

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんと一緒に、  
枕崎のことをいっぱい知って枕崎愛を育て、  
あなたが案内する観光のおもてなしにも役立てましょう。



# もっと知ろうよ 枕崎

## 第4回

### 「言葉」のおもてなし

枕崎を訪れたお客さんに「まくらざき」の名の由来をお聞かせしたあと、腹皮料理、鯉バーガー、枕崎鯉船人めし、かつおラーメンといった鯉を使った料理や縁結びの出汁愛そばといった新たな名物料理の話などをしながら火之神の景色見物をして来ました。

さて、その次にぜひ教えて欲しいのが言葉の面白さ、そう、「方言」の豊かさのことです。

■**地区で異なる言葉の調べ**  
枕崎の方言は大きく分けると「浜言葉」と「麓言葉」になりますが、お年寄りたちと話をすると枕崎、立神(田中・小湊は浜に近い)、別府、桜山、金山というふうにならざるを得ないです。

さらに、今80歳以上の方の話によると、ほんの300m範囲内の地域のイントネーションの微妙な違いも、昔の人は聞き分けられたもんだと言いますから驚いてしまいます。

さて、そういった中で麓言葉は、「つ」(促音便)が入ることが多く、鹿児島弁の南薩風と感じられる川辺、加世田、知覧に近い単語や言い回しがあります。

それに対して浜言葉は、濁音も多くなり、他の地域とは異なった独特の言い回しをします。

文字に書くと同じ言葉でも口

にするアクセントも調子も違うことが多いですね。

■**「は」・「え」・「ぼん」**  
浜言葉の典型的なのが「ぶ」「べ」「ばん」でしょうねえ。  
食べるの「食う」が「ぶう」となり、「食え」が「べえ」、「食わん」が「ぶわん」から「ばん」と言われたりしています。

40歳代の方までは理解できる方も多いのではないのでしょうか。

私は以前、東北大学の先生たちに方言の音がP行の音に訛る土地が全国に3ヶ所ありますよと教えてもらったことがあります。

枕崎のほか2ヶ所は大分県と石川県のいづれも港町だそうです。ものごとを速く滑らかに話すには、促音便と濁音化が役に立つとも話されていました。

確かに浜言葉を語る人々は漁師が多かったでしょうから、俊敏な動きを求められるし、海では声がよく通らなければ聞き取りにくいでしょうな。枕崎の浜言葉は、喜界島や種子島、十島といった海辺の方言に近い、平坦な調べになっっているようですね。

私の経験ですが、東京のモノレールに乗っていて、3両向こうでワイワイ賑やかに語っている枕崎の人々らしき集団がいたので「ぼくらあ、こんしちかのお、げんながながつけえ、かがゆつみつどだあ(あらあら、この人たちときたら、恥ずかしいから声をかけてみようか)と思って、近づいてみたんです。そしたら、言葉がはつきり聞こえて出してから驚きました。よくよく聞いてみると、まったく他所の言葉だったんです。3両向こうでは枕崎の「浜言葉」のしゃぎ声に聞こえたのですが…。

その方々に興味を持ち、「どちらからいらつしやいましたか」と尋ねてみました。そしたらなんと、青森県下北半島の港町で「大間ぬちがぐ(大間の近く)」とのこと。

都からの距離がちよと北と南へ同じくらい枕崎も離れていますが、だからなんでしょうかねえ…。

本当にそっくりだったんです。

枕崎の方言に、「たつどがよくおがゆだそらあ、きよろんぎよろんオナゴばつつかい見つどつてひつきやあするつたつどさあ、ワハハハハ(だから、私が言ったじゃない、キョロキョロと女の人ばかり見てるから忘れるんだよ、ワハハハハ)」と語っているように聞こえましたがねえ。

**KKBN CM大賞が  
菜すんぢや  
(唱)やぼんも学校で  
流行ればよがいなあ**



## ゆずが香る きのこ水菜のふんわり白和え さくさくほっくり さつまいものいが栗揚げ

白和えは、白ゴマの代わりに練りゴマを使うとコクが出ます。  
いが栗揚げは、栗の渋皮煮を中に入れると、違った食感や味を楽しむことができます。

田畑 里美さん(31・立神本町)

