

レファレンスコーナー

県立図書館に寄せられたレファレンスの事例を紹介します。

Q. 岩手で食べられているという「半殺し」って、一体なんのことでしょう。

〔回答〕

「半殺し」とは、「おはぎ」又は「ぼたもち」の方言です。

「半殺し」という言い方は、山形・福島・群馬・埼玉・千葉・新潟・長野・兵庫・島根等、全国で用いられています(参考文献 1・2)。言い方の由来については、参考文献 3 に次のような記載があります。

“「ボタモチ」は餅米にうるち米をまぜて軽くつき、丸めて、小豆の餡をまぶす。つまり、餅米を半分殺して作るので、「ハンゴロシ」(半殺し)という名称がある。”

岩手でも、県南の奥州市水沢地方の方言等に「半殺し」という言い方が確認できます(参考文献 4・5・6)。

「半殺し」は「おはぎ」と「ぼたもち」両方の意味で用いられますが、一般に「おはぎ」は年越しした固い小豆をこしあんにして春の彼岸に供え、「ぼたもち」は皮が柔らかい新豆をつぶあんにして秋の彼岸に供える、という風に使われています(参考文献 7・8)。

「お萩(おはぎ)」…小豆を茹で二つに切った姿が萩の花に似ており、餅のおはぎは萩の花の群がっているのに似ているところからこの名があります。

「牡丹餅(ぼたもち)」…またの名を夜船(つくことを知らずの意から)。春の彼岸、牡丹の咲く頃にお供えすることからこの名があります。黒牡丹の花に似ているから、とも言われます。

キーワード: 半殺し おはぎ ぼたもち 方言

〔調査プロセス〕

1. 方言辞典、岩手の方言に関する資料を通覧。
2. 「おはぎ」「ぼたもち」の語源について、語源辞典等を確認。



【参考文献】()内は当館請求記号

- 1 『日本方言大辞典 下巻』 尚学図書/編 小学館/発行 1989年 (R818/ニ 3/2)
- 2 『標準語引東北地方方言辞典』 森下喜一/著 桜楓社/発行 1987年 (R818.2/ㇿ 1/1)
- 3 『最新ひと目でわかる全国方言一覧辞典』 江端義夫〔ほか〕/編 学研/発行 1998年 (R818.033/サㇿ)
- 4 『南部のことば』 佐藤政五郎/編 伊吉書院/発行 1987年 (K810/サ 6/1B ㇿ)
- 5 『えさしの方言』 菊池常二/著・発行 1982年 (K810/キ 3/1 ㇿ)
- 6 『おらほの方言集』 小原誠吉/著・発行 1998年 (K818.22/オハ)
- 7 『日本料理語源集』 中村幸平/著 旭屋出版/発行 2004年 (R383.81/ナカ)
- 8 『たべもの起源事典』 岡田哲/編 東京堂出版/発行 2003年 (R383.81/タヘ)