

# 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)、新潟郷土史研究会会員  
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）  
「郷土とことわざ」（人間の科学新社・共著）等

## 「半ゴロシ 皆ゴロシ」

半ゴロシと皆ゴロシ、どちらがお好みですか？

あら、怖がらないでください。おはぎ、もしくはぼた餅のこと、餅米（所によってはうるち米もあり、両者混合もあり）を炊いて小豆餡（胡麻、きな粉もあり）をまぶした食べ物のお話です。春のお彼岸は季節の花、牡丹にちなんで「ぼたもち（牡丹餅）」、秋は萩の花に見立てて「おはぎ（萩）」が由来といった味な説もありますが、地域により呼び名・形状とも様々です。とくに新潟県は東と西の文化、食・ことばの融合地、おまけに米どころとあって、その多様化傾向が色濃くみられます。

さらに作り方ともなると、「やれ、米は餅米を使え」、「それ、うるち米を少し混ぜよ」、「いや、半々にせて」、「いえ、炊いた米は潰すなて」、「い～や、米は半分潰すがあて」、「いえいえ、米は餅状になるまで潰すんですて」、等々地域どころか家々でその特色やらこだわりがあり、深入りすると「おはぎ・ぼたもち論争」に発展する危険もある厄介な食べ物です。

今でこそ、「おはぎ」「ぼた餅」の名称は全国的ですが、元来半ゴロシは、炊いた米を半分潰したものの、皆ゴロシは、搗いて餅状にしたものを指し、これら「コロシ系」は東北、関東を中心とした地の名称としてみられます。県内では中越・上越を中心に「コロシ系」があるようです。なお、下越では、水気を多くして軟らかめに炊いた米を使用し、ご飯を

潰すことはしないせいか「コロシ」の呼び名が見られません。ゆえに下越地方の人にとって「半ゴロシ」「皆ゴロシ」は、驚愕・恐怖の感があるようです。

旅の人が「明日は皆ゴロシにするか、半ゴロシにするか」という宿の主の会話を耳にして、その宿を抜け出す内容の民話が、上越・中越地方、隣接する信州や関東の山間部で聞かれます。この山間部の「コロシ系」が伝わる民話の地を旅することは、当時の異郷者にとり艱難辛苦の命がけであったことが偲ばれる話です。

なお、県内中越・上越山間部では「かいもち」と称するところもありますが、これは、古典『宇治拾遺物語』や『徒然草』にも登場する古語が今に残る証です。一説には「搔餅」と表し、かつては蕎麦がき状の食べ物であったといわれ、信州ではこの蕎麦がき状を「手打ち」と称し、その名が現在の「手打ち蕎麦」になったとか。米や蕎麦の「搗く・のす・潰す」の工程を物騒な表現にしているのもウマいたとえです。

穀物を加工してきた我々先人たちの知恵と技、ここにも地域のことばと文化が息づいています。

