

世界に発信！ 方言クッキング

～宮城県名取市の郷土料理～

**Local cuisine of Natori City, Miyagi Prefecture
introduced in the local dialect**

▶おくずかけ Okuzukake

Soy sauce flavored vegetable soup, thickened
with starch powder.

▶茄子のずんだあえ Nasu-no-zunda-ae

Steamed eggplant with seasoned edamame paste.

▶きしゃずいり Kishazu-iri

Chopped vegetables, minced meat and okara
(soy pulp) stir-fry.

1. はじめに

宮城県名取市は、東日本大震災の被災地の一つです。2011 年 3 月 11 日、名取市は大津波に襲われました。

宮城県名取市は、東北地方最大の都市である仙台市に隣接しているため、地域の言葉である方言は仙台の言葉と似ています。けれども、すべて同じではありません。

同じことが、名取の人々に愛されてきた郷土料理にも言えます。名取の郷土料理も東北地方の他の地域で継承されてきた郷土料理と似ていますが少し違います。

今、名取市には地元の方言を次世代に継承するための活動をしている市民団体があります。「方言を語り残そう会」というユニークな名前の団体です。メンバーは 11 名で、平均年齢は 77 歳です。2009 年から地域に伝わる民話を方言で語る活動を開始しました。けれども、2011 年の東日本大震災を境に方言で被災者を励ます活動にも取り組みました。

具体的には次のような活動をしました。

- (1)仮設住宅で方言を用いた慰問活動
- (2)東日本大震災の経験を方言で詠んだ句集
『負けねっちゃ』の作成（2011 年）
- (3)東日本大震災の経験を方言で綴った詩集
『生きるっちゃ』の作成（2013 年）
- (4)東日本大震災の経験を方言で綴った文集
『忘ねっちゃ』の作成（2018 年）

(2)(3)(4)のタイトルで使われた「ちゃ」は、宮城県で使われる方言の終助詞です。この終助詞には複数の意味がありますが、(2)(3)(4)のタイトルでは強い意志を表しています。

また、名取市には郷土料理を継承する活動をしている 3 名の女性がいます。平均年齢は 83 歳です。その中のお一人が「方言を語り残そう会」の男性メンバーと夫婦です。このご縁がきっかけで、今回、

名取市の「方言を語り残そう会」と郷土料理を継承する活動をしている３名が協力して、方言で郷土料理を紹介する試みに挑戦しました。

紹介する郷土料理は【おくずかけ】【茄子のずんだあえ】【きしゃずいり】の３品です。名取で育った人なら、誰もが一度は食べたことのある料理です。

被災地の文化である方言と郷土料理を通して、ぜひ被災地で育まれた生活の一端を知ってください。

櫛引祐希子

Introduction

Natori city in Miyagi Pref. is one of the areas most affected by the Great East Japan Earthquake. On March 11, 2011, Natori was hit by a Tsunami.

Natori is located next to Sendai city, which is the largest city in the Tohoku district. Therefore, their

dialects are quite similar to one another, and the same goes for their local cuisine. The local cuisine of Natori and of the other parts of the Tohoku district also have common ground, but there's also a clear difference between them.

In Natori, People formed a citizen's group called 'Hougen-wo katarinokosou-kai' passing on their local dialect to the younger generation. This group consists of 11 members and their average age is 77. Since 2009, they have kept doing folk-story telling activities in their dialect but after the Great East Japan Earthquake, they also started activities to encourage and comfort the victims. For instance, they,

- (1) visited a temporary housing to console the people and communicate with them in their dialect.
- (2) in 2011 they made an anthology of haiku about the experiences in the earthquake. It was named

‘magene-ccha’(It means We won’t give up in the Tohoku dialect.).

(3) in 2013 they made a collection of poems about the experiences in the earthquake. It was named ‘igiru-ccha’(It means We shall live in the Tohoku dialect.).

(4) in 2017 they made a collection of compositions about the experiences from the earthquake. It was named ‘washene-ccha’(It means We won’t forget in the Tohoku dialect.).

All of these projects were composed in the local dialect of Tohoku. ‘-Ccha’, the phrase in each title, is a sentence final particle used in Miyagi. Though this particle has several meanings, it means strong will in these titles.

Besides them, there’s a trio of women passing on their local cuisine. Their average age is 80 and one of them is a wife of the member from ‘Hougen-wo

katarinokosou-kai'. Because of this connection, these two groups came together and decided to make a video to introduce the local cuisine in their dialect.

In the video, they will make three local dishes that people raised in the community should have eaten before.

