

中國文化大學日本語文學研究所

碩 士 論 文

日本關東與關西之比較
-以關東關西之生活比較為中心-



指導教授：陳鵬仁 博士

研 究 生：吳伯文

中華民國 97 年 6 月

摘要

中文部分

同樣是在日本國內，以東京為代表的關東地區和以大阪為代表的關西地區，卻是有著截然不同的差異。從用字遣辭到生活的食衣住行各方面，二地似乎都是自樹一格，各有各的特色。筆者赴日旅遊時也發現到這一點特別的情況，而在日本國內對關東和關西的比較也是常常作為相提並論的話題，因此以關東和關西之比較為題作為研究。

英文部分

Kanto and Kansai are situated in Japan, they do have their own speciality, but there are also some differences between Kanto and Kansai from the language to daily life. I have been to Japan many times, and I noticed that those differences were so interesting that I want to study them as the theme for my master thesis.

目次

| | |
|----------------------------|----|
| 目次 | 1 |
| 第一章 序論 | 3 |
| 第一節 研究動機、目的 | 3 |
| 第二節 研究範圍、研究方法 | 4 |
| 第二章 關東和關西顯而易見的差異 | 6 |
| 前言 | 6 |
| 第一節 日語的標準東京腔和大阪弁 | 7 |
| 2.1.1 東京弁和大阪弁 | 7 |
| 2.1.2 縮略語比較 | 8 |
| 2.1.3 「町」的讀法關東關西各異 | 9 |
| 2.1.4 東京弁和關西弁發音的差異 | 10 |
| 2.1.5 容易令人誤解的關西弁 | 11 |
| 2.1.6 回答重覆兩次的關西弁 | 12 |
| 2.1.7 多用第一人稱的關西弁 | 13 |
| 2.1.8 濁音化的東京弁 | 13 |
| 第二節 關東和關西用字遣辭之差異 | 14 |
| 第三節 關東人和關西人性格上之差異 | 17 |
| 2.3.1 關東人和關西人對「錢」的看法比較 | 17 |
| 2.3.2 冷漠的東京人 | 18 |
| 2.3.3 「ばか」和「あほ」的差別 | 19 |
| 2.3.4 拒絕的藝術 | 21 |
| 2.3.5 道歉用語 | 22 |
| 2.3.6 關東和關西對「大排長龍」的不同解讀 | 22 |
| 2.3.7 「割り勘」、「おごり」及殺價與小氣度比較 | 25 |
| 2.3.8 東京媽媽和大阪媽媽比較 | 27 |
| 第三章 關東和關西日常生活之比較 | 32 |
| 第一節 關東和關西飲食習慣差異 | 32 |
| 3.1.1 たぬき和きつね | 32 |
| 3.1.2 「肉」的含義關東和關西大不相同 | 37 |
| 3.1.3 關西的料理是「粉文化」的代表 | 39 |
| 3.1.4 日本料理人氣最高「壽司」關東和關西有別 | 46 |
| 3.1.5 關西人比關東人更偏愛麵包和吐司 | 49 |
| 3.1.6 一樣是「葱」關東和關西形狀不同吃法也不同 | 51 |
| 3.1.7 鰻魚的切法反應東西的不同氣質 | 54 |
| 3.1.8 「天ぷら」的麵衣也是大不相同 | 56 |
| 3.1.9 紅肉魚與白肉魚 | 58 |
| 3.1.10 其他的食物 | 59 |

| | | |
|--------|-----------------------|-----|
| 第二節 | 關東和關西風俗習慣之比較 | 61 |
| 3.2.1 | 關東和關西的「高塔」對決 | 61 |
| 3.2.2 | 在關西租房子比在關東還有利？ | 65 |
| 3.2.3 | 「理髮廳」的服務東西有別 | 69 |
| 3.2.4 | 在日本電流周波是「一國兩制」 | 71 |
| 3.2.5 | 關東和關西對「錢湯」的喜好各異 | 73 |
| 3.2.6 | 奈良和鎌倉的「大佛」之比較 | 76 |
| 3.2.7 | 國寶和重要文化財產之比較 | 77 |
| 3.2.8 | 對外國人的看法東西各異(中華町&南京町) | 79 |
| 3.2.9 | 筷子的放法不同 | 81 |
| 3.2.10 | 關東和關西的烏鴉的不同 | 82 |
| 第三節 | 關東和關西行的方面比較 | 83 |
| 3.3.1 | JR 和私鐵的關係東西大不同 | 83 |
| 3.3.2 | 關東和關西的「環狀線」有一條不是真的環狀線 | 88 |
| 3.3.3 | 關東和關西的預付卡有差別 | 93 |
| 3.3.4 | 關東和關西的「地下鐵」大不同 | 94 |
| 3.3.5 | 關西是「違法駐車」最嚴重的地方？ | 95 |
| 3.3.6 | 關西的路名比關東要來得科學化 | 98 |
| 3.3.7 | 信號無視和左右不同的走路方式 | 99 |
| 3.3.8 | 「成田機場」和「關西機場」的比較 | 105 |
| 3.3.9 | 代表關東和關西的跨海大橋比較 | 109 |
| 3.3.10 | 關東和關西地下街之比較 | 110 |
| 第四章 | 結論 | 111 |
| 附錄 | | 112 |
| | 一、關東・關西主要大企業 | 112 |
| | 二、江戶和上方いろはかるた比較表 | 115 |
| | 三、關西地方首創領先之物 | 117 |
| | 四、山口米子—『日本の東西「食文化」氣質』 | 117 |
| | 參考書目 | 119 |

第一章 序論

第一節 研究動機、目的

同樣是位在臺灣這個小島上，光是在南部、北部就存在著許多不同和差異。在日本這個南北狹長跨過三種氣候區的國家，以東京為代表的關東地區¹和以大阪為代表的關西地區²卻也有著完全不同的風貌。筆著曾多次前往關東及關西等地旅行及遊學，發現關東和關西地區存在有許多差異，從用字遣辭到生活上的點點滴滴，兩地都有其獨樹一格的特性，各有各的特色。在日本國內，關東和關西的對決也是從古至今就一直是未曾間斷的比較，話題俯拾即是，不勝枚舉。但環顧目前我國國內，有關於日本關東及關西比較相關之書籍文獻、論文仍付之闕如，資料尋找不易。筆者撰寫本論文之目的旨在於讓國人在對日本這個國家原有的地理及歷史的了解之外，能更進一步深入其中的地域作一比較，發現其有趣之處。由於筆者亦已考取領有日語導遊領隊之資格，因此也期望本論文能提供日語導遊領隊一些相關資訊可酌情加以運用，藉以提昇專業導遊領隊之素質形象，並希望能對國內各大學日本語文學系之日本概論、日本史、日本地理、日本文化等課程之教學能有所助益，使國人能夠更瞭解日本這個離我們搭飛機雖然僅需三小時的航程，卻對我們影響極為深遠的國家。故擬以「關東與關西之比較研究—以關東關西之生活比較為中心」為題作為碩士論文。

¹ 本論文所指之關東地區包括一都六縣：東京都、神奈川縣、千葉縣、埼玉縣、茨城縣、栃木縣、群馬縣。本區舊稱為江戶地方。

² 本論文所指之關西地區包括二府五縣：大阪府、京都府、奈良縣、和歌山縣、兵庫縣、三重縣、滋賀縣。本區舊稱為上方地區。

表 1-1 關東地區和關西地區的範圍

| 關東地區—包括一都六縣 | | | 關西地區—包括二府五縣 | | |
|---|-------|-----------------------|--|-------|-----------------------|
|  | | |  | | |
| 都道府縣名 | 縣庁所在地 | 面積 | 都道府縣名 | 縣庁所在地 | 面積 |
| 東京都 | 東京都 | 2,187 km ² | 大阪府 | 大阪市 | 1,893 km ² |
| 神奈川縣 | 橫濱市 | 2,415 km ² | 京都府 | 京都市 | 4,613 km ² |
| 千葉縣 | 千葉市 | 5,156 km ² | 奈良縣 | 奈良市 | 3,691 km ² |
| 埼玉縣 | 浦和市 | 3,797 km ² | 和歌山縣 | 和歌山市 | 4,726 km ² |
| 茨城縣 | 水戶市 | 6,096 km ² | 兵庫縣 | 神戶市 | 8,392 km ² |
| 栃木縣 | 宇都宮市 | 6,408 km ² | 三重縣 | 津市 | 5,776 km ² |
| 群馬縣 | 前橋市 | 6,363 km ² | 滋賀縣 | 大津市 | 4,017 km ² |

圖片來源：關東：<http://www.real-hand.com/area/>

關西：http://www.ndl.go.jp/scenery/kansai/map/map_o/index.html

第二節 研究範圍、研究方法

本論文的研究範圍主要是以將日本關東和關西兩地從語言至日常生活各方面作一比較之研究，其各章節如后：

第二章 關東和關西顯而易見的差異

第一節 日語的標準東京腔和大阪弁

第二節 關東和關西用字遣辭之差異

第三節 關東人和關西人性格上之比較

第三章 關東和關西日常生活之比較

第一節 關東和關西飲食習慣之差異

第二節 關東和關西風俗習慣之比較

第三節 關東和關西行的方面比較

第四章 結論

本論文所採取之研究方法，首先是以研讀有關東和關西比較之相關書籍，包括官方資料、坊間圖書等。並利用網路至日本各都道府縣官方網站收集各類之比較數據、資料，依實際情況將所得資料加以分析，並前往日本國內做調查，至其圖書館查詢相關資料，並做相關的訪查考究。且盡可能以比較表格、圖文並茂的方式呈現關東和關西比較不同之處加以分析整理，以期能夠達到比較兩地異同之目的。



第二章 關東人和關西人顯而易見的差異

前言

阪神虎隊贏了比賽的時候，為何日本國內都會如此地歡聲雷動呢？這是因為在日本是存在有二個國家的。或許這對一般人而言是一件不可思議的事情，但是在日本國內有二個國家的存在卻是日本的歷史學上基本的印象。在這裡所謂的兩個國家，指的就是東國和西國。而東國和西國的中心地，也就是各自擁有東京和大阪兩個大都市的關東和關西。

此外，這裡的東國和西國不論在人種上、文化上有著許多的相異處，甚至有格格不入的情形。即使到了現在，東北出身的人就不太會到九州或是關西去升學或是就職，反之亦然。不論是在關東還是關西，一輩子都一直住在那裡的人佔了壓倒性的多數。這是因為地域的文化和人們的生活在地理上是固定的緣故。從歷史的角度來看，自飛鳥淨御令開始使「日本」這樣的稱乎之前，倭國（日本古稱）所支配的土地不過只是西國以及一部分的東國而已。換句話說，西國才是真正的日本，東國則是其化外之地。日本的歷史可說是西國的支配地，逐漸向中部、關東、東北、北海道以及東國地域擴張的結果。

而日本的首都自大和朝廷成立以來，像是大和盆地周邊、大阪平原、京都盆地、近江盆地等重要的地點幾乎清一色都是位在關西。但是，自鎌倉幕府及德川幕府的成立，一直到明治維新遷都東京，東國的比重逐漸增加。甚至在明治年間之後，隨著近代化的腳步，人口及產業不斷地向東京及東京圈（關東）集中，現在也是一切以東京和關東為標準，透過傳媒及國家系統覆蓋日本全國。

方言正是最好的例子。最初，日本是沒有所謂共通的語言的。是先有了都語言後，接著出現了關西弁，此外在各地也都有其各自的方言存在。明治維新時為了能指揮軍隊以及官僚組織，以東京弁為基礎，加上了長州弁和薩摩、土佐的語言，就產生了所謂的「共通語」。也就在這個時候，原本的關西弁就被視為是方言了。同樣地，也包含了有歷史的文化和產業，不知何時關西地域從原來日本的中心地區滑落成為所謂的「關西地方」了。

這樣的事態，對關西人而言也是五味雜陳的。不論是誰，都對自己所在的地域和文化抱持著讚揚的態度。而關西人的想法則是：

「關東の、東国の田舎モンが中心で、われわれが地方かいな…」

關西一方面接受著東京圈壓倒性的力量，一方面又不想被牽著鼻子走。

關東人或是從全國各地到東京的東京人則是對這樣的事情都是漠不關心的態度。這是因為關東人以為自己的感覺也就是日本全國共通的標準之故。

回到阪神虎優勝的事。若是一直都是東京的自日本全國的選手集合而來的巨人隊獲勝的話，那日本的職棒肯定會向後退步。也正因為如此，阪神虎隊有關西的狂熱粉絲的支持，才可以讓職棒的熱火一直燃燒下去。這樣的壯舉，關西一面在承受著以東京為中心的一極集中的體制下，一面在縫隙中尋求自己的特色。這就是所謂「關西が元気だと日本も元気！」的理由。

「1つは2つ、2つは1つ」就是形容日本這個國家最好的一句話。在這裡我們也發現了關東和關西的不同，而當我們覺得這個不同的時候，意外又發現他們又是同一根源時，可以說這是讓日本全國上下都很有活力最好的表示！³

第一節 日語標準的東京弁和大阪弁

2.1.1 東京弁和大阪弁

表 2-1

| | 東日本 | 西日本 |
|-------|------------|-------------|
| 否定助動詞 | しない | せぬ、せん |
| 斷定助動詞 | だ | じゃ、や |
| 動詞命令形 | ろ（見ろ） | よ、い（見よ、見い） |
| 動詞音便形 | 買った 払った | 買うた 払ろうた |

³宝島社，『「關東」と「關西」こだわり対決読本 關東人 vs 關西人どっちがエライか!?!』，頁 1

表 2-2 名詞、形容詞

| 東日本 | 西日本 |
|-------|-----------|
| 酸っぱい | 酸い |
| しょっぱい | からい、しおからい |
| いる | おる |
| なのか | なぬか |
| なす | なすび |

