




























































名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
<h2 style="margin: 0;">食の用具</h2> <h3 style="margin: 0; text-align: right;">長井垂弓</h3>											
貯蔵用具											
 おけ桶	木製円筒形の容器の総称。薄板を曲げて作った曲物桶や、細長い板を縦に並べてタガで締めて作った結桶がある。用途別に、鮎桶、餅桶、お櫃、行器、米研ぎ桶、漬物桶、酒仕込桶などがある。	オケ、オケツコ			オケ	オケ	オケ	オケ	ウーキ	【桶】うーき・うーぎー・うき・おーげー・おけこがれ・おそ・こえたが・こが・しよべがが・たーく・たーんく・たが・たご・たごおけ・たんご・ぶーき 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【桶】いー・かい・こが・そが・たが・たんご・とーご 【木桶】こが・たんご・ちゃおけ・てご・めーおけ・みずごが以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 こめびつ米櫃	米などの穀物を入れる容器。穀櫃とも。箱、樽、桶、甕など、容器の種類はさまざま。ケンネビツ(菱稲櫃)・カラト・コメブネ・ハンド・ハンマイビツ・リョウマイビツ・ケビツなど呼び名も多数。	コメビツ			ドウヌキ、 ヌキドウ、 コメビツ	カラト	コメビツ	シーウーキ		【米櫃】からと・きし・きしねびつ・きしびつ・きつ・きっち・きつこ・けしねびつ・げびつ・げぶつ・こかびつ・こめがらと・こめふね・こめぼし・こめんちろ・せびつ・どーまい(どーまいびつ)・どーまいびつ・どーめ・どびつ・はんまいびつ・ひつ・よのげ・りよーまいびつ・ろーまいびつ・けしねびつ・どーまやー以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 めしびつ飯櫃	炊き上がった飯を入れる容器。お櫃(おひつ)ともいう。塗物もあるが、一般に椀目に木取りした結桶で、通気性があり、適度に水分を吸収すると同時に保温の効果もあった。梅雨時から夏にかけては、蓋を編目ものに変えたり、より通気性の高い飯籠を利用した。また、冬は稲藁やガマで編んだお櫃に入れて保温性を高めた。	オヒツ		オハチ	オヒツ、オハチ	オヒツ、ヒツオケ、ハチンボ	メシビツ、メシビツ	×		【飯櫃】いーご・いご・ゆるわ・おとし・おはんぼ・おめしつき・かこびつ・きしぼち・きよーべつ・くらがい・けびつ・こるひつ・じきる・そーない・つのはんぼ・はぎり・はんぎり・ばんぎり・はんぎれ・はんじゃー・はんたい・はんば・はんぼ・はんぼー・ひつ・べんとー・ほーかい・ほかい・ほけーい・ままつぎ・ままふる・みしばー・めつつき・めーつぎ・めしおけ・めしげ・めしつき・めしつき・めしつえ・めしつぎ・めしつぎ・めしつぼ・めしぼち・めしぼつ・めつつき・めつつき・めつつき・めつつき・めんつき・ろーまいびつ・んはんばつ以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【飯櫃】あまご・いご・いびつ・おつぎ・おとし・おはんぼ・おひつ・きよーべつ・くらがい・けびつ・じきろ・そーない・はんたい・はんぼ・ままつぎ・ままふる・めしばち・めしつき 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 おひつ入れお櫃入れ	飯櫃を保温する容器。乳幼児を入れておく容器にも同様なものを用いる地域が少なくなく、名称も同じ場合が多い。	イシコ			イズミ、オヒツ	ボンボン、ヒツイレ、(威)イズコ	フゴ、イツカヤゴ	×		【飯櫃保温具・おはち入れ】いくり・いざ・いずみ・ゆき・ふご 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 つりかご吊籠	食物を入れて一時的に保存する吊るし籠。風通しがよく涼しい木陰や軒下などに吊るし、傷みを防いだ。昔の冷蔵庫代わり。米食地域では一般に炊いた飯を入れたが、沖縄などでは煮物などのおかずも入れて利用した。				メシザ、オヒツ、イザロ、ザル	オヒツカゴ	エジョケ、イザクジョケ、ツイジョケ	サギソーキ、フタバキー		【飯籠】かこびつ・さげ・しーのー・そーき・そーけ・たかけ・ひたみ 【食物を入れて天井に吊るす籠】おかもちかこ以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 たる樽	(食品や液体を)入れる、運ぶ、貯める、盛る、注ぐ、密閉する容器。鏡(かがみ)と呼ばれて蓋板が固着される。醤油樽、酒樽、味噌樽、角樽、指樽、四斗樽 などがある。	タル			タル	タル	タル	タイ	タル		
 さかだる酒樽	樽の一種で、酒の保存や運搬に用いた。おもに大形の四斗樽(しとだる)が酒の輸送に使われ、化粧箱をつけたものを蔦樽、蔦被(こもかぶり)と呼んだ。	サカダル		サカダル	サカダル	サカダル、ウマダル	サカダル			【酒樽】やな 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 つのだる角樽	酒樽の一種。手提げの柄を角のように大きく作り、朱や黒漆などで塗った。祝儀の酒を贈る際に使用。祝儀用の酒樽には他に、指樽、兎などがある。	ヤナギダル			ツノダル、ヤナギダル	ツノダル	ツノダル	ツノダル、サカダル	×		
 しょうゆだる醤油樽	樽の一種で、醤油の保存や運搬に用いた。多くは酒樽の転用から始まった。	ショウユダル					ショウユダ、メ、ショウユダル	ショウユダ、メ、ショウユダ			
 つぼ壺	保存や運搬に使う容器で、胴部が丸く、口に向かってすぼまっていく形状。土製・陶磁製・金属製・ガラス製などがあり、素材や大きさはさまざま。茶壺、梅干壺、塩壺、油壺などさまざまな用途に用いられる。				ツボ	ツボ	ツボ	カーミ、チフ		【壺】かがつ・かがつ・ぐり・すず・ちよーくご・つぼぼ・ふくる・ぼち・ぼち以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【壺】かがつ・ぐり・ちよーくご・ぼち以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 ちゃつぼ茶壺	壺の一種で、茶葉の貯蔵・運搬に用いられる。湿気を防ぐため、内側にも釉薬をかけ、外側には紙を張り巡らした。				チャツボ	チャツボ	チャツボ	チャツボ		【茶壺】ちゃぐり・ちゃぼち・じじり【挽いた茶をいれる壺】ちゃつぼ 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 かめ甕	保存や運搬に使う容器で、壺と似た用途にも使われるが、口が大きく開き、下にいくに従ってすぼまっていく形状。頻繁に出し入れするものに利用される。水甕、味噌甕、醤油甕などさまざまな用途に使われる。	カメ			カメ	カメ	カメ	カメツボ	カーミ	【瓶(かめ)】はんず・はんどー・はんどー以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【甕】つぼ 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	













※備考欄にはあなたの地域の呼称を記入してください










名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
 みずがめ 水甕	甕の一種で、料理や飲用の水を貯えておく大きな容器。	ミスガメ		ミスガメ	ミスガメ	ミスガメ	ミスガメ	ハンソ	ハントウ ミジガ	【水をくみ入れて台所などに置く甕】かめはんど・はんず・はんずーがめ・はんずがめ・はんと・はんど・はんど・はんど・はんど・はんどーがみ・はんどーがーみ・はんどー・はんとーがめ・はんどーがめ・はんどがめ・はんどがめ・はんどつぼ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【水甕】かがす・はんず・はんど・はんどがめ・はんどつぼ・ひさーみ・ひしゃーみ・ひせーみ・みずがが・みずつぼ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 みそがめ 味噌甕	甕の一種。味噌を小分けして日常使いにした。蓋付き。				ツケモノカ メ			ミソツボ			
 しょうちゅうがめ 焼酎甕	甕の一種。焼酎の貯蔵・輸送などに使われた。肩が張り、上部に持ち手のついた独特な形状。				ショウチュウ ウガメ			ショウチュガ メ	サキガー メ		
 びん 瓶	液体を入れる口の小さな細長い容器。一般に、「へい」と読む際は、金属製や陶磁器製のものを指し、「びん」と発音するときは特にガラス製のものをいう。 【大きさ】一升瓶、四合瓶、【用途】醤油瓶、酒瓶、ビール瓶、ラムネ瓶 など。	ピン				トックリ		ピン	クピン	【瓶（びん）】かめつくり・かめんぼ・かめんぼー・くびん・しんじ・すす・すすちるり・つぼ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一）	
