

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

An Ethnolinguistic Study of the Nomenclature of Fermented Fish Products in Asia : A Study of Fermented Aquatic Products (7)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石毛, 直道, 崎山, 理 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004326

魚醬とナレズシの名称

——魚の発酵製品の研究(7)——

石毛直道* 崎山理**

An Ethnolinguistic Study of the Nomenclature of
Fermented Fish Products in Asia

—A Study of Fermented Aquatic Products (7)—

Naomichi ISHIGE and Osamu SAKIYAMA

This is the seventh in a series of papers that reports the results of a comprehensive study of fermented fish products in Southeast Asia, focusing especially on a description of the history and grouping of names from the ethnolinguistic view point.

Aside from East Asia, *i.e.*, Japan, China and Korea, where names are mutually unrelated, both in Continental and Insular Southeast Asia reconstruction of the history of the diffusion of fermented aquatic products is possible according to their nomenclature.

In Vietnam, the term *mãm* indicates *gyosho* and *narezushi*, and it has had an influence on some local names in Cambodia and Thailand.

The term *prahoc* is common in Khmer and Mon languages, as a name for the fermented product of fish, and is the oldest such term in Southeast Asia. The term *phaak*, denoting *narezushi* in Khmer, is possibly a cognate.

The Thai people, who entered the Mekong and Chao Phraya valleys used the *pla-ra*, and Burmese, who entered into the area of Mon people, used term *ngapi* for *gyosho*, which, in turn, expanded as the term *kapi*, for *shiokara* paste, in Thailand and Cambodia.

In the Austronesian sphere, the terms **petis*, **budu*, **bacan*, **kasam* are Proto-Hesperonesian forms for fermented fish products.

* 国立民族学博物館第4研究部

** 国立民族学博物館第5研究部

Among them *petis and *budu are older, when their distribution from the Malay Peninsula to the Philippines is considered. The former term denotes fish or shrimp sauce as a food, and the latter term souce or preservation as form of food processing. We suppose that these two words are differentiated in their meanings. That the Proto-Austronesian derivative *m-asin 'salty', occurs in Javanese for narezushi, and in Cham for fish sauce, leads to the supposition that the Proto-Austronesian peoples lacked familiarity with gyosho. The Javanese term tĕrasi for shrimp paste is widespread under the influence of the past Majapahit Empire.

The fermented products newly developed made their way through *petis and *budu, with the names *bacan for shrimp paste, or *kasam for narezushi. But in the Philippines existing words, like burong isdā?, literally 'preserved food of fish were utilized to express narezushi.

Finally, the Balinese term sera, denoting shrimp paste, which originates from the Proto-Austonesian *sira[h] 'salt', implies that in Bali the transfer of seasoning occurred earlier.

はじめに	1. BACAN 系
I. 東アジア	2. KASAM 系
1. 日本	3. BUDU 系
2. 朝鮮半島	4. TERASI 系
3. 中国	5. PETIS 系
II. 東南アジア大陸部——非オーストロネシア諸語	6. MASIN 系
1. PRAHOC 系	7. BAGOONG 系
2. KAPI (NGAPI) 系	8. GINAMOS 系
3. PLA-RA 系	9. CINCALOK 系
4. MAM 系	10. その他
5. 「魚の水」という意味の系	IV. 魚醬とナレズシの名称と伝播
6. 「塩辛類の水」という意味の系	1. 東アジア
7. 「酸い魚」という意味の系	2. 東南アジア大陸部——非オーストロネシア諸語
III. 東南アジア半島部・島嶼部——オーストロネシア語族	3. 東南アジア半島部・島嶼部

はじめに

1982年以来、石毛と本館助教授のケネス・ラドルは「魚醬の総合的研究」という研究課題で、アジアにおける魚介類の発酵製品にかんする調査をおこなってきた。その成果を本誌に発表したものには、第1論文「東アジアの魚醬」[石毛 1986]、第2論文「東アジア・東南アジアのナレズシ」[石毛 1987]、第3論文“*The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia*” [RUDDLE 1986]、第4論文“*The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environment of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Bruma and Kampuchea*” [RUDDLE 1987]、第5論文「東南アジアの魚醬」[石毛・ラドル 1987]、第6論文「魚醬の化学分析と『うま味』の文化圏」[水谷・君塚・ラドル・石毛 1988]がある。この一連の魚醬とナレズシに関する報告の第7報に、本論文は位置づけられるものである。

この論文の研究対象である魚醬とは、魚介類、小エビを原料として塩をくわえることによって腐敗を防止しながら、発酵、保存し、主として原料にふくまれる酵素の作用によって筋肉の一部、あるいは大部分が溶けて構成要素のアミノ酸に分解した一群の食品である。魚醬の主要なものには、① 塩辛、② 塩辛ペースト、③ 魚醬油、④ 小エビ塩辛ペースト、⑤ 小エビ醬油がある。

① 塩辛は魚介類に塩を混ぜて発酵・熟成させたものであるが、ここでは魚醬のなかでも、原料の魚介類の形状が最終製品にいくぶんなりともこっている製品をさしている。② 塩辛ペーストとは、塩辛の製造過程で、原料をすりつぶしたり、つきつぶして、ペースト状に加工した塩辛のことである。ペースト状なので、溶けやすく、味噌のように料理に利用することもできる。③ 魚醬油とは塩辛を長期間発酵させて、原料のほとんどの部分をどろどろに分解させてしまい、その液体部分だけをとりだして調味料とするものであり、わが国の秋田のショツツルも魚醬油である。④ 小エビ塩辛ペーストとは、わが国のアミのように小さなエビを原料としてつくった塩辛ペーストであり、東南アジア各地で重要な調味料として使用される。⑤ 小エビ醬油とは小エビを原料としてつくった魚醬油である。

これらの魚醬が東アジア、東南アジアの各地に分布し、とくに東南アジアでは基本的な副食物、調味料として食生活に重要な地位をしめていることは一連の論文で報告したところである。

もう1種類、東アジア、東南アジアにおける重要な魚の発酵性食品に、⑥ ナレズシがある。ナレズシとは、塩をした魚介類に、加熱した澱粉（ふつう米飯）をくわえて長期間発酵させた保存食品である。乳酸発酵をするので、酸い味がある。わが国の琵琶湖のフナズシもナレズシの一種である。

このような魚醬とナレズシの各地における名称を比較検討して、民族学と言語学の両方の立場から、魚醬とナレズシの分布、伝播にかんするてがかりをえられないかどうかを論じるのが、この論文の目的である。名称の資料としては石毛、ラドルが各地で採集した語彙のほかに、崎山が各種の辞書類から調査した語彙を使用している。それらの辞書のリストは論文末尾に付してある。

この論文では、名称についてのみとりあつかい、その名称でしめされる魚醬やナレズシの製法、利用法、歴史的記載などについてはほとんど書かれていない。すでに、一連の論文で報告ずみのことであるからである。これらの事柄については、東アジアの魚醬について報告した第1論文【石毛 1986】、東アジアと東南アジアのナレズシについての第2論文【石毛 1987】、東南アジアの魚醬についての第5論文【石毛・ラドル 1987】を参照されたい。

I. 東 ア ジ ア

1. 日 本

1) 塩 辛

塩辛類と考えられる製品が文字記録に初出するのは、藤原京(694-710)跡出土の木簡の鯽醢である。その後、醢の文字は『令義解』、『延喜式』などの古代の文献にあらわれる【石毛 1986: 12-13】。『和名類聚鈔』(931-938)では醢の音はカイ、訓ではシシヒシホと記し、これを「肉醬也」と説明している。したがって、木簡の鯽醢はフナノシシヒシホ、あるいはシシを略してフナノヒシホと読んだものとかんがえられる。また、『延喜式』にあらわれる塩辛状の食品として鯛醬、鯖醬があるが、これはタイノヒシホ、サバノヒシホと訓じたものであろう。『和名類聚鈔』では醬をヒシホと訓じ、「豆醢也」としている。こうしてみると、ペースト状になった発酵食品を一般にヒシホといい、普通にもちいられた穀醬であるヒシホと区別するために、シシとか、原料魚の名称を付したものである。