2.1.2 縮略語比較

在關東地區，漢堡連鎖店的麥當勞「マクドナルド」被簡稱作「マック」。這樣的簡稱並不僅限於一般人，像麥當勞「ビックマック」之類的產品，也會通稱為「マック」。但是在關西地方，一樣的麥當勞卻是叫作「マクド」。而就原來的 McDonald's 這個字來看，一般都從頭開始的縮略語像是「マック」比較常見，像是把日語化的外來語單字マクドナルド的前三個字當成縮略語的關西人，關東的年輕人覺得這樣很土而且聽起來一點都不好吃。

這樣的用法在關西卻是一種「美味」的反應。其中的秘密就是「ド」這個字的音讓關西人感覺有親切感。比如ど根性、ど迫力等大阪人對「ド」這個字有別的親切感。而日本語言學者柴田武⁴教授也指出，這是因為關東和關西的單字，傳統上在發音有所不同。

在關東因為是子音優勢，閉塞音⁵絕大多數的母音都不加以發音，相反地，關西弁卻是很重視母音，甚至還會拉長母音來發音。這樣不止是容易發音，每個字在耳朵聽起來也比較能夠適應。

過去關西弁自京都開始傳至日本全國各地，進入了武士社會後，較進步的關東和九州地方，似乎子音優勢的關東腔也逐漸取代了關西風的發音。即便到了現代受到各地方言的影響也漸漸分成了關西風和關東風。⁶

⁴ 柴田武（しばた たけし）、1918年生於名古屋市，卒於2007年、東京大学文学博士，為日本言語学、國語學者。東京大学名誉教授、埼玉大学名誉教授。著作以關於日本語言學方面為主。

⁵ つまる（つめる）音：即為促音（そくおん），以假名表示即為「っ和ッ」，發音時即為一個音節，須停頓一拍，且無法單獨成立發音。以ローマ字表示時需重覆後一個字母子音，例：きっぷ=kipppu。

⁶ 素朴な疑問探求会、『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁 94-95

不論是關東還是關西，過去或是現在，一般人遇到很長的單字時，總是會想將其縮短省略比較好用是很普遍的事，而關東和關西的氣質也顯現在其單字省略方法之上。比如如前所述漢堡連鎖店的麥當勞（マクドナルド），在關東是叫作「マック」，而在關西則是「マクド」。肯德基（ケンタッキーフライドチキン）在關東是叫作「ケンタ」，而在關西則是「ケンチキ」。甚至在關西的年輕人間似乎也有人管ミスタードーナツ叫做「ミスド」，稱ハーゲンダッツ為「ハゲ」。事實上以縮略的方式而言，關東的方式是比較有智慧的，而關西則是讓人有一種很低級又不美味感覺。當然這是就非關西人的視點而言。而像是「どアホウ」、「ど根性」這樣的含有「ど」的字，大阪人是非常喜好的。（表 2-3）

表 2-3 McDonald's 的縮略語

| 對 McDonald's 的稱呼 | 使用地區 |
|------------------|----------------------------------|
| マック | 北海道、福島、關東地區的六都縣、新潟、静岡、岡山、九州西部、沖繩 |
| マクド | 近畿4府県、石川、鳥取、島根、四国 |
| マクドナルド | 愛知、長野、千葉 |
| マック和マクド兩者兼用 | 其他的各縣 |

資料來源：<http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

2.1.3 「町」的讀法關東和關西各異

在日本的各個都市幾乎都會有地址標記，若是有「本町一丁目」的話，該唸「ほんまち」還是「ほんちょう」，很多時候只有當地的居民才會知道。這是因為日語中的漢字有分為音讀和訓讀兩種唸法，「町」該唸「まち」還是「ちょう」，這一點也反應在關東和關西的特徵上。

根據淺井建爾氏⁷的『日本の地名がわかる事典』於1997年時所做的調查，全日本以自治體登錄的3,232個市町村之中，有1,993個町，其中唸作「まち」的有737個，唸作「ちょう」的有1,256個。

⁷ 淺井建爾（あさい けんじ），1945年生於愛知縣，為日本國際地圖學會・中部地名文化研究會會員，自幼即對日本獨有的地形及地名等感興趣，年輕時曾以二年的時間騎自行車環繞日本一周。著作多日本地理、地形、旅遊等方有關。

就關東和關西來作區分的話，關東地方之中的町有 218 個是讀作「まち」，而關西地方則有 256 個町是讀作「ちょう」。這樣的結果若就更大範圍的東日本和西日本來分的話情況也是相當類似。但這其中唯獨北海道是和西日本相同，除了函館本線以墨魚便當聞名的森町駅之外，其他的町都是讀作「ちょう」。

當然「まち」和「ちょう」混用的縣也是有的，而不是很合乎這樣的分類的地方，東是岩手縣和宮城縣，西則是福岡縣、大分縣、佐賀縣等九州各縣。在關東大都六縣全是讀作「まち」，關西的二府五縣則全是「ちょう」。

在自治體的部分是有這樣的傾向，但是都市內的住所表記的話，町的唸法則各有不同。過去有用「丁」為町名的地方，「町」的話是「まち」，「丁」的話是「ちょう」雖然許多都市有用這樣很自然地做一個區別，但町名以上的地方應要改稱為「町」，因而許多都市都有進行了名稱變更。到了現在「丁」和「町」還有分別使用的地方，大概也只有和歌山縣。⁸

2.1.4 東京弁和關西弁發音的差異

關東人和關西人講話的時候，比如在桌角看到蜘蛛，關東人會說「わー、蜘蛛」，而這時關西人會一副丈二金剛摸不著頭地說「え？雲がどないしたん？」這是因為在關東地區，蜘蛛和雲的發音是相同的，但在關西卻是不同。如果「くも」是唸尾低音的話，是只有「雲」的意思，而「蜘蛛」是唸成「くもお」，語尾稍尾拉長，而唸成尾高音。在關西弁中若是唸到「蜘蛛」的話，聽起來總是不怎麼舒服的感覺。

同樣的，在關西弁中，日、火和碑三個字的發音也不同。三個都雖然是發音成「ひい」，但是日這個字尾音會下沉，火字的尾音會上揚，而碑是和共通語相近，因此，日和火這二個字發音相當特別。而橋、箸、端的發音也不同，橋這個字的「は」會發比較強的音，尾音下沉；箸則是「し」發強音，並且尾音上揚；端則是正常發音。但是單獨一個「箸」的發音是發尾高音，但是像「割り箸」等

⁸ 日本博學俱樂部，『こんなに違う！「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 160-161

的情況則是尾音要下降，「し」則是弱化發音，應該是因為若是「割り箸」發成尾高音的話，還真是相當難唸。

日語單字的抑揚頓挫，這和我們中文的四聲聲調有點相似，在關西弁中雖沒有和中文一樣明白的發音規則，但若要真的記起來還真是有點困難。⁹

2.1.5 容易令人誤解的關西弁

關西弁的措辭，有一句「おなかが大きくなった」很容易招來誤解。

在關西地方，吃飽後經常會說「おなかが大きくなった」，也就是呷飽的意思。從關西以外地方像關東來的人在關西暫住一段時間後，回去也就順便把這句話帶回去，吃飽了也說「おなかが大きくなった」，結果因為在關東地方沒有這樣的用法而造成誤解。比如一個老家在關東的女性，在關西唸大學，漸漸學會了關西的說法，吃完飯後就說「おなかが大きくなった」。某日回到老家時，吃了媽媽特地做的菜，摸摸肚子就像平常的習慣一樣說「あ～おなかが大きくなった」。結果她媽媽馬上臉色大變地追問：「對方是誰？」，結果原來這句話是懷孕的意思。這樣的情況在因為要就職或升學而從關東到關西的女性間，幾乎都有遇到相同的經驗。

大阪弁要翻成東京標準語的時候，有一句話「よう～せん」的表達，很難翻出來。硬是要翻的話，這是「～できない」、「～することができない」的意思，但又和「よう～せん」有微妙的差異。因為這句話僅限於因自己的能力或事情為原因而無法完成的情況才可用。

比方說，在詢問問題的時候，若是回答「答えられない」的話，那是因為自己不知道或者是自己無法回答的意思，也有這問題應該是我無法回答的意思。但是在大阪弁中這二者卻是分開來使用。自己不知道或是因為自己的能力而無法回答的時候是講「よう答えん」、若是無論如何也沒有回答的可能的問題時會說「答えられへん」「答えられるかいな」等等。文法上而言，前者是能力的不可

⁹日本博学俱樂部，『こんなに違う！「関東」と「関西」おもしろ比較読本』，頁 76-77

能，後者是狀況的不可能。大阪弁將這二者分來使用。

「よう答えん」「よう言わん」等等，這種「よう～せん」的說法，比起只說「～できん」的講法要來得柔軟許多。這種「よう～せん」的講法，根據田辺聖子的『大阪弁おもしろ草子』所述，和源氏物語等書中所見的王朝古語的「え～せぬ」似乎有用法相同的。日語在古代是有分成能力不可能和狀況不可能兩者來使用，而現代的大阪弁可說也還存在著這種用法。¹⁰

2.1.6 回答重覆兩次的關西弁

在東京若要邀請他人「明日、飲みに行かないか？」，回答大抵都是「いいねえ」，進而會問「どこで？」如同這樣的會話。但若是在大阪，被問「明日、飲みに行かへんか？」的話，第一句一定都會是「いこいこ」這樣的雙重回答。這種雙重回答，同樣的一句話連講兩次可說是關西弁的最大特徵。

「ゆうべの阪神・巨人戦、見たか？」「みたみた」

「あの社長秘書、もう恋人いるらしいな」「聞いた聞いた」「知ってる知ってる」

「今日は、えらい冷えるなあ」「うん、ほんま寒い寒い」

這樣的情況，只要是被問問題時，回答必定要重覆兩次。這是因為關西人認為難得被人家問問題，對於人家的好意當然要以熱情來回答才對。大阪人所謂的服務精神就是「只要能和您講到話就很高興」的感覺。

從上面的對話可知，回答時並不只限於動詞，像是「広い広い競技場」「小さい小さい猫」一樣的形容詞一樣也會重覆兩次。這樣宛如小朋友講話時一樣精神奕奕的講法，卻可說是關西弁元氣十足的秘密之一。¹¹

2.1.7 多用第一人稱的關西弁

關西弁另一個特徵就是把第二人稱當成第一人稱使用。比方說：「われ、何

¹⁰ 日本博学俱樂部，『こんなに違う！「関東」と「関西」おもしろ比較読本』，頁 73-74

¹¹ 日本博学俱樂部，『こんなに違う！「関東」と「関西」おもしろ比較読本』，頁 41-42

すんねん」這樣的說法，在這問句中的「われ」其實就是「あなた」或者是「きみ」的意思。雖然這樣會有一點覺得混亂，但是這卻是說話的人站在為對方的立場著想的情況說出來的。這和東京人對小朋友說話時的語法相同。東京人會對小朋友說：「ボク、どこ行くの」，其中的「ボク」其實就第二人稱的「きみ」的意思。關西弁中除了「われ」另一種的相同的講法是「自分」。不論是在哪種場合，都是以傳對方的心情為前提的表達，就算接下來講出來的話不中聽，也不必擔心會對方會認為自己被責難。這可以算是大阪流服務精神的表露無疑吧！¹²

2.1.8 濁音化的東京標準語

東京山手線的各個駅名有個很有趣的現象，那就是幾乎每個駅名的第二個漢字都有會濁音化¹³。

其實濁音化在日語中並不稀奇，而且共通語的東京標準語則更是常見。比方說「宿」這個字，一般是的音讀是「しゅく」，但是若加上了個「新」的話，就變成了「しんじゅく」（但在東京實際聽到的比較接近是『しんじく』）；「袋」原本的音讀是ふくろ，若在前面加上了一個「池」就變成了「いけぶくろ」。而若繞山手線一圈的話會發現，這樣的情況真不少。從東京站出發的下半圈第二站是很有名的「新橋」駅，當然這裡也不是唸「しんはし」而是唸作「しんばし」。接下來是品川（しながわ）、五反田（ごたんだ）、目黒（めぐろ）、惠比壽（えびす）、原宿（はらじゅく）、新宿（しんじゅく）、大久保（おおくぼ）、目白（めじろ）、池袋（いけぶくろ）、巢鴨（すがも）、駒込（こまごめ）、田端（たばた）、秋葉原（あきはばら）、神田（かんだ）、代々木（よよぎ）等，每個站名原本是清音的字都變成濁音化。像這樣不起變化的駅名反而很少。濁音化在東京和關東地區是理所當然的。

¹² 前掲註，頁 43-44

¹³ 濁音化：日語中的由二個字母組成的一個字，其第一個字母發音為音讀，第二個字母發音為訓讀，即為「重箱讀音（重箱読み）」，而其第二個字母通常會受第一個字母影響而變成濁音，稱之為濁音化現象。例如：台所（だいどころ）、団子（だんご）、残高（ざんだか）等。

