

魚沼の伝統食に認められる不思議な名前

本 間 伸 夫

伝統的な食べ物には不思議な名前を持つものが少なくない。例えば、十日町市の郷土食を記した“ふるさとの四季の味（十日町・いろり会編）”から「あまや」、「あんぼ」、「いとこ煮」、「かきっぽう」、「けんさん焼き」、「けんちん汁」等を拾うことができる。順を追って、これらの不思議な名前について考えてみたい。

「あまや」は豆腐・クルミ・ゴマ、砂糖等を搗り合わせたものを、拍子木形の蒸しサツマイモと和えるという作り方から、〈甘い和え物〉に由来すると考えられる。秋の収穫の祝いと慰労のためのご馳走であった。

「あんぼ」は「あんぶ」、「あんぼ」、「あぶ」、「あぼ」などという変化もあって、その名前のいわれを知ることは難しい。恐らく、その作り方から〈焙る〉に由来するものと考えられる。この「あんぼ」系の他に、「やくもち」や「ちゃのこ」の系統があり、更には「ふーふーぱたぱた」や「ふーふーぼんぼん」という率直な表現まである。これらは、櫻会代表の澁谷先生と県立女子短大時代に魚沼地方で調査した結果得られたことである。

「いとこ煮」については、“世界百科事典（平凡社）”によれば、名前もこだわりの料理人たちの工夫の現れであるという。引用すると、〈・・・古くから、日本人には気のきいた洒落や軽口を秀句と呼んで喝采する風があり、そうした秀句好きの風潮に便乗して、例えば従兄弟煮とか天竺味噌といった名を付けて供したのである。前者はアズキ、ゴボウ、サトイモ、ダイコン、豆腐、焼きグリなどをみそ煮にしたもの、後者はトウガラシで口が焼けそうななめみそである。奇妙な名なのでそのいわれを聞かれると、煮えにくいものからおいおい入れていくので従兄弟煮、から（唐）過ぎるので天竺みそなどと答えて座をにぎやかにするものであった・・・〉。これは語呂合わせ説であるが、二月八日の御事始めに作る御事汁（オコトジル）が転訛したという説もある。どちらが正しいのであろうか。いずれにしても、おいおい（甥々）説が面白い。魚沼では、更に変化して、「いっとこ煮」になる場合もあるという。

「かきっぽう」もよくわからないが、よく煮たサツマイモやカボチャを潰し熱いうちに米粉を混ぜて作ることから、「かきっぽう」の「かき」は〈掻き〉ではなかるうか。子供達にとっておいしい間食であったに違いない。

更に難しいのが「けんさん焼き」であって、これも頭の部分が「けんさ」、「けんさき」、「けんしん」等に変化しており、

名前の由来も献上品の残り物または下がり物を意味する〈献残〉や〈献餐〉、〈剣先〉で焼いたという言い伝え説、郷土の偉人・上杉〈謙信〉に関連づけるもの、間食を意味する〈ケンジー〉に由来する等、諸説があって定まらない。要はよくわからないということであるので、一度、落ち着いて考えてみたいものである。それにしても不思議な名前である。この料理は魚沼コシヒカリを演出するにもってこいのご馳走であり、それには変わった名前も役立つのかもしれない。その時には〈献餐〉と当てるのがもっともらしい。

握り飯を湯茶でくずして食べるという食べ方もまた珍しい。他に例が少なく、“日本の食生活全集（農文協）”で探してみても、和歌山県・高野山と島根県・隠岐島で認められる程度である。

かなり昔のことであるが、小千谷のある料亭で宴の終わり頃、何の変哲もない焼きお握りをお茶でくずしながら変わった食べ方だと思いつつ頂き、快く腹に収まったのが「けんさん焼き」に接した最初である。その時の情景と味と不思議な名前だという印象が現在まで記憶に残っている。

「けんちん」を冠とする料理は全国的に分布してかなりポピュラーである。中には「けんちん」だけの場合もあって、汁物なのか煮物なのかははっきりしない。逆に、同一地域内で、「けんちん煮」と「けんちん汁」を区別している場合もある。新潟県内で「けんちん汁」のみである。

ところで、「けんちん」の巻織（ケンチン）は中国料理の巻煎（ケンチェン）が訛ったものであると“日本料理由来事典（同朋社）”に書いてあるので、名前については問題がないように思われる。しかし、頭の部分が「けんちん」の他に「けんちゃん」（魚沼）、「けんちゃん」（主に関東と中国地方）、「きんちん」（山陰）、「きんちゃん」（山陰）などと変化しているのが面白い。「けんちゃん」や「きんちゃん」となると人の名前のようにあり、耳から聞くだけでは、どういう意味なのかほとんど理解できない。まして中国の言葉が語源とは思ってもよらないことであり、やはり、不思議な名前といえる。