















ところ変われば品変わる

土地ごとに風俗、習慣、文化、言葉が変わる。同じものでも土地が変わると名称や用途も変わる。そこで、関東（江戸）と関西（上方）の違いを対比してみた。

	関 東	関 西
落語の高座 落語の演目	 <p>高座は座布団のみ 小道具は センスと手ぬぐいのみ</p>	 <p>高座に見台、膝隠し 小拍子（こびょうし）を使う 鳴り物が入る ハメモノ入りが多い 真打制度がない</p>
あたま山 王子の狐 大どこの犬 お血脈 蜘蛛駕籠 真田小僧 そば清 酢豆腐 たらちね 時そば 野ざらし 宿屋の富	<p>桜ん坊 高倉狐 鴻池の犬 骨寄せ 住吉駕籠 六文銭 蛇含草 ちりとてちん 延陽伯 時うどん 骨釣り 高津の富</p>	
いろは カルタ	<p>「㊶犬も歩けば棒に当たる」 「㊸論より証拠」 「㊹花より団子」</p>	<p>「㊶一寸先は闇」 「㊸論語読みの論語知らず」 「㊹針の穴から天覗く」</p>
豆腐の絞り粕	<p>おから・卵の花 お「から」は空（から）に通じるとして、 縁起を担いで、白いことから卵の花</p>	<p>雪花菜（きらず） 豆腐は切って食べるが、包丁で切らずに食べ られるところから、切らず＝雪花菜</p>
雑煮	<p>四角い餅を焼いてから雑煮に入れる。 醤油ベースのさっぱり味の汁 具材は鶏肉や小松菜</p>	<p>丸い餅をそのまま雑煮へと入れる。白 味噌仕立ての汁 具材は里芋や大根など入れる。</p>
お餅の食べ方	<p>全国的に醤油をつけて食べる人が多いが、磯辺焼きとして海苔を巻いてお 餅を食べる人が比較的多い。</p>	<p>醤油に砂糖を溶かしてつけて食べる方 が多い。</p>
麺類	<p>蕎麦。スープもかつお節のだし汁に濃 口醤油で味付け。もりそばが主流であ ったため濃い口の汁。日清食品どん 兵衛も関西と関東では汁の濃さに違 いがある。焼きそばはペヤング</p>	<p>うどん。昆布のだし汁に薄口醤油で味 付け。かけそば（かけうどん）が主流 であったため薄口の汁。 焼きそばは UFO</p>
きつねとたぬ きの違い	<p>油揚げが入ったうどんは「きつねうどん」蕎麦は「きつねそば」と呼び、天 かすが入ったうどんは「たぬきうどん」蕎麦は「たぬきそば」と呼ばれる。</p>  	<p>関西ではきつねといったら「きつねう どん」だけ、「きつねそば」はない。 たぬきといったら「油揚げが乗ったそ ば」。天かすが乗ったメニューは「はい から（そば／うどん）」と呼ぶ。</p>

桜餅	小麦粉で生地にあんこをクレープのように包む。 長命寺で作られていたものが普及した。 	米の生地のもちにあんこを包む。武士の携帯食として道明寺で作られた物が普及した。 
いなり寿司	俵型で、「稲荷」の名前から米俵をイメージしている。醤油と砂糖で甘辛くした油揚げに酢飯を詰める。	三角形の形。「お稲荷さん」から狐の耳や稲荷山の形をイメージしている。酢飯も甘辛くしタケノコや人参など入れ、五目いなりとも呼ぶ。
肉まん	肉まん 何もつけない方が多い	豚まん カラシや酢醤油をつけて食べる。
刺身	刺身 お造りというと「刺身の盛り合わせ」	お造り
揚げせん 	歌舞伎揚げ 醤油味がしっかりとついている。 パッケージに歌舞伎膜の模様と歌舞伎の家紋を刻んだことに由来	ぼんち揚げ 薄味で食感も少し柔らかい。 ぼんち株式会社の社名に由来 
コーヒーに入れる生クリーム	ミルク 	コーヒーフレッシュ、フレッシュ 
居酒屋で最初に出てくる料理	「お通し」	「つきだし」料理の前にだす「先付（さきづけ）」が由来
たまごサンドの玉子	ゆで卵をほぐしマヨネーズなどを和えたものを挟む。	厚焼き玉子を挟むのが一般的。
卵焼き	甘い卵焼き	塩で味付けをするしょっぱい卵焼き
食パンの枚数と厚さ	6枚切りと薄切りの食パンが主流。また、関東では8枚切りのさらに薄いものも多い（わが家は8枚切りだ） 関東では薄く「パリパリ」や「カリッ」とした食感が好まれる。	5枚切りの厚切りが主流。関西では8枚切りは極端に少ない。 関西では「ふわふわ」「もちっ」とした食感の食パンが好まれる。
おにぎりの形	三角形 海苔は焼きのり 東北では太鼓型が多い 	俵型 味付け海苔 中部エリアでは丸型 
すき焼き	肉を煮ることから割り下が命である	煮る前に肉をいったん焼く
ネギ	根深ネギ 白いネギ	青ネギ
おしるこ ぜんざい	汁気のあるものが「おしるこ」 汁気のないものを「ぜんざい」 ぜんざいには白玉を使うが、おしるこには焼いた餅	こしあんを使ったものが「おしるこ」 つぶあんを使ったものを「ぜんざい」 どちらも白玉を使う
ウナギの捌き方	関東は武士の町であったことから腹からウナギを開くと切腹になると言った理由で背開きにする。 関東はうなぎの頭やヒシをつけず焼いた後に蒸すことが多い。	関西は商人の町であったことから腹開きにされることが多いと言った違いがある。関西は頭やヒシを残したまま焼き、蒸すことはしない。
どっちがバカ？アホ？	「こんなこと考えたり、こんな駄文を書く平井は、馬鹿じゃないか」	「こないなこと考えたり、こんな駄文を書く平井は、アホちゃうか」