 いっしょうびん 一升瓶	おもに液体を入れるガラス製容器で、容量は1.8L。明治時代に酒瓶として普及し、みりんや醤油などの液体調味料を入れる容器として広まった。日光による変質を避けるため、茶色や緑色などのガラスが使われることが多い。戦時中は玄米を精米する米つき道具としても使われた。	イツショビ ン					イツショウ ピン	イツシュビ ン		【酒や醤油などを入れる瓶】うんすけ以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一）	
 せん 栓	口をふさぐ差し込み式の蓋。王冠、コルクなど、素材形態はさまざま。					カルクノセ ノミ ン		セン		【蓋】くさし・すさ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一）	
 こおりれいぞうこ 氷冷蔵庫	水の冷気を利用して食品を保存する箱。冷たい空気は下がる性質があるため、氷は上段に置く構造になっている。									冷蔵庫、冷蔵庫、冷蔵庫、氷式冷蔵庫、木製冷蔵庫、ICE BOX 以上、長井理弓	
炊事用具											
 ひしゃく 柄杓	水など液体をくむ用具。木・タケ・金属製などの浅い筒状の容器に柄をつけたもの、ひょうたんを割ったものなどがある。	ヒシャク			ヒシャク シャク		ミズシャク	ヒシャク			
 ておけ 手桶	柄をつけた小形の桶。左右に渡したアーチ型の柄のもの①と、一本棒のついた片手桶②とがある。	②カタテオ ケ					①テオケ、 × テオケ ②カタテオ ケ	×		【片手桶】えつけ・かいげ・かいさし・かみみずおけ・かたえ・かたちょー・くみだし・こがい・さるで・さるぼー・てくり・てこがえ・てつけ・てんぼ・ひすみ・さるぼー・てんぐり 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 こめとぎおけ 米研桶	洗桶（あらいおけ）の一種で、米研ぎ用。洗桶には他に食器洗い用や魚洗い用などがあり、洗うものによって大きさや形が異なり、使い分けた。				コソドケ	ナベ	カンオケ			【米を研ぐ桶】かしおけ・かしげ・かしよーけ・かしよけ・かつしよけ・しよーずてこおけ・ふみおけ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【米をとぐ桶】かいさし・こしどけ・こたが・しよーず 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 ざる 笊	広義には籠の一種とされ、おもに水切りで用いる編組品。多くは竹製で目の詰んだ莫塵目編みだが、籠目（六つ目）編みのものも目簾（めざる）と呼ばれるなど、籠と笊の境界ははっきりしない。	ザル	ザル		イザル、イ ザロ	ショウケ、 コショウケ	ザル、ショ ウケ	ショウケ	ソーキ	【示】あぶび・いかき・いかけ・いぎ・いぎり・いぎーる・いぎる（飯ざる）・いざろ・いじやーる・いじやーろ・いじやる・いっかき・いっかけ・いとーり・いとーり・いびらき・いびらく・えべらく・うすき・えがき・えがき・ゆがき・えびら・えびり・えぼ・かご・かんご・こえどり・こっぺーざる・さいきかご・さえきかご・さどーし・さどし・ざらかご・しあぐ・しまぎ・しまけ・しゆけ・しよーき・しよーぎ・しよーけ・しよーれん・せーれん・しよけ・しよげ・しんぐり・すまほご・たんご・ちりとり・ちる・つーし・ていし・ていーる・ていり・ていーる・てご・てぼ・てぼかご・てんげー・どっぺ・どっぺふご・なえかご・はまがい・ひたみ・ひため・びらく・ふく・ふご・ふごこ・ふござる・ふんぐり・ぼご・ぼこー・ぼつり・ぼて・ぼてー・ぼてこ・ぼてこ・ぼぼろ・まいらせ・までいる・まるかご・みかご・みそこしいかき・みそこしかご・めかご・めかご・めご・やす・ゆかき・ゆかけ・ゆすき・ゆとーり 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【示】あしか・いかき・いぐり・いざる・いっかき・いとこ・いびらき・うすき・えぼ・かんご・くす・さき・しまみ・しよーぎ・しよーけ・しよーれん・すんどり・そき・そけ・そび・てすき・てつき・てつき・てんご・どっぺ・どっぺふご・ぼき・はまがい・はやもの・ひたみ・ひらぎ・ふご・ふんぐり・まざめ・みかご・ゆかけ・ゆすき・いかき・そき・つーし 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 こめあげざる 米揚笊	米を洗い、水切りする笊。	コムトギザ ル	アゲザル			コメアゲ、 コメアゲシ ョウケ	クチアゲシ、 コメアゲシ ョウケ、コ メアゲシ ョウケ	コメアゲ、 ソーク ナバーキ		【米揚笊】したみ・しよーけ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
















名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
かご籠	竹や木を割った籐（ひご）や、樹皮や蔓草などを編んだ容器。多目的に使われるが、食に関連するものには、塩籠、吊籠、目籠、茶碗籠、豆腐籠、魚籠、飯籠などがある。	カゴ			カゴ	カゴ		テゴ	パーキ	【籠】いさきめが・いどけ・いどこ・いびら・いびらき・いびらく・えべらく・かがい・かがり・かきこ・かごじ・かごじ・かっこ・かながり・かんにこ・くー・こいため・こーぎ・こぎ・こぎ・こたし・こたし・こたしこ・こたす・こんだす・さら・ざらかご・しあく・しゆけ・しよーき・しよーぎ・しよーけ・しよーげ・しよーけー・しよーけざる・しよけ・しよげ・せーけ・たびら・たびる・たびろ・たびろっこ・たべろ・たんかご・たんまる・てこ・てこ・てぼろ・てぼろこ・てぼろ・てんぼろ・てんぼろ・にきなし・ぼーご・ぼて・ぼてー・ぼてこ・ぼてんこ・めかご・めご・ゆすぎ 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【籠】いどこ・えべらく・かがり・かごじ・かっこ・こいため・せご・たんまる・てーる・てこ・てつき・てぼ・てる・ぼーご・ぼて・かながり・く・ばんよ 以上、【標準語引き方言辞典】（東條操編）	
 めかご目籠	籠の一種。六つ目や四つ目編みなどで目を大きく編んであり、野菜などを入れておいたり、泥のついた芋などを洗うときに使用。	メケイ			メカゴ	メカゴ	カゴ、メカゴ			【目の粗い籠】ひんがり・みーけー・みかい・めいかい・めいけい・めかい・めけー 以上、【標準語引き方言辞典】（東條操編）	
 ちawanかご茶碗籠	籠の一種。網目が大きくて風通しがよい。洗った食器を伏せて水を切ったり、持ち運ぶのに使う。	アケビザル		モノイ	チャワンカゴ	イカキ（ワシ） ンゴ、ショ、 オケの籠（用）	ワシカゴ、 チャワンメ ゴ			【洗った茶碗などを入れる籠】こかご・ちやんぼ・やす 【洗った食器を入れる台所道具】ざんこぼし 以上、【標準語引き方言辞典】（東條操編）	
 たわし束子	汚れをこすり洗い流すために用いる。東ねた稲藁や縄なども利用されたが、棕櫚（しゅろ）を針金で縫ってU字に曲げた亀の子束子が市販され、全国的に広まった。こびりついた汚れは磨粉や磨砂を使ってこすり落とした。	トギナ			ターシ	タワシ、ハ チマタワシ	タワシ、ハ ソラ			【束子】あらいどー・あらいどら・あらえどら・うらら・くらし・けすら・けぞら・けどら・こすたーら・さーら・したら・しつたら・すくとーし・すたーら・すたし・すたら・すり・とぎたーら・とぎたーら・とぎたわら・とぎちやら・とぎな・とぎな・とぎなお・とげなわ・とぎなわ・にわす・ほねん・ほれん 【わら、かるかやのひげ根、笹、竹などで作った束子】きりわら・さーら・ささら・さわら・せーだ・せーら・せーらー・せら・たけさわら・とーら・とーら・とーらい・ろーら 【藁製の束子】おからみ・きりなわ・きりわら・すんだら・なおざら・なおだら・なわざり・なおずり・なおどら・なごし・などし・なわどし・なすら・などら・なわいどら・なわどろい・なわざし・なわずり・なわぞら・なわぞろ・なわだら・なわだわし・なわどし・なわどら・なわどろ・もくら・もたら・もたら・もだわら・もったーら・もったら・もんだら・わらざーら 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【束子】あらいなわ（あらいどー）・おからみ・きりなわ・きりわら・けすら・けぞら・こすたーら・さわら・したら・すり・すんだら・せーだ・せーら・とーら・とぎたわら・とぎなわ・とら・などし・などら（などし）・なわとき（なわどろ）・なわどら（なわどろ）・なわどろ・ほれん・もたら（もだわら）・もだわら・もどら（もだわら）・あらいどら・きりわら・すくとーし・などら・なわぞら・もったーら 以上、【標準語引き方言辞典】（東條操編）	
 ささら箆	束子の一種で、竹筒の先を細かく裂いた形状。こびりついた汚れでもこそぎ落とせる硬さがあり、亀の子束子が登場するまで重宝された。	ササラ			ササラ			チャワンライ	サーライ		
 いもあらい芋洗	芋洗い専用の盥や槽などの用具。水路に設置して使用する水車型もある。	サトイモアライ				イモグルマ、イモコ	イモアラ、イモカケ	イモフン	イシドニー		
