

私のお勧めの料理 (1)

大阪の遊び心から生まれたバッテラ

小路沙貴



今回、私が紹介する料理は「バッテラ」です。大阪で有名な寿司の呼称であり、しめ鯖の押し寿司のことを指します。形は箱型で、鯖の身の上にあわせ酢で煮た白板昆布が乗っているのが一般的です。切り身が薄く、強い酢で臭みが無い為、青魚の苦手な方でも比較的食べやすくお勧めします。バッテラは関西、特に大阪の方であれば非常になじみ深い名前でしょうが、他府県ではさほど知られていないようです。福岡県出身の私も同様、その名に触れたことがなく、お恥ずかしい話、天ぷらと思い注文した経験があります。鯖寿司よりも安価で、コンビニでもよく見かける程身近なバッテラですが、そもそも日本で生まれた言葉ではないことを皆さんはご存じでしょうか。

バッテラとは明治時代、大阪のすし店「鮮常^{つね}」が考案した押し寿司で、コノシロ（ニシン科の食用海水魚）の半身を乗せた寿司が、尾がぴんとあがり小舟に見えたことから、この名が誕生したと言われてます。¹

『日本語になった外国語辞典』²によれば、バッテラの語源はポルトガル語の“bateira”で意味は《①舟形の木枠に入れて作るサバの押しずし、バッテラずし、②はしけ、ボート、救命ボート》です。『現代ポルトガル語辞典』³では、“bateira”の意味は「平底の小舟」と記載されています。ポルトガル語ではバテイラと発音しますが、日本では音が詰まって現在のバッテラに変化したようです。

もともと寿司自体は以前から存在し、江戸時代浮世草子で有名となった井原西鶴の書にも、その作り方が事細かく描かれています。コノ

シロは時期により不漁になるため、どの季節でも定量にとれる鯖が今では代用されています。外来語から生まれた料理や食べ物は数多く健在しますが、その物の形を外来語で表現するというのはめずらしく、陽気な大阪人だからこその遊び心を感じますね。今回は、大阪の郷土料理バッテラを紹介させていただきましたが、皆さんの地元で愛されている料理、又はあなた自身が好む料理、それがどのようなルーツで生まれ存在しているのか。そういった身近な疑問に関心を持ち、問いたずのは意外と面白いものです。今あなたが目にしてある料理の見え方を変え、より美味しく料理を頂いてください。



参考文献

1. 『日本大百科全書』（小学館）
031||Oga||18
資料ID：340390
2. 飯田隆昭、山本慧一 共編；川本茂雄 監修
『日本語になった外国語辞典』（集英社）
813.7||Nipp
資料ID：338989
3. 池上岑夫〔ほか〕 共編
『現代ポルトガル語辞典』（白水社）
869.3||Gend
資料ID：423560, 423564

こみち さき（ブラジルポルトガル語学科4年次生）