



日本では、煮物料理や鍋料理にも分類される「おでん」。室町時代に豆腐を串に刺して焼き、みそを塗った「田楽」が発祥とされています。時代とともに進化を遂げ、江戸時代末期からその庶民的な味が評判を受けて「煮込みおでん」一般に広まり、現在に至るまで加工品や野菜、こんにやくなど豊富な具材と地域色豊かな出汁やタレと一緒に楽しめるようになりました。また、「おでん」という呼び方は、むかし宮中言葉で「御田(おでん)」と呼んでいたことに由来しているとのこと。

## 関東・関西でこんなにも違う、「おでんの味と具」！

「おでん」は関東が発祥であるため、関西では「関東煮」や「関東炊き」とも呼ばれています。関東風と関西風の大きな違いはなんといっても「ダシ」。ほかの調味料や味付けでも言えることですが、関東の場合は味やダシが濃いめに作られており、関西風は透明感のあるダシで味も薄めに作られています。また、おでん種(おでんの具)も実は関東風と関西風では異なり、関東風のおでんでは「ちくわぶ」や「はんぺん」といった練り物が多く見られますが、関西では「クジラの舌(さえずり)」や「クジラの皮(コロ)」といった珍しい具材を用いたおでんがあります。他にも「ご当地おでん」と呼ばれる、各地域独自の味付けでアレンジされたおでんが多くあります。

おでんの具人気ランキング！

1位 大根



2位 たまご



3位 牛すじ



4位 もち巾着



5位 こんにやく