 ふきん布巾	多目的に使われる台所用の布。おもに晒木綿や麻布。洗った食器や台所用具を拭いたり、蒸し器やお櫃に被せて水分を吸わせたり、茶巾紋りのように料理の形を整えるのにも使われる。	フキン		ユギノ		フキン	フキン	フキン		【布巾】おひっの・しすり・しする・しはん・しはんこ・すすい・すする・つする・たなふきん・ちやきん・ちやふきん・つざり・つすり 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一）	
 しちりん七輪	火床（火を焚く場所）の一種で、焜炉の仲間。七厘とも書く。素焼き製で持ち手がつく。	シチリン			シリリン	ヒチリン、 コンロ	ヒチリン、 コンロ	シチリン		【焜炉】かいふろ・かんでき・くと・はやふろ・ふろ・ふるこ（ふる）・かんしゃくふろ・どーこ 以上、【標準語引き方言辞典】（東條操編） 【焜炉】かいふろ・かまんでこ・かやきだいい・かんしゃくふろ・かんでき・かんでら・きやふろ・くと・はやふろ・ふる・ふるこ 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一）	
 やきあみ焼網	魚肉などを炙るのに用いる鉄製や銅製の格子状の道具。 魚網、餅網 など。					アミ		アブイコ		【火の上に掛ける鉄製格子状の網】きな・わたし・わたしがね 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一）	
 やきぐし焼き串	食物を刺して調理したり、飲食に使ったりする串。素材や用途により大きさや名称はさまざま。 鉄串、金串、竹串、はさみ串、楊枝 など。	クシ			ヨーグシ	クシ	ヤキグシ、 カナグシ	カナグシ、 タケグシ			














名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
なべ鍋	食物を煮たり、炒めたり、揚げたり、沸かしたり、炊いたりするための容器。多くは陶製や金属製。大きさや形態、用途などによりさまざまな種類がある。 形の違いから、大鍋、中鍋、小鍋、深鍋、浅鍋、弦付鍋、内耳鍋。用途別に、中華鍋、汁鍋、粥鍋、ジギスカン鍋、スキヤキ鍋。素材別に、鉄鍋、真鍮鍋、アルミ鍋、ホロー鍋、ガラス鍋、土鍋、紙鍋。人名由来に、行平鍋（在原行平の故事から命名。雪平ともいう）などさまざまな種類がある。	ナベ	テツナベ		ナベ	ナベ、アルミナベ、クチビラナベ、テツナベ	ナベ、テツナベ、ハンチビラナベ	ナベ	ナービ	【鍋】おくる・おくるもの・くろも・しゃはり・すし・すず・にんめーなびー以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【鍋】おくる・くろもの・な 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 おこなべ大鍋	鍋の一種。大きな鍋。	シツチヨノオ（七井ノオ）				オオナベ、ハサリ、ハソリ、ハサトリナベ		カナナベ	シシメナービ	【大きな鍋】あしつる・おかま・おかまさん・かま・かまなべ・かんつき・じんなべ・しんめーなびー 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【大鍋】かんつき・さんめーなび・ほそり・あしつる 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 つるつきなべ弦付鍋	鍋の一種。鉋付きの鍋。鉤に吊るして使用する。				ナベ、テツナベ			サゲナベ	フナービ		
 いりなべ炒鍋	鍋の一種。食物を炒りつける。浅く平たい鍋。	イリナベ		イリナベ	イリナベ	イリナベ	イリナベ	イリナベ			
 ほうろく焙烙	炒り鍋の一種。食物を炒りつける。素焼きで皿状の鍋。				ホウロク	ホウラク	x		x	【焙烙】いりごら・かわら・こーさ・こーら・ことがわらけ・せんぼん・ちゃほーし・でらし・ひらがま 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 ごまいり胡麻炒り	炒り鍋の一種。胡麻を炒る。炒った胡麻ははぜて飛び出さないよう工夫されている。					ゴマイリ	x		x		
 めしたきなべ飯焼き鍋	鍋の一種。飯炊き専用の鍋。					ゴブッパナベ		ナベ	サークー		
 はがま羽釜	釜の一種で、胴の周囲をとりまく鐳（羽）がある。炊飯や湯沸かしに用いる。	ハガマ			カマ、メシタキカマ	オオガマ	カマ、ハガマ	ハガマ		【釜】あっぱー・えんなべ・かんす・とはん・なべ・ひらがま・ひらくち・やかん 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【釜・飯炊釜】つば・とはん・なべ・はがま・つばかま 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 ちやがま茶釜	羽釜の一種で、湯茶を沸かす専用の釜。口部が小さい。				ユワカシ	チャマガ	チャガマ、ユガマ		チャーナービ	【茶に使う湯を沸かす釜】おかんす・かんし・かんす・かんすふる・かんそ・かんそー・ぶんぶく 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【茶釜】おかんす・くわんす・てんどり・どんび・かんすふる・でーすがま・てんどり・ぶんぶく 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 かまのふた釜の蓋	釜の口を覆う蓋。	ツバガノフタ			カマフタ	オカマノフタ		カマフタ、カマノフタ	カマノフタ		
 なべふた鍋蓋	鍋の口を覆う蓋。	ナベノフタ				フタ、ナベフタ		ナベフタ	ナベノフタ	【鍋の蓋】うき・こぶた 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一）	
 なべしき鍋敷	鍋釜の敷物。釜敷ともいう。輪状に編んだり、箱状にすることで、底の丸い鍋釜を安定させた。底の平らな鍋を置く板状で穴のないものもある。	ナベシキ			ナベシキ、カマシキ	ナベシキ、カマシキ	ナベシキ、カマシキ	ナベスケ、ハガマスケ	ナベシキ	【鍋敷】おしき・しずい・しずえ・なびかぶち・なべさ・なべすけ・なべわ 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【鍋敷】しずい・わらだ 【釜敷き】つきのわ・なべすけ 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 なべつかみ鍋掴み	熱い鍋釜を持つための道具。襦褌布を縫い合わせたり、植物繊維を編んだりして作った。					ナベツカミ	ナベツカミ	ナベトイ	ナベトウイ		
 しゃくし杓子	飯や汁などをすくって飲食器に盛りつけるための道具。柄付き。へら状または匙状。	シャクシ、シャモジ			シャーク	シャク、オシャク、オシャクシ、カマシ、カマシヤクシ、ミソマメノシヤクシ	シャモジ、オシャモ、シ、カマシ、シャクシ	シャクシ		【杓子】おきやー・おつけばんがえ・おてほ・おなほし・おへご・おもとし・かいがら・かくみ・かくり・さいしんびら・さしびらー・さなげー・さんしんびら・さんまがり・しゃしゃびら・しゃっぺ・ひつしゃくし・ふて・まがり・みやしま 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【杓子】おなほし・かくみ 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	
 しゃもじ杓文字	飯を盛るためのしゃくし。飯しゃくし。柄の先端がへら状で、丸く平たい。		へら		オシャモジ、シャクシ	シャモジ	メシゲ		イビラ	【杓文字】いーがいー・いーぎやー・いーげー・めしーいーげー・いーじえー・いーもりじやくし・いぎや・いびら・うのくび・おくもじ・おもとし・きな・さつべら・しゃっかい・はんがい・ひら・ひらじやくし・へら・まましやくし・まましやくし・ままへら・みしがい・みしげ・みしげー・みしへ・めしーいーがいー・めしがいー・めしぎや・めしぎやー・めしげー・めししゃくし・めしじやくし・めししゃもじ・めしつき・めしとり・めしべら・めしやくし・めつしゃくし・めつしゃんこ・もりこ 以上、【標準語引き方言辞典】（佐藤亮一） 【飯杓子・杓文字】いーがいー・いびら・おもとし・さいしんびら・はんがい・へら・めしがいー・めしべら・みしげー 以上、【標準語引分類方言辞典】（東條操編）	


















名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
