた。ヤシャ系の名は関東、東海、四国に分布。

カシワ（カシワ、ブナ科）

クヌギ（クヌギ）新野峠に多いという。

クリ（クリ）炭木としては不適当とされている。しかし、穴を掘ってボロ炭（消し炭）のように焼くと農具などの刃物を打つ時の炭（鍛冶炭という）に最適な炭ができ、松炭よりも賞用される。黒炭としては火つきが悪く、立消えしてよくない。

クロキ 雑木の総称。これに対し、杉・桧をシロキと呼ぶ。雑木はカナギともいう。

クロブナ（イヌブナ）樹皮が黒ずんでいるための名で全国に分布する。大鹿はクロブナ、清内路や遠山水窪はアオブナ、遠山谷はブナで、樹皮の色の判じ方に地域毎の差があり、方言名が下伊那中複雑に入りこんでいるらしい。

コナラ（コナラ）新野ではコナラとミズナラをまとめてマキノキと呼び、櫛炭をマキ炭という。シバ山というのは櫛立ちの採草地のことで、そこで樹木の萌芽枝や草を刈ることをシバカリ（柴刈）という。柴は窒素肥料が多く、田へ働きこんだ。炭木には最適で20-25年生の木を伐った。それ以上年数経ると太すぎるし、株立ちが悪く、再生能力が落ちるといふ。炭を焼かなくなった今、専ら椎茸の原木に利用している。柴山のツツジは腐植しにくいので除いた。コナラに虫がつくと虫喰ができる。丸く艶やかなものと毛の生えたものがあるが、いずれもシバボボといい、食べると酸い。

シロブナ（ブナ）樹皮の白さに注目した名で、全国に通用する。クロブナより材は優れているが、炭木としては劣るそうである。

スダミマキ（コナラ）コナラはマキとも呼ぶ。マキの実実はスダミで、昔は食べた。スダミのなるマキの意である。

ドングリマキ（アベマキ）清内路でもこの名を採取したが、全国的に珍らしい名である。平沢地籍に自生している。

ミズナラ（ミズナラ）ミズともいう。コナラとミズナラを区別しているのは下伊那では珍らしい。

ケヤキ（ケヤキ、ニレ科）炭に焼くと木口をみただけでは素人に見分けられない程マキそっくりな炭になるという。建築材、家具材に用い、樹皮で皮箕を

作った。

カゾ（クウゾ、クワ科）新野は寒いから少ないと聞いた。江戸時代から明治初期まで自家用に紙を漉いた。

クワ（クワ）戦後繊維原料として樹皮を出荷した。

ツナミ（クワの果実）口を紫にして食べた。

ヤマカゾ（カジノキ）製紙原料として上等。

ヤマクワ（ヤマグワ、ホソバヤマグワ）

アカソ（アカソ、クサコアカソ、コアカソ、イラクサ科）これら3種はいずれも戦時中繊維植物として茎の皮を供出した。清内路ではアカソ（コアカソ）、ユスラグサ（アカソ）と区別しているようにこの地方では両者を区別している所が多いのに、新野で同一視しているのは戦時中にアカソという名が普及したのかも知れぬ。再調査を要する。

インノクソバラ（ムカゴイラクサ）葉や茎に棘が多く、触るとハシカイ。新野では棘のある植物をバラと呼ぶ場合が多いが、インノクソバラは「犬の糞バラ」で、これに触れたときの腹立たしさがよく表わされている名である。

ミズナ（ウワバミソウ）沢筋に多い。ナは菜で、みずみずしい茎を汁の実や煮物にしたが最近では食べないという。灰汁が少なく良いものだと言われた。

清内路ではサワナ、ジャグサと呼んでいる。

キツクパネ（ツクパネ、ビャクダン科）

ホヤ（ヤドリギ、ヤドリギ科）

カンアオイ（ゼニバサイシン、ウマノスズクサ科）

イタンドリ（イタドリ、タデ科）若芽を食べる。

ウマズイコ（ギシギシ類）次のスイコより大型なのでウマズイコと呼ぶ。牧草地などに増えてしょうがないよ草だという。

ギンミズヒキ（シンミズヒキ）

スイコ（スイバ）スイコメともいう。清内路でもスイコメと呼んでいる。

ソバ（ソバ）

ソバグサ（ミゾソバ）ソババナともいう。花がソバに似るのによる。茎や葉を売屋さんごっこなどの遊びに使う。

タデ（タデ類）

ミズヒキ（ミズヒキ）

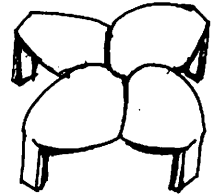
ヒューナ（イヌビユ、ヒユ科）仏様の御馳走と称して盂蘭盆に仏前に供える。茎と葉を茹でて、灰汁はあまりないがそれでも水にさらして、お浸しにして食べる。味わってみたが淡白で結構いける。

