

関東と関西の違いについて

57期生

I テーマ設定の理由

私は大阪生まれの大坂育ちです。私には数年前に東京へ引っ越したいとがいます。久しぶりに彼女と会った時、私と彼女の間には、言葉はもちろん、色々な事で違いが生じていました。どうしてこんなに違うのだろうと思い、調べてみることにしました。

II 研究方法

1. 図書館へ行き、出来るだけ多くの文献を検索して読んでみる。
2. 夏休みに東京へ行き、気付いた点を写真に撮ってくる。
3. 東西の差がはっきりわかる物があれば、買って比べる。

III 研究内容

1. 関東と関西の言葉の意味

広辞苑によると、関東と関西は対語でした。定義は色々あると思うけれど、西日本という広い捉え方をすれば、京阪神を関西と呼んだり、又、近畿と同じ意味あいで用いられたりと、使い方はあいまいです。

雑誌などで組む関西特集は、まず三都（京阪神）を指しており、時によっては、奈良や滋賀が入ることもあります。京阪神と呼ばばよさそうなものだが、なぜか“関西特集”となっている。また、“関西＝大阪”的扱いであったりもする。例えば、「関西はおもしろい」という時の関西は大阪単独とみた方がよいようだ。その他にも「関西商法」の用い方も、ほぼ大阪を視野に収めている。「関西弁はえげつない」と言われたりもするが、京言葉はえげつなくないわけだから、これも大阪のことを言っていると思われます。

2. 関東・関西、ここまで違う『食文化』

(1) 麺

東京と大阪の“食の違い”について考えるとき、「麺」をとりあげてみると、とても良く分かる。

うどんの漢字は餵鈍と書く。その名は、奈良時代に中国から伝えられた唐菓子の餵鈍からきているそうだ。それが江戸時代に入って、広く普及した。西日本、特に大阪や京都、四国の讃岐で好まれ、うどん屋が増えた。江戸末期には、『大阪うどん屋番付』まで刊行されている。うどんが大阪名物になったのは、一にも二にもだし加減の良さにあった。

手打ち麺の太さは、2.3ミリ～4.3ミリまで七段階に分かれ。名古屋のきし麺はさらに太く5.0ミリ～6.0ミリ。どの麺を使用するかに、店のこだわりがある。讃岐

うどんは太くて、腰があり、ゆでるのに10数分の時間を要する。せっかちな大阪人は、この時間が待てない。ここにも大阪人気質が見てとれる。明治時代になると、素うどん、あんべい、玉子とじ、きつねなどの種類があった。

① 素うどん

東京ではかけと呼ぶ。何を掛けてあるのかと思うと、だし汁だけ。大阪の方が何も入っていないことをさらけ出していて、素直である。

② きつねうどん

「きつね」は、明治26年、南船場にあるうどん屋・松葉屋が考案したと言われる。大阪で愛されたのは、何といっても“安くておいしい”からである。大阪人が食べ物に求めるのは、“安い＆ウマイ”的2ヶ条である。きつねうどんの良さはそれだけではない。すでに煮てある油揚げをのせるだけで済む。そして、手早く食事をするに向いている。何しろ、1つの器に主食も副食も汁もそろっているから、時間をとらない。大体がうどん屋できつねが多く出るのは、昼食である。注文取りや集金に忙しい商人達が寸刻を惜しんで昼食を済ます。便利この上ない。店の方も容器が1つでよいので大助かり。

a) 自然の味を生かす大阪

きつねうどんで名代の松葉屋が明治にきつねうどんを始めた時の材料は

・小麦粉	……播州	・カツオ節	……土佐
・醤油	……小豆島	・油揚げ	……京都
・砂糖	……阿波	・薪	……紀州
・うどん用包丁	……土佐		

近畿と瀬戸内は、昔から日本中で最も物産が多様で豊富で良質であった。それが大阪へ船で運ばれてきた。近いから材料は新鮮で、自然の味を生かせる。きつね1杯にも、大阪の自然と歴史の位置が深く関わっているようだ。

b) 関西の「だし」は薄味!?

東京のだしは、黒い、辛い、濃い口醤油の味である。大阪の色は淡く、味は薄い。東京では、そばの汁はそば湯をもらって飲むが、かけのだし汁は飲まない。大阪のきつねは最後の一滴までも惜しんで汁をする。おいしいからである。うどんだけでなく、料理のすべてがそうである。それは材料がよくて新鮮だから、その味と風味をできるだけ消さぬ様にしているわけである。

関西の料理の味は薄いというが、これは、関東との対比によって生まれたものである。関西人は、関西の味付けが関東の料理よりも美味しい、繊細だと自信をもっている。

今日、「だし」は昆布と鰹節からするのが普通だが、この「発明」も大阪人だ。それまでの日本料理の「だし」は、“宮廷=鰹だし”“寺院=昆布だし”とされていたが、江戸時代、この2つを大阪人が「合体」させた。

これには、1672年に北前船が大坂と奥州を結んだことが影響している。航路はやがて蝦夷へ延び、北海道の昆布を大坂へ運んでくるわけである。

“かつお (from 土佐) + 昆布 (from 蝦夷) ⇒ 大阪の「だし」の味”

