

おでん事情

朴 仁

皆様は漫画「おそ松くん」に登場していた「チビ太のおでん」を覚えているだろうか？

その串に刺さっている具を私は今の今まで「はんぺん」「ボール状のさつま揚げ」「ちくわぶ」と確信していたのだが、作者の赤塚不二夫先生によれば「コンニャク」「がんも」「ナルト」だそう。

「ナルト」なんておでんに入れたかなあと思っていたら、関西の友人に「ちくわぶ」って何？と尋ねられました。私の大好物の「ちくわぶ」は関西では存在しないそう。そもそも「ちくわぶ」は東京人だけの食べ物らしい。

そこで東西のおでんを比べてみると、
関西ではおでんのことを関東煮（かんとうだき）と称し、東京でも見たことが無いぐらい黒いつゆで煮たもので、透明なおすましのおでんは京都風らしい。

関東にあって関西に無いもの

ちくわぶ
はんぺん
つみれ

関西にあって関東に無いもの

牛筋
コロ（クジラの部位）
たこ

同じ名称なのに中身が違う

関東 スジ（サメの軟骨の練りもの）
関西 スジ（牛筋の串刺し）

同じものなのに名称が違う

関東 ごぼう巻き
関西 ごぼ天（さつま揚げを天ぷらという）
関東 結びしらたき
関西 糸こんにゃく

おでんはご飯のおかずなのか、酒のおつまみなのか、軽食なのか、どの分類に属するか不思議な存在である。そして、料亭料理なのか、居酒屋料理なのか、家庭料理なのか？ 玉子130円から、かに面1,200円まで価格もさまざま。

関東・関西という大きなくくりではなく、静岡・小田原・金沢・富山・姫路・青森・博多・室蘭・沖縄と各地域で具材、つゆの色も、出汁もさまざま。からしをつけて食べる、生姜醤油、生姜味噌で食べる、青のりをふる、だし粉(鰹節)や朧昆布(とろろ昆布)がのっかっているなど食べ方もさまざま。

おでんの日というものも存在するそうだ。

10月10日と2月22日の2日もある。

10の「0」を「オー」10を「テン」と読み、「オテン」で「おでん」「いーおでん」の日、おでんは熱いので「ふーふー」して食べるから2月22日にしたとの事

おでんが恋しくなる季節となりました。

皆様はおでんの具で 何がお好きですか？

追伸 全国木材産業振興大会が広島で行われました。広島のおでん、大根は真っ黒でした。

大阪 たこ梅

静岡 青葉横丁

金沢 赤玉本店 をお勧め致します

写真は、金沢・兼六園前の茶屋、見城亭の看板です。

ここは、金粉ソフトならず金箔ソフト 1,000円で話題になりました。