イノコズチ（ヒカゲイノコズチ、ヒナタイノコズチ）根を薬にした。

ガニバナ（フジグロセンノウ、ナデシコ科）花の絞り汁をガニ（前出）につけると直るという。

コゾーナカセ（ツメクサ）むしってもむしっても庭に生えてくる厄介者なので小僧泣かせである。

コタツバナ（フジグロセンノウ）花卉をはずして4枚の花弁を唾で貼合せると、炬燵檜のようになるのでいう。子供の遊びである。清内路でも同じ名と遊びがある。



コタツバナ

セキチク（ムシトリナデシコ）

ナデシコ（カワラナデシコ）

ノミノツツラ（ノミノツツリ）

ノミノフスマ（ノミノフスマ）

ハコベ（ハコベ類）

カツラ（カツラ、カツラ科）全国に広布する名である。狙や裁板などを作った。大木はもうない。

ウマゼリ（キツネノボタン、キンボウゲ科）

オーレン（コセリバオウレン）根を薬用に出荷。

オダマキ（オダマキ、ヤマオダマキ、キバナヤマオダマキ）

オトコゼリ（キツネノボタン）

オンナノテ（ボタンツル）「木曾採薬記」には湯舟沢の言葉としてオンナノテがみえる。大鹿や清内路でも聞かれる。水窪ではオンナカズラ、オナカズラ、西丹沢ではワクノテと呼ぶ。葉の形を手にとりてしたものか。それにしてもオンナとは判じかねていたら、木に絡みつき被いつくして離れぬ様を女の深情に見立てたものだ、清内路の桜井伴さんは語った。オンナノテ（メボタンツル）2回羽状複葉の葉をみて、金田可愛さんはオンナノテの瘦せたものだと言った。

カワホネ（エンコウソウ）

キンボーゲ（ウマノアシガタ）

コンベトバナ（キツネノボタン）果実の形による。

タカトグサ（アキカラマツ）

トンキラバナ（ヤマオダマキ、キバナヤマオダマキ）

トンキラ（水車）の周囲に多いので名づけられた。

アケビ（アケビ、アケビ科）ウスカワアケビともいう。果皮は黄味がかっているといわれている。

アツカワアケビ（ミツバアケビ）ミツバアケビとも呼ぶ。大鹿でもアツカワアケビと称する。ウスカワアケビよりうまいという。果皮は紫色で厚い。アケビの果皮は湯がいて干し、折にふれて料理して食べた。蔓は細工に用いた。

トリトマラズ（メギ、メギ科）ヘビノボラズともメギノキともいう。芯は黄色、これで箸を作り、飯を食べれば眼病を患わない。樹皮の煎汁で洗眼すると眼病が直るといわれている。

ナルテン（ナンテン）自生していない。

ヘキサツル（アオツツラフジ、ツツラフジ科）

チャカラフジ（マツブサ、モクレン科）マツブドーともいう。マツブドーのマツは果実の松脂臭により、ブドーは果実が葡萄状の房になり食べられるからで、清内路ではマツエビ、大鹿ではマツバエビと呼んでいる。果実は生食したり醗酵させ酒を作り薬として用いる。全草を適当な大きさに切り風呂に入れ、リュウマチに卓効があるといって入浴した。清内路では果実をマツエビ、莖をワタフジと区別する。ワタフジは丹沢、伊豆、遠州に広布し、水窪でも聞かれるので三信国境のこの地に存在することを期待したが、今回の調査では聞かれなかった。

ホー（ホオノキ）ホーノキ、ホーバともいう。いずれも全国に広布する名である。図体は大きくなるが炭木には役立たずのよた木の一つ。材は櫛鞘に加工し、下駄や載板に賃用し、出荷した。マッチの軸木としては高級品とされ、出荷した。朴炭は漆器の研磨に用いた。葉は子供が風車を作り、餅を包んで柏餅とする。しかし、木曽、東濃、飛騨に広まっています。清内路でも行われている朴葉味噌や朴葉餡、または粽を包むなどの利用法はない。

モクレン（モクレン）

イワジシャ（ダンコウバイ、クスノキ科）ヤカマともいう。ジシャ系の名は中部日本に広布する。

カワジシャ（アブラチャン）ジシャともいう。果実はジシャダマといい、油を採り髪付油として用いたが、くさいので今は採油もせず、使用しない。

クロモンジャ（クロモジ、ミヤマクロモジ）枯れ枝はよく燃えるので炭窯の口くべにした。香気が強いので香木として用い、香水を採ったという。大正年間クロモンジャの葉や枝を切り粗朶のように束ねて、栃洞にあった工場に出した。工場といっても家内工業で、家の土間に機械がおいてあり、枝や葉を蒸溜して精油をとった。戦後はマヨネーズの香料として採取し、これはいい金になったそうである。清内路でも遠山でも採油し出荷した由である。

ユズリハ（ヤマコウバシ）

ソソヤケ（タケニグサ、ケシ科）スソヤケともいう。焼畑がうまく焼けなかった山畑に生えてくるのでソソヤケといい、これが生える所は土が肥えているそうである（ソソとは粗雑の意だという）。上伊那郡

飯島町でササヤケ、遠山谷や水窪ではソソヤケ、大鹿ではソソヨケを筆者は採録した。このように下伊那及びその周辺はササヤキ系の言語圏である。

ヨーダチグサ（タケニグサ）果実がガラガラ音をたてるのを雷鳴に擬し、意は夕立草である。果実の音に注目した名も各地にあって、テングサマノガラガラ（清内路）、シャリンコ（遠山、錫杖に見立てたもの）などがある。足が疲れた時ヨーチン代りに汁を塗った。また、疣に汁をつけ、薬で縛っておけば疣がとれるといわれている。