塩辛ということばは、『今昔物語集』(12世紀初頭)巻28、越前守為盛付六衛官人語第五に「鱈ノ塩辛」と記されているのが初出である。ただし、これを名詞ではなく形

容詞と解釈した場合、「鱈ノ塩辛キ」と読むことができる。食品名として確実な例としては、1603年の『日葡辞書』に「魚の腸や卵巣などを塩漬にしたもの」という解説が付された *Xiuocara* という語が収録されているのがあげられる[土井・森田・長南 1980: 784]。

鰹と書いてナシモノと読ませるのは1621～23年頃に成立した仮名草子の『竹斎』が初出のようであるが、鰹の文字はのちにのべる『斉民要術』にある漢の武帝の故事からとったものである。いっぽう、ナシモノということばの語源は魚塩物からきている、という。

歴史的文献をはなれて、方言をあげてみよう。沖縄では塩辛をカラス、あるいはカラスグーという。グーは愛称をあらわす接尾辞である。奄美大島ではカラシュというが、『奄美方言分類辞典』[長田・須山 1977]によれば、カラは辛、シュはシホ（塩）に由来するという。そうすると、カラシュ、カラスは塩辛をひっくりかえした「辛塩」に語源をもつことばということになる。

第1論文でのべたように、伊豆諸島の青ヶ島では塩辛をシュウデというが、その語源は不明である。明治10年に青ヶ島副戸長が県令に提出した『物産取調書』に、鰹塩梅ということばがあらわれる[青ヶ島村教育委員会・青ヶ島村勢要覧編纂委員会(編) 1984: 345]。1796年に代官が八丈島を視察したさいの記録である『七島日記』に、エンバイなるものが記されている。その記事を大間知篤三の著書から引用すると、「此エンバイといふは、かつを、もろあじ、さめなど、いろいろの魚のかしらはらわたを、ウシホにつけて貯置たるや。是をみそ、しょうゆうもおとらぬ、うまき物とす」とあり、塩辛であることがわかる[大間知 1951: 18]。ただし、青ヶ島でも八丈島でも、エンバイなることばを知るものは現在ではいなく、死語になっている¹⁾。

東北地方では塩辛をキリコミ、キリゴミというが、これは魚肉を切り込んで漬けることからでたことばであろう。

2) 魚醤油

明治時代の各地における魚醤油の名称には、イカナゴ醤油、イワシ醤油、ヒシコの醤油、サバワタ（腸）醤油、イカワタ（腸）醤油といったふうに原料名に醤油を付した製品がおおい。ただし、これらの製品は現在は消滅してしまい、秋田のショツツルと能登半島のイシリが残存するにすぎない。

『日本国語大辞典』はショツツルの見出し語の漢字に塩汁をあて、語源として寺西

1) 伊豆大島では、ムロアジの塩辛（ショッカラ）の上澄み液をショツツルといい、これを調味料としてつくった汁をエンバイ汁という[渡辺・本橋 1988: 299-300]。

五郎の説を引用して「塩ヒルまたはヒシオシルの転か」とのべている。1797年刊行の『本朝食鑑』ではイワシを原料とした魚醤油を「醬汁を造り……これは鰯汁という」とのべている。この醬汁はヒシオシルと読むものであろう。

能登半島での魚醤油の名称は地方によってすこしずつことなり、イシリ、イシル、エシリ、エシル、ヨシル、ヨシリとよばれる。その語源についての考察例は知らない。あるいはイヲ（魚）シル（汁）がなまったものであろうか。

第1論文でのべたように、『本朝食鑑』以前の文献には魚醤油は記載されていない。

3) ナレズシ

ナレズシ（馴鮓、熟鮓、馴鮓、熟鮓）ということばは室町時代以来スシづくりが簡便化して、ナマナレ、半ナレ、早ズシ、握りズシなどがでてくることによって、区別するためにできたことばであり、もともとはスシといえばナレズシのことであった。

鮓、鮓の2とおりの漢字をあてることは、8世紀の『養老令』や平城京出土の木簡にすでにあらわれる。『令集解』の註によれば、この2つの漢字はおなじ意味をあらわすものとされる。寿司は近代になってからの当て字である。

いくつかの語源説があるが、乳酸発酵をした酸味のある食品なので、形容詞「酸し」からでたことばであるというのがいちばん説得力をもつ。

2. 朝鮮半島

1) 塩 辛

朝鮮半島では塩辛類の総称をジョッカル 芘芘, あるいは略してジョッ 芘 という。漢字で記すときには、伝統的に醃の文字が使用されてきた。韓国における食物史の第一人者である李盛雨教授の教示によれば、『名物記略』に「醃 卍 俗言 菹 卍 轉 芘 云」との記載があるとのことである。すなわち、醃を朝鮮語ではへというが、醃を俗にジュともいう。ジュが転じてジョッというようになった、という説である。

韓国の食物史家たちは、『三国史記』の「新羅本記」の神文王が夫人をめとるさいの贈り物の記事（683年）にあらわれる醃という文字を醃の誤記と解釈して、これを朝鮮半島における塩辛の初出とする。「幣帛十五擧米酒油蜜醬豉脯醃一百三十五擧……」とあるくだりである。ここにあらわれる醃はサカズキをしめす文字であり、食品をならべたてたこの贈り物の記事の前後の文章からすると、サカズキよりも塩辛とするほうが解釈しやすいが、積極的に誤記としなければならない理由も、また、ない。『三国史記』の活字本はすべて醃の文字になっている。ねんのため宮内庁書陵部主任研究

官の林左馬衛氏に書陵部蔵の『三国史記』と『宣撰三国史記』の2写本にあたっていただいたが、いずれも醃ではなく醃の文字になっていたとのことである。また、おなじような字体で誤記しやすい文字に、酢の一種をしめす醃があることにも留意する必要がある。

『世宗実録』巻44の明使に食物を献じる記事に魚が出現するなど、李朝になると確実に、塩辛を意味する文字としての醃が文献にあらわれる。

2) ナレズシ

朝鮮半島ではナレズシをシッヘ（シッケ）という。これに漢字をあてはめるさいは食醃あるいは食醃と書く。第2論文でのべたように、朝鮮半島でナレズシをつくるのは、東海岸ぞいの咸鏡道、江原道、慶尚道の非稲作地帯である。古代から稲作の発達してきた半島南部と黄海にのぞむ平野部にはナレズシがなく、その地帯ではシッヘといえは甘酒のことである。

李盛雨の『韓国食品文化史』のなかにナレズシの名称についての論考が記されている[李 1984: 136-140]。それによると、1527年の『訓蒙字会』に醃は酢、醃は塩辛（肉醬）、鮓は塩辛（俗称：魚鮓）とあるので、当時ナレズシは存在しており、鮓と表記されていたが、シッヘ 食醃という名称はなかったであろう、という。

その後、1682年の『訳語類解』では醃は甘酒のことと記されており、1807年の『オ物語』では鮓は食醃とされている。

また、1600年代の『酒方文』と『要録』に食醃という語がでてくることからおしはかつて、この時代にはシッヘということばが文献にあらわれるようになったという。しかしながら、『酒方文』では食醃を食醃であるとしており、1740年代の『設聞事説』では甘酒を食醃であるとしている。すなわち、食醃と記すか、食醃と記すかの表記上の混乱と、塩辛をさすか、甘酒をさすかの意味上の混乱が生じていたのである。この混同は現在までもちこされており、シッヘといえは甘酒をしめす地帯とナレズシとする地帯があることはさきにのべた。ハングルで表記すると、食醃は식혜シッケ、食醃は식혜シッヘとなるが、音がちかいために混同されている。一連の論文でカタカナ表記のさいシッヘと記してきたので、この論文でもそれにしたがっている。

このような混乱が生じた理由については李盛雨の考証を引用して第2論文でのべているが、李の説を要約すれば、ナレズシは醃（塩辛）に食（朝鮮半島では飯を食と記す）をくわえたものだから、食醃と表記するのが漢字本来の意味をただしくしめすものである、という。朝鮮半島のナレズシは発酵スターターとして麦芽を利用するのが