 おたまじゃくし お玉杓子	汁を盛るための汁しゃくし。長い柄の先に、くぼみのついた形状。	オタマ	シャクシ		オタマジャクシ	シルジャクシ、ミスジヤクシ	シルシャモシ		ナビゲ	【汁用の杓子】 あっかい・くぼじゃくし・しるあげ・しるまがり・すーがい・すーはい・するがい・なびげ・なびげー・びない・ふやーに・どうふやーに・ふやーに・ついでー・べー・べーら・べーん・まんのじゃくし 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【汁杓子・おたま】 かなかい・しるがい・ひない・べー・おつけしゃくし・なびげー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 かいじゃくし 貝杓子	貝殻に柄をつけた汁杓子。				カイジャクシ	カイジャクシ、カイガ、ラジャクシ		ケジャクシ	アツカイ	【貝杓子】 せっかい 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 しゃもじさし 杓文字差	杓文字などを収納する容器。	ハラサン		シャモジサン	ヤロー	ハシツツ、ハシサン	シャクシタテ		ウメーシタテ	【杓子さし（竹製）】 あんごー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 すいのう 水嚢	煮たりゆでたりしたものをすくう柄付きの袋。	スイノウ		テスクイ	ソバスクイ、ニアゲ、ソバアゲ	ショオケ		ソーマンカケ、ソバアゲ、タゴアゲ	x		
 にかご 煮籠	魚をのせて煮たり蒸したりすることで形が崩れないようにする用具。				ニカゴ		ニカゴ、フナタガタニ		x		
 やかん 薬缶	湯茶を沸かす容器。蓋、注口、鉸付き。金属製。	ユツカマ（テドリ）		テツピン、ヤカン	ヤカン	ヤカン	ヤツカマ、ヤカン、チャンヌリ	ヤカン、チヨカ	ヤツクワン	【薬缶】 あてがま・いたびん・いんぎん・いんげん・おちやだし・おどひん・かんがにやっこん・かま・かまこ・かんし・したんやっくわん・ちやびん・ちやへん・とーびん・とひん・どひん・はびん・ひちのびん・みたやっこん・んただっこん・んたやっこん 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【薬罐】 いんげん・くわんす・ちやびん・てどり・とーびん 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 てつびん 鉄瓶	湯茶を沸かす容器。注口、鉸付き。鋳物製。南部鉄瓶が有名。	ユツカマ、テドリ、ナンブテツピン		テツピン	テツピン	テツピン	テツピン	カナチヨカ		【鉄瓶】 あしや・あしやがんす・あてがま・いんぎんやっこん・いんぎんやっこん・いんぎんやっくわん・いんぎんやっくわん・いんぎんやっくわん・おちやなべ・おどひん・かなじよか・かなちよか・かなちよか・かなどか・かなびん・かま・かまこ・かまっこ・かんし・かんす・かんつん・しちやっこん・すいせんびん・ちやがす・ちやがま・ちよか・ちよこ・つついっやっこん・ていついっやっこん・とひん・どひん・なびだっこん・やかん・やっくわん・ゆがま 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【鉄瓶】 あてがま・かなちよか・かま・さゆやくわん・ちやがま・ちやなべ・てつちよか・てつやくわん・はがまやっくわん・ゆがま・てすがま 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 どびん 土瓶	湯茶を沸かす容器。注口、鉸付き。陶器製。番茶や煎じ薬などを煮出すのに、金属製は変質するため、薬缶や鉄瓶ではなく土瓶が使われる。	ドビン		ドビン	ドビン	ドビン	ドビン	ドビン		【土瓶】 うま・かんす・しゅがー・しゅつがー・しよか・すーつか・すかー・すがー・すつか・ぞつか・ちやーちよつか・ちやーちよつかー・ちやか・ちやちよか・ちやしよか・ちやびん・ちやべん・ちよーか・ちよーかー・ちよか・ちよかー・ちよきや・ちよつか・ちよつかー・ちよか・ちよこ・つちちよか・つちじよか・とーびん・どろじよか・ぼがす・びん・ほーろく・ほーろくがんす・んただっこん・んたやっこん 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【土瓶】 うま・くわんす・すが・ちやだし・ちやびん・ちよか・ちよか・どびん・びん・ほーろく 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
甑と蒸籠	伝統的蒸し器には曲物製の円筒形のもの、板を組んだ四角いものがあり、どちらもコシキやセイロと呼ばれ、名称が混乱している。いま分かっている範囲で大胆に歴史を整理すれば、弥生時代と鎌倉時代の2度の伝来に関係しているようである。コシキは漢語ではなく和語であり、曲物製コシキ（甑）の底と見られる穴あき円盤が弥生時代に出土している曲物タイプは弥生時代中期に中国江南系稲作民によって田植えなどセットで持ち込まれ、糯米を蒸して食べていたと考えられる。他方、四角の蒸籠は呉音の「ジョウロウ」ではなく漢音・唐音系の「セイロウ」と呼ぶことからして伝来はコシキより新しく、鎌倉時代に禅宗が伝わって蒸種・うどん・饅頭など粉食文化が入ってきたときに、石臼とセットで禅宗寺院も台所に伝えられ、饅頭などを蒸したのが起源と考えられる。曲物の甑も角形蒸籠も用途は同じ蒸し器だったため、各地で呼び名の混乱が生じたと考えれば辻褄が合う。そこでこの歴史の経緯をふまえて「曲物蒸し器＝コシキ、角形板組蒸し器＝蒸籠」と呼び分けることを提案したい。（河野通明）										
 こしき 甑	蒸気で食物を加熱する容器。土器、曲げ物、籠製など。湯の沸いた鍋釜の上に乗せ、底の穴（隙間）から蒸気を通す。							コシキ、クシチシキ			
 せいろう 蒸籠	蒸気を利用する装置。底の隙間から蒸気を通す構造。湯や液体を沸かした鍋釜の上に乗せて用いる。 形態別に、箱蒸籠、曲物蒸籠、桶形蒸籠。用途別に、蕎麦蒸籠、和蒸籠、中華蒸籠などさまざまな種類がある。	セイロウ	コシキ	セイロ、フカシ	ムシオケ、セイロ、オケ、カケ、イロ、ムシキ	セイロ、コシキ	セイロ		ムチンブサ	【蒸籠】 こしき・どー・どーふかし・どぶかし・ふかしどー・まんばち・だらくおけ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 はこせいろう 箱蒸籠	蒸籠の一種。板を井桁に組んで方形（箱形）に作ったものをいう。	フカシオケ		フカシセイロ	セイロ	セイロ	セイロ				
 らんびき 蘭引	蒸留器。下部の器に液体を入れて熱し、上部の器で蒸気を冷やして蒸留する仕組み。注口付き。				ランビキ			コシキ	x	【酒を醸す甑】 ふすつきー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	















名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
調理・加工用具											
 ほうちょう包丁	食物を調理する小刀。庖丁とも書く。用途などにより形状・名称が異なる。 用途別に、刺身包丁、菜切包丁。形状から柳刃包丁。由来からの出刃包丁 などさまざまな種類がある。	ホイチョウ			ホウチョウ ナガタナ ナギタナ ホオチョオ		ホウチョウ ホチョ	ホーチョー		【包丁】うすば・うすば・かたな・しんのみきり・しんのみほーちよ・ちりむん・では・では・ながた・ながたな・ながたばーちよー・ながたら・なんたら・ながたん・なきたな・なきたな・なきたん・なきり・ぼーつあ・ぼうつあー・ぼうつあーかたな・はたな・ふった・ふったー・ぼーざー・ぼーざかたな・ぼーつあー・ぼーつあー・ぼうつあー 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【出刃】せんぶち・ひぎょうもの 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 さしめぼうちょう 刺身包丁	包丁の一種。薄刃で長く、切り身を引き切るのに適した形状。 柳刃包丁やたこ引き包丁 などがある。				オロシボウ チョウ			サンボチ ョ		【魚を料理する包丁】あじわり・いおほえちよ・いおほーちよ・うおほーちよ・えおほーちよ・よーほーちよ・よほちよ・いよほーちよ・うおさき・えよほちよ・よーきり 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【魚切庖丁】あじわり・さきとがり・さきぼそ・さばさし・さばほーちや・ではさし・なまくさほーちや・ほねうち・よーきり 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 なきりぼうちょう 菜切包丁	包丁の一種。幅広く軽く、主に野菜を刻むのに適した形状。				ナキリ		ナガタ	ホチョ		【野菜包丁】おしほぼーちよー・おしほぼちよ・さいと・さいとー 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【野菜庖丁】うすば・さいとー・ながたな・なきたな・なきり・うすば・しんのみきり・しんのみほーちよ・ながたな 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 ではぼうちょう 出刃包丁	包丁の一種。鳥や魚を骨ごとぶつ切りにしたり、さばいたりする。	デバ			デバ、ヒラ デバボチ キボウチョ ヨオ ウ		ホウチョウ デバボチョ				
