

天下分け目の関が原

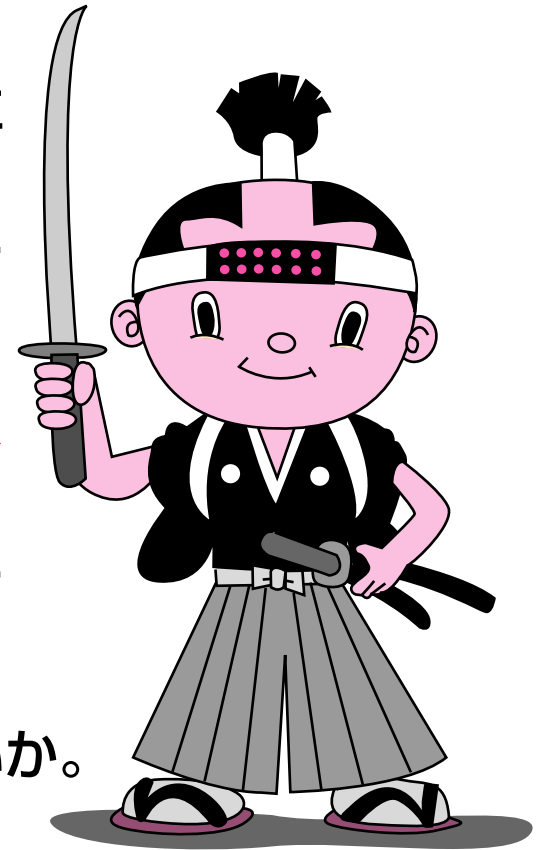
1600年9月15日、日本の国を二つに分けて戦われた戦国時代最大の関ヶ原の合戦。

天下分け目の戦いとも言われますが、味つけの天下分け目も関が原だそうです。

例えば、たまご焼。甘口の関東に対し、近畿圏はだしが多めで薄い塩味。お雑煮のもちも関東の角もちに対して近畿圏は丸もち。雑煮の汁も関東はすまし仕立て、近畿圏はみそ仕立て、うどんのスープも東はカツオ主体の濃いしょうゆ味、西は昆布だしが多く薄口醤油が主流。

この東西差に影響を与えたものは何なのかははっきりと分かっていませんが、状況証拠から次のようなことが考えられています。

- ①気候風土 寒いほど塩分がほしくなることから、東日本では濃い味が好まれるのではないかと。
- ②食材 地域で手に入りやすい食材が味の決め手になっているのではないかと。
- ③文化 江戸の武家文化と京都の公家文化の影響ではないかと。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。