

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

「やーしんぼ かながしら！」

「やーしんぼ」という新潟弁をご存知ですか？直訳すると「いやしい人」、それが転じて主に旧新潟市（特に海岸平野部）では「何でも食べる人」「大食漢」「食いしん坊」の意味で使われています。

「あのしょ（人）、やーしんぼらっけ、いっぺまんま（たくさんご飯）食うね」と他人には厳しく批判的に、「いやっや、ちと、やーしんぼして あんべわーりて（具合悪い）てへへ」と自己には甘く自嘲気味に使用できる、ば～か便利なことばです。

反対に、「やーしんぼ」でない人、食において遠慮深くお上品な人に対しては「口がきれい」と表現します。

「あんた、口がきれいでいなさるね」と言われたからといって、「あら、やだ、ほかも誉めてよ」と額面通りに受け止めてはなりませんよ。「遠慮しないで、あっぶあっぶと（たくさん）食べなせ」のことばを待ってから出されたものはおいしく有難くいただきますよ。

食の国新潟では、食べることを表すことばも多種多様。ことば遊びの感もありますが、先の「やーしんぼ」の人を囁すことばが、「やーしんぼ かながしら！」。

かながしらとは、魚のホウボウ科の赤魚「金頭（カナガシラ）」。新鮮なものを素焼きして醤油をじゅっとかけても、塩焼きにしてもよいのですが、新潟もんなら熱々の味噌汁か澄まし汁にして、「とげ」（新潟では魚の骨をこう呼ぶ）に気をつけてふうふう食し、行儀悪いけど、骨までしゃぶりたいところです。あっ、これこそ「やーしんぼ」でありました。「金頭」の名の通り頭のでかくて硬い、いかめしい見かけと違ってその身はほくほくとした上品な味。それでいてダシの効いた野趣ある汁の旨味には、好みはあれど、魚独特のものがあ

れた郷土の一品かと思えます。

ところによっては「キミヨ」、主に新潟では阿賀北地方海岸部から東北にかけての呼称です。これはあくまでも筆者推測ですが、キミは、魚の形状から金の身で、キンミが短縮してキミか？イヨは、村上で鮭を古語のイヨボヤ（イヨもボヤも魚の意）というように、ヨは魚の古語イヨのヨか？と解釈することにします。東北地方では「キント」と呼ばれています。こちらも推測すると、キンは金でトは魚のトト、キントトが短縮した？のかと思うことにいたします。

新潟県以外では、図体のわりに食べるところが少ないので、あまり好まれないようですが、呼び名から考えると古くから食べられてきた魚かと思われます。

おそらく、その形態のいかつい顔と「とげ」を除くのが億劫なことも起因して好まれなくなってきたのでしょうか。しかし、新潟では市場やスーパーではよく目にするため、魚好き県民は「とげ」をも厭わず「旨いものは旨い！」と食しているようです。

ところで、かながしらの好物は、海老と蟹、なんとまあ贅沢な魚です。食事が良けりゃ自身も旨い。島根のほうでは、「ガツ」（がつかつ食らうからか？）といった呼び名があるのも大食漢だからでしょうか。

「やーしんぼ かながしら！」。やはり、かながしらも、それを好む人（私）も「やーしんぼ」でありました。

※なお、魚の呼び名は筆者の調査であり、地域により差異がみられ、別種の魚を表すところもあることをご了承ください。