 まないた 俎板	包丁を受ける板または脚付きの台。食物を包丁で切ったり、下ごしらえをしたりする際に使用する。	マナイタ		マナイタ	キリバン マナイタ	キリバン キリバ	マナイタ キリバン	キーバン	マルチャ	【俎板】あて・あてばん・きーばん・きつば・きつばん・きりいた・きりづあ・きりばん・きりばん・きりばん・きりばんいた・きりばんのだい・さいいた・さいいた・さいばん・さえば・さばいた・しえあばん・しえあばんこ・しえあばん・しゃーばん・しゃばん・しよーじんまいた・せあばん・せあばん・せばいた・せばんこ・ぞーまないた・つんばん・つんばつ・なきった・なきり・なきりた・なまいた・はやしいた・ばん・はんぎり・ばんじよー・まらさ・まらつあ・まるちや・よーなりいた 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【俎】あて・あてばん・きりいた・きりばん・さいばん・さばいた・つんばん・なきった・なきり・ばん・はんじよー・まなべいた・まるちや・さいばん 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 はんぎりおけ 半切桶	鮓飯を混ぜたり、魚の行商などに使った浅い桶。通常の桶の半分の意味だが、実際には半分よりも浅いつくり。鮓飯用はスシハンギリ、ハンダイ、ハンボウ、スシハンボウともいい、行商用はウオハンギリ、ウオハンボウなどといった。	ホケイ		ハンダイ	ハンダイ スシザマン	ハンド、ス シオケ	ハンボ、ハ ンギリ	スシオケ	x	【すしを作ったり、餅とをしたりする底の浅い桶】すしはんぼ・はんぼ・はんぼー・はんぼん 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)	
 こめつきうす 米搗臼	搗き臼の一種。穀物の精白に用いる。餅搗き臼よりも深く割って、縁を内湾させ、中身を飛び出しにくくした。	クボウス ウス、コツ コムツキウ キウス ス、コッコ ウス	ウス		ウス	カチウス	コムツキウ ス	コムツキウ ス	ウーシ	【臼】きうす・くぼ・ちゃんから・てうす【米つき臼】なでうす【松の木の脚を切った米つき臼】どーきりうす【米、麦などをつく臼】よここうす 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【臼】うすくぼ・くぼ 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 もちつきうす 餅搗臼	搗き臼の一種。餅搗き専用。	ウス	ウス		ウス、モチ ツキ	ウス、タチ ウス、ゲン ウス ゲ	ウス、イシ ウス	ウス		【臼】きうす・くぼ・ちゃんから・てうす【餅をつく臼】はちうす 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【臼】うすくぼ・くぼ 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 ふみうす 踏臼	米搗き臼を使った装置。台柄に支点軸をつけた杵を足で踏んで搗く仕組み。カラウス(確、または唐臼)と呼ぶ地域も多いが、関東の土搗臼(どずるす)のことをカラウスと呼ぶ地域もあるので、名称をフミウスとした。				カラウス	カラウス コムツキウ ス	フミウス	x		【長柄のきねの先を足で踏んで米などをつく臼】たいから・だいから・たいごー・ふみから・ふみざつこん・ふんがちつ 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【足踏み臼・確】じがら・じがらうす・とりのい・ふみうす・やくら・よここうす 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 みずからうす 水碓	水力で動かす臼。丸太の一方に水のたまる槽を彫り、細く削った片一方の先端に杵を装着し、中央に支点をもつ。槽に水を注ぐと重さで下がり、水が流れ出ると軽くなって跳ね上がり、反対側の杵が臼をつく。	パツリ				ミスガラウ ス		サコンタロ	x	【水流を利用した米搗装置・ぞうす】うさぎつずみ・こと・さこんたろー・しかつずみ・そーずがらうす・ちよーずがらうす・ちよーたろー・つずみ・はじき・ぼつたり・ぼつとり・みずなるこ 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 こうす 小白	搗き臼の一種で、小型のもの。素材を砕いたり、つぶしたりする。	コッコウス			ヤコムウス			コウス	イシウーシ	【小白】こーせんうす・こんぼうす 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	
 こぎね 小杵	杵の一種で小型のもの。							コギネ		【小杵】たんちよー 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一) 【小杵】たんちよー・ちよろきん・ちよろけん 以上、【標準語引分類方言辞典】(東條操編)	

名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考	
きね 杵	白で穀物や餅や味噌などを搗くときに用いるもの。堅杵と横杵に大別される。	キネ、テキネ			キネ	キネ	キネ	キネ、テギネ、タテギネ	アジノ、イナスキ	【杵】 あいだち・あじみ・あじむ・あじん・あどうむ・いちろく・いなしき・いなづき・いなひき・いなんづき・いにしき・うちぎ・うちぎね・うちぎね・おーおてま・かけや・きぎ・きぎ・きぎや・きげ・きねずち・きんぎ・くえーさー・つきぎね・てぎね・なんじょ・なんじょー・に一ついき・ほっこく・んなつき以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		
 たてぎね 堅杵	杵の一種。細い丸太の中央を削って持ち手にしたもの。垂直に持ち上げて打ちおろす。	テキネ、テツキネ				タテギネ、リョオギネ、テギネ、センボンキネ		テギネ、サシギネ	アジノ、アージュン	【様ぎね】 たてぎね 【柄がなく中央のくびれた部分を手で握ってつくぎね】 きぎ・せんぼんぎね・ていあどうむ・てきぎ・てきね・てぎね・てぎの・てつきぎ・てまぎね 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		
 よこぎね 横杵	杵の一種。先を細くした丸太に柄を付けたもの。木槌に似た形状。振りおろして搗く。近世に普及。	キネ	キネ	キネ	キネ	ヨコギネ		ヤマトアーソノ、ヨコギネ、ナメソキギネ、モチツキギネ	カキジチ			
 ひきうす 挽臼	摺(す)り臼。素材をすり潰して粉にする臼。刻み目を付けた上臼と下臼から成り、上臼を回転させて使う。 粉挽臼、茶臼 など。	イシウス、イス	ヒキス		イシウス	ヒキウス	イシウス、コヒキウス	ヒキウス	ヒチウーシ	【米などをひいて粉にする臼】 こすりうす・こーするうす 【石で作った、粉をひく臼】 むぎゅうす 【粉をつくときに使う腰切り臼の小さいもの】 こんこんうす 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		
 こねばち 捏ね鉢	粉をこねるための深形の容器。多くは木製の削りものだが、陶製もある。	ヒキバチ			カフトバチ(陶器)、キバチ、コネバチ	ハチ、キジバチ	ベコバチ	x	x			
 のしいた 伸し板	搗きたての餅や、捏ねたうどん粉・そば粉を広げ伸ばすのに用いる大きめの板。打抜(うちぬき)、ノシパン、メンパンともいう。	モチオシパン			ノシイタ、ウドノシイタ	ノシイタ	メンパン	ソバキイタ	x			
 のしばう 伸し棒	搗きたての餅や、捏ねたうどん粉・そば粉を広げ伸ばすのに用いる細長い棒。めん棒ともいう。	モチオシボウ			ノシボウ、ウドンボウ、ソバボウ	メンボウ	メンボウ	メンボ、ネンボ	x			
 すりばち 搗鉢	食物をすり潰す容器。逆円錐形で刻み目があり、搗粉木と一対で用いる。	スリバチ			スリバチ	スリバチ	スリバチ	スイバツ	シルハチ	【搗鉢】 あてばち・いしばち・いしばち・いせばち・えせんばち・えへはし・おたばち・かーらけ・かーらけばち・かがし・かがす・かがち・かがつ・かなは・かなばち・からけ・からけばち・からちもの・からつ・からばち・かわらぎ・かわらばち・こねばち・さばち・さわち・しなばち・しのばち・しらのばち・しらかしらげ・しらじ・しらち・しらび・すなはち・すのはち・すりくりばち・すりこばち・せんかい・せんがい・せんぎせー・せきやー・たいば・たいばー・たいばー・てーば・てーふあー・どんこつ・ないば・なすばち・ひらじ・べんはち・みぞばち・めかがち 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		
 すりこぎ 搗粉木	食物をすりつぶす棒。搗木、搗子木とも書く。搗鉢と一対で用いる。香りがよく、ほどよい硬さの山椒の木が好まれる。	スリコギボウ			スリコギ、メグリボウ	スリコギ	スリコギ、レンゲ	スイコツ		【搗粉木】 うらこわし・うらまわし・うらまわしぼー・おめぐり・おめぐりきん・おめぐりぼー・きね・しりめんぼー・しるんぐち・すりぎ・すりきね・すりこぎぼー・すりこんぼー・すりこんぼー・すりぼー・すりめんぼー・すりめんぼー・すりんぼー・すりんぼー・するくい・するくに・するこぎぼー・するこん・すんぼー・だいはぬふつとうー・てーふあーぬする・てすり・てすりこんぼー・てっこんぼー・てんぎ・でんぎ・でんぎ・でんぎね・でんぎり・ねんぼー・ぼー・ましぎ・まひぎ・まわしぎ・まわり・みぞすり・みぞすりぼー・めぐり・めぐりこぎ・めぐりぼー・めぐりぼー・めんぐりぼー・めんぼー・りんぎ・れんぎ・れんが・れんぎ・れんぎね・れんぎぼー・れんぎよ・れんげ・れんげぼー 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		