特色であるが、ナレズシの材料のなかから魚と塩をとりぞいた、麦芽と加熱した穀物に大量の水をくわえてつくった食品が甘酒である。これにユズ、ザクロの酸味料をいれて飲むことがおこなわれる。醃の文字の漢字本来の意味は酢、あるいは酸っぱい酒のことである。したがって、甘酒としてのシッへは食醃と表記するのがただしいが、製法の類似性から、発音のつうじる食醃との混同がおこなわれたのである。

3. 中 国

1) 塩辛と醃、〈魚醬〉

現代の中国で、塩辛はほとんど知られていない食品である。たとえば、手元にある商務印書館の『日漢辞典』で「しおから」の項をひくと「醃鹹的魚、肉、貝、鶏卵、腸等（酒菜）」とあり、一般に通用する塩辛に相当する中国語がなさそうであることがわかる。山東省の渤海湾沿岸では塩辛を魚醬とよぶ。広東省の湛江では鹹魚という小魚名の塩辛があり、台湾の福建系の漢族と客家人のあいだでは塩辛の総称をキュー（鮭）、あるいはキャム・キュー（鹹鮭）というが、これらは地方的に限定されている食品であり、その地方以外には知られていない[石毛 1986: 27-29]。第1論文でのべたように、清代になると塩辛類やナレズシなどの魚を生食する習慣が漢族のあいだから消滅し、忘れられた食品となったことによる。

歴史的には塩辛類は、醃、あるいは魚醬とよばれていた。一般名称としての魚醬と区別するために、この一連の論文では、中国の歴史的な魚醬は〈魚醬〉と表記することになっている。醃や〈魚醬〉は魚に塩をくわえてつくった単純な塩辛ではなく、コウジ、香辛料、酒をもいれて製造した食品である。おなじ文字でありながら、朝鮮半島や日本では、ふつう醃の文字で塩と魚だけでつくった単純な塩辛をしめすとはことなっている。

醃の文字の初出は、戦国時代末に成立したといわれる『周礼』醃人である。それによれば、骨をとりさった肉にアワのコウジと塩を混ぜ、酒に漬けて、カメのなかに密閉して発酵させたものが醃であり、魚を原料とするものを魚醃とよんでいる。紀元前5～3世紀に成立した『爾雅』积器には「魚謂鮓、肉謂醃」とある。また、1世紀末から2世紀初頭の『説文解字』では「鮓、魚臍醬也、出蜀中」とある。すなわち、鮓はブタの醬とおなじものを魚でつくったものであり、四川省の産物であるとのべている。こうしてみると、鮓はスシではなく、魚醃、すなわち塩辛の一種をしめす名称であった。ところが、篠田統が考証しているように、三国時代になると中国でも文字の混同がおこり、本来は塩辛であるべき鮓の文字がナレズシである鮓とおなじ意味に使

用されることになった [篠田 1966: 136]。

醬の文字は『周礼』にもあらわれる。『周礼』に2世紀末に鄭玄の付した註には「醬，謂醢醢也」とあり、醢のほかに酢の一種もそのカテゴリーにふくめている。孔子が「その醬を得ざれば食わず」といったさいの醬は、食品にマッチした調味料，すなわち現在風にいえばソースの類をさすと解釈されるであろうが，その主体は肉や魚の塩辛であったと推定される。『説文解字』では「醬，醢醢也」とあり，醢と醬がおなじものであるとされる。漢代に穀醬が成立すると，区別のために塩辛系の醬は，肉醬，〈魚醬〉と記されるようになる。その後，中国の歴史的文献に醢の文字ものこるが，むしろ肉醬，〈魚醬〉と表記されることがふつうとなる。

日本にも文字の伝わった鮓鮓とは魚腸に塩をまぜてつくる塩辛で，『齊民要術』の註に，漢の武帝が夷を逐い海辺にいたると漁師が抗中に魚腸をいれた食品をつくっているのを発見した，という故事にもとづく名称である。

ほかに中国の古字で塩辛類をしめすことばには鮓がある。また，漬け物をしめす蓋が塩辛の意味にももちいられる。カニの塩辛を古典では鮓という。鮓は煮た肉，干し肉を原料としてつくった塩辛である。

2) 蝦醬と蝦油

小エビ塩辛ペーストを蝦醬という。『齊民要術』に蝦醬の文字があらわれるが，これは塩辛の一種としての小エビ塩辛ペーストではなく，実態はナレズシであることは第1論文でのべた [石毛 1986: 32]。現在の小エビ塩辛ペーストとおなじものを蝦醬と表記している例は，1700年の『広東新語』にあらわれる。蝦醬の液体部分を抽出したものを，現在の広東省，福建省，山東省では蝦油という。

3) 魚醬油

現代中国の百科辞典である『辞海』では項目の見出しに魚醬油の名称を使用しているが，一般には魚露の名称で知られ，福建省では鮓油といわれる。中国の古典にはこれらの名称や製品の記載のないことは第1論文でのべている [石毛 1986: 35]。広西チワン族自治区のトンキン湾に接した地方の京族（ベトナムの主要民族であるキン族）はベトナムの魚醬油であるニョク・ナムをつくるが，これは漢字では鮓汁と表記される [莫杰(編) 1984: 346-347]。

4) ナレズシ

ナレズシの記載の初出は後漢になってからで，篠田統がそのことを考証している

[篠田 1952, 1957]。すなわち『説文解字』に「𩺰，藏魚也。南方謂之𩺰。北方謂之𩺰」（𩺰は魚を貯藏したものである。南方ではこれを𩺰といい，北方では𩺰という）とあるのが，ナレズシのはじめての記載である。のちに𩺰の文字がもっぱら使用されるようになるが，𩺰は𩺰，𩺰の俗字である。𩺰の文字についてはすでにのべた。現在の漢族のあいだでは，ナレズシは忘れられた食品となっている。

現在でもナレズシを製造する南西中国の少数民族の名称としては，貴州省黔東南苗族侗族自治州のミャオ族がザシュウ [佐々木 1981: 222-224]，台湾のアタヤル族がテンマメヤン，テンモアン，タテンモアン [台湾総督府番族調査会 1920: 88]，台湾のサイシャット族がパウサカバダイ [臨時台湾旧慣調査会 1917: 62] とよぶことが報告されている。

Ⅱ．東南アジア大陸部—非オーストロネシア諸語

1. PRAHOC 系

カンボジアで塩辛や塩辛ペーストを *prahoc* とローマ字表記されるのをとって，このグループを PRAHOC 系と名づけておく。表1にみるように，インドシナ半島のカンボジア，タイの一部，ビルマのモン語で，塩辛と塩辛ペースト，あるいは魚醬の総称として使用される名称である。この系統の名称はモン・クメール語に由来するものとかんがえられる。インドシナ半島にビルマ系，タイ系の民族が侵入する以前に，モン・クメール語でこの系統のことは魚醬一般をしめす名称としてもちいられていたと推定することができる。

2. KAPI (NGAPI) 系

ビルマでは魚醬の総称として *ngəpi* の語をもちい，バングラデシュのチッタゴン丘陵に分布するラキアン族などのビルマ系の少数民族は，小エビ塩辛ペーストを *napi* という。ただし，バングラデシュのビルマ系少数民族は小エビ塩辛ペースト以外の魚醬を使用せず，それはビルマに由来するものなので，*napi* はビルマ語の *ngəpi* が転じたことばであるとかんがえてよい。カンボジアのクメール語では小エビ塩辛ペーストに特定した名称であり，タイでもおなじ意味でもちいられる。

タイではラーマ4世（在位 1851-68）が，小エビ塩辛ペーストを人民がビルマ語をもちいて *ngapi*, *kapi* と称するのを禁じて，*yáa-khəoi* 「エビ薄皮」とよぶよう布告をだした [富田 1987: 153] という。KAPI (NGAPI) 系のことばはビルマ語が起源