第二節 關東和關西的用字遣辭差異

以下列出常見的關東和關西用字差異：

表 2-4 東京弁和大阪弁用字差異比較

| 東京弁 | 大阪弁 | 東京弁 | 大阪弁 |
|--------------|----------|------------------|--------------|
| 大盛り | てんこ盛り | 七輪 | かんてき |
| ものもらい | めばちこ・ぬいぼ | いいかげん | ええかげん |
| おでん | 関東煮 | 投げる | ほうる |
| たくあん | こうこ | マック | マクド |
| お灸 | やいと | モス (バーガー) | モスバ |
| 盗品・ まがいもの | パチもん | ミスタードーナツ | ミスド |
| 美人 | べっぴん | おでき | でんぼ |
| 中身 | しょうみ | デル単 (試験に出る単語) | シケ単 |
| 駄目 | わや | アイスコーヒー | レイコー |
| 片づける | なおす・しまう | ネギ | なんば |
| なぐる | どつく | とうもろこし | なんばん |
| 帰る | いぬ | ゆで卵 | にぬき |
| きつねそば | たぬき | うな重 | まむし |
| たぬきそば | ハイカラそば | お世辞 | べんちゃら |
| 恵比寿様 | えべっさん | 本当 | ほんま |
| ありがとう | おおきに | 頑張る | きばる |
| いやだな | かなんなあ | じゃまたね | ほなな |
| おしり | おいど | 違う | ちゃう |
| ケチんぼ | しぶちん | かぼちゃ | 南京 |
| おかあさん | おかん | 布団 | 寝間 |
| おとうさん | おとん | 大便 | ばば |
| しめさば | きずし | プラスチック | ぷらっちっく |
| ガキ大将 | ごんたくれ | 冷やし中華 | 冷麵 |
| 一番 | いっちゃん | 酒の肴 | あて |
| じゃんけん | いんじゃん | つらい | しんどい、 えらい |

表 2-5 對非東京或大阪出身的人而言難解難讀的地名

| 大阪地名 | | 東京地名 | |
|------|----------|------|----------|
| 十三 | じゅうそう | 御徒町 | おかちまち |
| 東雲町 | しののめちょう | 日暮里 | にっぽり |
| 放出 | はなてん | 亀戸 | かめいど |
| 雑魚場 | ざこば | 田無 | たなし |
| 梅檀木橋 | せんだんのきばし | 馬喰町 | ばくろちょう |
| 瓜破町 | うりわりちょう | 小伝馬町 | こでんまちょう |
| 立売堀 | いたちぼり | 溜池山王 | ためいけさんのう |
| 私市 | きさいち | 鮫洲 | さめず |
| 兔我野 | とがの | 築地 | つきじ |
| 靱公園 | うつぼこうえん | 北千住 | きたせんじゅ |
| 細工谷 | さいくだに | 葛西 | かさい |
| 井池 | どぶいけ | 清澄 | きよすみ |
| 備後町 | びんごまち | 猿樂町 | さるがくちょう |
| 道修町 | どしょうまち | 松涛 | しょうとう |
| 唐物町 | からものちょう | 業平 | なりひら |
| 船場 | せんば | 向島 | むこうじま |
| 交野 | かたの | 砧公園 | きぬたこうえん |
| 吹田 | すいた | 弦巻 | つるまき |
| 浪速 | なにわ | 三宿 | みしゅく |
| 深野 | ふこの | 福生 | ふっさ |
| 文の里 | ふみのさと | 等々力 | とどろき |
| 松屋町 | まっちゃまち | 青梅 | おうめ |
| 四条畷 | しじょうなわて | 神保町 | じんぼうちょう |
| 富田林 | とんだばやし | 茗荷谷 | みょうがだに |
| | | 羽生 | はにゅう |
| | | 春日部 | かすかべ |
| | | 練馬 | ねりま |
| | | 小平 | こだいら |

表 2-6 關東和關西食物不同的稱呼

| 關東 | 關西 |
|---------|---------------------|
| 肉まん | 豚まん |
| お刺身 | お造り |
| さつま揚げ | てんぷら |
| ちらしずし | ばらずし |
| 炊き込みご飯 | かやくご飯 |
| お茶漬け | ぶぶ漬け |
| 串揚げ | 串かつ |
| 焼き鳥 | 串焼き |
| 鶏肉 | かしわ |
| ゆで卵 | にぬき（煮抜） |
| シラス | ちりめんじゃこ |
| 粥 | おかいさん |
| 里芋 | 小芋 |
| とろろいも | つくねいも |
| がんもどき | ひろうす・ ひりゅうず（飛竜頭） |
| おせち | お煮しめ |
| しるこ | 善哉 |
| 今川焼 | 回転焼 |
| アイスコーヒー | レイコ |
| 鰻丼 | まむし |
| 鰻の頭 | 半助 |
| おでん | 関東煮 |

第三節 關東人和關西人性格上的比較

2.3.1 關東人和關西人對「錢」的看法比較

筆者曾多次來往關東和關西之間，的確感到東西有著許多不同的地方，而對於「錢」的價值觀上有著相當大的差異，而且是從打從根本上就有所不同，特別是具有象徵意義的匯票（期票）和支票等的有價證券的看法。因為對關東人而言「匯票＝支票＝錢」的一種正常的想法，但是關西人卻只不過是把它們當作是「紙」來看，對大阪人而言，沒拿到現金鈔票就不是「錢」。

大阪人在收到匯票或支票這種非現金的有價證券時，雖然口中一樣是會說：「おおきに！」，但是心裡頭卻嘀咕著說：「這到底是什麼玩意啊！」。換句話說，這類的有價證券對大阪人而言，在它們被現金化之前，並不認為那是「錢」的表徵。相對於大阪人，東京人在收到支票時心裡則是想說：「在上面記載的金額的錢，一定會是我自己的錢！」，一樣是會很高興向對方道謝。

也就是說所謂的有價證券，就是指不論在法律上和社會上都被視為當然的有價值的東西，這對凡事都持肯定態度的關東人而言，對於有價證券的價值不會加以懷疑，但是關西人則是將其視為「前提」，對其價值抱持著懷疑的態度。

會有這樣的差別，主要是因為雙方對於「錢」的真實感的差異。對於關東人而言，「錢」就是如有價證券上的數字而存在，所謂「賺很多的錢＝賺很多的數字」；而對關西人而言，則是「如果只是帳面上的數字增加，並不算賺到錢」的感覺。

也就是說，對關西人而言，所謂的「錢」，常指的是「現金」的「鈔票」般，看得到摸得到的具真實感的東西。因此，在所有的「支票」上所示的金額對關西人來說，就有可能不被認為是真的「錢」。

關西人之所以會有這樣的想法，和對於權威所抱持的想法有很深的關係。日本歷史上就官方的銀行而言，關東人對幕府有著很強的存在感，而關西人則是因為原本官員就少，自古以來就確立了住民自治的道理，對於並不把政府官方的權威放在眼裡。因而可說是對於這樣社會的系統抱持著相當懷疑的態度，甚至可說是

有一種蔑視和抵抗的感覺。因此提到匯票、支票這類的有價證券視為「社會系統的價值」也就不足為奇了。

關東人相當重視如何努力的過程，也就是說在關東的社會「盡力了但還是沒辦法（努力したけどだめだった）」這樣的說法是可以成立的。但是關西則是自古以來就只重視結果，以結果做為評價的基準的文化，也就是抱持著「依序的努力是理所當然（プロセスにおいて努力するのは当たり前）」想法的文化。

不論這兩種方法孰優孰劣，關西人的想法的確是比較能夠因應社會現實主義的方法。但對於日本人而言這二種方法的並存，短時間內要改變也不是那麼容易的。¹⁴

2.3.2 冷漠的東京人

大阪人搬到東京居住時，最常聽到的抱怨就是「東京人還真的是有夠冷淡的...」，這雖可說是有偏見的，但對於搬到東京的大阪人而言，有這種感覺的人還真不少。其實大阪人之所以會有種感覺，正好反映了大阪人和東京人性格上的差異。根據祖父江孝男¹⁵的『出身県でわかる人柄の本』，東京人過去那種開放的下町¹⁶人情漸行稀薄，演變成不太干涉他人的都會人個性。相反地，大阪人那種庶民個性，即便是和初次見面的人也可以像舊識一樣天南地北地聊起來，要比東京人有人情味多了！若是和東京人和大阪人來往的話，不愛管他人閒事的東京人一定會被大阪人那種講兩句話就把你當朋友的個性給感到困惑而感到受不了，因此才會讓大阪人覺得東京人很冷淡。¹⁷

¹⁴ 宝島社，『「關東」と「關西」こだわり対決読本 關東人 vs 關西人どっちがエライか!?』，頁 68

¹⁵ 祖父江孝男（そふえ たかお），1926 年出生，1949 年東京大學理學院人類學系畢業，專攻文化人類學，明治大學教授、日本國立民族博物館教授、放送大學教授。

¹⁶ 下町（したまち、しものまち）指的是位於較低下的市區街道，通常都是商人或是職人住的地方。在東京是指自台東區、千代田區、中央區至隅田川以東的地區，相反詞為上町（かみまち）。

¹⁷ 日本博學俱樂部，『こんなに違う！「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 50-51

2.3.3 「ばか」和「あほ」的差別

「ばか」和「あほ」的意思是有差異的。東京人如果被說是「あほ」的話，整個就是火大。而被說是「ばか」的時候雖然也會生氣，但是比較起來若被說是「あほ」的話會更生氣。而大阪人被說是「あほ」的話完全不會動怒。但是若被說是「ばか」的話，就會立刻跳起來。

「あほ」用漢字來寫的話是「阿呆」，但並不發音成「アホウ」。大阪弁會簡短就發音成「アホ」，既響亮又輕快。但是在芥川龍之介的『或る阿呆の一生』的書名時就要發音成「アホウ」。

在大阪人的對話裡「あほ」會一直頻頻出現。「あほやなあ」、「あほかいな」、「あほちゃうか」等等都很常見，這些用語對大阪人而言，並不會像東京人感覺到那種被罵到臭頭的感覺。

「あほ」對大阪人而言，也可以說是潤滑會話時的間投詞¹⁸。「あほ」並沒有瞧不起對方的意思，反而是有一種說對方也自我解嘲的意思。東京的「ばか」則真的是很尖酸苛薄的話。「若要和人好好講話的話千萬別說出バカ這個字」這樣會樹敵，這也是為何「ばか」有惡意的原因。¹⁹（圖 2-1、2-2）

「アホちゃうか」、「そんなアホな」、「アホくさ!」、「アホかいな」等等這樣的話，大阪人可以一連串的句子裡都用了アホ，但是聽的人卻不會因此而動怒。但是如果他們聽到的是「バカ」的話，火氣馬上就會上來。而對東京人而言，比起被說是「バカ」，被罵「アホ」會更生氣。這是因為對大阪人而言講「アホ」的時候並不完全是在指責對方，反而是像可以潤滑談話的間投詞。因此像是輕蔑他人時所用的「バカにする」、「大馬鹿者」這樣最上級的用語「アホ」反而沒有。但是使用「アホ」這個字的也限近畿圈，在西日本越往西走，「バカ」反而更常用。據說「アホ」這個字的起源是京都，以京都為中心的半徑 200km 以內就是

¹⁸ 間投詞：即為「感動詞」。表示感動、應答時的用語，日語文法中無活用，可單獨成立一個用字，但無法成為主語、述語和修飾語，同時也不被其他的字修飾。

¹⁹ ユーモア人間俱樂部[編]，『こりゃ大笑いの宿命対決だ！大阪人 VS 東京人くらべてみたら…?! 金錢感覚から恋愛、グルメの違いまで』，頁 75-76

所謂的「アホ圈」，以外就是「バカ圈」了。而在愛知縣還有另一說叫做「たわけ」。

- 「アホ」的語源…從中國的秦始皇所建造的阿房宮而來。阿房宮的外圍廣達2km，是中國史上最大的皇宮，也因為鉅額的花費和動員了過多的農民來建造而加速秦朝的滅亡。因為這被認為是一件相當愚蠢的事，所以從阿房→阿保→アホウ→アホ。
- 「バカ」的語源…佛教的梵語中，愚昧的用語發言為 maka，而在中文是以「莫迦」的文字來表示，而這二個字在日語中的發音就變成了「バカ」。「馬鹿」則是借用的表示字（当て字²⁰）。
- 「たわけ」的語源…「たわけ」是指把田分開（田を分ける）的意思，也就是繼承的時候，將田地平均分給全部的兒子的話，結果沒有人能在自己分到的狹小田地上愉快地過生活。也就是說把田地分開是一件愚蠢的事。

以上也是俗說，是否為真正的語源仍有待考証。²¹

圖 2-1 對被說「アホ」時的反應

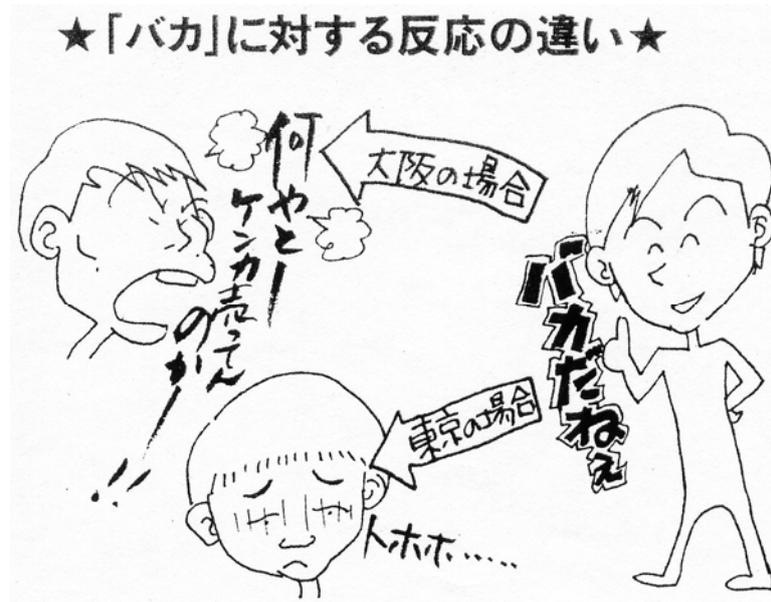


圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 87

²⁰ 当て字（宛字）：即不管原來漢字所擁有的意思，僅假借其音讀或訓讀來作表記，類似中文六書之中的「轉注」和「假借」。例如：滅茶苦茶（めちゃくちゃ）、型録（カタログ）、出鱈目（でたらめ）。日本文學作家中以夏目漱石最常使用当て字，例如：沢山（たくさん）、場穴（ばけつ）、兔に角（とにかく）、浪漫（ろまん）。

