

こどもしょくいく しんぶん



新・第31号

令和5年12月 食と花の推進課 発行

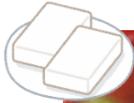
1月になるとお正月が来るね。お正月はおもちやお雑煮を食べる人も多いよね。でも、日本全国どこでも同じものを食べているのかな？今回のテーマは、「東と西の食べ物比べ」だよ。地域による食べ物の違いを調べてみよう！

お雑煮のモチは、まる？しかく？



みんなは「お雑煮」と聞いて、AとBどちらを思い浮かべるかな？

A 四角いもちの
はい 入った雑煮



B 丸いもちの
はい 入った雑煮



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

新潟で生まれ育った人はAのような四角いもちの入ったお雑煮を想像する人が多いはず。

でも、大阪や京都で生まれ育った人は、丸いもちの入ったお雑煮を思い浮かべるんだって！

東と西でこんなにちがう！

日本は「東日本」と「西日本」に大きく分けることができるよ。新潟県や東京都は「東日本」、大阪府や京都府は「西日本」に含まれるよ。

東日本（東）と西日本（西）では、姿かたちが全然違うものがあるんだ。紹介するね。

おにぎり

ひがし 東



さんかく 三角に
にぎることが多い

にし 西



がた たわら型に
にぎることが多い

いなりずし

ひがし 東



ちょうほうけい つく 長方形に作る

にし 西



さんかくけい つく 三角形に作る

まだまだあるぞ！

ひがし にし 東と西でちがうもの！

しよく あつ 食パンの厚さ

ひがし 東



まいぎ 6枚切りや 8枚切りが よく売れる

にし 西



まいぎ 4枚切りや 5枚切りが よく売れる

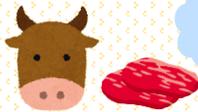
にく カレーの肉

ひがし 東



ぶたにく つか 豚肉を使う ことが多い

にし 西



ぎゅうにく つか 牛肉を使う ことが多い

うどんやそばのつゆ

ひがし 東



あじ こ 味が濃く、色が濃いつゆ

にし 西



うすあじ 薄味で、色が薄いつゆ

ひがし にし ちが どうして 東と西で違うの？



おな にほん ひがし にし 同じ日本なのに、東と西でこんなに

ちが 違いがあるのはどうしてだろう？

にほん なんぼく ほそなが かたち 日本は、南北に細長い形をしていて、

きた みなみ 北のはじから、南のはじまで、

だいたい 3,000 キロメートルあるよ。すごい距離だ！

ほそなが くに ちいき す ひと せいかく せいかつ この こんなに細長い国だから、地域によって、住む人の性格や生活のしかた、好まれるもの

ちが ちから たと むかし のうさぎょう ひがし うま ちから か にし うし の力を借りていた。これがきっかけで、西では牛肉をよく食べるようになったんだって。

ぎゅうにく おな た もの ちいき かたち すこ だからカレーも牛肉なんだね。同じ食べ物でも、その地域にぴったりくる形に少しずつ

へんか つた ちが 変化しながら伝わるから、違いがうまれるんだ。

※これまでのこども食育新聞は、新潟市のホームページから見ることができるよ！

よ 読んでみたい人は、インターネットから「新潟市食育新聞」で調べてみてね！