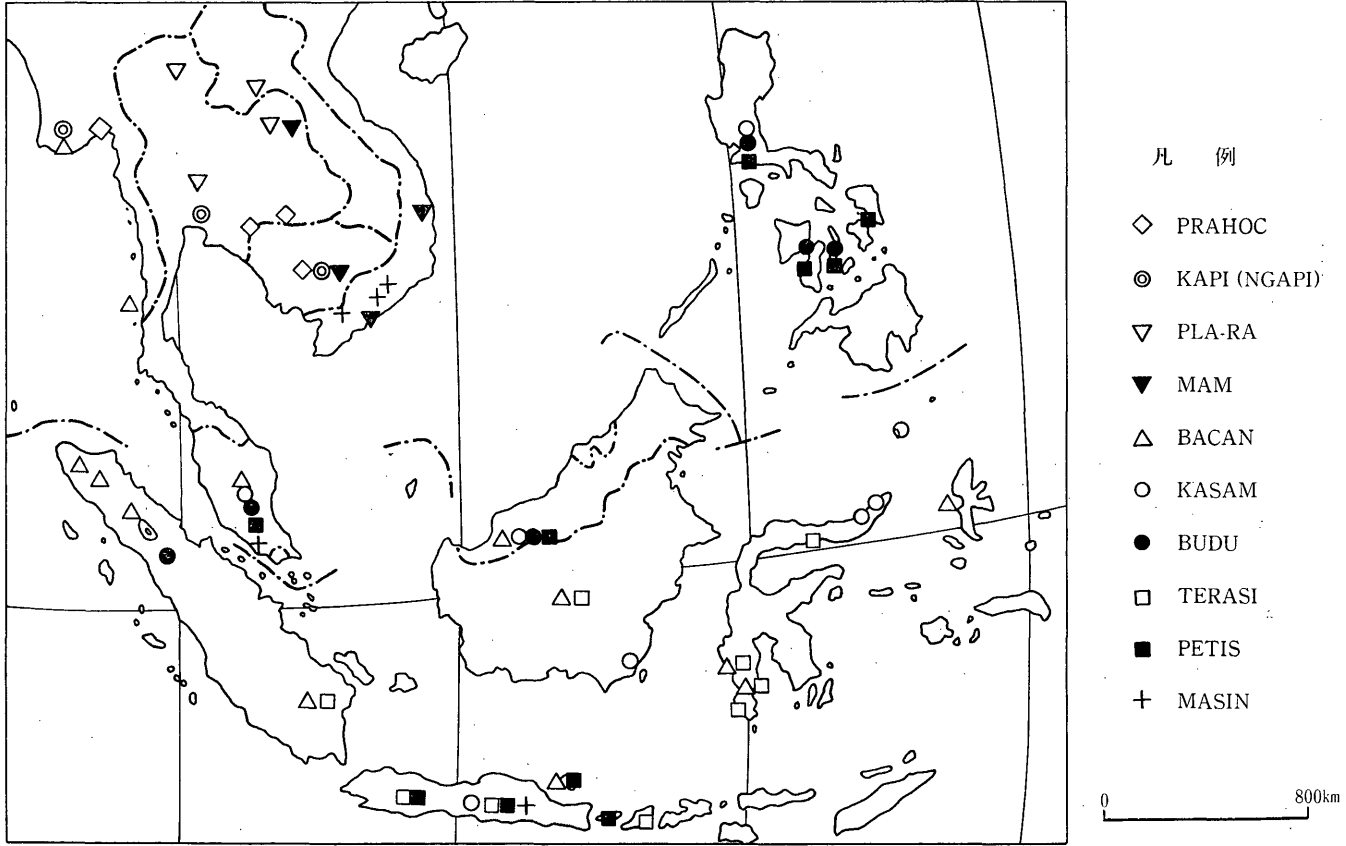


図1 名称分布図

表1 東南アジア大陸部（非オーストロネシア諸語）の魚醬とナレズシの名称

名称	言語名	製品の種類	地域	出典
PRAHOC系				
p-hoʔ	Khmer (Surin)	塩辛	タイ	Chantrupanth
prəhok	Khmer	塩辛、塩辛ペースト	カンボジア	Headley、阪本
pharok	Mon (文語)	魚醬の総称	ビルマ	Halliday
hərək	Mon (口語)	魚醬の総称	ビルマ	Shorto
phaak	Khmer	ナレズシ	カンボジア	石毛・ラドル
mphrāaʔ	Khmer (Kui)	塩辛	タイ	Thongkum
KAPI(NGAPI)系				
kaapiʔ	Khmer	小エビ塩辛ペースト	カンボジア	阪本
kapiʔ	Thai	小エビ塩辛ペースト	タイ	富田
ngəpi	Burmese	魚醬の総称	ビルマ	原田・大野
napi	Rakhian	小エビ塩辛ペースト	バングラデシュ	石毛・ラドル
PLA-RA系				
plaa-rāa	Thai (中部)	塩辛	中部タイ	富田
pa daek	Thai (東北)	塩辛	東北タイ	石毛・ラドル
pa daek	Laotian	塩辛	ラオス	石毛・ラドル
paa dēək	Laotian	塩辛	ラオス	Reinhorn
pa ha	Thai (北)	塩辛	北タイ	石毛・ラドル
pa chom	Thai (東北)	塩辛の一種	東北タイ	石毛・ラドル
paa cōm	Laotian	塩辛(塩蔵魚)	ラオス	Reinhorn
MAM系				
mām	Vietnamese	魚の発酵製品の総称	ベトナム	石毛・ラドル
mām chua	Vietnamese	塩辛の一種	ベトナム	石毛・ラドル
mām ruək	Vietnamese	小エビ塩辛ペースト	ベトナム	石毛・ラドル
mam ruok	Khmer	小エビ塩辛ペースト	カンボジア	石毛・ラドル
mām tōm	Vietnamese	小エビ塩辛ペースト	ベトナム	石毛・ラドル
nu'ɔ'c mām	Vietnamese	魚醬油	ベトナム	石毛・ラドル
nu'ɔ'c mām tōm chat	Vietnamese	小エビ醬油	ベトナム	石毛・ラドル
mām tōm chua	Vietnamese	エビのナレズシ	ベトナム	石毛・ラドル
tēa mām	Sedang	魚醬油	ベトナム	Smith
mam	Khmer	塩辛の一種	カンボジア	石毛・ラドル
mam	Thai (東北)	牛肉のナレズシ	東北タイ	石毛・ラドル
pa mam	Thai (東北)	ナレズシの一種	東北タイ	石毛・ラドル
「魚の水」という意味の系				
nu'ɔ'c mām	Vietnamese	魚醬油	ベトナム	石毛・ラドル
nām plaa	Thai	魚醬油	タイ	富田
tuək trəi	Khmer	魚醬油	カンボジア	阪本
tēa mām	Sedang	魚醬油	ベトナム	Smith
nganpyaye	Burmese	魚醬油	ビルマ	原田・大野
bəzun-nganpyaye	Burmese	小エビ醬油	ビルマ	原田・大野
「塩辛類の水」という意味の系				
nam pa daek	Thai (東北)	塩辛汁	東北タイ	石毛・ラドル
nam pa daek	Laotian	塩辛汁	ラオス	石毛・ラドル
nām paa dēək	Laotian	塩辛汁	ラオス	Reinhorn
nam pa ha	Thai (北)	塩辛汁	北タイ	石毛・ラドル
dāk kuih pharāk	Mom (文語)	魚醬油	ビルマ	Halliday
daik keh hərək	Mon (口語)	魚醬油	ビルマ	Shorto
nām kapiʔ	Thai	小エビ醬油	タイ	石毛・ラドル
dac mēeʔrōc	Mon (方言)	魚醬油	中部タイ	阪本
「酸い魚」という意味の系				
som pa	Laotian	ナレズシ	ラオス	石毛・ラドル
sōmpaa	Laotian	ナレズシ	ラオス	Reinhorn
pa som	Thai (東北)	ナレズシ	東北タイ	石毛・ラドル
nga c'in	Burmese	ナレズシ	ビルマ	大野