ナズナ（ナズナ、アブラナ科）一名ベンベングサ。

ワサビ（ワサビ）清流に植えたものが今も残る。

アジサイ（ヤマアジサイ、ユキノシタ科）

ウツギ（ウツギ）死んだ馬を葬う時、ウツギで馬の尻を叩いて「広島へ行け」と言った。この木の箸は髄が中空なので中に食物が入り腐敗して中毒になるという、箸にはしなかった。遠州水窪ではコツハサミといって骨を拾う箸を作るし、清内路でもその習慣がある。新野ではウツギを使わず、木と竹とを対にした箸で骨を拾うという。

ウツギ（ノリウツギ）

サワタバコ（タマアジサイ）サワフタギともいう。葉を煙草として喫煙したからで、この風習とタバコ系の名は本州中部の山村に広まっている。清内路ではヤマタバコ、大鹿ではヘビタバコと呼ぶ。沢筋に多く、沢を被うように繁るのでサワフタギと呼ばれる。下刈では伐りにくくて困る。

ツタ（イワガラミ、ツルアジサイ）

ツタウルシ（ツルアジサイ）

トリアシ（トリアシショウマ）

フシグロ（コアジサイ）クロブシともいう。貝原益軒著「大和本草」（1709）にも記されている名で、東三河から恵那山麓まで広がっている。

飢饉の時若芽を飯に炊いて食べた。ギョーブナ（リョウブ）は灰汁が強く、茹でてから1週間以上水にさらしても泡が出るが、フシグロは茹でてから2、3日水にさらせば泡がでないのでよいとのことだった。

ムカデグサ（チダケサシ）葉柄を編んで百足をつくる。柄の赤さが百足の体色に似ている。

ヤシャビシャ（ヤシャビシャク）井林にある。果実を薬にしたが、今はめっきり減ってしまった。

ユキノシタ（ユキノシタ）葉の揉み汁は耳だれに卓効があるという。葉を天婦羅にして食べる。

ムシトリグサ（モウセンゴケ、イシモチソウ科）モウセンゴケともいう。最近少なくなったという。

ナナカマ (マンサク、マンサク科)

アラナシ (ズミ、バラ科)

イヌザクラ (イヌザクラ) 再調査を要する。

ウシゴロシ (カマツカ) ウシゴロシ系の名は関東、東海、四国に分布する。炭木にすると割れが出るという。清内路では薪炭材として優れているといっているのだが。材が強靱なため、諸道具の柄、箕や笊の縁木などに賞用している。

カネクライ (カマツカ)「日本主要樹木名方言集」(倉田悟著 1963)には載っていない名である。カマツカの材が堅牢なので伐採時鉋や鎌が弾かれ腕にこたえたのだろうか。清内路ではカナクリというし、クロガネモドキ (大分県) やクロガネモドシ (高知県) などと鉄に擬えた方言名があるから、カネクライのカネも同じ意識から出たものだろう。クライは喰いであろう。刃物が食いこんで難渋し、舌打ちしている杵人の姿が想像される。

カンバ (カスミザクラ) サクラともいう。樹皮が樺のそれに似ているのでカンバと呼ばれる。この樹皮は薬用、止血、箕の製作、籠底の強化、鉋鞘を作るなど、用途が広い。材は桜で、落雁をつくる木型を作った。

クマンボーイチゴ (クマイチゴ) 単にクマボーともいう。

コケマリ (コデマリ)

サガリイチゴ (モミジイチゴ)

サルイチゴ (エビガライチゴ) 清内路でも水窪でも聞かれる名である。しかし、遠山や大鹿ではソバイチゴと呼ぶ。大鹿のサルイチゴはクロイチゴを指している。

ダンゴノキ (ウラジロノキ)

ナナカマド (ナナカマド) 再調査が必要。

ニガイチゴ (ニガイチゴ, ミヤマニガイチゴ)

ノバラ (オオフジイバラ, テリハノイバラ, ノイバラ)

ハナクソダンゴ (カマツカ) 黒熟する果実は食べられるのでダンゴ、ダンゴノキ (ヤマボウシ) より小粒な果実を蔑視してハナクソというのであろう。清内路のカナクリのクリは栗の意で、山里の人達は食べられる果実を団子や栗に見立てたのである。

ベベツカミ (キンミズヒキ) 昭25この名を聞き、果実が衣服につくからベベツカミかと生れ育った東京の習慣で早合点したら、女の局部をつかむんだとわかって赤面した。ヤブジラミともいう。

ホーロクイチゴ (バライチゴ) 下伊那に広布している名である。果実を食べる。

ボケ (クサボケ) 下伊那中で聞かれる名である。

虫癭は酸く、子供らは食べる。

モモブナ (ウワミズザクラ)

ヤマブキ (ヤマブキ)

ワレモコー (ワレモコウ)

アカシア (ハリエンジュ, マメ科)

ウマノエンド (ノハラクサフジ)

エンジ (イヌエンジュ) 本州、四国、九州に広布する名。どろどろに練った灰の中に心材を入れ、2、3日置くと赤黒かった色が黒くなる。これを箸材や床柱に用いた。枝は大工道具や手斧の柄に使った。グゾバ (クズ) 葛布を織った。下伊那中で聞く名。

クローバ (アカツメクサ, シロツメクサ)

ヌスビトハギ (ヌスビトハギ, ヤブハギ)

ネム (ネムノキ) ネムノキともいう。

ハギ (マルバハギ, ヤマハギ)

