



ちょっと勉強室

137

平成21年1月

今回のテーマは 料理名の由来(和食)

雑煮



餅を入れた汁物で、主に正月の祝膳に用いられます。地方によって具や味付け、餅の形が異なります。当初は正月料理に限定されるものではなく、室町時代の武家社会において、祝膳として大晦日の夜に出されるようになり、その土地でとれた山海の幸を神様に供え、おさがりを食べたことの名残でした。また、臓腑を保養するという意味から保臈(ほぞう)と呼ばれ、やがて煮雑(ほうぞう)、煮雑(にまぜ)から転じて『雑煮』となったといわれています。

おでん



室町時代に出現した味噌田楽または田楽が原型といわれています。その頃は、焼き田楽のほか、具を茹でた煮込み田楽があり、女房詞で田楽の「でん」に接頭語「お」を付け「おでん」と呼ばれるようになりました。江戸時代後期に醤油で味を付けて煮込むようになり、関西に伝わり「関東炊き」と呼ばれました。地方や家庭によって味付けや出汁、入れる具材が異なりますが、1番人気は大根のようです。青森では醤油で煮込んだおでんに生姜味噌をかけて食べるのが郷土の味として人気です。

てんぷら



衣揚げの一つで、魚介類や野菜類などを、卵・水・小麦粉を混ぜた衣で揚げたものです。戦国時代(16世紀頃)にキリスト教の宣教師達によって伝来され、当時は「南蛮焼き」と呼ばれていたと伝えられています。当時のものは、フリッターの原型に近いものと思われる、ふんわりした衣であったようです。語源は、ポルトガル語の temporas(斎時)やポルトガル語の tempero(調味料)・スペイン語の templo(寺院)・スペイン語またはイタリア語の tempora(四季の斎日=肉食を禁ずる期間)とするものなど諸説あります。

竜田揚げ



鶏肉や白身魚、クジラ、サバなどの材料をみりんじょうゆか酒じょうゆに漬け込んで下味を付け、くず粉か片栗粉をまぶしてカラリと揚げた料理です。百人一首17番にある在原業平の歌「千早振る神代もきかず 龍田川 から紅に 水くるとは」は、竜田川(奈良県斑鳩町にある紅葉の名所)に流れる紅葉の美しい様子を歌ったもので、材料にしみ込んだ醤油の色が、揚げることで紅葉のような色合いになるため、紅葉の名所である竜田川に紅葉が流れる姿が連想されることから付けられた名前です。

すし



寿司・寿司・鮓・鮓などと呼ばれ、酢飯と主に魚介類を合わせた日本料理です。魚を飯とともに漬け込み発酵させて酸味を生じさせたもの、または、酢などで調味した飯に魚介や野菜等を加えたものをいいます。「酸し」の意味があり女房詞ですもじ、おすもじともいいます。10世紀初めの頃は魚介類の塩漬けを発酵させたもので、一種の保存食でした。1600年頃には発酵を早めるために飯を加えた「なれずし」が現れ、さらに、飯に酢を加えてより早く作る方法が考案され、現在の押し寿司の原型ができました。江戸時代後期に現在の握りずしが考案され、主流となりました。

きんぴら



千切りまたはささがきにしたゴボウを油で炒め、砂糖・しょうゆ・酒などで調味して煮詰めたものです。江戸時代初期に流行した金平浄瑠璃の主人公 坂田金平の剛勇さになぞらえたものといわれています。坂田金平は坂田金時(幼名 金太郎)の息子とされ、浄瑠璃では非常に強く勇ましい武勇談が語られています。ゴボウの歯ごたえや精がつくところ(ごぼうは精がつく食材とされていた)、唐辛子の強い辛さが、強さに通じるとして『きんぴらごぼう』の料理名が生まれ、また、同じ作り方の料理を『きんぴら』と呼ぶようになりました。