

東と西でこんなに違う食文化

まごひち瓦版

ライフスタイルに関する情報をもっと知りたい
貴方にお届けする地元企業発行のかわら版です

テレビや情報誌の普及につれ国内各地の文化や違いが取り上げられることが増え、今では当たり前前の事として知っておられる方が多い東西の食文化や生活常識の違いを今回はご紹介します。

東西だけでは収まらない地域である中部地方や、さらには北方や南方出身の方には、当てはまらない項目も多いかと思えますが、雑学程度に考えて気軽に読み頂いたり、「そうそう、私のふる里ではこんなのだった」と懐かしく話題にして頂ければ幸いです。

西と東で大きく違うと言われる麺汁や出汁だけではなく、桜の葉の香りと色が春らしくて人気の「桜餅」、近頃は異なる見た目の2種類がパックに詰められた商品も目にするようになりまし。自分が生まれ育った地域と異なる食文化が身近に感じられ、こういうのもアリかなって思います。



	関西	関東
出し汁	昆布だし:軟水でも短時間で良質の出汁が出やすい(昆布は硬水では柔らかくなるのに時間がかかる)	鰹だし:硬水でも出汁が出やすく濃い口醤油と相性が良い
麺のつゆ	薄口醤油+昆布だし	濃口醤油+鰹だし
水質と土壌 (日本の水質は軟水)	軟水:柔らかい粘土質の土壌	硬水:関西よりも少し硬水寄り (関東ローム層の火山灰でミネラル分が多い)
よく食べる麺はどちら	うどん派多い:比較的豊かだったので蕎麦が広まらなかった	蕎麦派多い:米が良く取れなかったときに食べられた
肉といえば	牛肉	豚肉
カレー・肉じゃがには	牛肉	豚肉
中華まんといえば	豚まん(関西では肉=牛肉の為、あえて肉の種類を名前に付けた)からし、酢醤油を付ける	肉まん=豚肉 何もつけない
おでんの具で 「すじ」といえば	牛すじ肉	練り物 (はんぺん、ちくわぶ他)
おつまみ	つきだし	お通し
お好み焼き	=おかず+御飯もOK	主食あるいはオヤツ
ソースといえば	種類豊富、料理に応じて使い分け	ブルドッグソースの中濃ソース
ウナギの開き方	腹開き(関西人は腹を割って話すから)	背開き(切腹に通じるため嫌われた)
こどもの日に 食べるのは	甘くて白い餅を笹の葉で巻いたちまき	柏餅
いなりずし	三角 ゴマや山菜入りのずし飯	俵型 白いずし飯
寿司	発酵食の箱寿司	握り寿司
ところてん	黒蜜をかけ甘くして食べる	三杯酢で食べる
桜餅	道明寺粉を蒸してあんを包む	小麦粉を焼いた生地であんを包む
ぜんざい	粒あんで汁気あり	粒あんで汁気なし
おしろこ	こしあんで汁気あり	粒あん、こしあんで汁気あり