ハサミグサ (ヤハズソウ)

フジーキ (フジキ) 材が強靱なので鉋や鎌などの柄に賞用した。清内路ではフジキとかフジッキという。フジキ系の名は栃木、長野、岐阜に分布。

ホドイモ (ホドイモ) 根を食べた。

マフジ (フジ) 藤炭は火鉢用としては最高である。

昔、蔓の皮の繊維をとり、布を織った。ヤマフジともいう。

ネコアシ (ゲンノショウコ, フウロソウ科) ネコシタともいう。ゲンノショウコともいうが最近使用されるに至った名か。白花と淡桃色の花があるそうである。下痢止に陰干ししたものを煎じて服用する。弾けた果実を遊びに使う。

カタバミ (カタバミ, エゾタチカタバミ, カタバミ科) 近時使用されるに至った名らしい。

スイバ (カタバミ, エゾタチカタバミ) 葉は酸味があるのでつけられた名。スイシバともいう。

ネコシタ (カタバミ, エゾタチカタバミ)

ネコノヘンド (カタバミ, エゾタチカタバミ)

キワダ (キハダ, ミカン科) 土用に樹皮を剥ぎ、乾燥して出荷した。陀羅尼助の材料としても出荷。コルク屑を除いた樹皮で黄色染めをしたし、健胃整腸剤の黄柏を自家製造した。

クサギ (コクサギ)

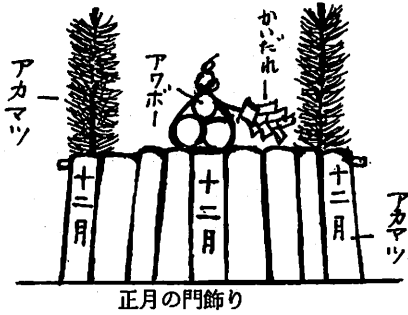
サンショウ (サンショウ) サンショともいう。樹皮と木灰をまぜて煮た汁を川へ流し、魚をとった。

シキビ (ツルシキミ) 有毒だが墓前に供える。

ホソキ (イヌザンショウ) 東海地方に広布する名。

ニガキ (ニガキ, ニガキ科) 全国に広布する名。苦味健胃剤として用いる。農具の柄にする。

アワボー（ヌルデ、ウルシ科）正月の祝木に使う。
3,4寸位に枝を切って竹に挿し、粟穂として飾り、
豊穣を祈った。正月二日、家の門口に松の枝を2本



正月の門飾り

さし、松の棒を横に渡し、それに二つ割にした松枝を割り口を表に出して立てかけ、並べた。その両端と中央の材に十二月と墨書した。大村部落は屋根のように木を両側に立てかけるが、新野では片側だけである。隣の天龍村大河内ではハンノキ（ヤマハンノキ）です。このやり方は家々に流儀があって、以上は最も一般的な飾付けである。2本の松の中央に俵を飾る。3,4寸に切ったアワボーを3本稲穂で縛り、かいたれという幣を1枚挿んで俵とする。

ウルシ（ウルシ）昔、栽培したことがある。

ウルシ（ヤマウルシ、ヤマハゼ）

ツタウルシ（ツタウルシ）

フシノキ（ヌルデ）付子の木の意で、五倍子を使った。昔、婦人はお齒黒を染めた。

ウメモドキ（ウメモドキ、モチノキ科）

サカキ（クロソゴ）村人はソヨモと同種で葉が小さく樹皮が黒ずんでいるものと認識している。神事に用いる。清内路でもサカキと呼ぶ。

ソヨモ（ソゴ）標準名のソゴは長野、静岡、愛知、岐阜に分布し、三河と美濃恵那郡と伊那谷でソヨモと訛る。サカキやヒサカキが自主しない新野では、榊として神事に欠かせない。葉は茶色の染料として利用した。

ハルソヨモ（アオハダ）遠州、三河、美濃、伊那谷に通用するクマノリは聞かれなかった。炭にすると丸でも割でも縦傷が入るので不適當とされている。炭が軽いという。

ピンカ（イヌツゲ）全国に広布する名。1月13日粳米の粉で菌型の団子を作り枝に挿す。これを餅の年取りという。明治初年頃、養蚕の族にツガの枯枝とともにピンカの枝を用いた。

オサギ（ニシキギ、ニシキギ科）コルク質の堅い突起（オサという）のある木の意である。

ダイコツル（ツルウメモドキ）ダイコンツル、ダイ

コフジ、ダイコンフジともいう。ツルウメモドキの名も採取したが、最近入ったものか。蔓で稲はざを縛る。

ツタ（ツルマサキ）

ニシキギ（ニシキギ）

マユミ（マユミ）全国に広布する名である。

ユミノキ（ツリバナ、ニシキギ、マユミ）この仲間
はユミノキと総称されている。

イタヤ（イタヤカエデ、カエデ科）

ウリンボ（ウリカエデ）樹膚の色と紋様を瓜に見たててウリンボ（瓜り坊）と呼ぶ地域は下伊那、東三河と群馬県多野郡にある。

ウリンボー（ウリハダカエデ）ウリンボーカエデ、ウリハカエデともいう。ウリンボとも呼んでいよう。全国的にみるとウリカエデとウリハダカエデを同一視する所が多いが、清内路では両者を区別している。新野では同一視する人と識別する人がいるようである。

