

本日お迎えした現代なにわ文化の大家野杖様に敬意を表し、大阪の不思議の一つに挑んでみたいと思います。

ここ大阪では“ヒレカツ”より“ヘレカツ”の方が良く耳にします。なぜ“ヒレ”ではな“ヘレ”なのか。暫しお付き合い下さい。例えばおなじみKYKもしっかり“ヘレ”とメニューに載せています。以前にKYKの曲田さんに阿倍野の本社で伺いましたが、昭和40年神戸三宮の地下に1号店を出した時から、ヒレ肉のカツをヘレと表記していたそうです。そもそも関西では豚のヒレをヘレと呼んでいたようです。これも豚肉の専門会社で西区京町堀にありました弘豚社で取引のあった随分以前に聞きました。ただ当たり前のように使っているの由来は分らないとの事でした。

一つ思い当たる理由を言語学の本の中で見つけました。それは“い”が“え”に変化する関西人の特徴から来ているという説。時々大阪弁の典型として“きつねうどん”を大阪人が“けつねうどん”と言うなどと茶化されますよね。あれです。さすがに“けつねうどん”とは言いませんが、“い”が“え”に変化する例はいっぱいあります。「できる」が「でける」、「いいぞ」が「ええぞ」、「いいかげん」が「ええかげん」、「しなければいけない」が「せなあかん」、「えびす」が「えべす」、えべっさん。そして面白おかしくですが「きつね」が「けつね」。なので“ヒレ”が“ヘレ”でも何の不思議もないのですが、問題はなぜそうなるかと言う点です。

俗語・聖書・手話の研究で著名な梅花女子大学教授の米川明彦先生のご本によると、“い”よりも“え”の方が言い易いし“え”の方が強い響きになると指摘されています。たしかに“ヒレ”より“ヘレ”の方が“きつね”より“けつね”の方が語感が強まります。

ではなぜ語感が強まるように発音するのか？米川先生によると、「関西人は人間関係が濃密なので、自分の話を相手にはっきりと伝えたいという思いが強い。なので語感の強い“い”より“え”を使うようになったのではないか」と書かれています。

例えば目でも手でも大阪弁では「めえ」「てえ」と2音節で言うことが多いですよ。後ろに“え”を入れて強調されています。

他にもさすがに最近では聞かませんが「いばる」を「えばる」や「みみず」を「めめず」と言うのを小さい時よく耳にしていました。

ところが1つだけウルトラ例外があります。正反対の例外です。大阪なのに“い”が“え”に変わらず、と言うか“え”が“い”に変わっている言葉があります。はい、メンチカツです。東京浅草の洋食屋さんがメンチカツの起源で明治に遡ります。当時の呼び名は、「ミンスミートカツレツ」だったそうで、ミンスは、細かく刻むという意味の単語「mince」ですが、このミンスが、江戸っ子の発音によって訛るか、聞き間違いやいい間違いから「メンチ」に変わったのではと伝わっています。

関西で食べられるようになったのは意外にも、関東よりずっとあとのこと、なんと昭和になってから神戸市湊川の精肉店が、東京の洋食店の「メンチボール」をもとに考案したスペシャルメニューがメンチカツだったと聞きます。ちなみに、メンチボールとは、ミートボールのことで、このように、東京のメン

チが訛ってミンチに変わったのではなく、関東・関西でそれぞれに開発されたのに、たまたま同じもので、名前までたまたまそっくりになったという説が濃厚とされています。

でも疑問が残ります、関西人は人間関係が濃密で、自分の話を相手にはっきりと伝えたいという思いが強く、語感の強い“い”より“え”を使うのならここでも変化して、ミンチではなくメンチになるはずですよ。残念ながらこのメンチカツのくだりは、米川先生のご本にはありませんでした。又、なんかの本で見つけましたらご報告させていただきます。

本日はこれにて、おやかしゅうございました。

2020年12月3日第二十一例会 会長の時間にて 東野裕暢