じもとあい **地元愛**

わたしはベトナムのホーチミン市に住んでいたことがあります。 たない。 トナムの食べ物と言えば「フォー (Phò)」だと思っていました。実際、ホーチミンにはたくさんのフォーの店があって、わたしはどの店のフォーもおいしいと 思いました。ところがある日、ベトナム人の知り合いが

「ホーチミンのフォーは、本物のフォーじゃない!」

と言いました。その知り合いに聞いたところ、フォーはハノイの名物だそうです。

「ハノイ出身の人はホーチミンのフォーなんて食べない!」

と、その人は言いました(ちょっと大げさだと思いますが…笑)

その後、ハノイに行く 機会があったので、ハノ イ 出 身のをだちにおす すめのお店を聞いて、フ オーを食べに行きまし た。確かに、すごくおいし かったです。すだくおい しかったのですが、わた



ハノイで食べたフォー(筆者撮影)

しにとってはホーチミンのフォーも、すごくおいしいので、正直に言うと、あ

まり違いがわかりませんでした。

はなし ***さかしゅっしん とも この話を大阪出身の友だちにしたところ、その友だちは

「わかるわー。東京のうどん、よう食べへんもん」 (わかるわー。東京のうどんなんか、食べられないもの)



まずを 京都で食べたうどん (筆者撮影)

と言いました。よく言われていることですが、東京のうどんと大阪のうどんと大阪のうどんは、汁(スープ)の味が違います。一般的に、東京の方が少ししょっぱくて汁の色が濃いで

す。大阪や京都などの関西地方のうどんは、汁の色がうすくて透明感があります。

ホーチミンのフォーも、ハノイのフォーも、東京のうどんも、大阪のうどん
も、わたしにとってはすごくおいしいと思います。そして、ホーチミンにもハノイ風のフォーのお店がありますし、東京にも関西風のうどんのお店がたくさん

あります。でも、ハノイの人は「ホーチミンのフォーは本物じゃない」と言い、 大阪の人は「東京のうどんは味がうすすぎる」と言います。

わたしは北海道出身なのですが、個人的にはどこかの町と対決しようとは思いません。でも、食べ物だけではなく、いろいろな点で、「大阪の方が元気で明るくていい!」「いや、大阪はうるさすぎる! 東京の方がいい!」などと対決している友だちを見ると、地元への愛が深くて、少しうらやましいなと思います。

(880学)

(2022.2 Written by Junko SATO)



この作品はクリエイティブ・コモンズ 表 = 非営利 - 継承 4.0 国際 ライセンスの下に提供されています。この作品を利用する場合は、「たどくのひろば」を出当として崇してください。

例)出典:「たどくのひろば」(http://tadoku.info)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. When you use this work, please indicate the source as in the example above.