Please learn a part of the lives, cultures and cuisine of the people in Natori, through their local dialect.

KUSHIBIKI Yukiko

2. DVD で紹介した三品について

今回紹介した三品は、それぞれ食する目的が違います。

宮城県南部の郷土料理である【おくずかけ】は、お彼岸やお盆に食べる習慣があります。【おくずかけ】には野菜や豆腐の他に麩と温麺が入ります。麩

は小麦粉のグルテンを加工した食品で、形状によって呼称が変わることがあります。調理方法も焼いたり、煮たり、【おくずかけ】のように汁に入れたりと様々です。

緑色が鮮やかな【茄子のずんだあえ】は、来客をもてなすためのご馳走です。

栄養豊富な【きしゃずいり】は、家庭料理の定番です。

なお、映像では、この三品の他に栗の入った赤飯と「ずんだ」を使っただんごが紹介されています。

People in Miyagi eat those three dishes for different purposes and occasions.

Okuzukake is a local dish from the southern part of Miyagi Pref. They make it during Ohigan and Obon(the period when the spirits of ancestors come back). They put vegetables, tofu, fu and U-men(noodle) into Okuzukake. 'Fu' is a processed food made from gluten and the name of 'fu' differs

depending on the shape. There are many ways to cook it. It can be fried, stewed, put in soup, etc.

Brilliant green Nasu-no-zunda-ae is a side dish for guests.

Nutritious Kishazu-iri is a typical home cooked dish in Tohoku.

In the video, we introduced two more dishes, Sekihan (festive red rice) with chestnuts and zunda dumpling.



From the upper left, zunda dumpling, Kishazu-iri and Nasu-no-zunda-ae. Bottom left is Sekihan (festive red rice). Bottom right is Okuzukake.

3. 方言クッキングの企画について

方言は地域が育んできた文化の一つです。けれども今、方言は継承されないために消えつつあります。

郷土料理も方言と同じ地域の文化の一つです。そして郷土料理も食生活の変化に伴い、その継承が困難な状況にあります。

方言と郷土料理という地域に根差した二つの文化を共に映像で記録し公開することで、東日本大震災の被災地が育んできた文化を活性化させるお手伝いをしたいと考えたのが、今回の方言クッキングの目的です。

東北には料理で頻繁に使う語彙や日常的に方言の名称で呼ばれる食材が豊富にあります。たとえば、今回の映像でも【おくずかけ】では「うるかす（水に浸して柔らかくする）」、【きしゃずいり】では「かんまかす（かきまぜる）」が使われている様子が映し出されています。また、【おくずかけ】で彩りを添える食材として紹介される「ささぎ」はインゲン豆のことです。同じく【おくずかけ】で使われる里

芋は「いもっこ」「いものこ」と呼ばれています。

このように様々な東北方言の語彙が生活を営む上で欠かせない料理という場面で登場するに違いない……そう考えて、宮城県名取市の「方言を語り残そう会」と、そのメンバーの奥様がご友人お二人とおこなっている郷土料理愛好会に、名取の郷土料理を名取の方言で紹介する映像作品と一緒に制作してみないかと提案しました。

即答で同意を得て、調理する郷土料理は【おくずかけ】【茄子のずんだあえ】【きしゃずいり】の三品に決まりました。その理由は7ページで述べたように、それぞれ食す目的が異なる郷土料理だからです。また、「おくずかけ」は煮る、【茄子のずんだあえ】は和える、【きしゃずいり】は炒めるというように、それぞれが違う調理方法で作られるという点も、この三品を選んだ理由です。

撮影日も決まり、みんなで和気藹々と方言で話しながら料理することができるだろうと誰もが思っていました。けれども、実際に撮影を始めると、思

いがけない壁にぶつかりました。

4. 意外な展開となった方言クッキングの撮影

2019 年 11 月に方言クッキングの撮影がおこなわれました。場所は名取市の集会場の大きな台所です。天気に恵まれ、自然光で十分きれいな映像が撮影できると私も含め全員が意気込んでいました。

しかし、いざ撮影を始めてみると、空気は一変しました。方言が思うように出てこないのです。

企画時点では、「方言を語り残そう会」のメンバーが中心となり、食材や調理について方言で説明することになっていました。企画者であり撮影者である私も「方言を語り残そう会」のメンバーも、この点については心配していませんでした。

というのも、「方言を語り残そう会」の活動を私が撮影して映像作品に仕上げるということを 2014 年からしてきたからです。今まで 3 本の映像作品（以下の①②③）を「せんだいメディアテーク」の「3 がつ 11 にちをわすれないためにセンター」の

