

語源を着に

北原伸一

Shinichi Kitahara

酔いしれる



イラスト／永美ハルオ

ようやく打ち解けることができた
甥っ子が矢継ぎ早に質問をぶつけてきた。
「なんでおでんっていうの？」
「なんでタマゴっていうの？」
甥っ子・希一が保育園の休みを利用して我が家に遊びに来た晩のことだ。インフルエンザに罹り、正月には会えなかったから、1年ちよつとぶりの再会だ。身体もひと回り大きくなったように見える。もうすぐ4歳になる希一は、話し言葉が上達したかと思つたら、今は何にでも興味を抱く、なんで病に罹つていた。

「なに、なに？」

慣れない家での緊張を解くため、夕食は、希一の好物、おでんにしたが、食卓に着くや、その病が発症した。
肴としても美味いおでんは、晩酌を樂しむこちらとしても大歓迎。しかし、その皿を傾ける至福の時間は、希一にとつて関係ない。

「ねえ、おじちゃん、なんで、なんで？」
「おでん」とタマゴのネーミングが、希一の興味という患部を刺激する。

あまりに当たり前すぎて、おでん、タマゴの語源など考えたことなかった。美酒の前に、おでんの由来など、どうでもいいのだが、ここであしらつたりする

と、損ねられた幼子の機嫌回復に、かかる代償は決して少なくない。ここはぐっと我慢だ。

「おでんの『でん』はだなあ、田楽の『でん』で、それをお公家言葉で丁寧におおをつけたのが始まりさ」

タテに半世紀以上も生きていない。どーだ、希一！

こちらをじつと凝視して聞き入るが、口をぽかんと空けたままで……どうやら意味が通じていない。

「昔の人はね、お豆腐を四角く切つて申に刺し、味噌をつけて焼いて食べたんだ。それを田楽と言っただけど、時間が経つにつれて、豆腐ばかりじゃなく、いろんな野菜や魚を申に刺すようになって、鍋で煮込むようになったの。それを丁寧……、花をやさしく言うとお花つて言うでしょ、それと同じように田楽にやさしく、『お』をつけて言っているうちに、いつのまにか縮まって、『おでん』になったんだよ」

「へえ、そうなんだ。タマゴは？」

「タマゴか？ タマゴのタマは、まだわからないと思うけど、『玉』『珠』『球』という漢字を当てていることもあるんだけど、そこから『タ』は『妙なる』とか『たかまる』とか価値の高いものを表しているね、『マ』は『まる』という意味。つまり価値が高く丸いものということなんだ。タマゴの『ゴ』の字は、『子』『児』で、

愛称を表しているのさ。ちなみに『卵』という字を書くことがあるんだけど、この字はカエルの卵をかたどった象形文字だよ。漢字は小学校で習うから、難しかったかな」

「ううん、なんとなくわかった！」
すると、傍らからその話を聞いていた嫁が口を挟む。

「あーら、あなた。ずいぶん詳しいじゃない。何かの受け売り？」

「……なんだ、その蔑む言い方は。バカにするのも大概にしろ！ いったい誰のおかげでおまんま食べられると思っているんだ！」

とココロに思うだけで、口には出さない……。

希一が畳み掛ける。

「ねえ、それじゃ、なんでタマゴには手がないの？」

へ？ 知るかつ、んなこと。大人の常識をはるかに超えた突飛な質問に、雑芸人が二首にツツコミを入れるように立ち上がる。その瞬間、膝の上の本がバサツと音をたてて落ちた。

カンニングが見つかった瞬間だった。「やっぱり、受け売りだったんだ！」

鬼の首を取ったような喜びのように、一瞬憎しみの念を覚えたが、ぐっと我慢。平静を装い、説明、いや言い訳をした。

「ああ、おっしゃる通り。カンニングかも

しれない。でも知らないより、知っているほうがいいだろ。この『たべもの語源辞典 新改訂』はタダモノではないぞ。編者の故清水桂二先生の食に関する博学ぶりは大変なものだったと聞く。この本は昭和10年くらいから、緻密な調べに基づき、少しずつ手を加えていった秀作だよ。学ばない手はないよ」

ほかにも酒にまつわる諸説語源が掲載されているが、紙幅の都合で割愛。同載されている「醸す」については、(カムから変わった語で、コメ・アワ・ヒエなどを蒸してから女たちが口に入れて器に吐き出して蓋を置いておくと発酵して酒になった)という説明もある。

「マダロ」は「目黒」から

「なんで病」を患う甥っ子・希一には、すぐに年月という薬が効くだろう。ここは、酒をテーマにするエッセイらしく、この名辞典から酒や肴にまつわる語源を引用してみる。

筆者の独断と偏見で食べ物を選択することをお許し願いたい。

基本としてまず、「酒」に関する語源から。読者である酒のプロの方々はご存じかと思うが、さっそく「酒」を調べてみた。

〈古くはクシといい、クシを詰めてキと呼んだ。クシとは、奇し、不思議な水の義である。〉また、〈中国で酒の異名を竹葉というが、竹葉から笹となり酒となったなどのこじつけもある。〉

