



## キビナゴの丸寿し

〈材料 (5人分)〉	
キビナゴ	500g
砂糖	適宜
塩	小さじ1
酢	大さじ2
おから	150g
砂糖	大さじ6
塩	小さじ2
酢	小さじ4
薄口しょうゆ	少々
しょうが	ひとかけ
炒りごま	大さじ2

栄養価 (1人分)	
エネルギー	193kcal
たんぱく質	21.0g
脂質	4.4g
カルシウム	175mg
塩分	3.2g

## 作り方

- ① キビナゴは頭・わた・中骨を取り除き、甘酢につけておく。
- ② キビナゴが白くなったら、ザルに上げて水気を切る。
- ③ おからは炒って砂糖・塩・酢・みじん切りのしょうが・炒りごまを加えて味をつけ、最後に薄口しょう油少々で香りづけをし、冷ましておく。
- ④ おからを小さく丸めて芯にし、②の魚で巻く。

お年寄りの声  
昔から作られている  
郷土料理でしてな。  
キビナゴは、しめる  
時間が短くてすむので  
手軽に作る事が  
できるんじゃよ。

## 使用している愛南産の農水産物「キビナゴ」

キビナゴは、夜間、海中に集魚灯を沈め、その光に集まったものを巻き網で囲んで獲ります。春先から秋にかけて獲れますが、産卵期を迎えて丸々と肥える4月から6月が旬です。



## 編集後記

取材に向かう車中で、ラジオ番組のパーソナリティが『『チャック』は英語でしょうか?』と問いかけてきました。『チャック』は日常会話でよく耳にする言葉ですが、何語なのか今まで深く考えたことはありませんでした。

結論から申し上げますと、『チャック』の語源は、「巾着」<sup>きんちやく</sup> だそうです。つまり、後半の「着」をもじってできた造語で日本固有の名称でした。ちなみに『ファスナー』は英国式名称で、正式には「スライドファスナー」といいます。『ジッパー』は米国式名称で、チャックを開めるときの擬音になぞり商品名になったそうです。

以前、私が1分間スピーチをする機会があり、『ポン酢』の語源について話したことがありました。諸説あるそうですが、オランダ語で「柑橘系の果汁」を表す「pons(ポンス)」が語源だ

とする有力説のことを記憶しています。この説によると、『ポン酢』という言葉は「ポン」と「酢」に分けられるものではなく、「ポン」単体の意味というのはないそうです。また、『ポンカン』の「ポン」は、原産国インドの都市名「Poona(プーナ)」に由来するそうです。

このように語源を知らない言葉はたくさんありますが、調べてみるとおもしろい発見があります。これまで、何の疑いもなく使い続けてきた日本語が誤用だと知ったときはショックであり、急に正すというのは結構厄介なものです。

様々な言葉を調べる、誰かに話す、教えるなど研鑽を積み、正しい文章で皆様に「広報あいなん」をお届けできるよう、取り組まなければと考えさせられる出来事でした。