 おろしき 卸し器	食物(主に根菜類)を摺り下ろすのに用いる突起や刻み目のついた道具。 形状の違いから、鬼おろし、おろし皿、おろし板、おろし金。用途別に、大根おろし、わさびおろし などがある。	オロシガネ		ワサビオロシ	オロシキ、オニオロシ、スリキ	オロシガ、ネ、スリガ、ネ、ワサビ、スリ、オロシ、シイタ、ワサビオロシ	オロシキ、オロシガネ、シ、タカオロシ、センオロシ	デコンオロシ、タカオロシ、センオロシ	シムシリー	【下金】 おろしいた・おろしばた・すりがね・せーがな・せんがーしり 以上、【標準語引き方言辞典】(佐藤亮一)		

名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
 ふるい篩	篩ったり濾したりする道具。 粉篩、馬毛篩（裏ごしにも使用）などの種類がある。	フルイ		コナフルイ、キヌブ、ルイ	フルイ、フ、リ、トオ、シ、コスカ、ドオシ、サ、スケトオシ	ヒエゴドオ、シ、チュウ、トオシ、キ、オシ、スドオシ、スイノ、キ、スブルイ	コナフルイ、コナト、イ、フ、リ、シ、ノ	カナフルイ、フリ、シ、ノ			【篩】あみじゃくし・いとゆり・いとろし・おろし・けんと・けんど・けんどー・こおろし・こごめとーし・こし・ころし・さで・しーの・しーのー・しの・じぶ・じゅー・す・すいーの・すいーのー・すいの・すいのー・すの・せーの・せぞり・せぞり・たかどし・たかゆる・たけゆり・ちこどし・ちゃぶるい・ちよーせん・どらついで・とーし・とし・にぶめ・ぬりこし・ひめこ・ふくい・ふりんがえ・ほーろき・まなお・まんごく・むぎしぶ・むぐるし・もぐるし・もみおろし・ゆい・ゆいがま・ゆらし・ゆり・ゆる・よろけ・ちくい 【目の細かいふるい】けふるい・しーの・しーのー・しの・すいーの・すいーのー・すいの・すいのー・すの・せーの・たも・ちよーせん・みんぜーどーし 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【篩】おろし・けんど・けんどん・こおろし・こし・ころし・しーの・しの・じふ・す・すーの・すの・とーし・ふくい・ほーろき・まなお・むぐるし・ゆい・ゆいがま・らくい・すいのー 【篩の目のこまかい物】くだけおろし・けふるい・さんばら・すいの・たぶ・ちよーせん・すいのー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
 みそこし味噌漉	味噌を濾すための小形の笊。				ミソコシ、コイザル			ミソコシ	x		【味噌漉】こんどーし・すいの・たかけ・ちゃんこぎーる・とーし・もぐるし 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
 しょうゆこし醤油濾し	醤油立、醤油の責。もろみの中に差し立てて醤油を濾す円筒形の籠。自家製しょうゆの道具。				ショウユコシ	タマリダテ、タマリザシ、タマリトリ	ショウユコシ	ショイノス	スタニスファー		
 しおかご塩籠	塩を入れておく籠。水分や苦汁（にがり）を多く含んだ粗塩は籠に入れて吊るし、滴る苦汁を集めた。				シオイザル、シオカゴ、シオビク			シオテゴ	x		【塩を入れる籠】みーざーき 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
 じょうご漏斗	口の小さなものに中身を移す際に使われる円錐状の用具。	ジョウゴ				ジョウゴ	ジョウゴ	ジョゴ	ジョウグ		【漏斗】かなじょーご・すいかん・すいばく・つごもり 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
かた型	食物に圧力や熱を加え、一定の形にまとめる道具。素材形状とも、用途によってさまざま。 鮎型、菓子型、焼型、豆腐箱、巻き簀 など。							カタ			
 かしがた菓子型	干菓子をつくる型。陰刻した木型に材料を詰め、圧力をかけて固める。	カシガタ					オンガタ	カシガタ	クワシガタ		
 とうふばこ豆腐箱	豆腐をつくる箱形の型。固まりかけた豆乳を流し込み、水分を抜く。	トウフバコ			ノセバコ	トウフバコ	トウフバコ	オカベバコ	トーフバコ		
 まきす巻き簀	海苔巻や伊達巻などを巻く小形の簀、籠。	スダレ			スノコ	ス、サナ		ス、ハジ	x		
 しょうゆしぼり醤油搾り	もろみを入れて重しをかけ、醤油を絞る装置。	ショウユシボリ			フネ		ショウユシボリ				
 あぶらしめ油締め	砕いた菜種や胡麻などを入れて油を絞る装置。	アブラシメ					アブラシボリ	アブラシメ	アブラシメ	アブラシメ	アブラシメ
 しおぶね塩槽	シオライともいう。	シオブネ、シオライ					シオブネ	ニガリウケ	x	x	
 むぎつぶし麦潰し	麦飯用の押し麦をつくる道具。押し麦機のようなもの。	ムギツブシ								x	
 とちむき栃むき	栃の実の表皮を剥く道具。	トチムキ	トチムキ					トチハシ			
飲食器											
 はし箸	食物などを挟む一対の細い棒。主に料理や食事の際に用いる。 用途別に、祝箸、真名箸、菜箸。形態の違いから、割箸、竹箸、塗箸 など。	ハシ		ハシ	ハシ	ハシ	ハシ	ハシ	ハシ	ハシ、ウメーン	【箸】いらくれ・うみす・うめーし・およせ・ごでん・こねぼー・しよつき・つべり・つたい・てーご・てこ・てこぼー・にほんぼー・まし・ます・めーし・わたり 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【箸】うみす・おてもと・おめし・てこ・てこぼー・てもと・みざお・めーし 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
 はしいれ箸入れ	箸を収納する容器。立てておくものは箸立てと呼ぶことが多い。蓋付きで横にしまうものなど形式はいろいろ。	ハシタテ			ハシバコ	ハシイレ		キツタテ	ハシタテ		

名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
 匙	食物をすくって口に運ぶ道具。柄の先にくぼみを付けた形。					セツカイ、サジ	サジ			【匙】 けー・こばし・しっかい・しっかいやま・すこい・すだみ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【匙】 かい・こばし・しっけ・せっかい・とんす 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 わん	飯や汁、菜などを盛る主に一人用の飲食器。木製を椀、陶磁器製の碗と書く。汁碗、飯碗、茶碗 など。	オワン		ワン	ツボ、オツボ	ゴキ、オヤゴキ、ツボ、オヒラ、オツボ	ワン	チャワン	マカイ	【碗】 おしょーざ・かーつ・かうつ・かさ・かさこ・かしよ・ごーき・ごき・ごけ・さば・しのわん・じよーぎ・じよーぎ・じよぎ・まーいつさら・わんご・わんごす 【木製の碗】 ごーき・ごき・ごきわん・ごけわん・わんごき 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【碗】 おごーだい・おしょーざ・かうつ・かさ・ごーだい・ごき・なか・まっつり 【蓋付きの大碗】 めびら 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 しるわん 汁碗	碗の一種で汁用。木製のものが多い。	スイモノ、シルワ			ワン	ワン、オワン、シルワ、シルゴ、キ		シュイチャ、ワン	マカイ	【汁を入れる碗】 おごーで・おごーだい・おごーで・ごーじや・ごーだい 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【汁碗】 ごーじや・ごーだい・しるまーい・なか 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 めしぢゃわん 飯茶碗	おもに一人用のご飯を盛るのに用いるの飲食器。茶碗は本来、茶を入れて飲むための器だったが、陶磁器製の碗を茶碗と総称するようになったため、ご飯用を飯茶碗、湯茶を飲むものを湯呑茶碗と区別した。木製のものは飯碗という。	オヤワン、メシワ			メシジャワン	メシチャワン	メシジャワン	メシチャワン	マカイ	【茶碗】 あやーん・いしごき・いしごけ・きじ・ごーき・ごき・ごきじやわん・ごす・ごつ・じよーぎ・じよーげ・じよげばん・ぢやわんかーつ・てむく・てもく・てもん・てんく・てんむく・てんもく・ななじやわん・ななぢや・ならじや・ならじやわん・ならぢや・ならぢやわん・ならぢやわん・ならぢやわん・はんき・はんきゆーおわん・はんきわん・もつお・わんごす 【御飯茶碗】 おやわん・ぢやしじやわん・ぢやしぢやわん・ぢやしぢやわん 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【茶碗】 いしごき・くいごき・ごき・ててわん・ならぢや・はんき・まーり・まかり・まはり・おやのわん・じよーぎじやわん・ななぢや 【飯碗】 おごーだい 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 どんぶりばち 丼鉢	碗よりもひと回りほど大きい一人用の飲食器。