

教えて！あなたの地域の“〇〇焼き”



塩川 奈々美、塚本 章宏、服部 恒太、林 琳、岸江 信介
徳島大学

全国各地で親しまれる焼き菓子に「今川焼き」がある。「今川焼き」は「小麦粉の皮であんを包み、銅板で焼いた菓子」（『日本国語大辞典』）であり、「大判焼き」「御座候」「太鼓饅頭」など、各地で様々な名称が存在することが明らかとなっている。

その地域性に着目し、徳島大学では、2010年から2016年にかけて行った方言通信調査の中で、「今川焼き」の名称に関するデータを収集した。調査対象地域は近畿地方（2010-2012年）・中部地方および関東地方の一部地域（2012）・中国地方（2015年）・四国地方（2016年）であり、各地教育委員会を通じて55歳以上の地元で生まれ育った方（男女不問）にアンケートに回答をしてもらう形をとった。調査地点数は3,491地点（うち、有効回答数は3,412地点）である。

回答された語形を県別に集計し、出現率を10階級で評価し、WordCloudを用いて、出現率を10%オーダーで文字の大きさに反映させて地図にした。



調査の結果から、全国に共通して用いられる名称はオーバンヤキ(大判焼き)であることが明らかとなった。コバンヤキ(小判焼き)という名称があることから窺えるように、江戸時代に用いられていた大判・小判の形状を模したことに由来するものである。オーバンヤキが東日本から西日本にかけて広く分布する中、東日本にはイマガワヤキ(今川焼き:店が東京都神田今川橋の近くであったため※諸説有り)、近畿地方にはカイトンヤキ(回転焼き:鉄板が回転する様子から※)、四国地方西部ではタイコマン(太鼓饅頭:太鼓を連想させる形状であるため※)、岡山県ではフーマン(夫婦饅頭の略称:鉄板を合わせて焼き上げることから※)、広島県ではニジューヤキ(二重焼き:同上※)が高い割合を示しており、各地で主要とされる語形は必ずしもオーバンヤキではないことが見て取れる。

下段一覧表に示したように、「今川焼き」の名称は<形状><商品名><焼き方><店名(社名)><地名><焼く人の服装>などに分類することができ、全国規模で共通するものからその店舗周辺でしか用いられないものまで多岐に渡る複雑分布型の様相を呈していることがひとつの特徴と言える。

北海道・東北・関東の一部、九州については、まだ未調査です。
是非、皆様の地元での、この“〇〇焼き”の名称を教えてください。

「今川焼き」名称分類一覧

形状	商品名	焼き方	店名
金鑊焼き キンツバ	どりの焼き ドリコノヤキ	どんどん焼き ドンドンヤキ	びっくり焼き ビックリヤキ
輪焼き ワヤキ	ヒット焼 ヒットヤキ	ばんじゅう バンジュー	ほっぺ焼き ホッペヤキ
円盤焼き エンパンヤキ	一番焼き イチパンヤキ	ビーパン焼き ビーパンヤキ	ポッポ焼き ポッポヤキ
黄金焼き オーゴンヤキ	横綱饅頭 ヨコヅナマンジュー	ぶっつけ焼き ブツツケヤキ	甘太郎 アマタロー
黄金饅頭 オーゴンマンジュー	暫 シバラク(マンジュー)	回転焼き カイテンヤキ	御座候 ゴザノロー
三笠焼き ミカサヤキ	自慢焼 ジマンヤキ	鉄板焼き テツパンヤキ	七越焼 ナナコシ
小判焼き コバンヤキ	舞妓饅 マイコマン	二重焼き ニジューヤキ	成金饅頭 ナリキンマンジュー
太鼓焼き/饅頭 タイコヤキ	平和焼き ヘーワヤキ	夫婦焼き フーフヤキ	大丸焼き ダイマルヤキ
タイコマンジュー タイコマンヤキ	道楽饅頭 ドーラクマンジュー	夫婦饅頭 フーフマン	天輪焼き テンリンヤキ
大判焼き オーバンヤキ	ホームラン焼き ホームランヤキ	フーマン フーマン	日切焼 ヒギリヤキ
銅鑊焼き ドラヤキ	ロケット焼き ロケットヤキ	フーマンジュー メオトマンジュー	文ちゃん焼き ブンちゃんヤキ
鍋焼き ナベヤキ	虎焼き トラヤキ	流し焼き ナガシヤキ	満月焼き マンゲツヤキ
満点焼き マンテンヤキ	義士焼き ギシヤキ		まんぐつヤキ ずぼら焼き ズボラヤキ
地名	無印	焼く人の服装	その他
今川焼き イマガワヤキ	お焼き オヤキ	どてら焼き ドテラヤキ	こっほ焼き コッホヤキ
東海道 トーカイドー	焼き饅頭 ヤキマンジュー	甚兵衛焼き シンペーヤキ	シャッポ焼き ふの焼き べた焼き ぺんぺん ほこ焼き 銀焼 軍艦焼 鯛焼 鉄砲焼 土手焼 鶏焼 巴焼
燧焼き ヒウチャヤキ	焼き餅 ヤキモチ		
あわ焼き アワヤキ	餡(子)焼き アンコヤキ		
こうち焼き コウチャヤキ	アンヤキ		
	饅頭 マンジュー		