オーカエデ（ハウチワカエデ）富山と広島にこの名が通用する所がある。堅い炭ができる。

ハナノキ（ハナノキ）スオーノキともいう。蘇芳染に用いたという。

モミジ（イタヤカエデ、ウラゲエンコウカエデ、コハウチワカエデ、ヒナウチワカエデ）カエデ類は特殊なものを除き、モミジと呼ばれている。

トチノキ（トチノキ、トチノキ科）種子の澱粉で榊餅を作った。用材として重用した。

アワフキ（アワフキ、アワフキ科）よく枯れた木でも焚くと切り口から泡が吹き出て薪炭に不向きだという。しかし、この泡をこきずれ（口角炎）につけると直るといわれている。

ツリフネソウ（ツリフネソウ、キツリフネ、ツリフネソウ科）

カナヅル（クマヤナギ、クロウメモドキ科）クマヤシャともいう。熟果を食べると口が青くなる。

ケンブナシ（ケンボナシ）長野、岐阜、愛知、静岡に分布する名。子供が実を食べた。酒蔵ではこれを持込むと酒が酸くなるという嫌った。平沢地籍まで下ると自生すると村人はいう。

カナエビ（エビヅル、ブドウ科）グゾバ、アケビ、クマヤシャ、コクワ、マツブドーなど蔓性の植物をカナエビと総称する。いずれも蔓は稲架、垣根、柵などを縛るのに用いた。

カナエビ（サンカクヅル、キレハギョウジャノミズ）葉の形態や葉裏の毛の状態はかなりエビヅルと異なるにもかかわらず、果実の類似性に着目して両者を同

一名でよぶ所は全国的に少なくない。

ツタ (ナツツタ)

ヤマブドー (ヤマブドウ)

ヤエガ (シナノキ, シナノキ科) エーガ, エーガノキともいう。炭に焼くと縦傷が入り炭木には不適, 皮は乾燥には弱いが濡れると強いので, 樹皮を溝に漬けて繊維をとり縄を綯った。皮箕を作った。

キンバチ (ムクゲ, アオイ科)

コクワ (サルナシ, マタタビ科) コクワフジともいう。果実が生食できるので小桑と見做したのである。マタタビ (マタタビ) 梅雨の頃葉が白くなる。マタタビカゲローが産卵すると実がカボチャ形に変形する。正常な形の実売れるが変形したものは売れない。しかし, 薬としてはカボチャ型の方がよい。果実を焼酎につけてマタタビ酒を作る。

サルスベリ (ナツツバキ, ツバキ科)

オトギリソウ (オトギリソウ, オトギリソウ科) 神経痛の薬として用いる。

トモエソウ (トモエソウ)

スミレ (アオイスミレ, スミレ, タチツボスミレ, フモトスミレ, スミレ科) スミレ類はどれもスミレと呼ばれている。

マメンブシ (キブシ, キブシ科) 本州と四国に広布するマメブシの転訛。マメ+フシで豆付子。昔ヌルデの五倍子同様, 豆状の果実を黒色染料に用いたのによる。蚕簇の梁材にした。子供らは若木の髓を突出して, その筒で紙鉄砲を作った。

アキグミ (アキグミ, グミ科) カワラグミともいう。

シャゴメ (ナツグミ)

ツクミソウ (オオマツヨイグサ, メマツヨイグサ, アカバナ科) オオマツヨイグサは減ってきた。

ウド (ウド, ウコギ科)

オーバラ (ハリギリ) 木地師は縄の代用とした。下駄材や家具材に多用した。

オコギ (ヒメウコギ) 若芽をお浸しにして食べる。

コセノキ (コシアブラ) コセダラともいう。三河段戸山でもコセダラという。新芽を食べるがタラよりまずいそうである。共に全国に分布するゴンゼツ系統の名であろう。

タラ (タラノキ) 若芽を食べる。

チクセツニンジン (トチバニンジン) トチバニンジンともいうがこの方が新しいようである。清内路ではトチノキニンジン, 大鹿ではトチニンジンという。根を焼酎に漬けて薬用にする。

トーフノキ (コシアブラ) 軟弱な白い材を豆腐に擬えた名で, 大鹿でも聞かれる。清内路や木曽ではナ

マトーフやナマトーフと呼ぶ。トーフ系の名は群馬, 長野, 静岡, 岐阜の飛騨に分布すると倉田悟先生は説いている。この木は弾ぜるので口くべにもしなかったと炭焼きの衆は教えてくれた。

ウマウド (シシウド, セリ科)

セリ (セリ) 食用。

チドメグサ (チドメグサ類)

ドクゼリ (ドクゼリ)

ホンミツバ (ミツバ) 食用。

ヤブジラミ (ヤブジラミ)

ダンゴノキ (ヤマボウシ, ミズキ科) 子供らが好んで食べる果実を団子に見立てたものである。

ミズブサ (ミズキ) 大鹿, 水窪, 段戸山, 岐阜県中津川でもミズブサ, 清内路はミズブシャ, 遠山谷はミズグサと呼ぶ。これらミズグサ系の名は東北, 関東, 中部に広布している。

ヤマボシ (ヤマボウシ) ヤマボシ, ヤマボシダンゴともいう。標準名は愛知, 岐阜に分布する方言名で, 果実が丸く大きく, 法師の頭になぞえたのである。材は堅くて強靱である。

