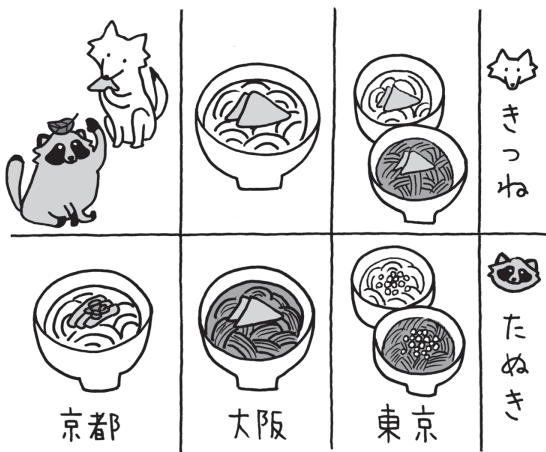


# たぬき



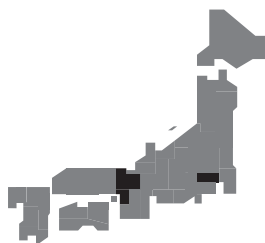
られたわけだ。  
つまり、「きつね」と「たぬき」は、東京では具の違いであるが、大阪では蕎麦かうどんかの違いであって、具は油揚げと決まっているのである。

さらに、おとなり京都の「たぬき」は、さざんだ油揚げの上から葛餡くずあんをかけたうどんをさすから、ややこしくなってくる。

ちなみに、揚げ玉と油揚げをのせたものは「むじなそば(うどん)」などと呼ばれているようだ。また、大阪では、揚げ玉がのったものを蕎麦でもうどんでも「はいから」と呼ぶことがある。

東京では、うどんであれ蕎麦そばであれ、「揚げ玉(天かす)」がのつていれば「たぬき」と呼ぶ。ところが、大阪で「たぬき」を注文すると、甘辛く煮た油揚げをのせた蕎麦が運ばれてくる。東京の「きつね蕎麦」が「たぬき」に化けてしまったのである。

もともとうどんが標準的な大阪の食文化のなかでは、甘辛く煮た油揚げをのせた「うどん」が「きつね」として食されてきたのである。そこに標準から外れた蕎麦を使ったことで「たぬきに化けた」ととらえ



## column

### 食の東西差 ②

同じ食べ物なのに関東と関西で呼びかたが異なりとまどうことがある。

よく知られているのが東の「肉まん」に対する西の「ぶたまん」だ。関西では「肉」と言っただけで牛肉をさすことが多く、「肉じゃが」や「肉うどん」は牛肉を使用している。そのため豚肉入りということをあえて強調しているのである。

その他、「かけうどん/素うどん」「チャーハン/焼きめし」「鶏肉/かしわ」「メンチカツ/ミンチカツ」「串揚げ/串カツ」「炊き込みごはん/かやくご飯」「綿あめ/綿菓子」「歌舞伎揚げ/ぼんち揚げ」など、その違いは挙げはじめたらきりが無い。