協力のもと、HP (<http://recorder311.smt.jp/movie/>)
で公開したり、DVD で視聴できるようにしたりし
てきました。

- ①「方言でやっぺ！名取閑上版桃太郎」（2014）
- ②「みんなで作っぺ！ 仮設で「たこ焼きパーテ
ィー」」（2015）
- ③「仮設で仮装カラオケ大会「みんなで歌うっ
ぺ！」」（2016）※DVD のみ

これらの映像には「方言を語り残そう会」のメン
バーによる滑らかな方言が記録されています。今回
の方言クッキングでも、それを期待したのですが、
「方言を語り残そう会」のメンバーの口から出てく
るのは共通語の語彙や言い回しばかりでした。その
ため何度も撮り直しとなりました。撮影終了後、一
部のメンバーから映像の出来を危惧する声もあが
りました。けれども結果的には、この時に撮影した
映像で『世界に発信！方言クッキング～宮城県名取

市の郷土料理〜』を制作しました。編集のために映像を見直した結果、この映像には“名取の方言の今”が映し出されていると思ったからです。

5. 「方言クッキング」が映し出したもの

“名取の方言の今”について説明する前に、【おくずかけ】【茄子のずんだあえ】【きしゃずいり】の食材を紹介するそれぞれの場面で聞こえてきたアクセントについて解説します。

次のページで色分けされた3つの図は、【おくずかけ】【茄子のずんだあえ】【きしゃずいり】で使われる食材の中から特徴的なアクセントで紹介された食材を抜き出してまとめたものです。

図の中の●はアクセントが高め、○は低めであることを表しています。また、同じ人物が同一の食材を場面によって異なるアクセントで紹介した場合は、その場面の時間を示しました。

おくずかけ	Aさん	Bさん	Cさん
まめふ	0:26…●●○ 2:14…○●●		
とうふ	●○○	○●●	
だいこん	●○○○	○●●● (デエコン)	
にんじん	●●○○	○●●●	
いとこん	●○○○	○●●●	●○○○

茄子のずんだあえ	Bさん
なす	○● ※●○のずんだあえ

きしやずいり	Dさん
ねぎ	○●
ごぼう	0:37…○●○ 1:02…○●● (ゴンボ)
ひきにく	○●○○
にんじん	●●○○
しいたけ	○●●●

【おくずかけ】では、Aさんの「まめふ」のアクセントが一定ではありません。また「とうふ」「だいこん」「にんじん」についてAさんとBさんのアクセントが異なります。Bさんは「だいこん」ではなく「デエコン」と発音していますが、次の「いとこん」も含めすべて共通語と同じアクセントです。

それに対し、AさんとCさんの「いとこん」は方言的なアクセントと言えます。ここで言う方言的なアクセントとは、共通語のように言葉に応じて固定されているのではなく、同一の個人の中でも揺れがあるアクセントを言います。【茄子のずんだあえ】でも同じ現象が観察されます。「なすのずんだあえ」の「なす」と食材の「なす」ではBさんのアクセントが違います。試しに共通語で発音して見れば、両方とも「●○」となることに気づくはずです。【きしゃずいり】でも特徴的なアクセントが聞こえてきますが、特に興味深いのは「ゴンボ」です。「ごぼう」を東北では「ゴンボ」と言いますが、そのアクセントと「ごぼう」のアクセントが違います。

このように方言クッキングの食材紹介で聞こえてくるアクセントは実に特徴的です。とはいえ、上で説明したような内容（名取のある宮城県南部では言葉に応じて固定化されたアクセントを使わないということ）は既に知られているので、方言クッキングでこのことを取り立てて論じてあまり意味

はないでしょう。

ただし、外的な要因（たとえば屋外の騒音やビデオの手振れなど）以外の理由で食材の紹介シーンを撮り直すことはなかったと言え、事情は変わります。なぜなら、前述したように方言クッキングの撮影では全体的に方言が出てきにくかったからです。そういう意味では食材の紹介シーンの方言のアクセントの出現率はかなり高いと言えます。くわえて、このシーンも他と同様、文末に丁寧語の「です・ます」が用いられています。つまり、出演者らは意識的に丁寧な言葉遣いを心がけていたと考えられますが、そういう意識があったにせよ、食材の紹介で方言のアクセントが現れるのは、それだけ地元のアクセントが名取の暮らしに根付いている証拠です。