道具として「甗(こしき)」が掲載されている。飯を蒸して炊く道具である。(カシク(炊)ということから出た語だといわれる。また炊籠(カシキコ)になったとか、また古代の「甗」は木の葉を敷いたり覆ったりしたので、木敷という意だとの説もあるがこれは良くない。……(後略)〉

ここからは、肴となる食べ物からいくつか取り上げてみる。

まず三大珍味の「からすみ」。ボラの卵巣ということ(は)ご存じかと思つた。

語源は、(長崎県野母崎樺島地方の伝承によると、豊臣秀吉が肥前の名護屋にいたとき、長崎代官鍋島飛騨守信正が野母のからすみを名産品として献上した。秀吉がその名を尋ねたの



KONTATSU TOPICS ①

決定！第3回「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」最高金賞

「日本酒が大好きだから、テイस्टینگにはすごく罪恶感を覚えます。だって飲んではいけないうつから」

今回初めて審査員として参加した現代浮世絵師のツバキアンナ氏はこう語った。使命感と審査員という大役に多少緊張しているようだ。

〈単に品質の良し悪しを競うことを目的に開催するものではありません。日本酒の需要を掘り起こし、日本酒の文化継承・発展を祈念して行う取り組みとして、ワイングラスの力を認識

し、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていこうという趣旨に賛同した専門家達により、ブランドで評価したコンテストです。)

こんなコンセプトで開催された「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」は今年で3回目を迎えた。1・8^{リットル}2500円以下で中容量の「ワイングラスでおいしい日本酒アワードメイン部門」、「スパークリングSAKE部門」、「大吟醸部門」の3部門に分けて審査され、全出品数は、全国の206の蔵元から過去最高となる

で、形が唐の墨に似ているので「唐墨」と答えたのに始まるという」のだからだ。

刺身で食べたいマグロは、『兔園小説余録』第二に「天保三年壬辰の春二月上旬より三月に至りて、目黒魚最下直なり」と、マグロを目黒と書いている。

塩辛は(魚介肉とか腸などを打叩いて塩漬けにして発酵させたもの。奈良朝時代に醃しひと呼ばれたものが、塩辛である。これは肉に塩を混ぜて汁気を少なく製するから肉干塩というわけである。「しじしお」(醃しひ)は肉醬のことであるから、肉醬を「しじしお」と呼び、魚醬と書いて「しおから」とよんだ。)ちなみに、カツオの腸の塩辛を「酒

盗」というが、(カツオの塩辛で酒を飲むと酒量が増加するということから酒盗と名付けられた。)

〈スルメはスルメイカから来たという考え方があがるが、(中略)スルメはスミムレ(墨群)の転じたもの。昔は墨を吐くイカタコの群れをスミムレと呼んだ。これが名称の起り。)

是非この『たべもの語源辞典』を読み、酒席で蕪蓄を披露していただきたい。

「偉そうなこと言って！ 結局は、飲み過ぎ、食べすぎによるメタボの都合の良い言い訳をしながら、キャバクラでモテたいという悲しいオッサンの戯言にしか聞こえないわよ」
慢性オッサン病に特効薬はない。

KONTATSU TOPICS ②

3人の若獅子「蔵元研修」報告——売ることの重責を感じています！

爆弾低気圧が東北地方を襲った2月25日、26日の1泊2日の行程で、昨年に続きコンタツ株式会社若手による小玉醸造(秋田)での蔵元研修が実施された。今回参加したのは、入社7年目を迎える本社営業統括部主任の松村忠、中央支社販売課主任の野崎崎太、西部支社販売課主任の大滝聡一郎の中堅3人の同期組。

「なんでも、雪下ろしを手伝わされるらしい」

初日、東京駅に集合した3人はそんな会話を交わしつつ、早朝の新幹線で東京を後にした。

小玉醸造営業部の阿部光治課長代理が組んだ綿密なタイムスケジュールに従って研修が始まった。

初日は、秋田到着後、大平山三吉神社参拝、昼食後、小玉醸造にて小玉真一郎社長による蔵元の歴史講話。主要蔵見学後、利き酒、ホテル到着後、秋田市内歓楽街の夜の飲酒動向調査。

