

# 日本 東西 食文化 違い

## 日本のことについてもっと知ろう

熊本県立大津高等学校 1年 文化系ゼミ

### 要約

なぜ日本は島国なのに各地方によって食べ物が異なるのか考えたことがなかった為調べようと思いました。

### 1 研究の概要

・明らかにしたいことは場所によって味が違うのは、気候、高さの違いで決まるということ。

### 2 方法

東西の食文化で形や地域、歴史などを調べた。

- ・ **もち**は東西で【形】の違い、その形の【意味】などを調べた
- ・ **醤油**は東西で【味】の違い、そしてその【過程】を調べた。
- ・ **いなり寿司**は【形】の違い、その形の【意味】を調べた。

### 3 結果

#### ①もち

東・角餅・人数が多いので量産できるよう簡単な形になった。  
西・丸餅・円満を意味する神聖なものとして扱われた。

#### ②醤油

東・濃厚醤油・脂肪分が多い魚が多く使われたため。  
西・薄口醤油・食べ物の素材の良さを活かすため薄口になった。

#### ③いなり寿司

東・俵型・豊饒に感謝するよう。  
西・三角形・狐の耳を真似して作られた。

- ・東の味が濃い食べ物が多く、塩辛の思考が高くなってきた。
- ・西が味が薄いのは素材の良さを活かすのが多く存在しているから。

### 4 考察

・外国人観光客が多く存在する中で、日本の食事はとても重宝されているのでなくなることはまずないと考える。  
そして東西で味が違うため多く楽しめるから。

### 5 今後の展望

・日本の食事をもっと多くの人に知ってもらい未来の人たちへ残せるようにホームページ作成したい

### 6 参考文献

<https://jpncculture.net/kanto-kansai-chigai/>  
日本文化研究ブログ 2021 琴葉【kotoha】  
関東と関西の違い！食べ物や言葉、文化の違いを調べてみました！