

「夏の涼味——やてんてん」

佐伯 仁

なぜ「心天」が「トコロテン」？
なぜ「心太」が「トコロテン」？

夏、江戸の街ではトコロテンを商う屋台が店びらき…

涼し気な暖簾を掛け、酢の香りに誘われた江戸っ子が
一時の涼を求めて立ち寄る。

トコロテンの原料は海の荒磯で育った海藻…これを

煮て溶かし、箱に流して、冷やし固める。突き棒で突き出し、
醤油や酢、芥子をつけて食べる庶民のおやつ…

トコロテンの語源を知るべく「たべもの語源辞典」を開くと

「和名でこごろも」（凝った海藻）と書いてある。海藻を煮ると

「こごる（凝る＝固まる）」ため、「こごろも」と呼ばれ、これが訛り、

ココロブト（心太）…さらに訛ってココロテン（心天）となり、
またまた訛りトコロテンになったという。

この快い響きは夏の蒸し暑さを払う涼味として、また蜜や餡を添えて、
愉しまれている。呼び名が転々としたのは多くの人々のトコロテンへの
愛着のしるしだろう。

心天 ひよろひよろと かしこまり (川柳)



『新文字絵づくし』
(明和3年〈1766〉刊)より