陶磁器製で、蓋がつくものもある。				ドンブリ	ドンブリ、ハチ、コバチ	ドンブリ	ドンブリ	スノカン、シュノカン	【丼】 けんどん・さばち・さんと・ずた・すだつ・すたつ・ぢやわんばち・ぢやんばち・とんばち・とんばち・とんばち・まんこ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【丼】 さばち・ぢやわんばち・ぢよぼ・とんばち・けんどん 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 ゆのみぢゃわん 湯呑茶碗	陶磁器製の碗。湯茶などの飲み物用で、一人用。取っ手はつかない。湯茶用の「茶碗」の語が飯用になったため、区別して「湯呑」の語がついた。	ユノミチャワン			ユノミチャワン	ユノミチャワン、チャノミチャワン、テムク、クチャワン	ユノミチャワン	チャワン	チャワン	【茶飲み茶碗】 おぢやくみぢやわん・しんぢやわん・せんぢや・ぢやくみ・ぢやしやわん・ぢやのみ・ぢやんぢやぶる 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【湯呑・茶呑茶碗】 くぼじやわん・くみじやわん・せんぢや・ぢやくみ・ぢやしやわん・つぼじやわん・はなごき・くみぢやわん 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 めしわん 飯碗	ハレの日に用いる碗の一種。飯やうどんなどの主食を盛る。漆塗りの蓋付き碗。	オヤワン		オヤワン	オワン			メシチャワン			
 つぼわん 壺碗	ハレの日に用いる碗の一種。小ぶりで深さがあり、おかずを盛る。漆塗りの蓋付き碗。	ツボ		ツボ							
 ひらわん 平碗	ハレの日に用いる碗の一種。平たく大きめで、煮物などのおかずを盛る。漆塗りの蓋付き碗。	ヒラワン、コソ		オヒラ	オヒラ	オヒラ		ヒラ			
 皿	飲食器の一種。一人用とは限らず、ひと抱えもあるような大形のものから、手のひらに収まる小形のものなど大きさや形状はさまざま。絵具皿、灯明皿など飲食器以外に使う場合も皿という。大きさの違いから大皿、中皿、小皿。用途により薬味皿、醤油皿、塩（手塩）皿などの種類がある。	サラ		サラ	サラ	オサラ		サラ	サラ	【皿】 おかいしき・おがき・おがさら・おがさん・おがさんこ・おわち・かいしき・かさ・かさこ・かさつこ・かねこ・かみこ・きせ・ぢやわんばち・ぢやんばち・ぢやんばち・ぢやんばち・てんころ・はち・まーいつさら 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【皿】 かにこ・けーし 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 こざら 小皿	飲食器の一種。一人づかいの小さな皿。	テショウザラ		オテショ	オテショ、テショ、オザラ	コザラ、テシオ、テシオ、オザラ	オテシ、ザラ、コザラ	クザラ		【小皿】 おきせ・おひかえ・かいしき・かえしき・きせ・さいなか・てざら・のぞき・ひかえ・へーべー・けーうち 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 おおざら 大皿	飲食器の一種。人寄せの際に魚の活造りや鯛など数人前を盛り合わせる大きな皿。色絵・染付の磁器などもある。	オオサハチ			サシミザラ	オオザラ		ヒラ	ハーチ	【大皿】 おーざはち・かさねばち・さかんばち・すなはち・はーち・ふなばち 【大形の皿のような浅い鉢】 さーち・さばち・さわち 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【大皿】 さばち・さわち・すなはち・はーち 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 はち 鉢	飲食器の一種で、平たい皿に対し、深さのあるものをいう。大きさの違いから、大鉢、小鉢。縁の一端に注口のある片口。用途により向付、蕎麦猪口 などさまざまな種類がある。				ハチ	ハチ、コバチ、サイバチ、ボンボ、コバチ	ハチ	ハーチ、ワンプー		【鉢】 おたばち・さばち・ざらんばち・しやばち・とんばち・とんばち・はしゆーまんこ 【大きな鉢】 せんぼつ・とんばち・とんばち・とんばち 【どんぶりより大形の陶器の鉢】 おせばち・ぢやわんばち 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【鉢】 まんこ 【平鉢】 おせばち・さばち・さわち 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	

名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖縄	さまざまな呼称	備考
 そばちよこ 蕎麦猪口	鉢の一種で、多くは筒胴だが、六角形や八角形などさまざまな形がある。ざるそばやもりそばのつけ汁を入れる容器として広まったが、もとは和え物や酢の物など少量の料理を盛る器。				チョコ			×			
 かたくち 片口	鉢の一種で、縁の一方に注ぎ口のあるもの。液体を注ぎ分けるのにも使われる。	カタクチ			カタクチ	カタクチ	カタクチ	×	×	【片口】かぶとばち・くちづけ・ばか 以上、『全国方言辞典』（東條操編）	
 しょうゆさし 醤油差	醤油を入れる注口付きの容器。醤油が食卓で用いる調味料となり、小皿に注ぎ分けるのに使われる。調理の際にも用いる。昔は片口が使われた。							ショイサシ	×	【しょうゆを入れる土瓶】きびし・きびしよ・きびしよー 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【醤油入れ】うんすけ・きびしよ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 ゆとう 湯桶	液体を注ぎ分ける器。胴部は円筒形や箱形のものが多い。	ユトウ					ユトウ	×			
 きゆうす 急須	茶を淹れる容器。注口、持ち手や鉈付きの容器。	キユウス		キユウス	ドピン、キユウス	キユウス	キユウス	チョコ	チュウカー	【急須（きゆうす）】きびしよ・ちやくし・ちやくしよか・ちやくし・ちやくか・てしゆかー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 おしき 折敷	食物を載せる台。古くは食食用だが、現在は神仏の供え物を盛る。杉や松の薄い板に浅い縁をつけた形。	オンキ			オンキ			オゼン	×	【折敷】おへぎ・へぎ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 たかつき 高杯	食物を盛る器。円形や方形の盤に高い脚台がつく形。古くは食食用だが、現在は神仏の供え物を盛る。	タカツキ				オチャダイ、チャク、カサキダイ		クモソダイ	×		
 ぼん 盆	食器や菓子などをのせて運ぶもので、材質も形状も多種多様。多くは円形または方形の縁を立ち上げて囲み、のせたものが落ちないように工夫されている。	ボン		オボン	ボン、チャボン、ヒラボン	キジボン	ボン	ブン			
ぜん 膳	料理を載せて供する台の総称。	ゼン		オゼン	ゼン、デン、ゼン	ゼン	オゼン	ウジン		【膳】おしき・おしきぜん・しきぜん・かしわで・しよぎぜん 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【膳】うしき・おしき・しつぽくだい・はんだい 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 たかあしぜん 高足膳	膳の一種。盤の四隅に脚をつけた一人用の膳。脚の形によってさまざまな呼び方がある。 四足膳、蟻足膳、高足膳、猫足膳、銀杏膳、宗和膳、胡桃足膳 など。	タカアシゼン			タカゼン	タカゼン、タチゼン	タカゼン	タカウジン			
 はこぜん 箱膳	膳の一種。一人分の食器を入れた蓋付き箱形の膳で、飲食時は裏返した蓋が盤となる。	ハコゼン		ハコゼン	ゼンハコ、ハコゼン	ハコゼン	ハコゼン	×		【箱膳】ぜんばこ・はんだい 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 ちゃぶだい 卓袱台	明治時代に誕生した折畳み式の座卓。複数人の食器を並べて食事をする台。	ハンダイ、ハンデイ				ハンダイ		ショクダイ			
酒器											