²¹ <http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

圖 2-2 對被說「バカ」時的反應



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 87

2.3.4 拒絕的藝術

當被人家請託想要拒絕的時候，關東人和關西的拒絕方法各有千秋。

在關東拒絕的時候通常會直截了當地說：「それは無理です」是很明白地拒絕。若是在關東，一下子就情緒化地脫口的話，通常都會被批評是「違背約定」或是「最好有點分寸」等。

但是關西卻是大相逕庭，關西人並不會斷然地拒絕，通常會留一點緩衝空間後說：「好吧！那我考慮看看（ほな、考えときまっさ）」。若是在那種情況下斷然拒絕的話，一旁的人會責備說：「你講得那麼尖酸苛薄，會嚇到對方吧！（そんなきついい方したら、先方がびっくりするやろ？）」

這所謂的「考えときまっさ」，其實是較為委婉的回答，同時當場也避免讓對方感到受傷害的用心，「雖然要拒絕，但也還是希望能維繫和對方的關係」的打算，換句話說，「只要改變條件就應該就可以允諾」等這樣像關西的語感存在。最初，「考えときまっさ」是「YES」這樣例外的情況也是有的，特別是相親時候的回答。只有在相親的時候，一不注意回答了「考えとさして」的話，就不得不決定結婚的日子，這時想拒絕也難了。除了這樣特殊的情況之外，「考えとき

まっさ」，絕大部分都還是「NO」的意思為多。²²

2.3.5 道歉的用語

人擠人的時代，難免會因細故而起爭執。而一旦到了吵架的時候，如何順利地化解紛爭，關東人和關西人有各自的方法。這和每個人的個性是不同的，但是一般而言，關西人會比較善於處理這種情況。這是因為大阪弁的用語中，曖昧不明的用字比較多的緣故。

比如說同樣是道歉，大阪弁會說「えらいすんまへん」，而東京人常會說「ごめんなさい」輕微的道歉，或者是相當嚴重時的「申し訳ございません」等用語。和「すみません」相同的則是「ありがとう」的用法。

大阪人常用「さよか」，依場合的不同表示 YES 或是 NO。當然在東京也有和這個字同意的「すみません」或「そうか」，但一般來說大阪人會比較常使用。

若從吵架常會罵出來的「アホ」和「バカ」的用語來看，比起含有濁音的「バカ」，大阪弁的「アホ」聽起來語感較為溫和。

對於勸架時，也有不同的情況。在東京如果有人來勸架時，若是被說到「都是你的錯」時，反而會讓這個架越吵越大；而大阪人會說「你雖有錯，但是你也好的地方。」以緩和吵架的氣氛。就這樣，大阪人就是讓一件事有點黏又不會太黏地帶過去，也就是大阪人比較會勸架的原因。²³

2.3.6 關東和關西對「大排長龍」的不同解讀

對一般人而言，不論是看電影買票、購物結帳、在好吃的餐廳用餐時間、搶購限量特價商品或者是之前一陣子曾在臺灣掀起一陣風潮的收集磁鐵、公仔，「排隊」都是一項必修的功課。為了達到自己的目的，花時間排隊等候是無法避免的，有時候排隊排到最後，卻沒得到想要的結果，這的確會令人想跳腳。對我

²² 素朴な疑問探求会，『關東 VS 關西どっちの勝ちか？』，頁 92-93

²³ 前掲註，頁 28-29

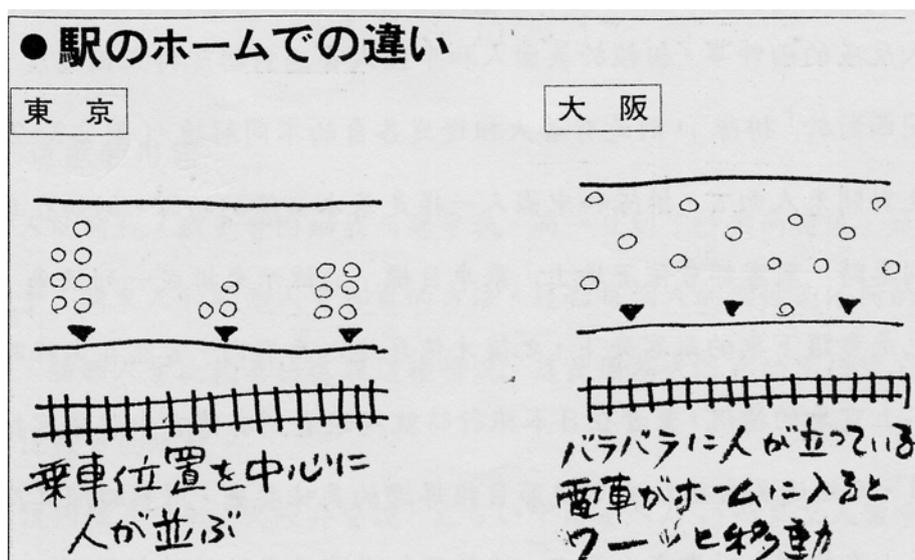
們中國人而言為了滿足慾望，是不會吝於時間去排隊的，而「插隊」和「黃牛」是最令人反感的兩件事。相較於美國人和中國人普遍對排隊持正面態度，日本的關東和關西對於「排隊」，則是有著大相逕庭各自的不同解讀。(圖 2-3、2-4、2-5)

首先對關東人而言，排隊和中國人一樣是基本必修的功課。例如在車站月台上等候列車時，乘客都會依著地上「乘車目標」的標示來排成一列候車，而電車進站時也是會讓下車的乘客先下，之後才依序進入車廂內。當然在尖鋒時間有時會有擠不上電車的情況，筆者在日本旅行時就親眼看到有傳言中將乘客押進車廂內的站員。而經過美食雜誌或電視節目報導過的美味餐廳，用餐時間其門口必定會有許多人在排隊。對東京人而言，就算不知道電視或雜誌曾報導過這間餐廳，但光看門前的大排長龍就可以了解，八九不離十地這間絕對是一間美味的餐廳不會錯！這時東京人多半會為了嚐美味而加入排隊的行列。因此對東京人而言，似乎有著「排隊＝守規則＝美味」的法則。

相較於東京人，大阪人則是有著完全不同的看法。首先在車站月台等候列車時，即使地上都有「乘車目標」的標示，但大部分的乘客卻是散布在月台上，沒有按照標示排成一列。等到列車一進站時，不待下車的乘客下車，大家就一窩蜂地蜂湧而上，完全搞不清誰要上車誰要下車。這樣有時也會造成電車的發車時間延誤，但大阪人完全不在乎。筆者於大阪的地下鐵車站候車時，尖峰時間就因為這樣而放過了二、三班後才得以搭上電車。對於餐廳前的大排長龍，大阪人也有自己不同的解讀。大阪人並不是和東京人有相同的想法，反而是覺得在那裡排隊是一種浪費時間，吃不吃得到那間餐廳的料理還是另一回事，況且是不是好吃也不知道，倒還不如去別間吃就好的想法。因為大阪人認為，時間就是金錢，浪費時間在排隊等一個不確定的答案就是浪費錢！而且大阪人的急性子也是日本全國有名的，所以對大阪人而言，也有著「排隊＝浪費時間≠美味」的法則。

從排隊也可以看出一個地區的縣民性，也算是一個很特別的地方。

圖 2-3 東京和大阪月台候車時的差別



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 77

圖 2-4 關東和關西的乘車習慣比較



圖片來源：小倉信一、『關東 VS 關西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 59

圖 2-5 東京和大阪人見到大排長龍的反應比較



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 77

2.3.7 「割り勘」、「おごり」及殺價與小氣度比較

關東和關西不同的生活習慣還有「割り勘」和「おごり」。在關東地區，和同事朋友一同去小酌一番時，等了半天才有人說「這頓我請客！」，而下一次去吃飯時，另一位朋友就要請客，大家彼此是很有默契的。但是在關西地方，倒不會這樣磨磨蹭蹭地，一般而言就會直接說出：「今天就各付各的吧！」。

這也就是關東人的愛面子和關西人重視合理性的氣質不同之故。

當情侶在約會的時候，在關東地區首先是男方付帳，接著由女方再回請是理所當然的。相較之下，關西人則是連女方都自己付自己的帳の場合較多。這是因為關西的女性認為「被請客的話下次還要回請，就像是有個包袱在一樣」。所以關西的女性較重視合理的精神。

提親的規則也是東西各異。一般而言在關東地方女方在會將男方的聘金的一半作為聘金的回禮歸還，而關西則是沒有返還禮金一半的習慣，女方大約只會拿聘金的三分之一而已。

關東和關西小氣度的差異也反應在廁所用的衛生紙暢銷度上。在關東地區主

要是以二層重疊的捲筒式衛生紙人氣較高，關西則是單層的捲筒衛生紙較暢銷，而這樣的差異是有歷史典故的。(圖 2-6)

最早關東地區是採用靜岡所產的衛生紙，關西則是使用四國所產的衛生紙(又稱京花紙²⁴)。而之所以會開始把捲筒式衛生紙當成是廁所用的衛生是因為二次世界大戰後，有外資加入了日本的製紙業，當時靜岡最早開始製造較柔軟觸感的二層捲筒衛生紙，而四國卻仍然使用傳統日本和紙的製作方式生產較硬的單層捲筒衛生紙。話雖如此，只要顧客有需要，在關西二層的捲筒衛生紙的製造廠商應該也會很多。

廁所用的衛生紙的長度，單層捲筒的是 60 公尺，而二層的則是 30 公尺(因為是雙層之故)。而使用方法也是不同，若每次使用的長度相同的話，單層的可以使用較二層的長二倍之久。相較於愛慕虛榮的關東人而言，可見到關西人不願意花無意義錢的道理。²⁵

圖 2-6 關東的媳婦遇到關西的婆婆時...



圖片來源：宝島社 『関東と関西こだわり対決読本』、37 頁

²⁴ 由經過徹底漂白的楮木所製成的和紙。亦有化學紙漿所製成的，一般為被視為衛生紙中的高級品。

²⁵ 宝島社，『「関東」と「関西」こだわり対決読本 関東人vs関西人どっちがエライか!?』，頁 36-37

2.3.8 東京和大阪的媽媽比較

經常在電視的日劇中可以看到日本的媽媽們都是溫柔體貼的，在家相夫教子的畫面。而有首歌叫做「天下的媽媽都是一樣的」，這個在日本的關東和關西的媽媽比較上，似乎有點出入。

關東的媽媽，一般都會被小朋友稱作「おかあさん」。對東京的媽媽而言，從前的相夫教子已不符合時代潮流，因此許多媽媽在結婚後並不會「壽退社²⁶」，反而是繼續職場工作，有一度「頂客族²⁷」是相當流行的。也因為東京的媽媽是OL²⁸的也不少，就必須很注重打扮，從頭到腳都很注意。而下了班後到超市購物是每天必做的事，東京的媽媽在超市裡會注意到最好不要去試吃的攤位，因為一旦試吃，很多時候為了面子就不得不買下該產品。而從許多的日劇或是卡通我們這一家（あたしンち）的畫面中，可以看到東京的媽媽從超市出來時，袋子裡一定會露出一支長長的千住葱²⁹，這幾乎已成為代表東京媽媽的象徵。東京的媽媽週末時最常做的菜就是烤魚和一星期在家吃的兩次午飯。同時東京的媽媽會很重視小孩子的教育，因此以身作則會將可回收的物品像是牛奶瓶或是紙盒等帶到超市去回收。東京的媽媽也很重視和附近左鄰右舍的來往，往往會互相交換許多像是超市的特價品等情報，當然八卦也是其中之一。有時還會特別跑去為了聊八卦事情。所以東京的媽媽可以說是社區的「資訊交換站」。(圖 2-7、2-8、2-9)

關西的媽媽和關東的媽媽就不同。關西的小朋友稱呼媽媽為「おかちゃん」，這符合關西人用「ちゃん」來稱呼和自己很熟的人。關西的媽媽雖然也有OL，但傳統上還是以家庭主婦為主，每天的工作就是要顧好家，讓先生和孩子出門能夠無後顧之憂。大阪的媽媽的打扮就隨和的多，不拘泥外型，有時還會燙個爆炸頭出門購物。而在傳統市集買東西的時候，則會想盡辦法和店家打交道，因為買東西必定要殺價，就算不能殺價也要想辦法拗到一點好處，這對大阪的媽媽而言

²⁶ 壽退社（ことぶきたいしゃ）：即指日本在職場工作女性因結婚而離職。

²⁷ 頂客族（DINK）：即 Double Income No Kids 之縮寫，意為双薪無子家庭。

²⁸ OL：和製字 Office Lady，即女性上班族。

²⁹ 千住葱：日本名葱之一，產地在關東地區，本論文稍後有作比較分析。

就算有賺到了。而到不太能講價錢的超級市場購物時，通常會自備購物籃，有時也會自己帶購物袋，一方面是為了環保，一方面則是試著想要藉此看能不能砍一點價錢。大阪的媽媽和東京的媽媽不一樣，最喜歡有試吃販賣の場合，而且只要有必定會試吃，當然試吃歸試吃是一回事，買不買又是另一回事，這也符合大阪人的「厚かましい」的個性。也有漫畫畫出大阪媽媽對試吃的想法，還滿貼切的。（圖 2-12）當然大阪的媽媽也很重視和附近左鄰右舍的來往。只要家裡做了一些好料的時候，就會和附近的鄰居分享，當然鄰居有好東西時也會拿來給自己。這當然也是別有用心的，因這樣偶爾有像沒米或是醬油、味噌的時候，就可以名正言順地向鄰居借來用，當然之後還與不還也是一回事。換句話說，也就是靠著「食物」和附近鄰居來聯絡感情。大阪的媽媽週末最常做的料理是「お好み焼き」和「きつねうどん」，有時「お好み焼き」做的太多，還會放到星期天才吃完。大阪媽媽的另一個特徵就是愛講話，像卡通我們這一家（あたしんち）裡的媽媽，是從關西搬到關東，在講電話時完全發揮關西人長舌的性格，和別家的媽媽聊八卦聊到電話線快燒掉的樣子。有的笑話則說，關西的媽媽和打錯電話來的人竟也可以聊上一個多小時。所以關西的媽媽可說是「長舌的代表」。（圖 2-10、2-11、2-12）