もう一つ、今の名取の方言のありようを知るうえで重要な鍵を握るのがオノマトペです。【きしゃずいり】で出演者二名が方言であると意識しないでオノマトペの「ぼつぼつ」を使用しています。語形は共通語にもありますが、用法が異なります。

【きしゃずいり】では二人がそれぞれ食材（しいたけ、ねぎ、白菜）を切る場面で「ぼつぼつ」という同じオノマトペを使います。



たとえば、上に示したねぎを切る場面では「こま（細く）切んねえで、ぼつぼつと切った方が味があっておいしいので、こんなふうに切ってます」と言っています。

次のページに示した白菜を切る場面でも「適当な大きさに切ります。ぼつぼつ、ぼつぼつと切ります」と言っています。



映像を見る限り「ぼつぼつ」というオノマトペは、一定の大きさの塊に切っていくことを表すようで、「ぶつ切り」に近い表現だと言えそうです。

このように、方言であると意識されないものとしては、他にも【おくずかけ】の「ささぎ」があります。「方言を語り残そう会」のメンバーは今回の撮影で初めて方言であると知ったそうです。

方言クッキングは全編を通して方言が湧き水のように溢れ出ているわけではありませんが、共通語が浸透している現在においても、オノマトペや「ささぎ」のように方言と意識されていなかったり、ア

クセントのように意識されにくかったりという理由で衰退を免れている方言があるということをリアルに映し出していると言えるでしょう。

そして、【おくずかけ】【茄子のずんだあえ】【きしゃずいり】という順で映像を見てみると、方言クッキングが、アクセントや語彙などの具体的な方言だけでなく、名取における発話スタイルの移り変わりも映し出していることに気づきます。【茄子のずんだあえ】と【きしゃずいり】は、発話の一部に方言的な特徴が確認できますが、発話される文そのものは共通語とそう大きな違いはありません。対して、【おくずかけ】は先の二つに比べれば、たとえば豆麴の使い方について説明するシーンで「これ、乾燥した豆麴なのっしや。これ使うとき、水にうるがすといいと」というように方言的な特徴を有する複数の文法表現・語彙が合わさった発話が多数用いられているため、方言色豊かな映像に仕上がっています。しかし一方で、共通語が用いられた発話も多く、方言スタイルと共通語スタイルの発話のギャップが

印象的な映像でもあります。

おそらく、かつての名取では【おくずかけ】に映し出された方言スタイルの発話が主流であったのですが、共通語化が進行した結果、現在では【茄子のずんだあえ】や【きしゃずいり】の映像に映し出されたようなトーンの方言の使用が常態化していると考えられます。

6. 「方言クッキング」が映し出せなかったもの

しかし、方言クッキングが映し出せなかったものがあることも確かです。それが、ここまで保留にしてきた問題——なぜ方言クッキングの撮影では、今までの撮影とは違って方言が発話されにくかったのか——の答えです。今回の撮影は、4節で紹介した①②③の撮影時と状況が大きく異なります。今回は公民館に併設された集会場で撮影しましたが、①②③の撮影は名取市内にあった美田園第一仮設住宅の集会場でおこないました。1節で紹介したように東日本大震災以降、「方言を語り残そう会」は被

災者の慰問をおこなっていましたが、その主な場所は美田園第一仮設住宅の集会場でした。そこには名取で暮らす同世代の住民がいました。

その活動の様子を①②③の映像におさめたわけですが、今回の方言クッキングの撮影を通して「方言を語り残そう会」が慰問で使っていた方言は、自発的な側面だけでなく誘発的な側面がかなり大きかったということに気づきました。つまり、仮設住宅の住民の存在が、「方言を語り残そう会」から方言の発話を引き出していたということです。方言クッキングでは基本的にレンズに向かって話をする体裁ですが、名取で暮らす同世代の顔見知りが相手であればもっと方言が使いやすかったはずです。

【きしゃずいり】の最後に方言クッキングの開始直前の様子を撮った映像を入れました。ほんの数秒の映像ですが、食材を取り分けながら方言スタイルの発話が活発に飛び交っています。ビデオのカメラを意識することなくリラックスした雰囲気で作業ができたからでしょう。

とはいえ、仮設住宅での慰問を映した①②③の映像を見ると、高齢者の方言の使用にはリラックスした雰囲気という条件以外にも必要な条件があることに気づかされます。①②③の映像を見ると、繕われていない自然な方言も聞こえてきますが、一方で演出によって意図的に使用された方言も随所で聞かれます。5節の最後で述べたように、方言スタイルの発話が失われつつある現在では、高年層にとっても日常から切り離された特別な場面を設定した方が、方言を意識的に使えるのかもしれませんが。

