# 四日市市磯津における生き物等の地域言葉(川魚等)

### 磯津ことばを記録する会

#### 1 川魚とエビ・カニ類、カメ類等

	ニヒ・カニ類、カン	•	7%公共 テート・ゴ		/
分 類	種別	区分	磯津ことば	<u> </u>	備考
メダカ科	めだか		メンバ、メダカ	ব্য	
ドジョウ科	どじょう	総称	ドジョー、ドージョ		
		稚魚	シンドジョー		
		大型魚	ドッキュウ		
	しまどじょう		カマキリドジョー	かみつ	><
	不明		ヤナギドジョー		cの下の清水にいる 5cm ご細いドジョウ
コイ科	かわむつ類	総称	ハイ		
		婚姻色	アカムツ	雄	
	おいかわ	総称	ハイ、シロハイ		
		婚姻色	アカムツ	雄	
	あぶらはや類		ヤナギモロコ		
	うぐい		ウグイ		
	もつご		_		
	かまつか		ホリハゼ、アサキス	頭が固	1V /
	こい (黒)		コイ、マゴイ		
	にごい		ニタリ、ニタリゴイ		
	ふな (ぎんぶな)		フナ		
	たもろこ		モロコ、ホンモロコ		
	かわばたもろこ		_		
	やりたなご	総称	カンテラバイ		
		婚姻色	_		
アユ科	あゆ	総称	アイ、アユ		
		稚魚	シロメ		春に取れる稚魚
		小型魚	ジアイ、アイゴ		
		川下り	オチアイ、オチアユ		
		産卵後	カラス、カラスアイ、	カラス	アユ 雌雄とも
ナマズ類	なまず	総称	ナマズ		
		二年生	ニネン		
		三年生	サンネン		
アカザ科	あかざ		_		
ウナギ科	うなぎ	総称	ウナギ		
		稚魚	メメソ、メメンソ、ヒ	: リ	細い
		黒斑点	カレハウナギ		
		青色	アオアオ、アオ(ウナ		
		川を下る	オチウナギ、ヤキダサ	レ、テ	
			リウナギ		
		居つき	ジウナギ		
ヤツメウナギ	すなやつめ		ヤツメ、ヤツメウナキ	<u></u>	

科				
ドンコ科	どんこ		ドロンコ、ドンコ	
ハゼ科	ちちぶ・よしのぼ		ゴリ	
	り類			
カニ類	もくずがに		ヤマソ、ヤマソガニ,ケガニ	
	さわがに		カニ	
エビ類	すじえび類		シラタエビ、カワエビ、エビ	
	てながえび類		ダンダカ (エビ)	
	不明		ムギカラエビ	
カメ類	いしがめ	総称	カメ、イシガメ	
		大型	ドンガメ	
	すっぽん		スッポン	
サンショウウオ類	あかはらいもり		イモリ	

<sup>※ 「</sup>婚姻色」とは、繁殖期に体色が赤味等を帯びることを言う。

#### 2 川魚の漁法

対象魚	漁法名(磯津ことば)	説明	備	考
アユ	ひっかけ			
	アイ引き・アユ引き	3 月頃に河口付近で、地引網で稚アユを引い		
		て取る		
ウナギ	やはず	(=流し針)		
	ながの	50m~100m の道糸に針を延縄式につけ, 川		
		の深みに流しウナギを取る		
	のぞき			
	穴釣り	川岸の石の間に入ったウナギを釣る。		
	石くり	河口に玉石の山を作り、そこに入ったものを		
		専用の網で囲み捕まえる		
	筒	竹の筒を川に沈め、そこに入ったものを取る		
フナ	寒ブナ取り			
ドジョウ	どじょうすくい	四つ手網によるドジョウすくい		
一般魚類	かいどり	溝川を止め、水をなくして魚を取る		
	ちょうちん	透明の専用ビンに練った餌を入れて流れのゆ		
		るい場所に沈めて、入った魚を取る		
	地引網			
	たてきり	川に横断的に網を立て、引き潮時に下がって		
		くる魚を取る		
	投網			
	手づかみ	素手でのつかみ取り		

