

東京

「其の日」暮らし



東京の食材

東京で暮らし始めてもうすぐ1年になります。生粋の「大阪っ子」が体験した東京と大阪との違いを、感じたままに綴ってゆこうと思います。

東京と大阪。言葉も通じるし、同じ日本人。どんなところが違うのか？ 食材が違います。大阪ではどこにでも売っているけれど、東京ではなかなか見つからないものもあるし、その逆も然り。薄口醤油が入手困難であろう事は予備知識としてあったのですが、探せば二軒目くらいで見つかります。「中濃ソース」と言う物は、東京に来て初めて見ました。味はウスターソースよりやや甘くトンカツソースよりやや辛く、とろみがある。私はコロッケに付けて食べています。とても美味しい。メーカーや調味料の違いは想定内の事でしたので、オモシロイナアと思う位の余裕はあるけれど、食材となると、そんな余裕・・・最初はないっ。

ネギがない！

東京でネギといえば「白ネギ・長ネギ」のこのようです。「青ネギ」が見えたらない・・・？ 住み始めたばかりの頃、青ネギをたっぷりと使った料理を教えてもらっていたので意気揚々とネギを買いに出かけました。「ネギがない！」その時は入荷がなかったのかも思っていたのですが、時間のある時に周囲の探検も兼ねて8〜9軒のスーパーや八百屋さんをのぞいたが青ネギのヨウナモノは「わけねぎ」と表示されている。わけねぎ？ぬたにするワケネギのことだろうか？青ネギっぽいけれど。裏の調理例を見てみると「炒め物、ぬた」と書いている。外見はそっくりだし、炒め物もできるって書いてるし、青ネギを関東ではわけねぎと呼ぶのかもと期待しながら購入。早速切ってみると・・・何となく青ネギのようだけど、ネギの香りがあまりしない。とろりとしたゼリー状のようなものも出てくる。私の記憶が曖昧なのかも・・・記憶の味と違うのは未熟な腕のせいやと思いつながら食べました。少し甘くておいしかった。けれども、後日、大阪に帰省して「青ネギ」は「わけねぎ」とは別のものだと確信しました。今では、ネギの香りがほしい時は、やっぱりこねぎ（小口ネギ）が活躍しています。おいしければ何の問題もありません。「今いる場所」が「自分の暮らす場所」という意識が少しずつ育ってきたようです。



掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株)ファッションビジネス・御堂筋新聞