で、それがタイ、カンボジアで借用されたとみなすことができる（表1参照）。

3. PLA-RA 系

タイ語で塩辛を *plaa-ráa* とよぶが、*plaa* はタイ語と同系のラオス語では *paa* 「魚」である。したがって、この系列は魚ということばに他の修飾語をくわえて塩辛をしめすものである。*plaa-ráa* の *-ráa* はラオス語の *haa* と対応するが、*ráa*, *haa* の意味は現在では不明である。*paa dèèk* の *dèèk* は「詰めこむ」で、塩辛つくりのさい、魚をカメに詰めこむことにもとづくものであろう。また、*paa còm* の *còm* は「塩に漬ける」という意味である（表1参照）。

4. MAM 系

mám はベトナム語でナレズシもふくめた魚の発酵製品を総称することばで、この語と原料の種類その他をしめす語とを合成して、それぞれの種類の魚醬をよんでいる。カンボジア、東北タイで **MAM** 系のことばがみられるが、それはベトナム語からの借用であろう（表1参照）。

5. 「魚の水」という意味の系

「魚」（原料が小エビの場合は「小エビ」）ということばに「水」（あるいは「液体」）ということばを合成して、「魚（小エビ）の水（液体）」ということばにして、魚醬油（小エビ醬油）をあらわす例である。上例では、音韻の共通性からグループわけをしてきたのにたいして、これは意味内容の共通性での分類なので、すでにとりあつかった語が重複している例もあげられていることは表1にみるとおりである。

この系列のことばの起源には借用関係を検討してみる必要がある。タイにおける魚醬油製造の創始者である潮州人の子孫からきいた話によると、1922年頃、最初に市販された魚醬油には潮州の魚醬油の名称とおなじ魚露という名称が付されていたという。露ということばは液体という意味ももつので「魚の液体」という意味である。のちに、おなじ意味をタイ語であらわす *nám-plaa* に改称し、それがタイでの魚醬油の名称として定着するにいたったという。この頃すでにタイの沿岸部ではベトナム商人が船ではこんでくる魚醬油があり、とうぜん、その名称である *nước mắm* というよびかたも一部のタイ人には知られていたはずである [石毛・ラドル 1987: 268]。もし、創業者の子孫の証言がただしいならば、おなじ意味をあらわすことばであっても、*nám-plaa* はベトナムではなく、中国に起源をもつことばであるということになる。

カンボジアとビルマのこの系統のこぼの起源については、あきらかにすることのできる資料をもたない。両国ともに魚醤油の工場生産がはじまるのは1940年代以後であるが、それ以前から自家製の塩辛から得られる液体を表1にあげたこぼで使用していたものか。

6. 「塩辛類の水」という意味の系

「塩辛」(小エビ塩辛ペースト)と「水」(液体)ということばを合成して、「塩辛汁」、あるいは「魚(小エビ)醤油」をしめすことばとしたものである。タイの場合、自家製の塩辛の浸出液を調味料にもちいる伝統的なものを「塩辛汁」に相当することばでよび、さきにあげた *nám-plaa* は工場生産される魚醤油をしめすように、こぼのつかいわけがみられる。

7. 「酸い魚」という意味の系

ナレズシは乳酸発酵をしているので酸っぱい味がする。そこで, *sóm, cin* 「酸い」という語と *paa, nga* 「魚」という語を合成し、「酸い魚」という意味でナレズシを表現しているグループである。

Ⅲ. 東南アジア半島部・島嶼部—オーストロネシア語族

1. BACAN 系

小エビ塩辛ペーストを *bělacan, balacan, bacan* などよぶ地帯がマレー半島部からスマトラ, ボルネオ, スラウェシ, マドゥラ, テルナテの各島にかけて分布する。このグループを BACAN 系としておく(表2参照)。

伝統的に小エビ塩辛ペーストを製造, 消費する中心地域はマレー半島部, スマトラ島, ジャワ島とその周辺である [石毛・ラドル 1987: 286-290, 294-297]。そこで, この伝統的製造・消費地帯の外側にあたるボルネオ, スラウェシ, テルナテの各島では交易によってこの食品とともに名称が発生したり, あるいは中心地帯から製法といっしょに食品名も伝わったのであろう。たとえば, ブギス語に *balaceng* があるのは, 航海民族としてジャワ, マレー半島方面との交流を伝統的におこなっていたブギス族のことだからであり, テルナテ島では小エビ塩辛ペーストの製造をおこない, それを *baracang* とよぶが, テルナテ島が香料貿易の中心地であり, マレー方面との歴史的交流関係があったことで, この飛び地状の分布を説明することができる。

この系統のことは原ヘスペロネシア語形 **bacan* を原形とするものとかんがえられるが、モケン、ガヨ、マドゥラの各語のほかは派生形となっている。このことはが伝播していったとき、すでに現在では機能が不明の接中辞 *-əl-* をふくむ **b-əl-acan* のかたちが成立していたためであろう。

2. KASAM 系

このグループのことはマレー半島部から出発するが、その伝播経路はさきの *BACAN* 系のことはと相補的な分布をみせる点が注目される。すなわち、*BACAN* 系の北側でボルネオからスラウェシ北部、サンギルからフィリピンにおよんでいる。その意味する内容は、塩辛類、小エビ塩辛ペースト、ナレズシと各地でこととなっている。おそらくは、最初は魚の発酵製品類一般をしめす名称であったものが、各地で特定の食品をさすことばとなったものであろう。マレー語では *bėkasam* が塩漬けにした魚のことであり、小エビ塩辛ペーストの *bėlacan* と意味的対立関係がみとめられる。ボルネオ島のイバン族では *bėlacan* が小エビ塩辛ペーストであることはマレー語とおなじであるが、*kasam*, *kėkasam*, *pėkasam* はナレズシをしめすことばとなっている（表2参照）。一般的傾向として各言語で **kasam* を語根とする派生語となっている場合がおおい。

3. BUDU 系

マレー半島北部の *budu* は魚肉もすりこんでつくったコロイド状の魚醤油の一種であり、おなじものをタイ南部のイスラム系食品でも *bu-du* という。フィリピンでは *búro*, *bóro*, *búru* ということばで魚やマンゴーを塩漬けにした保存食品やナレズシをよび、また、*burong isdá?* (*isdá?* は「魚」のこと) とナレズシのことをいう。これらは音韻対応的に原ヘスペロネシア語形 **budu* に由来するおなじ語源のことばである（表2参照）。

4. TERASI 系

小エビ塩辛ペーストを *TERASI* 系のことは、すなわち *tėrasi* とよぶのはジャワ文化に特有で、ジャワ人の移住と拡大とともに西ジャワのスダ地方からジャワ島のそこにもその分布圏をひろげていったものとかんがえられる。マドゥラ島や、ジャワ東部のマドゥラ人の入殖地には *BACAN* 系のことはがのこっていることは、*TERASI* 系のことばの普及以前に、ジャワ島にも *BACAN* 系のことばがあったであろうことを推定さ

