

①空欄を埋めましょう

<味付け>

関東では()が入って甘く、関西では()や()を利かせてしょっぱく作るのが主流だ。

甘いのも幕の内弁当の()=ちょっとしたおかずの意味=や、酒の()=「あて」の同義語=になり、たまに食べるとなかなかおいしく感じる。

関西の定食屋やうどん屋でおなじみの「()定食」の存在が、関東人にとって不思議だと話題になることがある。

<玉子焼き器>

()とも呼ばれる関東式はたっぷり卵を流し込み、一発で返すため、正方形が向いているようだ。

花見や行楽の季節。今年は春の訪れが例年より早かったが、ぽかぽか陽気に誘われ、外で食べる弁当はおいしいものだ。

弁当の定番おかずといえはやはり玉子焼きだろうか。関東では()が入って甘く、関西では()や()を利かせてしょっぱく作るのが主流だ。小学生の頃、「うちのは甘い玉子焼き」と言う友人がいたが、ルーツが関東にあったのだろうか。「甘い玉子焼きなんかおらずにならへん!」と否定的な関西人は多く、私もしょっぱい派だが、甘いのも幕の内弁当の()や、()になり、たまに食べるとなかなかおいしく感じる。

関西の定食屋やうどん屋でおなじみの()「定食」の存在が、関東人にとって不思議だと話題になることがある。いくら舌になじんでいるとはいっても、甘い玉子焼きでは白いご飯が進むおかずにはならなさそうだ。そう思えば無理もない話かと思う。

味付けだけでなく巻き方にも地



白川 恵理子

あれこれ玉子焼き

随想

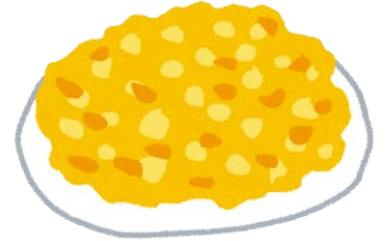
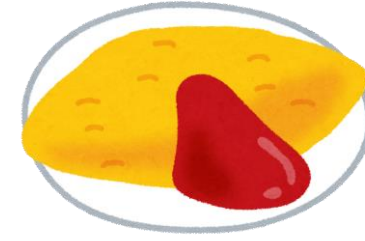
域差があるのが玉子焼き。京都では手前から奥へ向かって巻いていく。これを京巻きと呼ぶそうだが、自重で巻きがしっかりして形よく仕上がるという。逆に奥から手前に巻いていくのは大阪巻き。関東でも奥からが一般的だ。また、玉子焼き器も関西では縦長の長方形だが、関東では東型と呼ばれる正方形のものが主流。とも呼ばれる関東式はたっぷり卵を流し込み、一発で返すため、正方形が向いているようだ。

さらに、玉子サンドにも関東関西で特色あり。関東では茹で玉子を刻んでマヨネーズで和えた()や()を挟むが、関西では()や()など焼いたものを挟むことが多い。

卵が高騰しているが、それでも1個数十円。栄養価も高く、地域やメニューによって様々に姿を変え、私たちが楽しませてくれるのには、価格についてだけでなく、やはり()と呼びたくなる。

(あまから手帖副編集長)

②玉子サンドの関東と関西の違いについて「関東では〇〇を挟むが、関西では〇〇や〇〇など焼いたものを挟むことが多い」という書き方で表しましょう



③文末の "、" (ひげカッコ) に言葉を入れましょう

ヒント＝卵は「物価の〇〇〇」といわれる

④あなたの好きな卵料理は何ですか



卵料理あれこれ