### 【きのこ水菜のふんわり白和え】

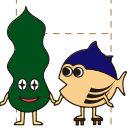
- 材料  
豆腐 …………… 1丁      砂糖 …………… 大さじ1  
水菜 …………… 20g      みそ …………… 大さじ1/2  
ぶなしめじ …………… 30g      しょうゆ …… 大さじ1/2  
ゆず皮 …………… 3g      塩 …………… ひとつまみ  
白ゴマ …………… 小さじ1・1/2

- 作り方  
①豆腐はキッチンペーパーに包み、上に重石を乗せ、水分を切っておく。水分が切れたらボウルに入れ、潰す。  
②ぶなしめじは石突を切り、水菜は1cm幅に切り、どちらもサッと湯通しする。水菜は上げたら十分に水気を切る。ゆず皮は2~3cm幅に刻んでおく。  
③すり鉢に白ゴマ、砂糖、みそ、しょうゆ、塩を入れ、すりこぎで混ぜ合わせる。  
④①に②の具材と③の合わせ調味料を入れ、ザクザク混ぜ合わせ、味を調えたら完成。

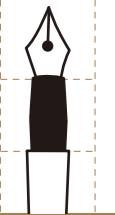
### 【さつまいものいが栗揚げ】

- 材料  
さつまいも …………… 400g      上白糖 …………… 大さじ3  
卵白 …………… 2個分      塩 …………… 大さじ1/3  
そうめん …………… 1束

- 作り方  
①さつまいもの皮をむき、乱切りにして10分程水に浸けてアク抜きをする。そうめんは2~3cm幅に手折る。  
②アク抜きをしたさつまいもを鍋に入れ、ひたひたになる位の水を入れ、湯がく。  
③串が通るほど柔らかくなったら湯から上げ、細かく潰す。  
④③に砂糖、塩を加え、よく混ぜる。  
⑤10~12等分し、手で丸め成形する(成形しにくい場合は、少量のバターや牛乳をつなぎとして使うとよい)。  
⑥成形したら卵白にくぐらせ、そうめんをまぶす(おにぎりを作るように軽く手のひらで握るとくっつきやすくなる)。  
⑦170度の油で揚げ、そうめん全体が薄茶色に色づいたら完成。



## 稚内便り



枕崎市の皆さん、こんにちは。  
稚内の11月の平均気温は、5.5度です。初雪がちらつき根雪になるのも時間の問題となりました。外出には、完全防寒とはいきませんが、手袋、マフラー、コートが必需品になります。

### ◆ガソリンスタンドは大忙し!

北海道では、10月下旬から車のタイヤを冬タイヤ(スタッドレスタイヤ)に交換する作業があります。この期間、雪の天気予報が出るのとタイヤ交換をする車で混雑し、ガソリンスタンドは大忙しになります。ピーク時には交換待ちで、2時間ほどかかることもあります。また、車のタイヤだけじゃなく、ライフスタイルすべてが冬に衣替えを始めます。

### ◆案内標識にはロシア語併記

道路に掲げられている青地の案内標識(青看板)を見たことがあると思います。この案内標識は、道路の行き先を示したり、街や施設等までのキロ数を表示しています。

この標識は、日本語が大きく書かれ、下に英語が併記されているのが普通ですよ。しかし、



▲日本語、英語、ロシア語の三段構成になっている青看板

稚内の案内標識の多くは日本語と英語の下にロシア語が併記され、三段構成になっているのです。歩行者への案内標識や稚内駅、商店街アーケードにもロシア語表記がされています。

稚内は、夏期には稚内からサハリン航路も開設され、貨物船関係も含めロシア人が多く訪れます。だからこそ、市内ではロシア語看板を見つけることが多いです。

稚内へ観光にお越しになられる際は、ロシア語看板にも着目してみてくださいいかがでしょうか?ロシアにきてしまったかのような感覚を「ちよつとだけ」味わえると思います。

■問合せ先 稚内市秘書広報課  
広報グループ  
TEL 0162236387