 とっくり 徳利	液体を入れる陶磁器製の容器。胴が膨らみ、口のすばまった形状。元来は酒に限らず、酢、醤油などの保存・運搬にも用いたが、一般に徳利という酒徳利を指す場合が多い。酒屋から量り売りで酒を買い求める際に貸し出された貧乏徳利（通い徳利とも）と、燗をつけて飲むための燗徳利に大別される。	トクリ			トクリ、ツボ	トクリ	トクリ	トクリ	トクリ	【徳利】おかん・かんしろ・かんすず・かんつけ・くり・さかすず・すず・すず・すんず・そろり・つぼ・とく・とつく・とつくいびん・とつくりすず・とつくりちよーし・とつくりつぼ・とつくりびん・ぼがし・びん・びんすず・ふらぞこ・ぼち・ぼちち・ぼろ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【徳利】すず・つぼ・ぼち 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 かんとっくり 燗徳利	湯に浸けて酒の燗をするのに用いる小形の徳利。	カントクリ			オチョウシ	チョウシ	×	×		【酒の燗をする徳利】おかんすず・かぶどく・かんすず・かんすつ・かんどく・たんぼ・たんぼ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【燗徳利】かんしろ・かんすず・かんつぼ・かんびん・たんぼ・はやすけ・ゆせん。【炭火の灰に埋めて燗をする道具】かんじよか・きびしよ・ちろり・てしよ・びんろーじ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 ちょうし 銚子	盃に酒を注ぐのに用いる器。片口に鉈をつけた形状の提子（ひさげ）形と、片口（または両口）に長柄をつけた形状のものがある。	チョウシ						×	サキジャーカー	【銚子】かんから・かんし・ちよーしなべ・ちよこ・はやすけ・ゆせん 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 さかずき 盃	盃に酒を注ぐのに用いる器。浅く平たく口縁が広い「平盃」と、口の小さい陶磁製の「小盃」とがある。小盃は形が猪の口に似ていることから猪口（ちよこ）ともいう。	サカズキ		オチヨコ	オチヨコ	サカズキ、チンコロ（小）	サカズキ	サカツ	サカジチ	【盃】おりべ・さま・ちんころ・はいま・はんまーくわー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 はいせん 盃洗	盃をすすぐための器。酒に燗をつけて飲む習慣が始まり、陶磁製の猪口で酒のやりとりするようになったため、自分が口をつけた盃をいったんすすいで人に渡すようになり、専用の器が使われた。								ハイセン		
運搬・携帯用具											
 べんけい 弁慶	巻藁状の（繊維を束ねた）取納具。筒状の竹籠に藁をつめたものもある。串刺しにして用いる。	マル			アラマキ、ワラマキ、チ、チマ、キ	ツト、ワラ、ツト、リモン	ヤキガシサ、ホチエ、ホ、テ	×		【串刺の魚などを刺しておく藁束】べんけい・ぼで、まきたて・わらすつ・のぼり・ほーぜ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	

名称	説明	只見	奥三面	羽村	沼津	徳山	滋賀	鹿児島	沖繩	さまざまな呼称	備考	
 きりだめ切溜	入子状の蓋付き容器。入子（いれこ）ともいう。多くは長方形の漆塗りで、冠婚葬祭時に用いる。料理材料を切り溜めたり、料理を配ったりする際に使用。				ナナツバチ		ナナツイレコ					
 ひろぶた広蓋	お盆のような形状の浅く広い容器。諸蓋（もろぶた）・麴蓋（こうじぶた）ともいう。何個かがセットになっていて、入子状に収納できるものもある。				モロバコ、ムロバコ	コバタ	モチジュウ、コウジバタ	モロフタ		【食物をいれる長方形の箱】きりだめ・こーしうた・つきだめ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
 じゅうばこ重箱	同形の箱を何段も重ねておくことができる容器。一番上に蓋がつく。ハレの日のご馳走や、行楽時の弁当、田植えや稲刈り時の飯入れ、近所へのお裾分けなどに用いた。	ジュウバコ		ジュウバコ	ジュウバコ		ジュウバコ、ジュバコ	ジューバク		【重箱】おはち・さげ・さんじゅう・じゅうばち・じゅうらい・しゅこ・しゅつこ・じまーばち・たじ・はち 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【重箱】おはち・きりだめ・たじ・かさねばち 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
 さげじゅう提重	提げ手のついた運搬箱や盆と、重箱を組みにしたもの、または手提げ箱の中に重箱や銘々皿、酒器などを組み合わせて取めたものを指す。物見遊山や行楽の際の弁当箱として利用した。				フリコ	オコビツ、オコバコ、バットオバコ	タジ	サゲジュ	ピントージュ、ジュ、バウのジュー			
 おかもち岡持	食べ物や食器を入れて持ち運ぶ提げ手のついた容器。桶形、箱形、竹籠、落とし蓋のついた縦長の箱など形態は様々。				オカモチ	オフツバコ	サゲジュウ、オカモチ	イオバチ	アシーオケ	【岡持】たじ・さげばこ 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
 べんとういれ弁当入れ	弁当箱のことも弁当入れという場合があるが、ここでは弁当箱や弁当行李などを入れたり、大人数分の弁当を運んだりする袋や容器をいう。	アンプク、ロ、アマ、クロ	ゼニクロ					ベントウイレ	ピントージュ	【箱わらの芯で作った弁当を入れる小さな行李】にごこーり 【山行きの道具や弁当などを入れる、わらや布製の背負い袋】いじーこ・いしこ・いじこぶくろ・いじつこ・いちこ・しよいあみ・しよいかこ・しよいごしこ・しよいごしつこ・しよいごり（樹皮製）・しよいせーふ・しよいつこ・しよいなーだーら・しよいびく・しよいぶくろ・じんきち・じんきちぶくろ 【山へ行く時、弁当などを入れる編んだ袋】てふこ・ひるつつ・ひるてこ・ひるまふこ・ひんたわら 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一） 【弁当袋】うちがい・にんたら・びく 【弁当を入れる籠】かがり・こえはら・ひんたわら 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
べんとうばこ弁当箱	携帯する食事を入れる容器の総称。							アルミベントウ	ベントバコ	【弁当箱】あっぱ・がい・がえ・かわご・くらがい・くらげ・ちゅーはんごり・ひるがえ・めつば・めんぼ・きりめ・こしきばち・ちげ・めしわつば・わつば・わりご 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
 めんぱ	曲げ物の弁当箱。語源は飯輪とされる。削木（へぎ）を円形に曲げて底を張ったつくり。山仕事や漁などに携帯した。曲げ物全般は輪ぱと呼ばれる。	メツバ、メツンバ	メツツ、サイレンコ	オカスイレ	メンバ、チレゲ	メンバ、マールメンバ、サイレ、サイレ、オサイメンバ	メツツ、メツンバ	ガエ	×			
 べんとうごうり弁当行李	竹やコリヤナギなどを編んでつくった弁当箱。				ベントウゴウリ	ツト	ベントウゴウリ	ナガゴイ	ピラフ			
 つと苞	薬などを束ねた包み。中に食品を入れる。薬苞、巻薬ともいう。保温などの役割があり、握り飯、イモ、餅などを入れて運んだ。薬苞納豆などの食品加工にも使われる。	ツツコ	ヒツツ			ツツ		ツツ、ワラツツ		【薬苞】すぼき・すぼけ・すもーと・たかんぼ・たわら・つつこ・つつっこ・つつこみ・つつご・つつわら・つついわら・つとこ・つとし・つとっご・つとっごーつとわら・ほげ・ほで・わらしほ・わらすほ 以上、『標準語引き方言辞典』（佐藤亮一）		
 すいとう水筒	飲料水などを持ち歩くための容器。古くは瓢箪や竹筒などで作られた。				チャダル、ミスダル、ヤナ、チャヤナ、ヤマ	オネオケ、スイトウ	チャダル、ミスツツ、スイトウ	タカツツ、ミツタカツツ	カナバイ	【竹の幹で作った液体の容器】ささぎ・ごんご 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）		
喫煙具												
 たばこいれ煙草入れ	刻み煙草を入れて携帯するための道具。	タバコイレ						ドオラン	タバコイレ、トンコツ	フソウ	【煙草入れ】かまぎ・かます・かっぱたばこいれ・ざつたり・ずんぎり・どらんこ・とんこ・とんこつ・のーてんき・のんこつ・やるー・おてばつ・ちりたみ・ゆんどー 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	
 きせるいれ煙管入れ	煙管を入れて携帯するための道具。	キセルイレ						キセルイレ	キセイイレ	スツブ		
 たばこぼん煙草盆	火入れ（火種）と灰筒（吸い殻入れ）をセットにして容器に組み込んだもの。煙管掛けや提げ手、引き出しが付いたものもある。	タバコボン						タバコボン	タバコボン	タバコボン	タバコボン	【煙草盆】ひいけぼん・やくぼん・ひぼん 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）
 きせる煙管	刻み煙草を吸うための器具。筒の両端に火皿（煙首）と吸い口がついており、間をラウ竹でつないだものや、陶器や金属、ガラスなどで一体で作られたものもある。また、形態による名称に、鈍豆に似ていることから名がついたナタマメキセルがある。	キセル		キセル	キセル	ケシヨロ	キセル	キセイ	チシリ		【煙管】がんばち・しよるけて 以上、『標準語引分類方言辞典』（東條操編）	