

일본어 토픽 회화

-검수-

히라이 유키에, 엔도 아유미, 안연정



1. 日本のラーメン



牛丼、寿司、てんぷらのように海外へ進出した日本食は少なくありません。中でもラーメンは国際食と呼ばれる程に、世界的に受け入れられています。

ラーメンが日本中に広まったのは戦後のことです。安くて高カロリーのラーメンは、敗戦後の日本にとって手軽な栄養食となり、経済状況がよくなってからも愛され続けました。

日本には、各地域にオリジナルのラーメン（ご当地ラーメン）があり、麺やスープに違いがあります。行列が絶えない有名なお当地ラーメン店を集めた施設として、新横浜（しんよこはま）ラーメン博物館、京都（きょうと）のラーメン小路（こうじ）、大阪（おおさか）の浪花麺（なにわめん）だらけなどがあります。



話してみよう

- Q1 あなたは日本のラーメンを食べたことがありますか。
- Q2 あなたはどんなラーメンが好きですか。
- Q3 韓国でも日本のラーメンは人気がありますか。
- Q4 韓国のラーメンと日本のラーメンの違いは何だと思いますか。



単語

- 程(ほど) 정도, 만큼
- 受(う)け入(い)れられる 받아들이다
- 戦後(せんご) 전쟁 후
- 行列(ぎょうれつ) 행렬, 줄
- 絶(た)えない 끊이지 않다

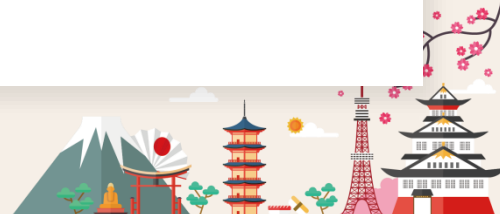


2. 「関東vs関西」食文化の違い



南北に細長い日本列島は古くから「東」と「西」に区別されることが多く、しばしば関東と関西では文化の違いが話題になります。今回はその中で、「食」についての東西の違いを紹介したいと思います。

歴史をたどれば徳川家康（とくがわいえやす）が江戸（えど）を開拓したことで、東西に食文化の違いが生まれました。江戸は箱根（はこね）よりも北の地域が食料や物資の流通経路。必然的に寒い地域の食べ物は味つけが濃くなります。反対に北日本に比べて気候が温暖な関西では、京都の優雅な文化や思考から、健康に気づかう薄い味つけが定着していきました。



料理の出汁

関東ではかつお出汁、関西では昆布出汁を使うことが多いです。カップラーメンの中には同じ商品でも販売地域によって味付けを変えているものもあります。

もちの形

関東では切りもち（四角い形）、関西では丸もち（丸い形）です。

いなりずしの形と味つけ

関東では濃口醤油と砂糖で味つけされ、米俵の形をしています。関西では薄口醤油と出汁で味つけされ、キツネの耳をかたどった三角形が定番です。

たまごサンド

関東ではゆで卵をつぶして、塩、コショウ、マヨネーズで和えた「たまごサラダ」をパンにはさみますが、関西では分厚く焼いた「玉子焼き」をはさみます。

他にも同じ名前でも東西で味つけや形が異なる食べ物がたくさんあります。日本に行く機会があったら、ぜひそれぞれの歴史や風土、気候で変わる食文化の違いを楽しんでみてください。



話してみましょう

- Q1 関東と関西の食文化の違いは、どんなことが影響していますか。
- Q2 他にも東西で味つけや形が異なる食べ物を知っていますか。
- Q3 韓国にも地域によって味付けや形が異なる食べ物がありますか。

単語

- 細長(ほそなが)이 길쭉하다
- 列島(れいとう) 열도
- 開拓(かいたく)する 개척하다
- 流通経路(りゅうつうけいろ) 유통경로
- 必然的(ひつぜんてき) 필연적
- 濃(こ)い 진하다 【例】ちょっと味が濃いので、薄くしてもらえませんか。
- 優雅(ゆうが)다 우아하다
- もち 떡
- いなりずし 유부초밥
- 米俵(こめだわら) 쌀 가마니
- キツネ 여우
- はさむ 끼(우)다 【例】パンにハムとチーズをはさんで食べるのが好きです。