昆布の有無が関西の味を決めたのだった。

c) 関東と関西のカップ麺の世界

調べていくうちに、カップ麺でさえ関東と関西で味が違うものがあることが分かった。日清食品の「きつねどん兵衛」がそうである。

実際に東京で買ってきただん兵衛と関西のものを家族で食べて比べてみた。共通の感想は、まず見た目のおだしの色が一目で分かる程違う。そして、かおりが全く違う。味はやはり、関西風の方が明らかに薄味でおいしい。

そこで、日清食品に問い合わせてみると、

- ・関西味……薄口しょうゆ、昆布味
- ・関東味……濃口しょうゆ、かつお味

そして、これらの東西の境界線はどうなっているのか尋ねると、

- ・東……愛知、岐阜、三重より東側
- ・西……福井、石川、富山より西側

というふうに分けて商品を販売しているという。東西の味の境界線があることに改めて驚いた。その他、豚まん、おむすび等、食文化に関して比較してみたが、ここは省略して、次に進もうと思う。

3. 東京・大阪、ここまで違う生活習慣

(1) 大阪は何でも省略する!?

特に、地名は省略されやすい。大阪は“上本町六丁目”を“上六”と省略するが東京は、“銀座四丁目”を“銀四”とはいわない。その他に、“梅田新道”を“梅新”“天神橋六丁目”は“天六”となり、傑作な事に“日本橋一丁目”を“日本一”と呼ぶ。どれも、商売に忙しい町で、時間の短縮のために、このようになったのだ。

又、外来語はカタカナで字数も多くなる。いたる所で目にするマクドナルド。東京ではこれを“マック”と省略する。原語は“MacDonald”だから納得できる。ところが大阪では“マクド”となる。東は軽快で歯切れがよく、知的である。それに比べて西は、もさっとしていて鈍重である。言葉の省略にも東西の違いがはっきりとされている。大阪の省略法は、そんなに深く考えないで、耳に入ったまま、原形など考えない。東京は外来語の本来持っている意味を尊重しているが、大阪は無視する。大阪は外来文化を自分の体に消化して受け入れているように思える。

(2) 『どうして大阪人はエスカレーターの左側をあけるのか!?』



写真1 東京のエレベーター (品川駅)



写真2 大阪のエレベーター (阿倍野橋駅)

東京では、エスカレーターで急ぐ人のために右側をあける。これに対して大阪では、急ぐ人のために左側をあけている。そういえば、大阪のJRや地下鉄で「お急ぎの方のために、左側をお空け下さい。」と書かれていたり、階段の上り下りの矢印が左側通行となっている。

それはなぜだろう？昭和40年代後半に始まった地下鉄御堂筋線での左側通行がきっかけで、当初の国鉄や私鉄各社がそれにならったという説がある。また、それとは別に、日本人の右利き説がある。発信源は阪神電鉄。昭和46年に梅田駅にエスカレーターを導入した時、日本人は右利きなので、手すりは右手で持つから、急ぎの人は左側を通行するようアナウンスしたのが始まり。しかし、それが本当なら、東京も同様のはずだからこれはおかしい。そのヒントは意外なことに昭和24年の道路交通法の改正にあった。この時、それまでの、人も車も左側通行から、事故防止のために、現在の対面交通になった。それがどうしてこのエスカレーターの状態に結びつくのか？話はこれからだ。答えは武士社会にあった。左腰に刀を差した武士同士が、すれ違う時に“鞘当て”が起きることを避けるために左側通行をしていた。それが昭和24年まで通用していたのだから驚きだ。そこで、現在の道路交通法が施行されたわけだが、東京はきっちりと規則を守る。ところが、大阪人はお上から押し付けられた棒にとらわれるのが大の苦手。雑踏の中を器用にすり抜けて左側通行をするのは自由を求める気質とも見れるのかもしれない。

(3) 『急ぐのはどっちかな？』

① 歩行者について

通勤ラッシュなどで、まるで競争でもしているかのように、すごい速さで歩いていく人達。東京と大阪ではどっちがせっかちなのだろう？世界の各地で歩く速度を調べた資料によると、

1位：大阪…秒速1.60m

2位：東京…秒速1.56m

これはどちらも速い。ちなみに、日本で一番遅いのは鹿児島で秒速1.33mである。

a) 横断歩道では？

きちんと青信号まで待つ人の割合を比べてみると、

・東京：47.3% ←信号が赤か青かで判断して横断

・大阪：10.5% ←信号よりも実際に車が来ているかどうかを確かめて横断



写真3 難波 高島屋前

←実際に多くの人が通る場所で調べてみたのだが……
「赤信号、みんなで渡れば
こわくない。」
確かに、これだけ大勢で渡れば安心だ。

「幅6.8mの道路をあなたは渡りたい。車は来ていない。ところが、信号は赤だ。あなたはどうする？」というアンケートに大阪人の6.1%は「信号無視」と答えたそうだ。ちなみに、前の信号が青になる前に歩き出す時間を計ってみると、大阪人の平均タイムは、1.98秒だった。2秒程のフライングだ。