表2 東南アジア半島部・島嶼部(オーストロネシア語族)の魚醬とナレズシの名称

名称	言語名	製品の種類	地 域	出 典
BACAN系				
bèlacan	Malay	小エビ塩辛ペースト	マレー半島	石毛・ラドル
baracang	Malay	小エビ塩辛ペースト	テルナテ島	吉田
belacan	Karo=Batak	小エビ塩辛ペースト	スマトラ島	Neumann
blacan, lèmbacan	Acehnese	小エビ塩辛ペースト	スマトラ島	Hoesein
blacan, lèmbacan	Gayo	小エビ塩辛ペースト	スマトラ島	Hazeu
balacan	Minangkabau	小エビ塩辛ペースト	スマトラ島	Thaib
bèlacan	Iban (Sea Dayak)	小エビ塩辛ペースト	ボルネオ島	Scott, Richards
blasan	Ngaju=Dayak	小エビ塩辛ペースト	ボルネオ島	Hardeland
balaceng	Bugis	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	M. Ide
balacang	Mandarese	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Abdul M.
bacan	Moken	小エビ塩辛ペースト	マレー半島西岸の漂海民	Lewis
acan	Madurese	小エビ塩辛ペースト	マドゥラ島	Penninga
balac'aun	Burmese	干しエビ製ふりかけ	ビルマ	原田・大野
KASAM系				
bèkasam, pèkasam, pakasam	Malay	塩辛	マレー半島	Wilkinson
pakasam	Banjar	小エビ塩辛ペースト	ボルネオ島	Abdul D.
pakasam	Tagalog	小エビのナレズシ	ルソン島	Panganiban
kasam, kkasam, pèkasam	Iban (Sea Dayak)	ナレズシ	ボルネオ島	Scott, Richards
bèkasém	Javanese	ナレズシ	ジャワ島中部	Jansz
bakasam	Menado	カツオ内蔵塩辛	スラウエシ島	石毛・ラドル
wakasang	Tontemboan	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Schwarz
bakasang	Sangir	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Steller
BUDU系				
budu	Malay	魚醬油	マレー半島北部	Wilkinson
budu	Angkola	干した海水魚の種	スマトラ島	Ahmad
buduq, budu'	Iban (Sea Dayak)	塩漬けにした(魚等の)保存食	ボルネオ島	Scott, Richards
búro	Tagalog	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Lopez, Panganiban
búro	Hiligaynon	塩漬けにした(魚等の)保存食	バナイ島・ネグロス島西部	Lopez, Panganiban
búro	Ilokano	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Lopez, Panganiban
búro	Sambales	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Lopez
búro	Cebuano	塩漬けにした(魚等の)保存食	セブ島	Panganiban
búro	Pampangan	ナレズシ	ルソン島	Lopez
búro	Bikol	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Lopez, Panganiban
búru	Pampangan	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Lopez
buró	Pangasinan	塩漬けにした(魚等の)保存食	ルソン島	Panganiban
burong isdá?	Tagalog	ナレズシ	ルソン島	石毛・ラドル
burong sirá	Pangasinan	ナレズシ	ルソン島	石毛・ラドル
TERASI系				
tarasi	Minangkabau	小エビ塩辛ペースト	スマトラ島	Thaib
trasi	Javanese	小エビ塩辛ペースト	ジャワ島	Jansz
tarasi	Sundanese	小エビ塩辛ペースト	ジャワ島	Coolsma
terasi	Sasak	小エビ塩辛ペースト	ロムボク島	Nazir
tarasi	Ngaju=Dayak	小エビ塩辛ペースト	ボルネオ島	Hardeland
tarasi	Makasarese	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Cense
tarasi	Bugis	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	M. Ide
tarasi	Gorontalo	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Mansoer
tarasi	Mandarese	小エビ塩辛ペースト	スラウエシ島	Abdul M.
PETIS系				
petés	Banjar	魚、エビの濃縮煮汁	ボルネオ島	Abdul D.
patís	Tagalog	魚醬油、小エビ醬油	ルソン島	Panganiban
patís	Pampangan	魚醬油、小エビ醬油	ルソン島	Panganiban
patís	Bikol	魚醬油、小エビ醬油	ルソン島	Panganiban
patís	Hiligaynon	魚醬油、小エビ醬油	バナイ島・ネグロス島西部	Panganiban
patís	Ilokano	魚醬油、小エビ醬油	ルソン島	Panganiban
patís	Cebuano	魚醬油、小エビ醬油	セブ島	Panganiban
patís	Samar-Leyte Bisayan	魚醬油、小エビ醬油	サマール島・レイテ島	Panganiban
pétis	Javanese	魚、エビの濃縮煮汁	ジャワ島	石毛・ラドル

石毛・崎山 魚醬とナレズシの名称

pētis	Malay	魚、エビの濃縮煮汁	マレー半島	石毛・ラドル
pētis	Sundanese	植物性調味料の一種	ジャワ島	Coolsma
pētis	Balinese	魚、エビの濃縮煮汁	バリ島	Balai
pēttes	Madurese	魚、エビの濃縮煮汁	マドゥラ島	Penninga
MASIN系				
masin	Javanese	ナレズシ	ジャワ島中部	石毛・ラドル
masin	Malay	ナレズシ	マレー半島	石毛・ラドル
msin	Rade	塩辛い(形容詞)	ベトナム	新谷
jä mu'sin	Cham	魚醬油	ベトナム	Moussay
ia mo'sin	Giarai	魚醬油	ベトナム	Romah
BAGOONG系				
bagóng	Tagalog	塩辛	ルソン島	Lopez
bagoong	Pangasinan	塩辛	ルソン島	Lopez
bagóng	Palawan	塩辛	パラワン島	Lopez
buggóng	Ilocano	塩辛	ルソン島	Lopez
bagóng	Ibanag	塩辛	ルソン島	Lopez
bagóng	Sulu	塩辛	スールー諸島	Lopez
bagóng	Itawis	塩辛	ルソン島	Lopez
bagúk	Pampangan	塩辛	ルソン島	Lopez, Panganiban
fagóng	Bontok	塩辛	ルソン島	Lopez
bágón	Ivatan	塩辛	バタン諸島	Lopez
GINAMOS系				
ginamós	Cebuano	塩辛	セブ島	Panganiban
ginamós	Hiligaynon	塩辛	バナイ島・ネグロス島西部	Panganiban
ginamós	Samar-Leyte Bisayan	塩辛	サマル島・レイテ島	Panganiban
ginamós	Hiligaynon	小エビ塩辛ペースト	バナイ島・ネグロス島西部	石毛・ラドル
CINCALOK系				
całok, cęncalok, pęncalok, męncalok	Malay	小エビナレズシ	マレー半島	Wilkinson
その他				
tobah	Land Dayak	ナレズシ	ボルネオ島	松原
cao (中国語)	Makasarese	魚の内蔵の塩辛	スラウェシ島	石毛・ラドル
kecap ikan	Malay	魚醬油	マレー半島・ジャワ島・ボルネオ島	石毛・ラドル
dinailan	Bikol	小エビ塩辛ペースト	ルソン島	石毛・ラドル
sera	Balinese	小エビ塩辛ペースト	バリ島	Balai

せる(表2参照)。

5. PETIS 系

マレー語、ジャワ語で pētis というのは魚やエビに水をくわえ、長時間煮つめて濃縮したエキスで、わが国の鹿児島県のセンジとおなじ食品である。いっぽう、フィリピンの patis は魚醬油のことであるが、原ヘスペロネシア語形 *petis が共通の起源である。発酵食品と非発酵食品のちがいはあるが、両方とも、魚を原料としてつくった調味食品としての用途は共通している。

6. MASIN 系

*m-asin「塩からい」は原オーストロネシア語 *asin「塩水、塩」と形容詞化の接頭辞 *ma- の派生語で、魚醬には高濃度の塩分がふくまれることにもとづく味覚面か

らつくられた語彙である。ジャワ、マレーで *masin* がナレズシを意味するのにたいして、インドシナ半島のオーストロネシア語族の民族であるチャム族、ジャライ族では魚醬油を *iā mu'sin, ia mo'sin* 「塩からい水」とよぶ点が地域的特色として注目される（表2参照）。ことにインドシナ半島のオーストロネシア語族には *MASIN* 系のことばしかみいだせないことは、オーストロネシア語族における魚醬文化の成立が、原オーストロネシア民族にまでさかのぼるものではないことをものがる。