#### ※ 参考 昔の川の様子

- ・川が狭く、堤がもっと低かった。
- ・河川改修で左岸(北側)の堤は100m程度北側に移った。
- ・川原藪があり、狸や狐が多くいた。
- ・昔は、鈴鹿川と呼ばず「ウツベガワ」や「ウラカワ」と呼んだ。
- ・派川の方が流量が多かったが、海軍工廠の工事や河川改修により、本川の流量が増えた。

### 3 貝類

人人人			
対象種	磯津ことば	生息場所	説明
アサリ	アシャリ	浜	
ハマグリ	ハマグリ	海岸付近	
シジミ	シジミ	河口部	
バカガイ	バカガイ	海岸付近	
イソシジミ	シシビ	河口部	赤い貝、夏は鯛の釣り餌、冬は良い出汁がで
			る。しぐれ
?	カヤガイ		今はいない。小指の先程の大きさ、少し
			細長い。しぐれ、吸い物用
?	オオノカイ	潮の少し入	ミルガイによく似た貝。
		る川	今はいない。
オオノカイ	ションベガ	潮の少し入	今はいない。オオノカイを小さくした貝
の小型のよ	イ・シオフキガ	る川	のよう。歩いて行くと潮を噴き上げる。
うな貝	イ		茹でてしぐれとして食べる。
アカガイ	アカガイ	海の深い所	深い所で取れる。寿司のアカガイ。
サルボウ	チンミガイ	海岸付近	アカガイによく似た貝。中に血が入って
			いて開けると真っ赤になる。
マンジュウ	マンジガイ・マ	海岸付近	白くて丸い 10cm 程度の貝。今もいる。
ガイ	ンジュガイ		身はハマグリに似ている。
?	グンネ	海岸付近	巻貝
?	ニシン	海の深い所	サザエによく似ている。アワビ味?
			刺身にして食べる
イシガイ等	カラスガイ	小川、水路	淡水性

<sup>※</sup>アサリ写真は 「Photo index 無料 写真素材」より

## 4 海のエビ、カニ類、ハゼ類

	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		
区分	標準和名	磯津ことば	説明
エビ類	?	ガンサ (エビ)	赤いエビ。今は少なく県が放流用に取りに来
			る。大きくてうまい
	?	アカ(サエビ)	
	?	シラタエビ	白いテナガエビ??
	?	ムギカラエビ	
	クルマエビ	クルマエビ	縞模様、高価
	?	アカエビ	
	?	アタマガッチ	5cm 程度、アカエビ似で美味い
	?	シラエビ	6~7月 ハハエビと言い大きい
			頭に石を持ち、南東の強い風が吹くと岸に寄
			ってくる

			川から出てくるとき 6~7cm
カニ類	モクズガニ	ヤマソガニ	4
	?	トビツキ	飛び付いて相手を挟む
	ワタリガニ	ホンガニ	
ハゼ類	?	トラハゼ	大きい。丸い斑 深い所でとれる ムツゴロウに似ている?
	?	ホリハゼ	ゴリ (ヨシノボリ類) の大型版。腹が四角く、 前ひれが大きい

### 5 大きさにより呼び名が変わる魚

## ① 海の魚

対象種	呼び名の変化(磯津ことば)	備考
		海
イワシ	ガクワリ(4 cm程度) → イワシ	
	4~5月 7~8月	海
ボラ	ハク (小) → デンボコ (小型) → イナ → ボラ	
		海
スズキ	セイゴ → スズキ → マタカ	
		海
ハマチ	アブゴウ → イナダ → ハマチ → ブリ	
		海
アナゴ	オバサン(小型・透明) → アナゴ	

## ② 川の魚

対象種	呼び名の変化(磯津ことば)	備考
ウナギ	メメソ・メメンソ → ビリ → ウナギ	
	→ オチウナギ、ヤキダサレ	
		海・川
ナマズ	(二年生) (三年生)	Л
	ナマズ → ニネン → サンネン	
ドジョウ	シンドジョウ → ドジョウ → ドッキュウ	Л
オイカワ	ハイ →アカムツ (婚姻色)	Л
アユ	アイゴ → アイ、アユ → オチアイ、オチ	Л
	アユ	
カメ	カメ → ドンガメ	Л