

おもしろ にいがた学

新潟方言・郷土史研究家 大田 朋子

プロフィール

新潟市出身（出生地は柏崎市）
東京で大学・研究室生活を経てUターン
雑誌記者、コピーライター、ライター、インタビュアーの仕事をするうちに、方言や習俗、歴史に魅せられ、研究、普及につとめる
心理学・新潟学等講師
著書「独断大田流にいがた弁講座」（新潟日報事業社）
「おもしろ えちご塾」（恒文社）等

「餅を やかんで煮る話」

あけましておめでとうございます。

さて、皆さんは、お正月のお餅は、いくつ召しあげましたか？

「昔は、よっぱら歳の数だけいっぺこと食べたもんだ・・・」という方もいらっしゃるでしょう。

ところで、このお餅、お雑煮に入れる際、焼きますか？煮ますか？

「やっぱり煮るこて、雑煮に入れたとき、のびがいいから」

「い～や、焼いたほうが香ばしい」

と、「煮餅」派と「焼き餅」派の二派に分かれると思います。なかには、焼いてから、お湯につける、と二段階方式をとる中道派もいます。

食べ方の好みは人さまざまといえそれまでですが、実は、このお餅の食べ方に、新潟県の食文化の特徴がみられます。

大きく分けて、関東風の「焼き餅」系と、関西風の「煮餅」系、この二つの食べ方が県内に存在しています。

いまでこそ、食生活や好みが多様化して、全国各地でもいろいろな食が楽しめるようですが、このお正月のお餅だけは、依然として「焼く」か「煮る」かが、お国によって分かれ、なぜか新潟県には、東日本と西日本の食べ方がみられます。

新潟県の地形は、南北にのび、ちょうど日本列島を、ぎゅ～っと収縮させたような形をしています。この、いわば、「ミニ日本列島新潟」の地だからこ

そ、日本の東や西の文化が、海や川や街道を通って入り、また、そのさまざまな文化がこの地で根付き、かもし出され、豊かな食文化や言語、習俗を生み出していったと思われま

県内での「歳とり魚」（新潟のことばで、正月の魚のこと）が、北日本の鮭文化と西日本の鯛文化（佐渡と糸魚川方面）の両者にみられるように、お餅の食べ方も東日本の「焼き餅」系と西日本の「煮餅」系に、また、お餅の形も、東日本の「角」餅系と、西日本の「丸」餅系（佐渡と親不知方面の地域でかつてみられた）の両者がみられます。

先の「焼いてから、お湯につける」方式は、まさに東日本と西日本の食べ方をミックスさせた方式かも知れません。

かつて、方言採集で伺った話で、「餅ハ、ヤカンド煮ルアング」（訳：餅は焼かないで煮るんですよ）といわれて、関東出身で焼き餅を食べる習慣しか知らない人が、やかんで煮ようとした笑い話のようなエピソードがありましたが、これも食文化の違いゆえのものでしょう。

さて、新潟の豊かな食文化のひとつのお餅。今日は焼かんで煮て、トトマメ（いくら）とショウビキ鮭の入った新潟雑煮で身も心もじよんのびしましょうか。