7. BAGOONG 系

このことばの分布はフィリピンに限定されていて、スールー諸島からバタン諸島にかけほぼ全域で塩辛類をしめす。

8. GINAMOS 系

これはフィリピンのビサヤ諸島におけることばであるが、セブ島では塩辛の総称であり、パナイ島とネグロス諸島西部では小エビ塩辛ペーストのこととされる（表2参照）。

9. CINCALOK 系

小エビのナレズシをさすことばであり、この食品がつくられるのはマレー半島のペナンとマラッカに限定される。語形からは **caluk* が祖形としてかんがえられる。ただし、中国の13～14世紀の文献に清涼蝦鮓と記載されているエビを原料とするナレズシの製法が *cinchalok* とまったく同一であり、清涼の南方音、それぞれ *ts'in* (客家), *liong* (客家) [高本漢 1940: 632, 645] が民間語源的に解釈されて *calok* となった可能性もある。中国起源のことばとしてかんがえるさいには、清涼瀘蝦の蝦が省略されて清涼瀘に語源をもとめるべきかもしれない。瀘とは塩漬けにするという意味である。ペナンとマラッカは、歴史的にマレー半島における中国人のコロニーであったことも、中国語による再解釈である可能性を否定しきれない（表2参照）。

10. そ の 他

表2の「その他」の欄の語彙は、いまのところ他地域に同系のことばをみいだしてなく、グループとしてのまとまりをもたないものを並べてある（表2参照）。

Ⅳ. 魚醬とナレズシの名称と伝播

魚醬，ナレズシがいつ，どこに起源し，どのように東アジア，東南アジアに伝播していったのかを立証することは困難である。魚醬やナレズシそのものは考古学的遺物としてのこりづらいし，文献資料にも記されることがすくないためである。また，それらが一つの場所に起源して，各地に伝播したか，どうかもうたがわしい。魚，塩，飯という3要素がそろわなくては成立しないナレズシを製造する技術は一元的起源である可能性がたかいが，魚と塩さえあればつくることのできる魚醬は多元的起源のものであるかもしれない。

魚醬とナレズシの起源と伝播に関する総合的な仮説は次論文に執筆する予定であるが，ここでは，いままでのべてきた名称の整理をかねて，ことばの分布とその層序関係について，以下で考察する。

1. 東 ア ジ ア

日本，中国，朝鮮半島ではそれぞれまったくことなる名称を使用しており，名称相互間の関係はみとめられない。ということは，これらの食品のおおくが，東アジアにおいてはふるい歴史をもつものであることをものがたっている。

ただし，それぞれの名称を表記する場合，醃，鮓，鮓，魚醬，鯀鯀といったような漢字を使用している。このさい，醃と魚醬についてはおなじ漢字を使用しながら，中国での文字がしめすものと，日本，朝鮮半島のおなじ文字で表現するものとのあいだにずれが生じている。すなわち，中国の歴史的料理書類でわかる醃と魚醬は魚，コウジ，酒，香辛料を混ぜて発酵した食品である [石毛 1986: 35-39]。日本の『延喜式』の時代における醃の文字でしめされた食品は，あるいは中国とおなじ製法のものであったかもしれない可能性をもつが，後代になると，日本，朝鮮半島の醃や魚醬と記す食品は，塩と魚だけを原料とする単純な塩辛をさす文字として使用されているのである [石毛 1986: 12-14, 35-39]。

朝鮮半島には16世紀にはナレズシをあらわすシッヘという名称がなかったらしく，またナレズシを表現する漢字と，それらの漢字で意味する食品の種類についての混乱がみとめられることは，朝鮮半島におけるナレズシの導入があたらしいものであることをしめしている可能性がたかい。

2. 東南アジア大陸部——非オーストロネシア諸語

タイ語、ビルマ語をはなす民族が侵入する以前の、インドシナ半島における主要民族はオーストロアジア系のモン・クメール語、チャム語、ベトナム語をはなす民族であったと推定される。オーストロネシア語族であるチャム語についてはつぎの節でべることにする。

ベトナムでは **MAM** 系のことばで魚醬とナレズシをあらわしている。これが、のちにカンボジア、タイにおける名称の一部にも影響をあたえている。

PRAHOC 系のことばがクメール語とモン語に共通する。これがインドシナ半島の古層における魚の発酵製品をしめすことばであり、クメール語でナレズシをあらわす **phaak** も同系のことばであろう。

後になって、メコン、チャオプラヤ川流域にはいつてきたタイ系の民族が **pla-ra** 系のことばを使用し、いっぽうモン族の地帯に侵入したビルマ族が **NGAPI** 系のことばで魚醬を表現し、それが転じた **KAPI** 系が小エビ塩辛ペーストを特定することばとしてタイ、カンボジアにおいても使用されるようになったのである。

3. 東南アジア半島部・島嶼部

さきに * 印を付した語彙の再構成は、これまで、O. デンプウォルフやその他のオーストロネシア語の比較研究者たちも試みなかったものである。かれらはこのような魚の発酵製品にかんすることばが、文化比較のための民俗語彙として有用であることに気がつかなかったからであろう。

このうち、**PETIS** 系、**BUDU** 系、**BACAN** 系、**KASAM** 系の語彙は、その分布圏が原ヘスペロネシア語族の拡散とも関係すると推定される。

まず、**PETIS** 系と **BUDU** 系の分布がマレー半島からフィリピンまでほぼヘスペロネシア語域をおおいつくしてみられることは、このことばの起源のふるさをものがたる。それは、スダ語では後来のジャワ語系の **tarasi** によって、**petis** が魚やエビを煮つめてエッセンス状にした濃縮煮汁や小エビ塩辛ペーストを利用してつくる一種の調味料をあらわすような、意味変化をしている点からもいえる。**BUDU** 系はヘスペロネシア語派の中間地帯では抜けおちるが（それでもイバン語ではまだこのことばをとどめる）、やはりマレー半島からフィリピンにまでひろがり、**PETIS** 系とセットになってほぼおなじ時期にひろまったことがわかる。***petis** が食品としての魚醬油をあらわしたのにたいし、***budu** は食品化のための過程の「漬ける、保存する」を意味したであ

ろう。この *petis, *budu の分布を押しよけるようにして、あたらしく開発された発酵製品である小エビ塩辛ペーストあるいはナレズシがその技術とともにあらたに拡散していったのである。

すなわち、BACAN 系はマレーからスマトラ、ジャワ、マドゥラの各島に第一次の分布をしたであろう。ボルネオ、スラウェシ、テルナテなどの各島にも BACAN 系のことばがあるが、これらの地域は伝統的な魚醬の分布圏の外側に位置し、飛び地状の分布をしていることを考慮にいれるとき、のちに第一次分布圏から二次的に伝播したものとみなすことができよう。

しかし、フィリピンには BACAN 系、KASAM 系のことばはおよばなかったが、その食品については、既存の buro を活用し burong isdá? のような複合語的表現をすることによって区別している。なお、タガログ語の pakasam はフィリピンにおいてタガログ語にしか報告例がない。あたらしい借用語とみなすべきであろう。

フィリピンでは魚醬、ナレズシをしめすことばに二次形すなわち転用形による名称がおおい。このことは、マレー・インドネシア世界との交流が断絶した後、フィリピンで魚の発酵製品が発達し、その名称も独立的に発生したことをしめすものであろう。

もっともふるい段階に位置づけられそうなのが MASIN 系のことばである。マレー半島、ジャワ島ではナレズシを意味し、インドシナ半島のチャム族はこのことばで魚醬油をあらわすが、masin の「塩辛い」という原義から塩味のつよいこれらの食品をあらわすことばに転用されたものであろう。

また比較的あたらしい TERASI 系のことばは、ジャワ島を中心とした分布をしているが、このことは、13世紀末から16世紀初頭にかけてジャワ島で栄えたマジャパヒト王朝の勢力下で BACAN 系のことばは駆逐され、TERASI 系に置き換えられていったことを意味するものである。

その他の例のなかでは、バリ語の sera が意味変化のうえで興味ぶかい。このことばはマラガシー語 sira 「塩」、トババタック語 sira も「塩」などと対応する。A. ピガフェッタが1521年、ティドレ島で採録した sira も「塩」の意味である。現在、フィリピンではタガログ語（古語）に silá? が「おかず」の意味が残る。しかし、台湾ではアミ語に cináh 「塩」がみいだせる。このことばは原ヘスペロネシア語のなかでも非常にふるい層に属することが、その分布からもあきらかであるが（デンプウォルフの再構形では *sira [h]）、バリ島では味つけ用の塩が塩辛ペーストによって置き換えられたことをものがる。

文 献

ABDUL DJEBAR HAPIP

1977 *Kamus Banjar-Indonesia*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.

