

冬はやっぱり

# おでん

おでんは日本の煮物料理の一種。日本の冬の料理の中では代表的な料理です。出汁(だし)、言わばスープに、カツオ節とコンブで味を付け、そこにタネと呼ばれる様々な具材を入れて、長い時間煮込んだものです。飲食店やコンビニで購入できます。タネの代表としては、ちくわ、こんにゃく、わがんもどき、はんぺんなどがあります。



おでんは、お店でも食べられますが、コンビニエンスストアのレジ脇でもよく売られています。1979年にセブンイレブンがおでんの取り扱いを開始。これが日本全国のコンビニに広まりました。

静岡県のおでんの出汁は、関東・東京のものより味が濃く、色も関東のものより黒味が強くなっています。

大阪などの関西では、うすい味つけが好まれるので、味も色もうすくなっています



## 海外でのおでん

おでんは、もともと日本独自の食べ物ですが、明治時代以降、世界に広りました。

中華圏では、「關東煮」(中華圏全体)などの名前で広く売られており、日系コンビニチェーンなどで、日本風(日式)を宣伝するため「関東煮」との表記も確認できます。中華圏のコンビニや屋台では、串に刺し、使い捨てのコップに入れ、箸を使わずにそのまま食べるスタイルで売られていることが多いそうです。韓国でも中華圏と同様に、日本で一般的であった串に具材を刺したおでんの形式が継承されて

いますが、具材はかばぼこといった、魚の肉を原料とした練り物中心。また『オーデン』という言葉自体が『かばぼこ』や『はんぺん』などの

魚肉練り製品を意味する単語として一般的に定着しているそうです。売り方は、うすい、油で揚げかまぼこを折りたたんで串に刺すスタイルが代表的です。

タイと台湾における日系コンビニエンスストアでも、



おでんは数多く売られて人気があります。上の写真からも分かるように、ほぼ日本と同じスタイルで売られているようです。