圖 2-7 東京媽媽的特徵



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 75

圖 2-8 東京媽媽和鄰居的互動



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 69

圖 2-9 東京媽媽的購物心態



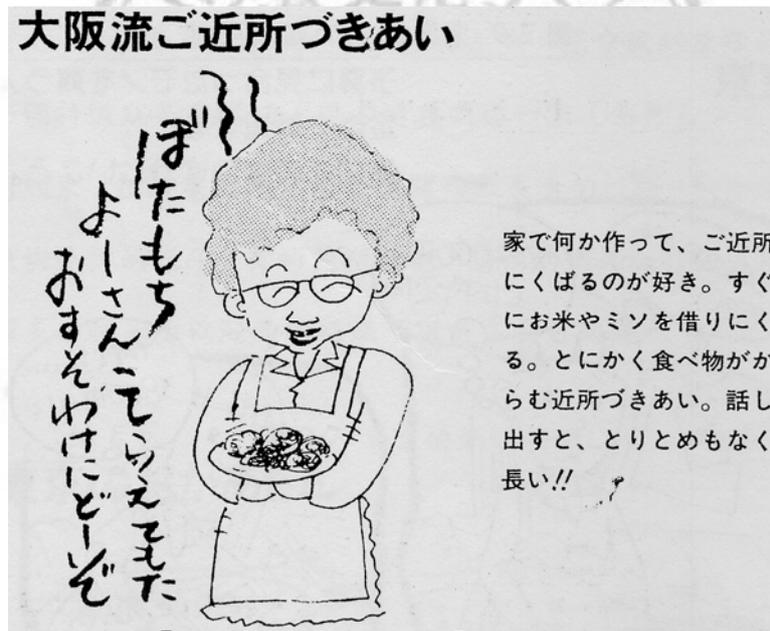
圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 89

圖 2-10 大阪媽媽的特徵



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 75

圖 2-11 大阪媽媽和鄰居的互動



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 69

圖 2-12 大阪媽媽的購物心態



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』、頁 89

圖 2-13 大阪媽媽對「試吃」的看法



圖片來源：「知の発見」倶楽部『違いが全部わかる関東・関西おもしろ事典』、頁 98

第三章 關東和關西日常生活之比較

第一節 關東和關西飲食習慣之差異

3.1.1 たぬき和きつね

(1)うどん vs そば

一提到麵食類，大部分的日本人都會想到「關東はそば、關西はうどん」這流傳已久的說法。因此麵食餐廳，在關東就稱作「そば屋」，在關西就稱為「うどん屋」。所以一般很多人都會認為そば就是關東的產物，而うどん就是關西的產物，事實上從前的日本卻不是這樣的。江戶時代前期，在江戶地區就已在食用うどん，而「そば屋」首次出現，據說則是在寬文時期（1661~1673）之後的事了。在關東，最初講到麵類，和關西一樣都是指うどん而言。

在東京そば之所以會成為主流，而關西人偏好うどん，有許多的說法。其中之一就是因為運送的便利性考量。日本主要的そば產地在多摩、秩父、甲斐、長野等地，這些地方比起關西，江戶要來得近的多。根據『日本人は何を食べてきたか』³⁰一書，そば和其他的穀物比起來要來得輕，而且從產地運送到江戶也很方便，這是讓そば在東京變得相當普及的理由之一。另外根據『食から見た日本史』下卷³¹，就營養學而言，そば含有白米不足的維生素及胺基酸，可以彌補一般人民和下級武士無法攝取到的動物性蛋白質。相反的，關西的人因為常食用豆類，就比較沒有吃そば的必要。就以上的一些理由，「關東はそば、關西はうどん」就成了一般廣為流傳的說法。³²

在日本吃そば和うどん時，都會加つゆ來調味，而對つゆ的口味的要求，關東和關西也有所不同，關東通常喜歡較濃且較鹹的，而關西則是較淡味的。因此絕大多數的關西人不喜歡關東のつゆ，因為它的味道太濃了，或是黑的像醬油一樣的感覺。而造成這樣對於麵のつゆ要求不同的原因為何呢？

一言以蔽之，最大的原因就是因為關東和關西對麵食的吃法不同。

³⁰ 神崎宣武著，1987年11月大月書店出版

³¹ 高木和男著，1997年芽ばえ社出版

³² 素朴な疑問探求会，『關東 VS 關西どっちの勝ちか？』，頁32

關東人最熟悉的就是もりそば，因此自然就會喜歡使用もりそば用的口味較重的つゆ。而關西則因為比較喜歡かけそば和うどん，和もりそば不同，かけそば和うどん是一邊吃麵一邊把湯汁給吸進去，自然つゆ的味道不能太重，因此較適合的淡味つゆ就成了主流。

而關東のつゆ之所以口味很重，據說這和江戶之子³³間所說「辛い汁にそばをほんのちよつとつけて食べるのがツウ」的實踐也有關係。這句話的意思其實並不是因為這樣做そば吃起來會比較好吃之故，而是因為在當時つゆ要比そば來得貴很多，所以當時のそば屋都提倡只要用三分之一的つゆ來沾就夠了，因為想要節省つゆ的成本。結果愛慕虛榮的江戶之子，因為這個宣傳，原本愛大沾特沾つゆの個性也只好硬著頭皮忍下來，好像也真的奏效了。³⁴

(2) 令人困惑的「きつね」和「たぬき」

講到きつねうどん日本人應該沒有人不知道，就算是東京のそば屋也是一樣的。但是在大阪只需要說「きつね」一句話就可以通。但是在東京若是只說了一句「きつね」的話，店員會回問說「うどんですか、そばですか？」若是正好是一位大阪來的客人的話他心裡應該會想「アホ！きつねはきつね，そばはたぬきやろ！」但這對東京人而言卻不適用。因為在東京，講到たぬき的話，一般都是指「たぬきうどん」。也就是在うどん上加了天カス。而為何天カス會變成たぬき，據說是因為從被騙說是天ぶらうどん而來。³⁵另一方面，關東會叫天カス為「たぬき」則是因為只有天カス而不見天ぶらの食材，也就是「タネぬき」的發音之訛，就成了「たぬき」了。

提到「きつねうどん」，也就是加了豆皮的うどん。對大阪人而言，這是再親切也不過的一種料理。在大阪點「きつね（也有唸作けつね的）」的話，也就是加了豆皮的うどん，而點「たぬき」的話，出來的則是加了豆皮的そば。若在

³³ 江戶之子（えどっこ）：即道地自江戶出身的人，一般認為要在江戶居住達三代以上方可稱為是江戶之子。

³⁴ 素朴な疑問探求会，『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁 66-67

³⁵ ユーモア人間倶楽部[編]，『こりゃ大笑いの宿命対決だ！大阪人 VS 東京人くらべてみたら…?! 金銭感覚から恋愛、グルメの違いまで』，頁 112

關東做相同的事的話，店員則會詢問「そばですか、うどんですか」。這是因為「きつね」指的是豆皮，而「たぬき」則是指揚げ玉（天カス）而言。因此點菜時「きつね」和「たぬき」的下面還要加上是そば或是うどん才行。

若是在大阪點「たぬきうどん」的話，保證會被笑，因為在關西根本沒有這種食物。在大阪所謂的たぬき是指加了豆皮於其上的そば。東京則稱這個為きつねそば。對大阪人而言就沒有所謂的「きつねそば」和「たぬきうどん」這樣的料理，因為修飾矛盾之故。而這也僅限於大阪有這樣的情況，在關西的京都和神戸則是採用關東風的稱呼，所以也有「きつねそば」。但是在京都的一部分地方，所謂的「たぬき」是指「あんかけ」的意思。

在大阪只要是加上天カスの就叫做「はいから」，而關東的たぬきうどん則叫做「はいからのきつね」。在關西のうどん屋一般而言天カスは任意自取的。這是因為也有加入天カスの「ハイカラそば・うどん」這樣的店之故。(表 3-1)

36

表 3-1 【東京・大阪・京都そば・うどんの名稱比較表】

| | 東 京 | 大 阪 | 京 都 |
|--------------|------------|-------------|-----------|
| うどん・そば（具なし） | かけうどん・かけそば | すうどん・かけそば | すうどん・かけそば |
| 油揚げ+うどん | きつねうどん | きつね（けつね）うどん | きつねうどん |
| 油揚げ+そば | きつねそば | たぬきそば | きつねそば |
| 揚げ玉（天カス）+うどん | たぬきうどん | ハイカラうどん | ハイカラうどん |
| 揚げ玉（天カス）+そば | たぬきそば | ハイカラそば | ハイカラそば |
| あんかけ+うどん | あんかけうどん | あんかけうどん | たぬきうどん |
| あんかけ+そば | あんかけそば | あんかけそば | たぬきそば |

資料來源：宝島社、『「関東」と「関西」こだわり対決読本 関東人 vs 関西人どっちがエライか!?!』，頁 13

大阪的「きつねうどん」的元祖據說是在明治 26 年（1893）創業的老店，位在南船場の「松葉屋」第一代松葉家主人一字佐美要太郎是在すうどん（かけうどん）之外，試著再附送一小盤的豆皮。客人就把這一片豆皮加在うどん上面

³⁶ 宝島社、『「関東」と「関西」こだわり対決読本 関東人 vs 関西人どっちがエライか!?!』，頁 13

來吃。而這也是最初將豆皮放在うどん的濫觴。就以管理商業繁榮的神明—お稲荷さん來命名，叫做「きつねうどん」。從這裡開始就有了「きつねうどん」。麵上什麼材料都不放的在關東叫做「かけそば」或是「かけうどん」。在關西的情況，うどん叫「すうどん」，但卻不會說「すそば」。「かけそば」在關西卻沒有一個固定的稱呼。依據每間店的不同，有的叫「ざるそば」或是「もりそば」，也有的就直接叫「そば」或是像東京一樣稱作「温かいそば」和「かけそば」。

在關東的食堂，提到「きつね」指的是一片薄薄的炸過的豆皮，而「たぬき」則是加上天カス。這個是加在そば或是うどん上的。但是，若是到了關西的話，反而會是另一種食物。似乎會搞迷糊，但若了解其中的不同應該就不致會發生笑話。在東京，只要是上面沒有加料的そば，一般就稱為「かけそば」，うどん則稱為是「かけうどん」。在大阪則有稱為「すうどん」的，但卻沒有「すきつね」。而「かけそば」當然不叫「すたぬき」，也不叫「すそば」，而是稱為「あげ抜きたぬき」。「きつね」和「たぬき」複雜的情況如下：

- 油揚げの入ったうどん→きつねうどん（共通）
- 油揚げの入ったそば→きつねそば（關東）、たぬきそば（關西）
- 天カスの入ったうどん→たぬきうどん
- 天カスの入ったそば→たぬきそば

也就是說，「きつね」是關西和關東都相同的一片薄薄的煮過的豆皮，而「たぬき」則在關東是指天カス，在關西則是指放在そば上的豆皮。在關西「たぬき」僅限定是そば的名稱，而在關西「たぬきうどん」則是不存在的東西。豆皮之所以被稱作「きつね」是因為豆皮是狐狸的最愛，不論是顏色、形狀都會讓人聯想到狐狸。

在關西，天カス很多都是免費提供的，放在桌子上就有一整個容器裝著，依客人的喜好自行取用。到了東京，關西人感到不滿的是，非得特別用「たぬき」來點菜才行。因為只加了天カ斯的，在關西叫作「はいから」。

在京都提到「たぬき」，則是加入生薑淋上餡のうどん或是そば，又更複雜

了。其他在關西，也有被稱作「きざみ」的食物。這是放上切成細條的豆皮，不像「きつね」的豆皮般有淡淡的甜味。愛酒的關西人，最愛吃「きざみ」。

總而言之，關東的「たぬき」在關西叫作「はいからそば」。關東的「きつね」在關西則有可能是「きつね」或是「たぬき」。在關東有うどん或是そば可以選擇，但在關西則沒有選擇。換句話說，在關西是沒有「きつねそば」和「たぬきうどん」的，而「たぬきそば」在關東和關西則是完全不同的一道菜。加入了天カスのうどん或是そば在關西則因為原本天カス topping 就是免費的，所以沒有加入天カスのうどん或是そば的菜單。(表 3-2)³⁷

表 3-2 たぬき和きつね的比較

| 關 東 | 關 西 |
|--|---|
|  |  |
| きつねそば | きつねうどん |
| 加入天カス→たぬき | 加一片豆皮→たぬき |
| たぬきそば(うどん) | はいから |
| きつねうそば | たぬき |
| きつねうどん | きつね |
| 所謂的「たぬき」，有一說指的是沒有材料的天ぷら「たねぬき」→「たぬき」而來。 | 因為天カスは免費的，為了和加入豆皮的うどん「きつね」作區別，又因為和蕎麥麵獨特的顏色的連想因而得名。 |