ギョーブナ (リョウブ, リョウブ科) ギョーブともいう。江戸末期の飢饉や終戦後の食糧難のとき, 救荒植物として茹でて水でさわし灰汁を抜き, 飯に炊いて食べた。炭としては重くて見た目もよく雑の最高とされている。

イチヤクソウ (イチヤクソウ, マルバイヤクソウ, イチヤクソウ科)

アカンボー (ネジキ, ツツジ科) アカンボーノキともいう。アカンボー系の名は長野, 和歌山, 岡山に分布し, 下伊那ではアカンボーが一般である。新条の赤さに注目したもの。割に縁起がよいので小正月の餅花をならす。実は竹にさすのだが竹が少ないのでアカンボーを使うとのことだった。

アセモ (アセビ) 葉の煮出し汁を駆虫剤としてダイコンの葉にかけた。西関東と東海に分布する名。

ウスグミ (カクミノスノキ) 果実の形を臼に見立てたもの。赤熟した果実を食べる。

オトコスイバ (カクミノスノキ) スイバ (スノキ) に比べ葉が大きいのでオトコなのである。

カシオシメ (ネジキ) 本州, 四国, 九州に広布するカシオシメ系の名で, 阿智村でも聞いた。

キンタマハジキ (ナツハゼ) 下伊那と愛知県のみ分布している名。下位子房の果実に萼があたかも鉢巻をしているように残っている様を擧丸になぞらえたのであろう。ハジキとは弾きか。包皮が剥けて龟头が表われる様に果実の形態を擬したものか。枝が

強靱で弾力があるためかもしれない。恐らく前者であろう。果実を食べる。

サツキ（サツキ）売木川に自生する。

スイバ（スノキ）酸い葉である。

ツツジ（バイカツツジ）

ドーダン（ドウダンツツジ）

ヤマツツジ（ミツバツツジ、コバノミツバツツジ）

ヤマツツジ（ヤマツツジ）ベニツツジともいい、花を食べる。

ユーヤケツツジ（レンゲツツジ）花の色を夕焼空に見立てた。家に植えると火事になるといい伝えられている。有毒植物。

ヨウラク（チチブドウゲン）

ウシゴンボ（オカトラノオ、サクラソウ科）トラノオ、ゴハともいう。若芽を食べ、葉を煙草として吸ったという。ゴハはヤグルマソウ（ユキノシタ科）の方言名として下伊那中に通用し、喫煙する風習も広まっているので、ヤグルマソウとの混同がないか検討を要する。

カキ（カキ、ヤマガキ、カキノキ科）

ムシコーリ（タンナサワフタギ、ハイノキ科）ツゲの代用として印鑑を作り、道具の柄や木を割る筋にした。ニシコリ系の方言名である。

コハゼ（エゴノキ、エゴノキ科）東北、関東、東海の主に表日本に分布し、遠州、三河、東濃もコハゼである。下伊那の大部分は東北系のジシャであり、清内路ではコハゼとジシャを採録した。下伊那の西南部はコハゼ圏かも知れない。コハゼの実とネムの葉とを搦き合せて川へ流し、浮いた魚を拾ったという。

アオタゴ（コバノトネリコ、ホソバアオダモ、モクセイ科）トネリコ、フジキ、フジッキともいう。道具の柄物としては最高級品とされている。

ツルリンドー（ツルリンドウ、リンドウ科）

トーヤク（センブリ）煎じて胃腸薬として服用する。近年激減した。

リンドー（リンドウ）

スリバチアサガオ（ヒルガオ、ヒルガオ科）スリバチともいう。花の形によった名。ヒルガオともいうが最近入ったものらしい。

ワスレナグサ（ムラサキ科）ここ数年の間に急増した。肥料の鶏糞にまじって入ったのではないかと、金原六市さんは話してくれた。

トヨバ（クサギ、クマツヅラ科）静岡、愛知に分布する名。若芽を食べる。枝に入っているトヨバムシ（カミキリムシの幼虫）を採って焼いて食う。

カコソウ（ウツボグサ、シソ科）夏花が終わると枯れるので夏枯草である。また花の密を吸うのでスイバというし、カンタマクラとも呼んでいる。清内路ではカンタンマクラという。

