

2月10日は初午いなりの日として、全国の稲荷神社で五穀豊穡を願う祭事が行われ、稲荷神社の使者である狐の好物の油揚げを使った「いなり寿司」を食べると福を招くと言われていています。実は「いなり寿司」は、関東と関西で「油揚げと酢飯を使う」こと以外に「形」「味付け」「中身の具材」が全く異なっています。

## ●形の違い

関東では「稲荷」は稲が生える「稻生り神」で五穀豊穡を祈るため俵型になり、関西では神の使者である狐の耳の形に似せて三角になったと言われています。

## ●味付けの違い

関西は一般的に薄味で、関東はしっかり甘辛く煮付けると言われます。これは気候が影響していると考えられ、暖かい西は薄味で、北に行くほど味付けや塩分が濃くなる傾向があります。また、出しの文化が影響しているとも言われ、他にも関西は具だくさんの酢飯を使うため油揚げは薄味と言われています。

## ●酢飯の違い

関東は五穀豊穡を願い、白米のみの酢飯が基本となり、関西は神の使者である狐へのお供えとして油揚げに具だくさんの酢飯を詰めると言われています。