このように考えれば、方言クッキングの撮影で方言がなかなか出なかったというのも納得できます。もしかしたら、方言クッキングの撮影前に撮影の条件や方法について十分に注意を払い、「方言を語り残そう会」と方言クッキングのためのシナリオを作成しておけば良かったのかもしれません。それはそれで意図的に用意された方言の使用という問題が新たに浮上しますが、もはや方言だけでなく共通語の発話もある程度可能な高齢者に方言の使用をお

願いする場合には最低限の対応とも考えられます。

7. 世界に発信するために—英語訳への挑戦—

ここまでは方言クッキングの方言に焦点を当ててきましたが、ここからは「世界に発信！」について説明します。英語のみで世界中のコミュニケーションが成立しているわけではありませんが、英語を紹介すると、今までにない繋がりが生まれる可能性が高まります。被災地の方言と郷土料理を日本だけでなく世界の人々に紹介したい、そして被災地が育んできた地域の文化に関心を持ってもらいたいとの考えで、今回の方言クッキングに英語の字幕を付すことにしました。英語訳については、大阪教育大学教育協働学科グローバル教育講座多文化リテラシーコースに在籍する西澤実里さんから多大なサポートを得ました。また、英語字幕については同僚の Jason Ginsburg 准教授からの的確なコメントやアイデアをいただきました。方言クッキングの英語に問題があるとすれば、すべては最終的な決断をした

私に帰します。翻訳するにあたり越えなければならない壁になったのは、次のような事柄です。

▶「郷土料理」という語の訳

タイトルは the local cuisine としましたが、本文や字幕では food や dish を使いました。具体的な料理を指すのは後者ですが、郷土料理のスタイルそのものを問題にする場合は cuisine だからです。

▶郷土料理の三品を説明するための訳

特に難しかったのは【茄子のずんだあえ】と【きしゃずいり】でした。「ずんだ」と「きしゃず」は東北の方言だからです。「ずんだ」の語源は糠みそを意味する「じんだ（糲汰）」です。東北地方で意味を変化させて、枝豆のペーストを表すようになったと考えられています。東北方言の「きしゃず」の語源は豆腐を「きらず（切らず）」であるという説があります。こうした語源の解説も重要ですが、英語訳では料理の特徴の説明に徹することにしました。と

はいえ、Zunda か zunda か、冠詞は必要か不要かなど判断に迷いました。今回は文頭でない限り、冠詞なしの zunda としました。

▶食材の訳

一番悩ましかったのが、これです。たとえば「こんにゃく」の英語名は devil's tongue ですが、その noodle が「いところ」であると説明しても意味が成立しないので、「こんにゃく」は konjak としました。中でも一番苦労したのが「おから」です。豆腐を作る時に出る搾りかす、という意味にあたる英単語はありません。巷には様々な訳語が溢れていますが、結果的に今回は soy pulp にしました。

▶字幕の訳

4 節で紹介した①②③の映像では「方言を語り残そう会」のメンバーが使う方言を文字に書き起こした字幕を映像に付しましたが、今回は英語訳なので、方言の表記ではなく、方言を用いて発せられた発話

の意味内容を抽出して英語に置き換えることにしました。とはいっても、英語字幕を付ける発話の選択や翻訳内容についての悩みは尽きません。これは方言や共通語の区別なく日本語と英語という異なる言語を対応させることで生じるジレンマです。

たとえば、【きしゃずいり】の食材を炒めるシーンで「かんまかす」が使われます。字幕では stir を当てました



しかしながら、食材が四方八方にかき混ぜられている様子を映像で見ると、stir ではない別の動詞か、あるいはもう少し情報を補足する字幕が必要だっ

たのではないかと思います。

以上のように、方言クッキングの英語字幕には改善の余地がかなりあります。その作業は方言クッキングを企画した私が担うべきかもしれません。

けれども、私だけでなく、方言クッキングの映像を視聴したひとり一人がチャレンジしても良いように思います。今回の字幕とは違う英語で名取の郷土料理を紹介したいという理由はもちろん、映像のなかの視覚情報や聴覚情報を使って英作文の勉強がしたいというような理由でも結構です。どのような理由であれ、何らかのかたちで方言クッキングに関心が集まれば、被災地の方言と郷土料理という地域の文化に対しても、それだけ理解が深まるはずだと考えます。

方言クッキングを「世界に発信」するのは、私や「方言を語り残そう会」だけではありません。東日本大震災の被災地に思いを寄せるみなさんも含まれているのです。