

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、経営学修士（MBA）
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

「おもいのほか に もってのほか」

新潟県は食の王国。全国的に誇る食材も豊富なうえ、独自の呼び名もあり、味よし・ネーミングよしだと思います。

とりわけ「うまい&旨い」と思う呼び名3巨頭は「おもいのほか」「もってのほか」、そして「ゆうなよ」。前者ふたつは食用菊、後者は枝豆のお国ことばです。

「おもいのほか」は文字通り「いやっや、この菊、口にしたら思った以上にうんめかったてば」ということで主に長岡を中心とする中越で、また「もってのほか」は、「あんま、うんめてうんめて、他人に食べさせるなんてもってのほかだわい」と主に下越（阿賀野川から北）から山形にかけて言われるようです。

枝豆の「ゆうなよ」は、主に下越の呼び名ですが、こちらも「うんめ豆らっけ、だっれにもナイショら、よそん家のショ（人）にゆうなよ」との食に関する並々なぬ意気込みが込められている呼び名です。

「もってのほか」も「ゆうなよ」も、夜、美味しい味覚を囲み、隣家やあたりを窺いながら、ひっそり食しては家人と目を合わせニタリとする、そんな光景が目に見え、いっそうこの味の深さを伝えています。

なお、「もってのほか」の由来には、「皇室の御紋章である菊をむしゃむしゃ口にするとほんとに畏れ多いことであろうよ、もってのほかである」との説もありますが、皆さまはお好きな方の説をお選びいただければ幸いです。

さて、なかでも風流の味覚・秋の味・大人の味といえ、例えば、「おもいのほか」「もってのほか」等の名称の食用菊。県内では「かきのもと」の名称が一般的です。この名称の由来も「垣根の根元に植わっていたからさ」とか、「柿の木の根元にあるつけさ」やら、「柿の実が付くころうんめなるからさ」等々諸説ありますので、こちらも好きな説をお選びください。

今でこそ流通が発達して、全国どこでも様々な味覚を賞味できるようになりましたが、この食用菊こそ、新潟から東北地方（主に山形、秋田）で栽培されるふるさとが誇る風雅な味覚です。

食用菊には、黄菊と赤菊があり、秋は薄紫系の赤菊（かきのもと、おもいのほか、もってのほか）が味わいを増す季節です。煮えた湯に酢をたらして菊をサッと湯がき、即ザルにあげてこれまたサッと冷たい水にさらして、手でギュッと絞らないように作った菊びたし。あくまでも繊細な菊の香りとしゃきしゃき・きゅるきゅるした歯触り・舌触りを楽しむためには、「サッ」の動作が基本です。十月十日は目の愛護デイ。菊は目にも良い、また菊酒は長寿を約束するという故事もあります。冷えた日本酒か白ワインに菊の花びら浮かべた菊酒も名実ともにおもいのほかの秋の夜の楽しみです。