キランソー（キランソウ）

バベンソー（カキドオシ）

アカナス（トマト、ナス科）トマトと呼ぶのは最近のことである。

キチガイナス（チョウセンアサガオ）有毒。

クコ（クコ）

コショー（トウガラシ）トーガラシ、ナンバンともいう。

ナス（ナス）種類はヤマナス（早生、小粒）ナガナス（中生、細長い）オクナス（晩生、大形で大味、焼茄子に使う）を栽培している。

ニドイモ（ジャガイモ）ジャガタラともいう。最近バレーションともいうようになった。

キリ（キリ、ゴマノハグサ科）

ナンバンギセル（オオナンバンギセル、ハマウツボ科）カヤ（ススキ）の根元に寄生する。砂田、栃洞方面に多いという。

オーバコ（オオバコ、オオバコ科）オオバコ、ザゼンソー、ジャゼンソーともいう。地表に展開する葉の中に花茎が立つ様を座禅の姿に擬したものの。

ハコベ（オオバコ）最も一般的なオオバコの呼称である。薬草として利用している。

カマヅカ（ガマズミ類、スイカズラ科）

カワラヨメ（ヤブデマリ）

ケマリ（テマリバナ）清内路でもケマリという。

ゴガツグミ（ウグイスカグラ）トンキラグミともいう。五月頃果実が赤熟し食べられるゴガツグミ、トンキラ（水車）のある川筋に多いのでトンキラグミというそうである。

スイカズラ（スイカズラ）

スイバナ（ニシキウツギ）花を吸うと密が出ることからスイバナと呼ぶ。新野峠に多い。

ヨメ（オオカメノキ、オトコヨメ、ガマズミ、コバノガマズミ）ヨメの果実は丸いのと平たいのがある。枝は堅いので石屋の玄能の柄に賃用した。

ニワトコ（ニワトコ）煮汁で打身を湿布した。鶏の足が折れた時、煎汁で洗うと直るとか、鳥の止り木にすると虫が湧かないとかいわれている。

ボンバナ（オトコエシ、オミナエシ、オミナエシ科）両者とも盆花として墓前や仏壇に供える。

キクナ（マツムシソウ、マツムシソウ科）大鹿や清

内路でもククナという。ナは菜で若芽を食べる。最近では少なくなったという。

ウリ（キウリ、ウリ科）

キキョー（キキョウ、キキョウ科）

チャンブクロ（ヤマホタルブクロ）最近ホタルブクロも通用しだした。花を食べる。

ツリガネソー（ツルニンジン）ツルニンジンともいう。根を味噌焼にして食べる。薬用。

ミツバ（ツリガネニンジン）ヤマミツバ、ツリガネバナ、トドともいう。ミツバは下伊那に広布する名。トドはトトキの転訛。若芽はお浸しにする。

アザミ（ノアザミ、キク科）アザミ類は区別せずアザミと呼ばれるだけである。

オケラ（オケラ）

カワラヨモギ（ヤマハハコ）

ガンボー（コウゾリナ）白い汁が出る。若芽を食べる。

ハナイモ（キクイモ）

ジシバリ（イワニガナ）ニガナともいう。

タンポポ（タンポポ類）最近セイヨウタンポポが蔓延って、在来のエゾタンポポが減って来た。

テツドグサ（ヒメジョオン、ヒメムカシヨモギ）

ドイツギク（オオハンゴンソウ）

ニガナ（ニガナ）

ノギク（リュウノウギク）

フキ（フキ）蔕の臺もただフキというそうである。

フジバカマ（ヒヨドリバナ）

ベベツカミ（アメリカセンダングサ）金田可愛さんは「これもベベツカミっちゃうなあ」といった。モチグサ（ヨモギ）ヨモギともいう。草餅に搗く。昭10頃まで蓬の乾葉の煮汁で鼠色の草木染をした。ヨメナ（アキノキリンソウ）再調査を要する。

ヤマゴボー（オヤマボクチ）東北から長野、静岡まで分布している名である。12月27、28日正月用の切り餅を搗く。干したヤマゴボーの葉を煮て蕎麦殻と薬灰を入れ灰汁抜きをしたものを、タカキビと糯米をまぜて搗いた餅に入れると、独特の香りと粘りが出てうまいそうである。