2日目は、朝礼参列し、スピーチ披露、ラジオ体操に参加後、再び蔵見学。夕刻の新幹線にて帰京するというハードスケジュールだ。

だが、冒頭に記したように低気圧の影響で、新幹

393点に上った。それだけ低迷する日本酒を打破するきっかけとして期待が集まっている。審査会は2月21日、コンタツ本社の地下会議室と屋上フロアで開催され、石川雄章（日本醸造協会）、高橋康次郎（日本酒造組合中央会）、浜田由紀雄（日本酒造組合中央会）、浅野弘義（秋田屋）、飯田永介（岡永）、飯沼喜規（千葉県酒販）、狩野卓也（酒文化研究所）、木村光（バー「公界」）、小島稔（流通情報企画）、拳杉植一（フレランチ「ADONISTABLE」）、近藤淳子（フリーアナウンサー・ばん女会主催）、佐藤宣之（名古屋大学）、里見美香（プレジデント社）、庄司大輔（RSNJAPAN）、ジョン・ゴントナー（日本酒ジャーナリスト）、瀬戸伸彦（旭屋）、ツバキアンナ（現代浮世絵師）、津久浦慶明（コンタツ）の総勢18名の日本酒のプロたちの厳しい舌によって審査された。結果、最高金賞18点、金賞102点が選出された。

紙幅の都合上、ここでは最高金賞18点のみを紹介しておく。ワイングラスでおいしい日本酒アワードメイン部門では、「純米吟醸 まなぐ風」（秋田銘醸）、「伝心 稲」（一本義久保本店）、「菊水香撰」（菊水酒造）、「出羽の里 千代寿」（千代寿虎屋）、「純米吟醸 紀伊国屋文左衛門」（中野BC）、「白鶴 大吟醸」（白鶴酒造）、「山丹正宗 吟醸酒」（八木酒造部）、「蓬萊 蔵元の隠し酒」（渡辺酒造店）、「特別純米 和田米 出羽の里」（渡會本店）、スパークリングSAKE部門では、「二ノ蔵 発泡清酒 すす音」（二ノ蔵）、「梅乃宿 月つさぎ」（梅乃宿酒造）、「発泡性純米酒 ねね」（酒井酒造）、大吟醸部門では、

「純米大吟醸 東龍 玲瓏」（東春酒造）、「大吟醸 聖岳」（喜久水酒造）、「小鼓 路上有花」（西山酒造場）、「秋の鶴 純米大吟醸 試験醸造酒」（秋野酒造）、「富成喜 吟ぶき米使用 純米大吟醸」（舟木酒造）、「極聖 純米大吟醸 雄町米 斗瓶取り」（宮下酒造）

日本酒の低迷を打破するには超えねばならない3つの壁があるという。日本酒離れが進む若年層という「年齢の壁」、和食以外には好まれないという「業態の壁」、さらに海外へ目を向ける「国境」という壁だ。このアワードがその高く厚い壁を軽やかに超えていくための、新しい提案になることを信じて疑わない。



審査員集合



線は秋田駅手前にて、30分ほど足止めを食い、出鼻をくじかれる。秋田駅到着後、昼食を繰り上げ、名物・比内地鶏に舌鼓を打ち、大平山三吉神社へ。ここでは神社の歴史を鑑賞し参拝。その後、阿部課長代理の運転する車で蔵へ向かう。



大平山三吉神社にて

蔵では小玉社長に出迎えられ、スライドを使っての蔵の歴史と、「大平山」100年の歩みを静かに拝聴する。途中、スライドを操るパソコンの調子が乱れたハプニングもあったが、およそ2時間に及ぶ講話を3人はおそく居眠りもせず、神妙に聞き入っていた。雪に時間を奪われた初日は、そのままホテルへチェックイン。夜の市場調査へ向かう。どのような調査を行ったかについては、3人の活弁にも関わることもあり、詳細は省くことにする。翌朝、集合時間を目をこすりながら現れた3人の状況からおおよその想像がつかだらう。

2日目、6時半に起床し朝食後、再び蔵へ向かう。朝礼は8時開始だ。小玉社長による朝の挨拶、当番社員による1分間スピーチの後、3人は全社員の前でスピーチする。トップバッターは松村だった。「昨日から蔵元の歴史や、「三巧」から「純米」までさまざまなお酒のテイストをさせていただきました。品質の高さを実感させていただきました。その中で弊社が行った日本酒アワードという企画で、今年「神月」が金賞を取ることができました。我々も販売を進めていきます」

続いて、大滝が前に出る。「入社して7年になりますが、情報として醸造の仕方や、方法は知っていたのですが、実際、今回、現場に触れさせていただき、今後、お客様に接する際、リアルティや説得力あるご説明ができると思います」

しんがりを務めるのは野崎。「3人とも同期にあたりまして、来年度4月には入社7年を迎えます。昔から御社の商品をぜひご紹介させていただいているのですが、実際に来たのは初めてで、すごく酒を売るといふことの責任を痛切に感じています」

睡眠不足を感じさせない立派なスピーチに万雷の拍手が沸き起こった。

その後、前日見ることのできなかったみずほ蔵にて伊藤和樹酒類課長、味噌醤油蔵で菊池仁食品課長の説明に耳を傾けた。酒蔵では終盤戦の普通酒の仕込みを見学することができ、蒸米や醗を自らの舌で体験することができた。醤油蔵では、歴史ある杉桶の大きさに目を丸くした。

充実した研修で、帰りの車中では爆睡の3人の若獅子だったが、確実に経験値を上げた。