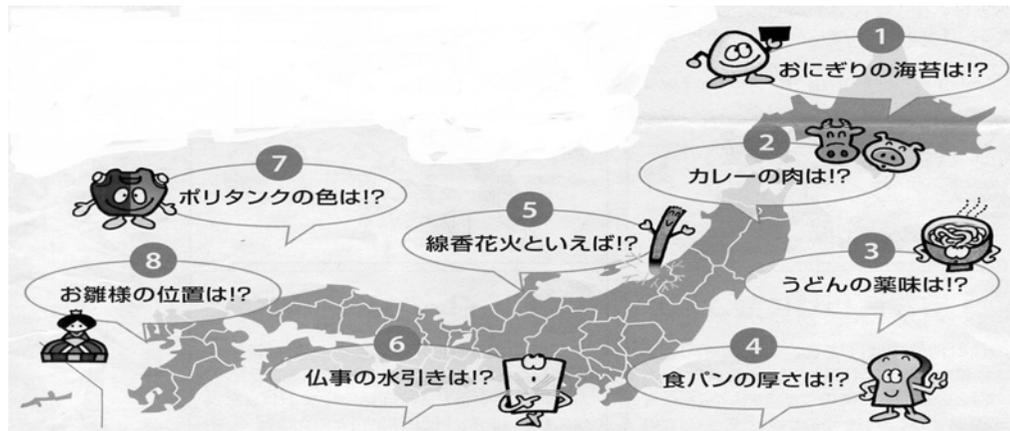


住まいの瓦版

NO.116

同じ日本内でもこんなに違う!? 県民性のあれこれ

同じ日本でも、各地域によって異なる「地域性」は食や生活、習慣など、あらゆるところにたくさんあるものです。県民性のあれこれを調査しました!!



①焼き、味付けで見事に分かれる
おにぎりを巻く海苔は、東海地方～東で焼き海苔派、関西地方から味付け海苔派が多数と見事に分かれました。

②東日本は豚、西日本は牛が主流
カレーの肉は、東日本で7割以上が豚肉、西日本では6割以上が牛肉という結果に。唯一四国だけは牛・豚・鶏が3割ずつに分かれました。

③根強い白ネギ人気も!
うどんの薬味には、全国的にみて圧倒的に青ネギを選ぶ方が多かったです。東北・関東・沖縄では7割以上の方が白ネギと答えました。甘みがあっておいしいのだそうです。

④関西と四国は5枚切りが定番
4・5・6・8枚……食パンの厚さはいろいろありますが、全国的には6枚切りに人気集中。しかし、関西と四国では5枚切りが定番。

⑤関西だけが「わらと火薬」
各地方ほぼ100%が「紙製のこより」と答える中、関西では半数以上「わらと火薬のみ」との答えが！わらが元祖だそうです。

⑥関西では黄色と白を使用
一般的には仏事の水引きは黒と白ですが、関西では黄色と白を使用する方が多いそうです。関西の他にも中国地方などで使われることもあるそうです。

⑦東の赤と、西の青!?
冬場大活躍する灯油ポリタンク。東日本では赤、西日本では青が主流との結果です。ちなみに北海道では「大容量ホームタンクで一回何百も購入するためポリタンクを使用したことが無い」との意見も。

⑧中部地方ではお雑様は左に
平安時代から始まったとされるひな祭りですが、並べ方に決まりはなく、どのように並べても間違いではないとのこと。全国的には右にお雑様を飾る家庭が多いですが、中部地方では左側に飾る家庭が半数でした。

夏にひんやり☆わらび餅

材料：(わらび粉100gに対しての材料)
 ・わらび粉…100g
 ・砂糖…100g
 ・水…400cc
 ・黒砂糖…適量
 ・水…適量
 ・きな粉…適量

1. 黒砂糖と水を鍋に入れて、煮詰めて黒蜜を作る。
2. わらび粉、砂糖、水を混ぜて、裹ごしする。
3. 2を鍋に入れて、透明になるまでかき混ぜる。
4. 平らな入れものに入れて粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
5. 器に盛り付けて出来上がりです。

長期優良住宅現場情報



建て方1・2日目

土台、柱は国内産の松、
梁、桁は国内産の杉を使用。
オール国産材で建築しています。

建て方3日目

建物の全容が現れました。
この後屋根断熱⇒屋根、
外張断熱⇒外壁の工程に
すみます。



新しい  の家造り

すなわちそれは古き良き時代の
日本の家造り(継ぎのいた時代)
富樫の職人技を
サポートする場所

 株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>