オモダカ（オモダカ、ヘラオモダカ、オモダカ科）イザサ（ミヤコザサ、イネ科）姿形が優しい柔い笹で、尾根や斜面上部に多い。芽は食べない。

イヌノシippo（チカラシバ）ウシツナギともいう。

牛をつないでも抜けない丈夫な草との意である。

カヤ（ススキ）オニガヤともいうらしい。盃蘭盆の箸はカヤで作るそうである。ススキともいう。

カリヤス（カリヤス、カリヤスモドキ）

クマザサ（スズ）一般にはスズまたはスズンボという。谷に面した斜面に多い。箸や養蚕の蚕箔や箆を作った。芽は食べない。

タビエ（イヌヒエ）

チガヤ（チガヤ）

チューナ（メヒシバ）

ハチク（ハチク）ハチコともいう。

ベベツカミ（チヂミザサ）ヤブジラミともいう。

ヨシ（ヨシ、ツルヨシ）

カミソリグサ（オオカサスゲ？カヤツリグサ科）手が切れる。

ケグサ（アゼテンツキ、コアゼテンツキ）

ソロイ（ヒメホタルイ）葉が脆弱（ソロい）のでいう。地下茎の先に塊茎ができる。

マスクサ（カヤツリグサ）

ヤマドリスゲ（カンスゲ）蓑を作った。

ゴウジゴロシ（ザゼンソウ、サトイモ科）葉を便所に入れて蠅蛆を殺した。テンナスともいう。

ゴウジゴロシ（マムシグサ類）球茎を叩いて潰し、便所に入れて蠅蛆を殺した。一名ヘンビジャクシ。

コンニャク（コンニャク）

ショーブ（ショウブ）端午の節句に菖蒲湯をたく。

セキショーブ（セキショウ）

ヘソゴ（カラスビシャク）球茎の形による名。清内路ではヘソダマと称している。

ウキクサ（ウキクサ、アオウキクサ、ウキクサ科）

サラシグサ（ホシクサ類、ホシクサ科）

インキバナ（ツユクサ、ツユクサ科）ツユクサ、ハナガラ、トテコッコバナともいう。

オモダカ（コナギ、ミズアオイ科）ヘラオモダカの誤認かも知れないが、コナギをオモダカといった。再調査を要する。

トーシグサ（イ、イグサ科）

アマナ（ヤブカンゾウ、ユウスゲ、ユリ科）若芽を食べる。

イワユリ（ヤマユリ）

ウバユリ（ウバユリ）根を焼いて食う。

ギボーシ（コバギボウシ）

キョロキョロ（オオバギボウシ）

サルトリイバラ（サルトリイバラ）

シウデ（シオデ）食用。

スズラン（スズラン）

スズラン（アマドコロ、ヤマアマドコロ）ナルコユリ、ミヤマナルコユリもスズランと呼んでいるらしい。

トックリバナ（コバギボウシ）蕾の形による。

ノビル（ノビル）ノノヒルともいう。食用。

ヤマオーバコ（オオバギボウシ）ヤマオンバコともいう。葉柄は最近まで食べた。今は食べられると知っていても食べない。葉柄に固有名はない。
ヤマハコベ（オオバギボウシ、コバギボウシ）
ヤマユリ（ササユリ）匂いはイワユリより強い。
ユリ（オニユリ、コオニユリ）むかごのできるものとできないものがあるが、共にユリということだった。
ヨーローソー（エンレイソウ）養老草である。根を葉にした。
リュウノヒゲ（オオバジャノヒゲ）
ヒガンバナ（ナツズイセン、ヒガンバナ科）
マンジュシャゲ（ヒガンバナ）
トコロ（オニドコロ、ウチワドコロなどのトコロ類、ヤマノイモ科）
ヤマイモ（ヤマノイモ）
アヤメ（アヤメ、アヤメ科）

ミョーガ（ミョウガ、ショウガ科）
イワラン（イワチドリ、ラン科）
オジオバ（シュンラン）花蕾の形を男女の抱擁の姿に見立てた。
オニノヤガラ（オニノヤガラ）
チョロリ（イワチドリ）帯川の岩壁にある。
ツチアケビ（ツチアケビ）
ネジリバナ（ネジバナ）
以上の外次の方言名を採取したが、実物で確認できなかった。
ミノカブリ…向山やとうじあげにある。桂の古木をミノカブリという人もあるが、高木だそうである。
ドロハン、グテハン

最後に樹木方言名の分布については、倉田悟先生の「日本主要樹木名方言集」（1963）に負うところが多い。ここに記載して謝意を表したい。

＜新刊紹介＞清水建美（監修）奥原弘人・田中豊雄「長野県樹木図鑑」B 6判 300頁。信濃毎日新聞社発行（1979年）2,000円。

長野県には木と名のつく植物が約1,000種類野生しているといわれる。その中から比較的身近に見られる約300種を選んで、美しいカラー写真で紹介している。

樹木の写真は簡単なようで、陰影がむずかしく、満足できる作品はなかなか撮れない。それを読者が満足するように、それぞれの木がもつ樹形、樹冠、樹皮、花や果実が実に鮮明に写しだされていて、文章を読まなくても、誰でもが実物とカラー写真を比較して、名前を知ることができる楽しい本である。

著者が読者に1本の木を知ることによって、自然をみなおし、1本1本の木に愛情がもてるように、実にわかり易く、利用し易いように、利用する者の立場に立って編集している点に苦心のあとがみられる。それは「もくじ」から始まる。木の種類を常緑針葉樹、落葉針葉樹、常緑広葉樹、落葉広葉樹にわけ、更に県内に多い落葉広葉樹を誰でも簡単に区別できる4区分している。それが色によって見分けられるようになっている。次に解説では、いつ、どこへいけば、どんな木の花がみられるか、またその木の特徴をあげ、類似する植物との区別点を簡単明瞭に述べている点、索引では各地域で呼んでいる名前から本来の植物名がわかるようにあげている点等、多数におよび、利用すればする程、手もとから離すことのできなくなる本である。「長野県野草図鑑上下」共に高く評価されるであろう。（Y.M.）

＜新刊紹介＞清水建美（監修）清水建美・宮尾敏雄・吉田利雄・土田勝義「四季の高原」A 5判 228頁 地人書館発行（S 54.7.25）1,500円。

自然保護が叫ばれてから既に十数年を経ているが、「現実には自然保護に対する理解や施策はそれほど進んでいるとは思えない。自然保護は、やはり自然を知ることからはじめなくてはいけない」と監修者がこの本のまえがきで述べているとおり、本書は北アルプスと中信高原の生きものを中心とした自然観察の手引き書として書かれたものである。

中信高原や北アルプスの生い立ちにはじまり、高山や高原の動物・野鳥・昆虫・植物などの自然のいとなみを、四季それぞれの実態に応じていろいろな角度から平易に解説し、自然のすばらしい姿を理解させようとしている。とかく専門分野に詳しい人でも他分野のことはよくわからないという人がいる。しかし、自然理解には広範に亘る知識を必要とする。その意味で本書の果たす役割りは大きいと思う。自然破壊の現状や生物界のトピックなどを興味深く書かれたり、四季の観察のポイントや観察のための参考書を掲げるなどして、自然への関心を高め、観察のしかたを案内しているあたりは小中学生の参考書として充分利用でき役立つものと思うし、小中学校の先生方の理科教育・自然教育の参考になることも少なくないと思う。もちろん一般のかたがたも、著者等の自然への深い愛情と探究心のにじみ出た本書を通じて、あるべき自然の姿、自然を守ることの大切さを充分感得頂けることと思う。（S.S.）