圖片來源：關東：<http://habopnt.whitesnow.jp/blog2/archives/000568.html>

關西：<http://www.flickr.com/photos/takumi412/2086131284/>

另一個不同的地方是「どん兵衛」系列泡麵中只有「きつね」而沒有「たぬ

³⁷ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 38

き」的名稱。這一系列只有「日清のどん兵衛天ぷらうどん」和「日清どん兵衛天ぷらそば」。「日清どん兵衛天ぷらそば」還分有關東版和關西版的，而「日清のどん兵衛天ぷらうどん」則沒有這樣的區別。以「マルちゃんキャラクター」為名的東洋水產公司的則有「赤いきつね」和「緑のたぬき」，這也分成有關東版（全日本版）和關西版兩種。其包裝上的差異，就是上面多了一個「關西」的字樣。在這個泡麵的廣告中提的「赤いきつね」和「緑のたぬき」正確的名稱應是「赤いきつねうどん」和「緑のたぬき天そば」，所謂的「赤いきつねそば」和「緑のたぬきうどん」則是不存在的商品。這是因食品商也考慮到關西人而言「きつね＝うどん」和「たぬき＝そば」的印象。「緑のたぬき天そば」也是一個很勉強的名稱，因為「たぬき」和「天そば」原本就不同之故。

日清食品則為了避免這樣混亂的名稱，包裝上也採取了「關東版」和「關西版」。³⁸

3.1.2 「肉」的含義關東和關西大不相同

講到食用的四腳獸，就非牛和豬莫屬，當被問到「今晚去吃肉吧！」的時候，關東人和關西人想到的「肉」是完全不一樣的。在關東地方，所謂的「肉」是指所有的食用肉類，包括牛肉、豬肉、雞肉等，並沒有特別指定是哪一種肉。但關西地方的「肉」則是單指牛肉而言。豬肉是叫作「豚肉」、雞肉叫作「かしわ」。就牛肉和豬肉的消費而言，關東和關西有著明顯的差異。³⁹

在關西地區，會聯想到是「牛肉」的佔壓倒性的多數。因此，在關西若是提到「肉」的話，幾乎都是指「牛肉」而言。在大阪地下街超人氣的「551 蓬萊の豚まん」店，據說一天可賣出近十萬個包子。所謂「豚まん」指的是豬肉餡的包子，在關東地方是叫作「肉まん」。因為大阪人認為「牛肉入っているわけちゃうのに肉まんゆうたら変やんか」。同樣在お好み焼き也是一樣，加入牛肉和蛋

³⁸ 宝島社、『「關東」と「關西」こだわり対決読本 關東人vs關西人どっちがエライか!？』，頁60

³⁹ 素朴な疑問探求会、『關東VS關西どっちの勝ちか？』，頁68

的是稱作「肉玉」，加豬肉和蛋的則叫作「豚玉」。⁴⁰

在關東地區，不論是在超市或是肉販攤，豬肉都佔了其絕大部分的空間，因此在關東地區鮮少可見到「ビフカツ」這樣的料理。一般家庭料理的じゃがいも，在關西當然也是用牛肉，關東就是用豬肉了。

根據日本總務省的家計調查年報指出，各年齡層在一年中購買牛肉的支出，日本全國的都市中以和歌山市的 42,695 円花費最多，第二位則是奈良市，以下分別是大阪市、京都市、大津市、津市等，幾乎可說都是關西都市的天下。而關東地方的都市每年齡層對牛肉的支出平均則是 13,746 円，關西則是 36,149 円，由此可知關西人對牛肉的情有獨鍾。換作是豬肉的話，關東的平均金額則是 21,427 円，關西的平均則是 21,575 円，差距其實不大。換句話說，的確有東日本的人偏好豬肉，西日本的人則對牛肉情有獨鍾這樣的傾向。(表 3-3)⁴¹

表 3-3 由支出金額所見每年齡層一年間牛肉、豬肉支出金額

| 關 東 地 區 (單位：円) | | | 關 西 地 區 (單位：円) | | |
|----------------|--------|---------------------|----------------|---------------------|---------------------|
| 都市名 | 牛肉支出 | 豬肉支出 | 都市名 | 牛肉支出 | 豬肉支出 |
| 水戸市 | 9,595 | 22,781 | 津市 | 23,906 ^⑦ | 18,566 |
| 宇都宮市 | 12,493 | 19,869 | 大津市 | 34,988 ^⑥ | 22,935 |
| 前橋市 | 8,721 | 16,117 | 京都市 | 35,378 ^⑤ | 20,447 |
| さいたま市 | 13,681 | 22,742 | 大阪市 | 36,159 ^④ | 21,597 |
| 千葉市 | 12,765 | 20,512 | 神戸市 | 39,873 ^③ | 21,533 |
| 東京 23 区 | 19,430 | 23,887 | 奈良市 | 40,047 ^② | 22,612 |
| 横浜市 | 19,628 | 24,085 ^⑥ | 和歌山市 | 42,695 ^① | 22,612 ^⑦ |
| 平均 | 13,746 | 21,427 ^② | 平均 | 36,149 | 21,575 |

資料來源：日本總務省「家計調查年報」(○內數字表示全國順位)

◎就牛肉支出金額而言，關西獨霸日本全國第 1~7 名

◎就豬肉的支出額而言，關東和關西的金額相差不遠

或許有人會認為「因為牛肉比豬肉貴。而西日本的人對於吃是不會吝嗇的」，但其實有其他原因。提到日本有名的和牛，首先想到的莫過於是松阪牛、神戸牛

⁴⁰ <http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

⁴¹ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 24-25

和近江牛。其實並不限於松阪和神戶，西日本的肉牛飼養率的确比東日本高得多。因此，西日本比起豬肉較常食用牛肉就不足為奇而成一個定論了。

據專家所言，關西地區因為農耕多使用牛的獸力，牛自然就和人類相同的親近，因而牛肉也比較容易取得。古早以前日本因為受到佛教禁止殺生的影響，原本是沒有習慣吃肉的。真正開始普遍有食肉的習慣是從 1868 年（明治元）開始的。在當時能吃到肉是很奢華的一件事。在那時牛肉火鍋的價格一人份是 15 錢，和一份才 1 錢のもりそば相比，真的可以算是很高級的料理。關西人總是自信滿滿地認為「有錢就要追求飲食生活精緻，就該流行吃牛肉！」。在關西有許多名牛肉的產地，而關東之所以喜好豬肉，主要是因為牛隻飼養費力，又要花很多錢，相較之下飼養豬隻就只需要像地瓜這樣便宜的飼料即可。此外，也有一說是因為神奈川縣亦有產豬隻之故，關東人才會愛吃豬肉。（表 3-4）

關東的豬肉消費量約為牛肉的 1.6 倍，關西各縣的牛肉消費量獨佔了日本全國的第一名到第七名。關西對於豬肉，和關東的消費平均金額也僅差了 150 円。由此可知關西人真的肉食主義者。

表 3-4 關東偏好豬肉、關西偏好牛肉的理由比較

| | 關東—>豬肉 | 關西—>牛肉 |
|----|--|---|
| 理由 | <ul style="list-style-type: none"> ● 比起需從關西運送牛肉過來，豬肉供給較安定 ● 在早（畑）作地帶也可養豬 | <ul style="list-style-type: none"> ● 附近就有像神戶牛的產地 ● 對大阪商人而言代表了所擁有的財力 |

3.1.3 關西的料理是「粉文化」的代表

(1) お好み焼き和もんじゃ焼き⁴²

在日本最受歡迎的大眾化食物非「お好み焼き」莫屬。近年來，お好み焼き（中文稱大阪燒）不止在大阪，在東京也相當的流行，東京除了お好み焼き之外，還有一種もんじゃ焼き，而其實兩者是很相類似的食物。

⁴² 漢字寫作「文字燒」。

關東風のお好み焼き一般都是自己煎的。在お好み焼き上灑上綠海苔，加上紅薑後就算完成了。接著把お好み焼き依照人數用鍋鏟切開後，用筷子挾來吃。另一方面，關西のお好み焼き則大多是由店家替客人料理居多。在已經煎好的麵糊上淋上調味料、蕃茄醬，加上辣椒、柴魚粉、青蔥，然後端出放在客人面前的鐵板上。食用方法也和關東不同，放在自己面前鐵板のお好み焼き，自己用鍋鏟切成一口的大小食用，也就是自己用鍋鏟來吃。據說關西之所以由店家煎好お好み焼き後才端出來，是因為如果由顧客自己來煎的話，有可能會相當地費時，因此店裡顧客的流動率就低了很多，這不符合關西人的實利主義的個性。此外，關西人還有一個令關東人吃驚的習慣，就是在關西的食堂裡竟然會有お好み焼き定食（圖 3-1），也就是お好み焼き和白飯配在一起的套餐。這是因為在關西是會將お好み焼き當作「一道菜」配飯來吃的。大阪是把お好み焼き當成是配飯的菜來吃的創始地，這可算是「小麥粉文化」的代表。這樣的習慣在東京是看不到的。在大阪，幾乎到處都可以看到各種各樣のお好み焼き店，甚至連電視的美食節目也會必定播出お好み焼き的名物店。有名的店甚至還會大排長龍。

圖 3-1 お好み焼き定食



圖片來源：<http://www.okonomi-tomo.com/shop-menu.html>

提到もんじゃ焼き，它的發源地則是東京的下町。也就是說，只有江戶之子才會吃もんじゃ焼き。東京人在吃もんじゃ焼き時，總會有「ああ、江戸っ子でよかった」的感覺。もんじゃ焼き其實也是由來已久，其實以前這是一邊教學寫字時一邊吃的食物，因此從「文字焼き」轉變成為「もんじゃ焼き」，所以還含有一點教育的意味。

圖 3-2 もんじゃ焼き



圖片來源：<http://www.asakusa-monjayaki.com/monja/howto/umai/>

もんじゃ焼きとお好み焼き最大の差別在於，お好み焼き是使用麵粉（饅頭粉）做成，もんじゃ焼き則是以蔬菜來做的，因此もんじゃ焼き也是一種健康的食物。相當受到東京的 OL 歡迎。在東京也可以吃到お好み焼き，但在大阪可不一定能吃得到もんじゃ焼き。もんじゃ焼き在大阪並不是很流行，因為もんじゃ焼き吃起來感覺水分很多並不合大阪人的口味。在大阪のお好み焼き有各式各樣的店，一般都認為在下町的商店街のお好み焼き店都比較好吃。お好み焼き的外皮煎得呈黃金色，中間的內餡當然也是很軟也很多汁。據說連東京人到大阪吃了一次正統のお好み焼き後就覺得東京のもんじゃ焼き沒那麼好吃的感覺。⁴³（圖 3-3）

圖 3-3 圖解もんじゃ焼き的作法



もんじゃのうまい作り方を紹介しちゃいます。

お店によっては、そのお店のオリジナルの作り方や作法ってのがああるけど、ここで紹介するのはもんじゃでも一般的な作り方の基本、[もんじゃレシピ](#)で紹介してるもんじゃもこれをベースにしてるから、がんばってマスターしてみてね。

⁴³ TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』、頁 14

用意するもの(1回分)

- 小麦粉 ... 約 30g
- ウスターソース ... 約 25g
- 水 ... 約 250cc
- キャベツ ... 約 100g
- お好みの具材
天かす、小えび、切いか、青のり等
- 油 ... 少々
- ホットプレート
- どんぶり (or ボールなどの器)
- ヘラ (or フライ返し)
- はがし
(もんじゃを食べる時に使うヘラ)



1 具材を用意しよう!



ボールに「小麦粉」と「ウスターソース」と水を加え、混ぜ合わせます。その中に粗めにきざんだキャベツと「小えび、切いか、天かす」を入れ、軽く混ぜ合わせます。キャベツは、ちょっと多めに入れた方が美味しいしヘルシーだよ。もんじゃをさらに美味しくするには、キャベツの切り方が肝心!

2 具材だけ先にホットプレートで炒める



温めたホットプレート (約200℃) に薄く油をひき、その上にボールから具材だけを取り出し、軽く炒めます。生地を流し込む時の熱い湯気や油のハネ、熱くなったホットプレートによる火傷に注意してね。

③ 土手を作って中央に生地を流し込みます



炒めた具材でドーナツ状に土手を作って、中央に残しておいた生地を半分、流し込みます。生地がグツグツしてきたらかき混ぜます。残りの生地も同じ様にくりかえし流し込み丸く形作って、できあがりです。

※もんじゃは、お好み焼の様に固まらないよ。

④ 焦げ目がついたら出来上がり!!



