

忙 申 閑

テレビを観ているとよく関西都市対決のようなものがあり、非常に興味深く、放送をしているとつい観てしまいます。他の地域からは「関西人」とひと括りにされますが、関西は2府4県あり、また同じ県でも場所によって喋る言葉や文化は異なり、関西の中でも意味が通じないことや違った食文化も多いと感じます。今回は兵庫県の主に神戸市視点で、大阪とは違う文化や言葉について書いてみようと思います。

「たこやき」と「明石焼き（玉子焼き）」

大阪でいうとたこ焼きは、ソースとマヨネーズをかけることが一般的ですが、兵庫県明石市のたこ焼きは、大阪で見かけるたこやきよりも黄色く柔らかく、食べ方も出汁につけて食べます。また、それはたこやきではなく

「明石焼き」と呼ばれ、明石や神戸では「玉子焼き」と言われることが多いです。

「～しよった」

「こけよったわ」と私が言うと、友人に「ん？誰もこけへんで？」と言われました。兵庫では、「～しよった」は「何かをしそうだった」という意味になるので、「こけそうになったけど結局こけなかった」という意味になりますが、大阪では誰かが「こけた」という意味のようです。あまり兵庫特有の言葉として有名ではなく、他の地域では通じないということを知らなかったのが驚きました。

「ぼっかけ」

神戸のうどん屋さんで「ぼっかけうどんにするわ～」と言うと、友人に「ぶっかけや

プチカルチャーショック

広報委員 安井 潔

ろ！」とつっこまれました。神戸では、「ほっかけ」は、牛すじとこんにゃくを甘辛く煮た料理のことで、それをお好み焼きの具材にしたりうどんに入れたりします。また、そのまま食べてもお酒の肴になり美味しいです。そして、ほっかけの説明をすると、「それって牛すじ煮込みやん！」と言われてしまい、私は関西弁らしい言葉であると思ったのですが、他府県では使わないことに驚きました。

「味噌ダレ餃子」

神戸の餃子屋さんに行くと、タレが2種類あることが多いです。それは、普通の酢と醤油を混ぜた一般的な餃子のタレと、味噌ダレです。味噌ダレは少しドロドロしているため、餃子のタレと混ぜるとより美味しいです。神戸の南京町のお店発祥だそうで、神戸

ではよく見かけますが、私は大阪で味噌ダレを置いてあるお店を見かけたことはありません。神戸には餃子とビールだけしか置いていないような餃子専門のお店も多く、餃子屋さんのはしごをする人もよくおられます。1人で2人前以上の注文が必須となることが多いので、行かれる際はご注意ください。

以上、私が思う兵庫独特のものです。ほとんどが食べ物話になってしまいました。私は居住地が兵庫県なのですが、大阪で過ごすことが多いので、次は大阪側から見た兵庫との違いも調べてみたいと思います。