



## 『西原町史』第八巻・資料編七 「西原の言語」の紹介②

まだまだ暑い日が続いていますが、皆さんはどのように過ごされていますか？こう暑いと、食欲がなくなり、夏バテしそうですね。そうならないように、日々の食事をしっかり取らなければなりません。

さて、今回は『西原町史』第八巻・資料編七「西原の言語」のなかから、「食生活」に関する方言を一部だけ紹介します。

**アチビー** しちぶがゆ 七分粥。お粥かゆよりやや固く、ご飯よりやや柔らかいものです。アチビーメーカーともいわれます。

**イリチー** いたち 炒め物。野菜や素麵めんなどの炒め物のことをいいます。地域によってはタシャーともいいます。

**チャワキ** ちやうき 茶請け。お茶などと一緒に出される食へ物のこ

とです。戦前はマンジュイー（パイヤ）、キウイ（きゆうり）、デークニ（大根）、ガンボー（ごぼう）などの漬物ものの類が多かったそうです。

**カチューユー** かちゅう 鯉汁。お碗わんに鯉の削り節や味噌みそを入れ、湯を注いだ汁のことです。

**スクガラス** アミアイゴの稚魚なまこを塩漬けにしたもの。豆腐やイモなどにのせて食べると美味です。

**ソーキジル** 豚の肉付きあばら骨を煮込んだ汁で、デークニ（大根）などの根菜類を一緒に入れます。

**ヒージャーグスイ** やまじろ 山羊汁。山羊汁を食べると英気が養われるというこで「薬」と考えられています。におい消しとして、香草しょうそう（蓬よもぎや茴香ごうこうなど）を入れ、食することもあります。

### お知らせ！

『西原町史』第八巻・資料編七「西原の言語」は、町教育委員会生涯学習課にてお求めになれます。販売価格は、1冊1500円です。