ホットプレートにうすく広げて、生地がフチがパリパリになってきたら出来上がりです。仕上げに「青のり」をお好みに応じてふりかけそのまま「はがし」で少しずつかきとりながら、食べてみてね。

アツアツのうちに食べた方が美味しいよ。生地をちょっと残して「おせんべい」を作って2度楽しめるヨ。

資料來源：<http://www.asakusa-monjayaki.com/monja/howto/umai/>

關東和關西對於お好み焼き有許多不同的地方(表 3-5)，而お好み焼き的起源也是眾說紛云。若是西日本說，認為お好み焼き是從四國誕生，然後渡過瀨戶內海分別傳到了廣島和大阪地區，才北上往關東地區傳去。另一方面則是關東說，お好み焼き的來源是像現代可麗餅般，為江戶平民所喜愛的「ふの焼き」。之後明治初年傳到了關西，把原本的醬油味變成了ソース的口味。不論是關東的起源還是關西的起源，目前仍無定論，但是在關西似乎有比關東還更多家的お好み焼き店。根據博報堂生活總合研究所作的調查，關西的「最喜愛食物的排名」，お好み焼き排名第八(表 3-6)。可見お好み焼き真的是相當受到關西人的歡迎。⁴⁴

⁴⁴ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 48

表 3-5 關東風和關西風のお好み焼き比較

| 關東風 | 關西風 |
|--|--|
|  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 每個座位上皆有鐵板，由顧客自行煎麵糊 ■ 煎好後會灑上海苔和紅薑 ■ 在鐵板上切好，用筷子夾至盤子上食用 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 由店家煎好後放在面前的鐵板上 ■ 會灑上青蔥、柴魚粉 ■ 使用鍋鏟切好後，直接利用鍋鏟吃 |

圖片來源：關東風：<http://www.flickr.com/photos/shibainu/84373441/>

關西風：<http://www.chugoku-np.co.jp/okonomi/mystery/O403040901.html>

表 3-6 關東和關西偏好的食物排名

| 順位 | 關東 | 關西 |
|----|---------|---------|
| 1 | 壽司 | 壽司 |
| 2 | 燒肉 | 燒肉 |
| 3 | 生魚片 | 生魚片 |
| 4 | 拉麵 | 烏龍麵、蕎麥麵 |
| 5 | 咖哩飯 | 拉麵 |
| 6 | 烏龍麵、蕎麥麵 | 咖哩飯 |
| 7 | 燙青菜類 | 天麩羅 |
| 8 | 義大利麵 | お好み焼き |
| 9 | 鍋貼 | 火鍋 |
| 10 | 天麩羅 | 烤魚 |

※博報生活総合研究所調査，回答時可複選

(2) 章魚燒--關西的暗號「一家一台做章魚燒器」

在日本的飲食文化而言，關西應該算是麵粉（小麥粉）文化。一般的認知是關東常吃蕎麥麵，關西則是吃烏龍麵之外，還有像前述のお好み焼き，既可以當

點心又可以當成定食的配菜。接著最有人氣的莫過於章魚燒了。章魚燒在大阪受歡迎的程度，從在每走幾步就可以見到的攤販，廟會時買來邊走邊吃，到幾乎每個關西的家庭都一定有至少一台的章魚燒烤盤（圖 3-4）可以輕鬆地自己動手做來看，真的是超人氣。對大阪人而言，家裡可以沒有すき焼き的鍋子，但是卻一定要有一台做章魚燒的烤盤。甚至大阪的瓦斯公司還發售和瓦斯爐一體成形的章魚燒烤盤，據說一年還可以賣出近五千個之多。大的烤盤一次可以烤二十八個章魚燒。在家裡邊烤邊吃的樂趣似乎也傳到了東京。最近關西的章魚燒烤盤製造商的業績據說在東京也成長了有三成之多，市面上也有出售製作章魚燒專用粉。

圖 3-4 做章魚燒專用烤盤



章魚燒在東京人的生活也占有重要地位，但對東京人而言，章魚燒是被當作速食來看，但還是相當受到歡迎，在假日或有廟會的時候，火車站前的攤販車到街邊的專賣店，也是非常暢銷。⁴⁵

一樣的章魚燒，最近開始有人以「京たこ」和「大たこ」的不同來賣章魚燒。從東京到大阪的人會說：「不愧是章魚燒的發祥地，真好吃。而且章魚又大！」，在大阪一般來說不止是章魚燒裡的章魚很大，連整個章魚燒的大小也有差別。但是根據日本的美食雜誌調查，十間大阪的章魚燒店的章魚燒裡章魚平均每個是 2.39 公克，而二十五間東京的章魚燒店則是 2.81 公克，反而是東京的比較大一點。此外，最大的章魚燒則是在東京的 6.44 公克，大阪只有 3.94 公克。大阪最有名的大たこ店是 3.28 公克，也只有東京一的一半大小而已。也有漫畫是關東女兒嫁關西時還特地把做章魚燒烤盤當成是嫁妝，寫實又有趣味。（圖 3-5）

⁴⁵ 素朴な疑問探求会，『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁 18

圖 3-5 關東女兒的嫁妝—章魚燒烤盤



圖片來源：「知の発見」倶楽部『違いが全部わかる 関東・関西おもしろ事典』，

3.1.4 日本料理人氣最高「寿司」關東和關西有別

提到日本料理代表性的食物，第一個想到的非寿司莫屬。從前寿司一直被視為一種高級料理的印象，但最近由於迴轉寿司店的普及，也逐漸成為大眾化的食物。在日本講到寿司，一般都是指「江戶前⁴⁶寿司」，倒是沒有人會講所謂的「大阪前」或是「浪速前」的寿司，從前有一句話說「江戶っ子だってねえ、寿司くいねえ」，這就是說明江戶之子和寿司有著如膠似漆的感情，故問大阪人，他們都會說「寿司是東京的東西」。同樣在日本，關東和關西的寿司就有著很明顯的差異。

寿司的起源據說是在平安時代，原本是用經過醱酵過的米飯來保存魚類的「なれずし」開始。這「なれずし」就是現在的「箱ずし」的前身，之後才又有「ちらしずし」、「おしずし」、「巻きずし」、「棒ずし」、「バッテラ」等等各式寿司，總稱就叫「大阪寿司」。過去都說江戶是握寿司，大阪是押寿司，而押寿司有著比握寿司更久的歷史。

在東京提到寿司，當然是指江戶前的握寿司。握寿司的起源據說是文政年間（1818~30），江戶兩國的与兵衛寿司的初代一華屋与兵衛將原有的寿司加以改良，做出了像現在的握寿司而來。但是當時他所用的材料是蛋、星鰻等等，有像

⁴⁶ 江戶前：江戶之前方，意即為現今之東京灣之意。

現在很受歡迎的鮪魚登場是到了幕府末年的時候。所謂的「ネ夕」就是指從江戶前所捕獲活的新鮮魚介類。現在具代表性的ネ夕是鮪魚，但在江戶時代鮪魚卻是不會做為ネ夕的便宜魚類。因為天保三年（1833）在江戶灣捕獲大量的鮪魚，正在煩惱該如何處理，想要當作肥料時，有人提出「與其當肥料不如拿來吃」的想法，就在壽司攤則嘗試以鮪魚來捏製壽司，據說這就是把紅肉的鮪魚被當作ネ夕是的首次登場。另一方面也因為江戶（東京）是個面海的都市，取得新鮮的魚類並不困難。壽司（鮓）如前所述，最初壽司的起源是因為要保存魚貨用鹽和米飯醱酵而成的「なれずし」的一種保存食物，換句話說也就是魚的醃漬物。這是大約六世紀時從中國傳來，據說在平安時代流傳於西日本地方。到了十七世紀，取醱酵而代之的是用醋和米飯混和而成的「早ずし」。直至江戶時代中期，在江戶也是為像押壽司等的「早ずし」為主。而被稱為是「箱壽司」於大阪發祥的押壽司，就是照這個方法做成的。最初大阪壽司是使用鯖魚、竹筴魚這類平民化的魚類，不久才開始使用自瀨戶內海捕獲的白肉魚。箱壽司是將壽司飯放進一個木製的盒中壓製而成，現在是以「二寸六分の懷石」形容之。而若是能夠直接取得鮮魚的話，並不需要這樣的「保存」方法，因為新鮮的魚只要當場捏製即可食用。正因為可以從江戶灣得到新鮮的魚貨，進而促進了握壽司的普及。而在江戶時代，食用醋也成為市場販售的商品，就不必每回都要用米醱酵來做醋，只要在飯裡加入食用醋即可成為壽司飯。這對壽司製作也是有加分的作用。握壽司也如被稱作「マッチャレ壽司」般，做法相當簡單。而這也符合江戶之子的氣質。正因為這樣一般認為在江戶（東京）握壽司就成為了主流。而握壽司使用卜口當食材則是更後期的事。又壽司是容易作而且可立刻食用的，對於急性子的江戶之子也是相當的適合。東京築地應該是人盡皆知的有名壽司店聚集的地方，其實大阪也有中央卸賣市場，這裡的魚貨新鮮度也不輸給築地。⁴⁷

在關西有名的壽司，當然是大阪「壽司」。大阪壽司是和東京的握壽司不同，使用的是已經調味過的魚類來製做。將魚類調理的很入味之外，特別是壽司飯也

⁴⁷ 宝島社，『「関東」と「関西」こだわり対決読本 関東人vs関西人どっちがエライか!?』，頁15

是決定的關鍵。事實上，雖然文政末年販售握壽司的店已登場，反而卻是以箱壽司類為主的大阪壽司成為主流。昭和三十年左右，據說在大阪的壽司店做的幾乎都是大阪壽司。時至今日，在關西雖然握壽司的店也不少，在大阪也逐漸成為主流，現在在大阪真正做大阪壽司的反而是屈指可數，但在對堅持傳統的大阪人而言，還是認為箱壽司才是主流。做起來相當費時費力的大阪壽司，完全被簡單好做的握壽司打敗。當然受到迴轉壽司的影響也很大。另一方面，握壽司自明治開始到大正在全日本開始普及，現在不止是關東，在日本全國也有相當高的知名度。大阪的壽司上大多會刷醬油，吃的時候，會將食材上沾了醬油才放入口中食用，這樣可說是一種醃入味。大阪所流行的「箱壽司」，原則上已經不能算是正統的壽司，因為箱壽司的製作方法已經食材的風味損耗殆盡。用刷毛把醬油塗在壽司上，這樣或許魚的美味會被醬油蓋過，但這卻符合「浪速流」的作法。其實箱壽司也是歷史悠久的食物。正因為大阪人的堅持，箱壽司是至今深植大阪人心。而且和東京比起來，大阪的壽司要來得便宜許多。不論是到哪一間壽司店，大約 5000~6000 円即可飽餐一頓。對大阪人而言，壽司應該是庶民的食物，而不是像東京那樣一人分動輒就要幾萬日圓般地高不可攀。(表 3-7)⁴⁸

表 3-7 關東江戶前壽和大阪壽司比較表

| 關東江戶前壽司 | 大阪壽司 |
|---|--|
|  <p>內容：鮪赤身・鮪トロ・ぼたん海老・イカ・帆立貝・いくら軍艦・玉子焼き ¥10,500 円</p> |  <p>內容：笹巻き壽司・鰻・イカ紅白押し壽司・穴子押し壽司・海老の押し壽司・鰻の押し壽司 ¥4,725 円</p> |

⁴⁸ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 32

江戶時代，江戶國の与兵衛寿司的第一代，華屋与兵衛發明握寿司。當時所用的材料是蛋和星鰻。之後因可在江戶灣捕到新鮮的魚貨，又符合急性子的江戶之子的個性，相當受到歡迎

來源是平安時代所做的「なれずし」，接著才發展出「箱寿司」、「卷寿司」、「バッテラ」等，總稱叫做「大阪寿司」。之後雖在文政末年也出現握寿司的店，但因和大阪人重視傳統的個性不合，主流仍是「箱寿司」，從大正年間一直流傳至今

圖片來源：浜田屋 お寿司 <http://www.hamadaya.net/orizume/sushi06.htm>

3.1.5 關西人比關東人更偏愛麵包和吐司

味噌湯加烤魚或是煮魚、蔬菜湯等原本一直是日本的早餐桌上常見的食物，但近年反而不是那麼容易看得到了。從中華料理到義式料理，甚至是有異國風的口味都出現了，為日常飲食的餐桌上增添了不少顏色。也因此在日本現在對於白米的消費量下降，而和米食呈現反比例成為主食的麵包，其銷售量則是不斷成長。特別是早餐食用麵包的家庭越來越多。關東和關西對麵包的喜好也有所不同。

麵包傳入日本，最早是經由橫濱和神戶這兩個港口。也正因為是港口都市，得以比其他都市更早汲取到西洋文化。⁴⁹

日本麵包店的天字第一號是由英國人口バート・クラーク在 1862 年（文久二）在橫濱開張的「橫濱 Bakery」的店。這是日本最有名的麵包店，而吐司的元祖，也是在此時開始出售。另一方面，神戶首間麵包店的紀錄則是在 1869 年（明治二），由英國人和法國人共同經營的二間麵包店開始。

根據日本總務省的「家計調查年報」，各年齡層一個月花在購買麵包的支出平均金額，關東是 2,368 円，關西是 2,887 元。其中橫濱所在的神奈川縣是 2,505 元，神戶所在的兵庫縣是 3,150 元。就每個月日本全國平均的麵包消費額 2,505 元來看，關西每個月比關東還多了 520 元，結果是關西地區較喜歡吃麵包，關東地區則還沒達到平均值的水準。（表 3-8）

⁴⁹ 日本博學俱樂部，『こんなに違う！「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 107-108

表 3-8 各年齡層每個月購買麵包、吐司的支出

| 麵 包 | | | | 吐 司 | | |
|-----|-------|-----|-------|-----|-----|--------|
| 關東 | 金額(円) | 關西 | 金額(円) | 順位 | 都市名 | 購入額(円) |
| 茨城 | 1755 | 三重 | 2,365 | 1 | 神戸市 | 13,499 |
| 栃木 | 2,432 | 滋賀 | 3,132 | 2 | 京都市 | 12,078 |
| 群馬 | 2,226 | 京都 | 3,473 | 3 | 奈良市 | 11,379 |
| 埼玉 | 2,366 | 大阪 | 2,787 | 4 | 大津市 | 11,331 |
| 千葉 | 2,788 | 兵庫 | 3,150 | 5 | 金沢市 | 11,039 |
| 東京 | 2,506 | 奈良 | 2,591 | | | |
| 神奈川 | 2,505 | 和歌山 | 2,717 | | | |

資料來源：日本總務省 2001「家計調查年報」

麵包的發祥地橫濱所在的關東地區，照理說消費額應該是更高才對，結果反而是還不比關西人花在錢購買麵包上的錢來得多。其中一個重要的因素是因為關東有比關西有更多的外來人口遷入，一般來說對食物的喜好也是相當地多元的。