ABDUL MUTHALIB

1977 *Kamus Mandar-Indonesia*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.

AHMAD SAMIN SIREGAR

1977 *Kamus Bahasa Angkola|Mandailing-Indonesia*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.

青ヶ島村教育委員会・青ヶ島村勢要覧編纂委員会(編)

1984 『青ヶ島の生活と文化』青ヶ島村役場。

莫 杰編

1984 『広西風物誌』広西新華書店。

BALAI PENELITIAN BAHASA SINGARAJA

1975 *Kamus Indonesia-Bali*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.

CENSE, A. A.

1979 *Makassaars-Nederlands Woordenboek met Nederlands-Makassaars Register*. 's-Gravenhage: Martinus Nijhoff.

CHANTRUPANTH, D. and C. PHROMJAKGARIN

1978 *Khmer (Surin)-Thai-English Dictionary*. Chulalongkorn University Language Institute.

COOLSMAN, S.

1913 *Soendaneesch-Hollandsch Woordenboek*. Leiden: A. W. Sijthoff's Uitgeversmaatschappij.

土井忠生・森田 武・長南 実(編訳)

1980 邦訳『日葡辞書』岩波書店。

DUNNEBIER, W.

1951 *Bolaang=Mongondowsch-Nederlandsch Woordenboek*. 's-Gravenhage: Martinus Nijhoff.

ENGLISH, L. J.

1986 *Tagalog-English Dictionary*. Quezon: Capitol Publishing House, Inc.

原田正春・大野 徹

1979 『ビルマ語辞典』日本ビルマ文化協会。

HARDELAND, A.

1859 *Dajacksch-Deutsches Wörterbuch*. Amsterdam: Frederik Muller.

HARRIDAY, R.

1922 *A Mon-English Dictionary*. Bangkok: Siam Society.

HAZEU, G. A. J.

1907 *Gajosch-Nederlandsch Woordenboek met Nederlandsch-Gajosch Register*. Batavia: Landsdrukkerij.

HOESEIN DJAJADININGRAT, R. A.

1934 *Atjehsch-Nederlandsch Woordenboek met Nederlandsch-Atjehsch Register door G. W. J. Drewes*. Batavia: Landsdrukkerij.

石毛直道

1986 「東アジアの魚醬一魚の発酵製品の研究(1)一」『国立民族学博物館研究報告』11(1): 1-41。

1987 「東アジア・東南アジアのナレズシー魚の発酵製品の研究(2)一」『国立民族学博物館研究報告』11(3): 603-668。

- 石毛・崎山 魚醬とナレズシの名称
- 石毛直道・K. ラドル
1987 「東南アジアの魚醬—魚の発酵製品の研究(5)—」『国立民族学博物館研究報告』12(2): 235-314。
- JANSZ, P.
1934 *Practisch Jawaansch-Nederlandsch Woordenboek.* 's-Gravenhage: G. C. T. van Dorp & Co.
- 高 本漢 (Karlgrén, B.)
1940 『中國音韻學研究』商務印書館。
- 李 盛雨
1984 『韓国食品文化史』(ハングル) 教文社。
- LEWIS, M. B.
1960 *Moken Texts and Word-List: A Provisional Interpretation.* (Federation Museums Journal IV New Series) Kuala Lumpur: Museums Department, Federation of Malaya.
- LOPEZ, C.
1974 *A Comparative Philippine Word-List.* In E. Constantino (ed.), *Quezon: Archives of Philippine Languages and Dialects and the Philippine Linguistics Circle, University of the Philippines.*
- MANSOER PATEDA
1977 *Kamus Bahasa Gorontalo-Indonesia.* Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.
- 松原正毅
未刊 フィールドノート。
- M. IDE SAID DM
1977 *Kamus Bahasa Bugis-Indonesia.* Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.
- 水谷忠士・君塚明光・K. ラドル・石毛直道
1988 「魚醬の化学分析と『うま味』の文化圏」『国立民族学博物館研究報告』12(3): 801-864。
- MOUSSAY, G.
1971 *Dictionnaire Căm-Vietnamien-Français.* Phanrang: Centre Cultural Căm.
- NAZIR, THIOR et al.
1985 *Kamus Sasak-Indonesia.* Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departmen Pendidikan dan Kebudayaan.
- NEUMANN, J. H.
1951 *Karo-Batak-Nederlands Woordenboek.* Medan: Varekamp & Co.
- 大間知篤三
1951 『八丈島——民俗と社会』創元社。
- 長田須磨・須山名保子
1977 『奄美方言分類辞典』上 笠間書院。
- PANGANIBAN, J. V.
1973 *Diksyunario Tesouro Pilipino-Ingles.* Quizon: Manlapaz Publishing Co.
- PENNINGA, P. en H. HENDRIKS
1937 *Practisch Madurees-Nederlands Woordenboek.* 's-Gravenhage: G. C. T. van Drop & Co.
- REINHORN, M.
1970 *Dictionnaire Laotian-Français.* Paris: Centre National de la Recherche Scientifique.
- RICHARDS, A.
1981 *An Iban-English Dictionary.* Oxford: Clarendon Press.
- 臨時台湾旧慣習調査会
1917 『蕃族慣習調査報告書』2 臨事台湾旧慣習調査会。
- ROMAH, Del
1977 *Từ Điển Việt-Gia Rai.* Hà Nội: Nhà Xuất Bản Khoa Học Xã Hội.

RUDDLE, Kenneth

- 1986 The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia. 『国立民族学博物館研究報告』11(4): 997-1039。
 1987 The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environments of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Burma and Kampuchea. 『国立民族学博物館研究報告』12(1): 1-48。

佐々木高明

- 1981 「苗族のナレズシ」『季刊人類学』12(1): 220-225。

坂本恭章

- 1976a 『モン語語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所。
 1976b 『カンボジア語小辞典』（『アジア・アフリカ語の計数研究』5）東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所。

SCHWARZ, J. A. T.

- 1908 *Tontemboansch-Nederlandsch Woordenboek met Nederlandsch-Tontemboansch Register*. Leiden: E. J. Brill.

SCOTT, N. C.

- 1956 *A Dictionary of Sea Dayak*. School of Oriental and African Studies, University of London.

篠田 統

- 1952 「中国に於ける鮓の変遷（鮓考 その1）」『生活文化研究』1: 69-77。
 1957 「鮓考（その9）」『生活文化研究』6: 39-54。
 1966 『すしの本』柴田書店。

新谷忠彦

- 1981 『ラテ語—ベトナム語—日本語語彙集』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所。

SHORTO, H. L.

- 1962 *A Dictionary of Modern Spoken Mon*. London: Oxford University Press.

SMITH, K. D.

- 1967 *Sedang Vocabulary*. Saigon: Bộ Giáo-Dục.

STELLER, K. G. F. en W. E. AEBERSOLD

- 1959 *Sangirees-Nederlands Woordenboek met Nederlands-Sangirees Register*. 's-Gravenhage: Martinus Nijhoff.

台湾総督府蕃族調査会

- 1920 『蕃族慣習調査報告書』大久族後篇 台湾総督府蕃族調査会。

THAIB, M. gl. St. PAMOENTJAK

- 1935 *Kamoes Bahasa Minangkabau-Bahasa Melajoe=Riau*. Batavia: Balai Poestaka.

THONGKUM, T. L. and J. W. GAINEY

- 1978 *Kui(Suai)-Thai-English Dictionary*. Chulalongkorn University Language Institute.

富田竹二郎

- 1987 『タイ日辞典』養徳社。

WARNECK, J.

- 1977 *Toba=Batak-Deutsches Worterbuch*. Den Haag: Martinus Nijhoff.

渡辺善次郎・本橋 到

- 1988 『聞き書 東京の食』日本の食生活全集13 農山村文化協会。

WILKINSON, R. J.

- 1932 *A Malay-English Dictionary*. Mytilene.

吉田集而

- 未刊 フィールドノート。