



つめ 冷たいとうふのことを、「冷ややっこ」というのはなぜ

「やっこ」とは、とうふのこと

とうふは、^{はたけ}畑の肉といわれるほど^{えいよう}栄養があり、^{けんこうしょく}健康食として、よく^た食べられています。

とうふは、^{かんじ}漢字で「豆腐」と書き、古くから^{にほんじん}日本人に^た食べられてきた^{しょくひん}食品です。

^{なつ}夏の^{あつ}暑い夕方に、「^ひ冷ややっこ」を^た食べると、とてもおいしく^{かん}感じますね。

とうふを^ひ冷やし、^{しょうゆ}しょうゆと^{やくみ}薬味で^た食べる^{りょうり}料理を、「^ひ冷ややっこ」といいます。「^ひ冷ややっこ」などにする、^{せいほうけい}正方形に^き切ったとうふを、「^ひやっこ豆腐」といいます。

この「^ひやっこ豆腐」ということばを、^{みじか}短くして、「^ひやっこ」といいます。「^ひ冷えたやっこ豆腐」ですから、「^ひ冷ややっこ」というわけです。

「^ひ冷ややっこ」は、「^ひ冷や豆腐」ともいいます。

「とうふにかすがい」

とうふということばを^{つか}使ったことわざに、「^ひとうふにかすがい」というのがあります。かすがいとは、^{ざいもく}材木と^{ざいもく}材木をつなぎとめるために^う打ちこむ、^{りょう}両はじが^ま曲がったくぎのことで、このかすがいを、^うとうふに^う打ちこんでも、^{なん}やわらかいと^{なん}とうふがこわれてしまって、^{なん}何の^{やく}役にもたちませんね。

「^ひとうふにかすがい」とは、いくら^い言^きって聞かせても、^てききめ・^て手ごたえのないことのたとえです。

^に似た^い意味のことわざには、「^いぬかにくぎ」「^いのれんにうでおし」というのがあります。

(監修・青木 国夫)