これらのこと踏まると、大阪人は、赤なら渡ってはいけないという観念よりも、「目で見る現実」に生きている様に思える。

② 車について

a) 見切り発車

信号が黄色になる。車が近づく。かえってアクセルを踏んで加速して渡り切る。又、信号で止まっている車。信号が青になってからアクセルを踏むようでは、後ろの車のクラクションが鳴る。大阪のドライバーは、前の信号を見ずに横の信号を見ていかなければならない。つまり、早くから発車の態勢をとつていなければならない。青になった時は、ほとんどの車が停止線を越えている。この様な事を『見切り発車』という。

写真4は近所の交差点でとった写真だ。

ちなみに、資料によると、見切り発車の早さは、

1位：大阪…4.92秒前

2位：東京…1.84秒前

cf) ロンドン：0.37秒前

と、他の都市でも行われている様だが、タイムを見てみよう。

「大阪の見切り発車は
レベルがたかすぎ！」



写真4

b) 駐車違反

この問題は、日本中の都市の頭痛の種となっている。しかし、大阪の状況が特にひどい。とくに問屋街などでは、取り締まりが商売の邪魔になるらしい。自社や得意先の車が止められないからである。時おり、取り締まりがあつても、駐車がなくなるのは東の間だけ。大阪の人達は、たまにひっかかって罰金をとられるのと、何十回も駐車料金を払うのとどっちが得か計算している。これは、法律を守る善悪の問題ではなく、損得の問題なのだ。

(4) 大阪人は良いものを手に入れて自慢する！

この習性には歴史があった。ここはひとつ、鯛とかつおに「証人」となつてもらおうと思う。江戸時代から、「江戸のかつお、浪花の鯛」と言われた。江戸でとりわけ人気を集めたのは、「初がつお」である。初物は値が高い。ベラボーに高い。これが江戸っ子の虚榮心をくすぐった。大量に出回り、値の安くなつた時には興味がない。高い時に買うことになると感じているのだ。「目に青葉 山ほどときす初がつを」、江戸の俳人、山口素堂の句である。大阪では、春暖の瀬戸内海の脂に乗った鯛が群れをなし、安くておいしい季節になるのを待つ。高くてまずい初物はどんなお金持ちも買わなかつた。

このかつおと鯛に、「見栄の東京、実利の大坂」がよく頗れている。これは、今日も、引き継がれている。大阪は商人の町だ。商人にとって、良い品を安く買うことが命である。右を向いても、左を向いても商売人である。“旨くて安ければいいじゃないの”っと、チキンラーメンも大阪から生まれた。又、スーパーマーケットや中古車販売の業態も大阪生まれだ。

4. 大阪と東京の歴史的背景

関東に比較して関西の現象をつかむには、その原因が何か考える必要がある。

まず、風土であり、もう一つは歴史だと思う。それも、政治、経済、文化など、あらゆる歴史が関わる。現代の大坂は、豊臣秀吉の政策に始まる。日本全国の米や商品の市場が大坂におかれ、大坂は日本の経済の中心となつていった。

徳川家康はこれを引き継いだ。しかし、政治と経済を引き離した。そして、政治は、江戸、経済は大坂、と分けた。大坂には武士は500人余りで、大阪は商人の町であった。“身分よりも金錢がものをいう”のであった。これに比べて、江戸は大半の土地は武士によって占有され、武士の町だった。封建社会での武士は、その秩序を保つことによって存在している。ところが、商人は自分の才覚でどんどん他人より先に何かをしなければいけない。丁稚たちは大八車で商品を運ぶのに、他店より早く得意先に届けるべく競争した。文字通り“時は金なり”であった。

この様な社会が300年も続いた。大阪の人は“お上を恐れず、規則に従わない”また、“観念よりも実際を、善惡よりも損得を大事にする”となつていった。

IV 結論

こんなにも狭い日本の2つの都市、東京と大阪。これだけ異なつた点が多いとは、同じ国の人間なのに、異なつた民族の様である。横断歩道の人や車の様子など、今さらながら、大阪人のすごさを思い知らされた感がした。これらの事は、秀吉が大坂に商人の町を誕生させたことに起因していた。そして、これに対して江戸は、武士による建て前社会。2つの氣質はやはり歴史的な背景があつて培われたものであった。

V 感想

食べ物を調べていくと、どんどん楽しくなつていきました。きつねうどんに潜んでいた大阪人気質。そして、その他の独特なものには歴史的な背景があつたという結論に達して納得がいきました。こんな大阪人も、口では反発しつつ、どこか東京に憧れている一面がある様に思えてほほえましい。そして、言葉についても調べてみると、もっとおもしろい事が見つかったのではないかと思った。

VI 参考文献

- ・『大阪学』 大谷晃一 経営書院
- ・『京阪と江戸』 宮本又次 青蛙房
- ・『関西人の正体』 井上章一 小学館
- ・『大阪人と東京人』 横口清之
- ・『関東と関西こんなに違う』 日本博学俱楽部
- ・『東西あきんど大学』 藤本義一
- ・『大阪の大疑問』 先崎仁、前垣和義 扶桑社