

知ってお得なワンポイント
お料理上手のまめ知識!(すしの言葉)

すしの言葉は江戸時代からのもので、符謀、センボ、隠語といったものは、その言葉の上下を略すか、逆さまに読むか、そのものに似た品物類の連想、しゃれなどから来ている。

てっぽう	のり巻きの別名。鉄砲のようにほそ長く巻くので・・・。
しゃり	飯の事。仏語の舍利、火葬して焼け残った人骨に似ているところから。
光りもの	生の魚の一種で、コハダ、アジ、キスなど背皮の光ったもの。
ぎょく	玉子焼。玉子の玉だけを読んで・・・。
やま	ささの別名。山から取ってくるので・・・。
ひも	赤貝のひもの部分だけ。
きづ	かんぴょう。大阪の木津の品が良質であったことより・・・。
さがや	おぼろの事。「さがやおぼろの花吹雪」という歌よりとる。
とろ	マグロの鮨身。トロツとしているので・・・。
づけ	マグロのにぎり。昔はマグロを醤油に漬けて保存し、その漬をとった。
がり	生姜を噛むとガリガリすることから。別に生姜を氷がきのような、けずり機でガリガリけずるからともいう。
片想い	アワビの事。「磯のアワビの片想い」と云う事より。
隠しづけ	タネをにぎりの中にかくしてしまうようにつける方法。
かます	いなりずしに使う油揚。物を包むかますに似ているから・・・。
かっぱ	キュウリの事。キュウリは河童の好むところとされている。
かしわ	五月めしを丸めて外から湯葉で包んだ物。
げそ	イカの足の事。
さび(なみだ)	ワサビの事。
たま	赤貝の身の一部にある玉のような丸いものよりとって・・・。
つめ	煮つめた事の略。穴子、蛤など煮物にしたタネにつける。
ガレージ	シャコの事。車庫の洒落。それを英語でいった。昭和になってから。
ヤアとこ	笹の古い符謀で伊勢音頭の唄が流行した時に起きた言葉。

