

コトバカっ!



コトバカ
言葉家……言葉を操る専門家。言葉にバカに詳しい人。言葉にバカみたいにこだわる人。

コトのほかバカ。コトによるとバカ。コピーライターの俗称。

上から読んでも相川藍、下から読んでも相川藍。コトバカの相川藍が言葉についてコトバカルっ!

そそる「ビキ

イタリアの現地レストランで「メランザーネ」という単語がわからなかったことがある。ミラネーゼ（ミラノ風）に似ているが、やや違う。

親切なイタリア人スタッフは、身ぶり手ぶりを交え、根気よく教えてくれようとする。しまいは周囲の客まで巻き込んで説明合戦。わかったぶりもできず、次第に焦る私。どうやら丸々太ったキノコのようなものらしい、と理解したところで現物を見せられた。それはナスだった！ ちっとも理解してないじゃん私。でも、こつてありつけたメランザーネのフェットチーネは感涙もの。要はナスの Pasta っただけだ。

「ナス」や「なすび」という呼称では、美味しさをいまひとつ表現しきれないのでは、と心配になる。何といてもナスはフランス語で「オーベルジーヌ」だし、スペイン語では「ベレンヘーナ」なのだ。ちなみに英語名の「エッグプラント（卵植物）」は、卵型の白ナスが由来だそう。

和名の地味さに加え、厄介な食材でもあるナス。切るとアクですぐ黒くなるし、水分多くて栄養なさそうだし、いためれば油をぐんぐん吸って高カロリーになるし。しかし調べてみると、意外にも健康野菜であることが明らかに。茄子紺といわれる独特な色の皮は、ポリフェノールの一種であるナスニンを含み、強力な抗酸化作用があるんだって。

ナスの語源については、諸説ある中で「成す」「為す」にちなんだ言葉であるという説が気に入った。潔いじゃないの。やるべきことをやってくれそうじゃないの。もともと「一富士二鷹三茄子（いちふじ、にたか、さんなすび）」という諺があるくらい縁起もいいんだから。この際、ポケナスとかオタンコナスという言葉はなかったことにしてしまおう。

うん、じゃあ、ナスってという呼び名でもよしとするか、と妥協しかけたとき、関西の人が「なすびい」と語尾をのぼし気味に発音しているのを耳にした。ナスビーですって？ 可愛いやん。めっちゃ食欲そそるやん。

ああ今日も、ナスニンたっぷりのナスビーが食べたい！

相川藍（言葉家）

丸の内文学賞（大賞）、朝日広告賞（最高賞）、インターネッ

ト書評コンテスト（最優秀賞）受賞。早稲田大学第一文

学部卒。コピーライター。