

関東・関西の食文化の違い

まだ残暑で暑いですが、もう少しすると秋ですね！今回は『食欲の秋』についてご紹介します。東西の食文化の違いについてご紹介します。近頃、テレビでも取り上げられることが多い内容ですが、知らなかったこと、驚くことも多々あり興味深いですよ！

たぬき

関西 甘い油揚げがのったそば

関東 天かすがのったうどん・そば

関西では「ハイカラうどん」「ハイカラそば」と呼びます！

肉

関西 牛を指す。牛肉の肉じゃが

関東 豚を指す。豚肉の肉じゃが

焼肉やしゃぶしゃぶは大阪発祥であり、肉牛の産地（神戸、松坂、近江）に恵まれたことも関係しているのかもしれませんが。

きつね

関西 甘い油揚げがのったうどん

関東 油揚げがのったうどん・そば

もち

関西 丸餅

関東 角餅

江戸の人口が急激に増加した際に大量生産できる角餅が開発されたそうです。

江戸時代以前は全国的に丸餅だったそうです。

ねぎ

関西 葉の先端まで食べられる葉ねぎ

関東 白い部分を食べる根深ねぎ

主に薬味として使われ、家庭で栽培されることも！

関西では「長ねぎ」「白ねぎ」と呼ばれています。

ひなあられ

関西 しょうゆや塩味の直径1cmほどのあられ

関東 ポン菓子や砂糖などで味付けしたもの

おにぎり おむすび

関西 おむすび (俵型)

関東 おにぎり (三角形)

商人の町大阪では観劇も盛んで、「幕の内弁当」に入れるふっくらした俵型のおむすびが主流となりました。

武士が持ち歩くため強くにぎれる三角形のおにぎりが浸透したそうです。

豆知識

東西の出汁の境界線と違いについて

東西の食文化の違いといえはうどん出汁の違いですが味の境目はどこにあるかご存知ですか？一説には、かの有名な天下分け目の戦いのあった岐阜県「関ヶ原」にあると言われています。この境目は出汁に限らず、その他の食文化の違いの境目ともほぼ一致しているようです。天下の分け目は食文化の分け目でもあったのです！



都道府県で分けるなら、新潟県、岐阜県、三重県までが関東味で、これより西は関西味だそうです。ではなぜ、関東と関西で出汁の味に違いができたのでしょうか？

「獲れる魚」

関東で獲れる魚は、カツオなどの赤身の魚が主流です。赤身はこってりとした味なので、出汁は濃い味(カツオだし+濃い口しょうゆ)が好まれるようになりました。

関西では、タイなどの白身の魚が主流です。白身は淡泊なので、薄味(昆布だし+薄口しょうゆ)が好まれるようになったのです。カップ麺も西と東で出汁の味が違います。

【出汁の種類】

江戸時代後期まで昆布は関東にあまり流通しなかったということもあり、関東では昔から使われていたカツオだし、関西では昆布出汁が主流となったそうです。

つゆの認識も東西で違い、関東ではつゆは麺に絡めるもので、飲むことは少ないようですが、関西では麺と一緒にすすり飲むことが多いです。