

NIEワークシートのこたえ（2023年3月30日公開）

◆ワークシート「随想『あれこれ玉子焼き』」

2023.3.30付夕刊1面 解答例

①<味付け>関東では砂糖が入って甘く、関西ではだしや醤油(しょうゆ)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箸休め=ちょっとしたおかずの意味=や、酒の肴(さかな)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「だし巻き定食」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>厚焼き玉子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。

②関東では茹(ゆ)で玉子を刻んでマヨネーズで和(あ)えた玉子サラダをは済むが、関西ではオムレツやスクランブルなど焼いたものを挟むことが多い。

③優等生

④自由記述