

まえがき

この本は、東日本と西日本の文化のちがいを紹介したものです。

1巻では「年中行事と食文化」を中心に、2巻では「生活全般」について、3巻では「ことばと遊び」について紹介しています。

「肉」と言ったとき、東日本では「ブタ肉」を指すけれど、西日本では「牛肉」を指す。「ネギ」と言えば、東日本では「白いもの」をイメージするけれど、西日本では「青い（緑）もの」をイメージする。

「ところてん」と言えば、東日本では「しょっぱいもの」だけど、西日本では「甘いもの」。

こういった文化のちがいを紹介しているわけですが、「わたしは東日本に住んでいますが、肉と言えば牛肉だし、ネギと言えば青いし、ところてんは甘いですよ」という人も、きっといると思います。

それは、引っ越しってきて間もない家庭もあれば、当てはまらない地域もあるからです。この本では、さまざまな文化のちがいを紹介していますが、

それには、いろいろな例外があることも知っておいてください。

なお、こういった文化のちがいは、年々、少なくなる傾向にあります。どうしても、より便利なもの、より人気があるものに統一されていくのも文化的一面です。それでも、今なお残っている「ちがい」というものは、「これを残したい」という気持ちをもった人が「残している」ということにも思いをはせてもらえたたらと思います。

この本を読むみなさんは、ぜひこういったちがいを楽しんでもらいたいと思います。そしてこういったちがいが残っていることが「豊かさ」であると感じてもらえたなら嬉しいです。

この日本のなかに、いろいろな文化のちがいがある。それは旅をするときや、人と出会うときの、とても楽しい要素になってくれると思うのです。

岡部 敬史

もくじ

正月に食べる雑煮の種類とお餅の形 丸いお餅と四角いお餅 ④

節分のとき「なにをまく？」 大豆と落花生 ⑥

雛祭りの飾り方 男雛が左側と女雛が左側 ⑧

お盆の時期と盆踊りの様式のちがい 輪になって踊ると行列で踊る ⑩

「おでん」の具のちがい 牛すじとちくわふ ⑫

みたらし団子の数と味 1串に5つと1串に4つ ⑭

西日本と東日本では好まれる麺がちがう！ うどんとそば ⑯

おにぎりといなり寿司、それぞれ形にちがいがある 三角形と俵型 ⑯

味噌と醤油など調味料の地域性 薄口醤油と濃口醤油 ⑯

肉料理の文化圏 牛肉とブタ肉 ⑯

地域によって色がちがう食べ物 青ネギと白ネギ ⑯

おどろくほどに味がちがう食べ物 ところてん！ 甘いとしょっぱい ⑯

パンにもある東西のちがい タマゴサンド！ 玉子焼きとゆで卵 ⑯

食べ方の地域性 お好み焼きとご飯をいっしょに食べる？ ⑯

もち 丸いお餅と四角いお餅

テレビやインターネットが発達し、全世界の情報がどこでも手に入るようになった今の社会では、地域の「小さなちがい」というのは、そこに住む誰かが「残そう」「受け継ごう」と思わないと、なくなっていくものです。



実際、地域の特色というものは年々減っているのですが、今でも「地元のものを受け継ごう」と思う人が多いのが、正月に食べる「お雑煮」です。

おもに正月三が日に食べられる肉や魚、野菜などをお餅といっしょに煮込んだ料理ですが、年に一度のことだし、大切な正月だからと、地元の味を大切にする人が多いんですね。

大きなちがいをいえば、関西は味噌仕立てで、丸いお餅を使う。関東では醤油ベースのすまし汁で、四角いお餅を使うと言えますが、地域ごとに実際にたく



さんの個性豊かな雑煮があります。

宮城県の一部の地域では「はぜ」という焼いた魚を出汁と具材に使っています。千葉県の一部の地域では「はばのり」という海苔を手でちぎってたくさん入れた雑煮が食べられています。海のない長野県では魚がご馳走なので、雑煮に塩漬けされた「ぶり」が入っています。京都府と奈良県などでは白味噌を使った雑煮が一般的ですが、奈良県では甘い「きなこ」を添えて、お餅をこれ



につけて食べます。甘い雑煮も各地にあって鳥取県の一部の地域などでは小豆を使った、いわゆる「ぜんざい」のような雑煮。香川県の一部の地域では、白味噌にあんこの入ったお餅を入れた「あん餅雑煮」が食べられています。

使われるお餅にもちがいがあり、関西では丸いお餅、関東では四角いお餅が使われるのが一般的です。またこのお餅を「煮て」食べるのか「焼いて」食べるのかにもちがいがあり、細かく見ていくと本当にたくさんの種類の雑煮があります。



大豆と落花生

「節分」とは、「季節」を「分ける」と書くことからもわかるように、本来は、四季の変わり目にあたる「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日を指すことばでした。それが次第に、2月の上旬の「立春」の前日だけを指すことば



6

として定着していったのです。

この「節分」におこなわれているのが「豆まき」です。これは季節の変わり目に現れるとされる邪氣（鬼）を打ち祓うためのものですが、各地域によっていろいろな特色があります。

多くの地域で使われているのは、炒った大豆です。しかし、北海道や東北、また新潟県や長野県、千葉県、宮崎県、鹿児島県などの一部では、殻付きの落花生がまかれています。なぜ、殻つきの落花生がまかれるようになったのかには、「掃除をするのが楽だから」という理由で、北海道からはじまったという説があります。

豆をまくときの掛け声にも、地域性があります。

ほとんどの地域では「鬼は～外！ 福は～内！」ですが、群馬県の鬼石地方や栃木県の鬼怒川温泉など、鬼と縁の深いところでは「鬼は～内！ 福は～内！」と鬼も招き入れる掛け声が使われています。

節分に食べるものにも地域性があります。

今では全国的に食べられるようになった「恵方巻」。その年ごとに変わる「神様がいる方角」に向いて丸かぶりする巻き寿司ですが、これはもともと関



7

西の一部の地域で食されていたものをコンビニエンスストアが全国展開したものです。鬼がその匂いを嫌がるからとイワシを食べる風習も、主に西日本のものです。あなたの地域では節分になにを食べますか？



恵方とは

その年の福德をつかさどる歳徳神がいる方角のこと。節分ではこの恵方の方角に向かって恵方巻きを食べます。
(実用日本語表現辞典より)