

# 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・研究室生活を経てリターン  
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

## 「あつたけ まんま に とと※ かけて」

※魚の意

先日、新潟市は某所の鮮魚売り場のレジに並んでいた時のこと。

以下は若い店員さんと先輩らしき店員さんとの会話です。

「ショービキについて、電話がきてますけど、ショービキってなんですか？」

「ショービキ？ショービキ…？どんな魚だろう」

どうやら、お客様からそのショービキについての問い合わせの電話がきているようです。売り場の主任とおぼしき人も、あいにく接客中で、二人はかなり困った様子。

会計を目前に待っていた私に、店員さんは済まなそうに言います。

「ショービキなんて聞いたことないですよね…」

「あきゃきゃ、ショービキは、ショービキですて！」と言いたいのをぐっとこらえて、

「あの、鮭、塩鮭のことです」と私は静かに言いました。

以前、嘘か真かわかりませんが、小学校で子供が切り身の魚が海を泳いでいる絵を描いた、という話を聞いたことがありました。

「鮭の国新潟」で！しかも鮮魚売り場で！ここまでできたか？ニッポン人の魚離れ！あっぱんぐち（あきれるとき表情またはその状態）オドロキです！わたし、たまげましたわ。と思った途端、ふと気が付きました。このショービキ、正しくは「塩引き」、立派な(?)新潟ならではの言葉だったということに。

おまけに、「しおびき」という発音が、新潟弁らしく「しお」が「しょー」になって、いっそう共通語とかけ離れた語感でわかりにくくなっていたのだと思います。

新潟県内では、特に下越地方を中心に鮭と言えば、当たり前のように「塩引き」で通っていますが、全国的には、「荒巻」といった方が通りが良いようです。かつては、荒縄でゆわえて縛ったので、あるいは内臓をぬいて「粗（あら）塩」を詰めたので「荒巻」と呼ばれるようになったと言いますが、「塩引き」も「荒巻」も日本人にとって貴重なタンパク源の保存食。冷蔵庫も流通経路も発達していなかった時代の人々の知恵でした。

「塩引き」の由来は、鮭の内臓をぬいた中も外も、それこそ塩を何度も引くようにすりこむためです。県内では県北の村上地方が、江戸時代、藩の重要な財源であったため特に有名ですが、平安初期、朝廷の出版した『延喜式』にも、越後の鮭が租税として納められていたという記録があります。この塩引きの技術は都に運ぶための知恵で生まれたと思われます。

まだまだ寒さ厳しいこの季節、朝ご飯は「雪のようなあつたけ まんま に とと かけて」紅のようなショービキで元気をだしていきましょう。