對日本的家庭而言，最熟悉莫過於是裝袋的切片吐司了。不論哪一個年齡層每年吐司的購買量都以最愛吐司的城市—神戶最多。就吐司的厚度而言，關東和關西的喜好也有著明顯的差異。

在關東地區是以六片或是八片的薄切方式為主流，而在關西一般則是以五片或六片的厚切方式較為暢銷。因此，關東的超市看不到五片的吐司，而在關西的麵包店裡更是鮮見八片的吐司。關東和關西的喜好差別，主要就是因為在關西對於大阪燒或章魚燒等的麵粉類食物有相當的親切感。因此連吐司也是要很軟，吃起來的感覺比較好的厚切方式才好。另一方面在關東則是較偏好像煎餅（仙貝）之類有較硬咬勁的食物。所以麵包和吐司也就以薄切的方式為主流。（表 3-9）⁵⁰

⁵⁰ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 26-27

表 3-9 關東和關西吐司的比較

| 關 東 | 關 西 |
|---|--|
|  |  |
| <p>麵包店的發祥地—橫濱 切薄片的關東— 因戰後對於進駐日本的美軍之需而薄 切成六片</p> | <p>麵包店的始祖—神戶 切厚片的關西— 1957年神戶麵包店引進自動包裝機後 以五片出售後，厚切也就就成了主流</p> |

圖片來源：關東：<http://shop.yumetenpo.jp/goods/d/paindore.jp/g/s001/index.shtml>

關西：<http://portal.nifty.com/2007/08/08/a/>

3.1.6 一樣是「葱」關東和關西形狀不同吃法也不同

不論是中華料理還是日本料理中都不可或缺的就是「葱」。早在『日本書紀』⁵¹一書之就已有所記載，葱自古以來就和日本人有著密不可分的關係。就算只是葱，關東和關西講到葱時，指的卻是完全不同的部分。在關東地方講到葱，就是所謂的深根，只吃白色部分的葱。有名的產地像是下仁田、深谷、岩槻等等地方。在關西，講到葱是指使用它的綠色葉子部分而言。和冬葱（わけぎ）有點像，京都的九条葱是超有名的高級品。（圖 3-6）

圖 3-6 九条葱和深根葱



⁵¹ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 52

圖片來源：

http://www.tokyo-gas.co.jp/ecocom/ecocooking/shokusai/shokusai_na_03.html

關東的蔥長度較長，白色的部分較多，屬於深根蔥（白蔥、長蔥）。主要是食用其白色的部分，雖然綠色的部分也能食用，但是因為前端經常很硬又容易乾枯，所以幾乎都直接切掉的情況較多。

另一方面關西的蔥，則是食用其前端柔軟葉子的部分的葉蔥（青蔥）。若是指深根蔥的話，一般會特別用「白蔥」來說明。關西人會在像火鍋、すき焼き、烤雞肉等時使用白蔥，其他的幾乎都是使用葉蔥。像大阪名產的烏龍麵，佐料一定要使用葉蔥，把蔥加在章魚燒或是拿來烤，鮮綠色都可以讓食物看起來更讓人垂涎三尺。像アサツキ、ワケギ万能蔥等等也都是葉蔥的同一家族。⁵²

若就深根蔥和葉蔥的營養價值做比較的話，胡蘿蔔素、鈣、維生素等等，都是葉蔥含有較多的成分。但是深根蔥則有加熱即可吃很多的優點。深根蔥的代表品種是「千住蔥」。雖然在關東一帶都都有栽種，但都是以千住市場為集散地，因而得名。葉蔥則是以京都的「九条蔥」最有名，其原產地就是在京都的九条，從關西到九州都有種植，範圍相當廣泛。（表 3-10）

一樣是蔥，關東和關西卻有著完全不同的形態，這是因為和兩地的土壤和氣候有著很深的關係。深根蔥喜好的是冷涼的氣候，產季在一、二月。經過如赤城風⁵³般的冷風吹拂過後及降霜的滋潤會更好吃。但是葉子的部分在過霜打之後會枯萎，因而會挖溝來種植，用土地來保護它生長。關東的可耕土是屬於深土，因而深根蔥才得以種植。

根據農林水產省 2001 年的統計，蔥的產量最多的地區仍是關東地區。產量最多的則是千葉縣，年產量 75,900 噸，以下依次為埼玉縣、北海道及群馬縣。相對的關西地區則是因為氣候溫暖，耕土較淺，不容易依附，因此才會種植較耐旱且在土地上生長的葉蔥為主。（表 3-11）

⁵² 日本博學俱樂部，『こんなに違う！「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 106

⁵³ 赤城風（あかぎおろし）：主要在群馬縣中部及埼玉縣北部，冬季時自北方吹拂之乾冷強風，亦稱作「上州空っ風（じょうしゅうからっかぜ）」。

日本自古即有「關東白，關西青」的說法，指的正是蔥。關東的深根蔥在加熱後會增加其甜味，關西的蔥不只是味道，連顏色也很討喜。就產量而言，關東則遠超過關西。

表 3-10 關東蔥和關西蔥之比較

| 關東蔥—千住蔥 | 關西蔥代表—九条蔥 |
|---|---|
|  |  |
| 以千住蔥為代表的深耕蔥，耕土較深且適合涼氣候 | 以九条蔥為代表的葉蔥為主流，耕土較淺且適合較溫暖的氣候 |

圖片來源：關東蔥：<http://www.food104.com/bn-ata/aguri/vol34.html>

關西蔥：<http://www.nakahara-seed.co.jp/data/images/goodies/277.jpg>

表 3-11

| 蔥的收穫量 | | | 各地年平均氣溫 | | | |
|-------|------|--------|---------|------|-----|------|
| 順位 | 都道府縣 | 收穫量(噸) | 關東 | 氣溫°C | 關西 | 氣溫°C |
| 1 | 千葉縣 | 75,900 | 茨城 | 14.5 | 三重 | 16.5 |
| 2 | 埼玉縣 | 58,200 | 栃木 | 14.5 | 滋賀 | 15.0 |
| 3 | 茨城縣 | 46,800 | 群馬 | 15.2 | 京都 | 16.4 |
| 4 | 北海道 | 34,900 | 埼玉 | 15.7 | 大阪 | 17.3 |
| 5 | 群馬縣 | 26,000 | 千葉 | 16.6 | 兵庫 | 16.8 |
| | | | 東京 | 17.0 | 奈良 | 15.3 |
| | | | 神奈川 | 16.5 | 和歌山 | 17.3 |

資料：日本農林水產省「農林水產統計」、氣象庁統計

3.1.7 鰻魚的切法反應東西的不同氣質

為了防止夏天的體力衰弱，鰻魚是最好的選擇！從土用之丑日⁵⁴開始，鰻魚屋和超市就會作廣告強力推薦，就會讓人莫名地想吃鰻魚。但是若就關東和關西來比較的話，關西人似乎可說是比較喜歡吃鰻魚的。

根據 2001 年日本總務省「家計調查年報」，每人每年在蒲燒鰻魚的支出，全日本都市之中，以大阪市的 1,907 円名列前茅。以下分別是名古屋市 1,838 円、京都市 1,826 円。東京則是 1,634 円屈居第十名。

同份報告也指出，各年齡層一年花在蒲燒鰻魚上的消費的也是以大阪市的 6,068 円最多。關東的平均金額是 4,579 円，關西則是除了神戶市之外，六大都市都列入了前十名，平均金額是 5,688 円。換句話說，鰻魚的消費是西高東低。不論是鰻魚的調理法還是食用法，關東和關西都有不同之處。(表 3-12)

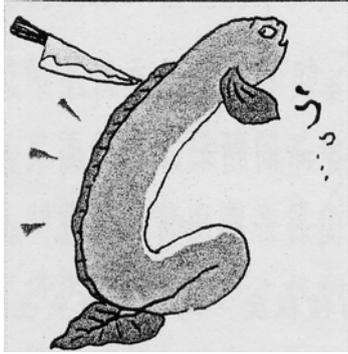
在關東地方，鰻魚是從背後剖開，蒸過去除油脂之後才烤。關西則是從鰻魚的腹部剖開，不蒸就直接烤。之所以會這有這樣不同的做法，是因為有著這樣的傳說。江戶是一個將軍幕府的所在地的武士城鎮，因此「剖腹」就會讓人聯想到「切腹」必須要避免使用。但大阪並不在乎這樣的想法，反而有「腹を割って話す」(坦誠相見)這樣的氣氛，因而處理鰻魚的方法就有不同。還有一說就是，若從背部剖開鰻魚的話，其軀體比較不會散開，串起來烤也比較容易。另一方面，從鰻魚的腹部剖開的話，菜刀比較好進，所以料理起來也比較快。換句話說，關東比較重視形式，關西則是實用本位。這一點也反映在處理鰻魚的方法之上。在東京，因為白飯上鋪上鰻魚，淋上醬汁後食用是主流，這是因為讓鰻魚保留其原本的形狀。但是在大阪則是會將鰻魚的身體切細分開來鋪在白飯上面。除了在白飯上之外，連飯裡面也有鰻魚的魚肉，好似在蒸一般。稱作是「まむし」(蝮蛇)「まぶす」這是因為原本的這個字經過轉化後，在大阪鰻魚就成為「まむし」了。

55

⁵⁴ 土丑之日：即每年立夏之日的前十八天。

⁵⁵ ユーモア人間倶楽部[編]、『こりゃ大笑いの宿命対決だ！大阪人 VS 東京人くらべてみたら…?! 金銭感覚から恋愛、グルメの違いまで』，頁 192

表 3-12 各年齡層一年中蒲燒鰻的支出金額(2001 年)

| 關 東 | | 關 西 | |
|---|-------|--|--------|
|  | |  | |
| 都市名 | 金額(円) | 都市名 | 金額(円) |
| 水戸市 | 4,529 | 津市 | 5,665⑦ |
| 宇都宮市 | 4,050 | 大津市 | 5,997② |
| 前橋市 | 4,403 | 京都市 | 5,726⑥ |
| さいたま市 | 4,561 | 大阪市 | 6,068① |
| 千葉市 | 4,310 | 神戸市 | 4,997 |
| 東京 23 区 | 5,157 | 奈良市 | 5,791⑤ |
| 横浜市 | 5,049 | 和歌山市 | 5,572⑨ |
| 平均 | 4,579 | 平均 | 5,688 |

資料來源：2001 年度總務省「家計調査年報」、○內數字表日本全國排名

圖片來源：日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』頁 29

因此如果在大阪被問說：「まむしでも行きまひよか」的話，關東人也許會被嚇一跳，其實鰻魚飯在大阪地方就是被稱作是「まむし」，之所以會這麼稱呼，據說因為鰻魚是夾在飯（ま）中間來來蒸，或是因為原本在飯間「まぶす」而來。在關東都是稱鰻魚飯為「うな丼」。在關東在剖開鰻魚後立刻將其頭切下，串在竹串上就直接火烤（白燒）。在關西則是保留著鰻魚頭就串成竹串。稱之為地燒。關西和關東的主要的不同在於關東地方是採取先「蒸」的處理方法。先將鰻魚蒸過之後才去火烤。在烤的時候，關東是將鰻魚浸在醬汁的瓶中，關西則是直接將醬汁塗在正在烤的鰻魚上。烤好的鰻魚，還是滿佈油脂香味的關西風略勝一籌。關東風則因為有先將鰻魚蒸過，已去除了多餘的油脂，烤好時鰻魚肉質會較關西的來得軟。在大阪將烤好切下的鰻魚稱頭作是「半助」，從前一円是稱作

「円助」，其一半就稱作是「半助」，也就是說只要 50 錢就可以買到鰻魚頭因而稱為「半助」。⁵⁶

若要品嚐鰻魚美味的脂肪部分的話，其實應該要從背部剖開來料理才是正確的。因為鰻魚的脂肪主要分佈在脊椎骨的兩側，從背部剖開不加任何調味直接燒烤的話，鰻魚會被脂肪所包圍，非常地好吃。而若從腹部剖開再烤的話，脂肪反而會掉入火中而造成很大的煙霧，很難辨別烤到何種程度，烤好時鰻魚也變了樣。若是只有這樣的量的話，關東風的從背部剖開的應該是比較美味才對，但是依料理方法不同，也不能一以概之。因為蒲燒的作法，在關東和關西也不盡相同。在關東，剖開的鰻魚會先蒸過以去除脂肪後才烤，關西則是不蒸直接就火烤。關東的蒲燒因為已經蒸過之故，鰻魚吃起來相當的柔軟，燒烤的時候也失去了鰻魚所有的獨特香氣。而且在蒸過之後鰻魚不會縮起來，關東風是可以很容易地串成一串也很快可以烤好。關西風直接燒烤則是多少會縮起來，要把鰻魚串成一串是技術也是很費時的一件事，但大阪人深蒂固地認為這樣才是真正的好吃的鰻魚。總之，關西料理鰻魚的方法雖然需要技術，但似乎較能嚐到鰻魚原本的美味。⁵⁷

關於處理鰻魚的從背剖開和從腹部剖開的分界這二種切法的分界點，有一說是在東海道的豐川和二川附近，以西的愛知縣豐橋是關西流，以東的靜岡縣舞坂是關東流。在靜岡縣的浜名湖附近，此處以東是從背部剖開，以西則是從腹部剖開較多。而不論是從鰻魚背部還是從腹部剖開，都有符合它的調理法之處。關東是先蒸過所以鰻魚很軟也很清淡，關西風則是留下鰻魚的油脂，有相當濃厚的味道，可謂是各有千秋。

3.1.8 「天ぷら」的麵衣也是大不相同

和壽司、すき焼き齊名代表性的日本料理就是天ぷら，它的發祥地有關西說也有是關東說，事實上都沒有錯，因為其實上天ぷら是由關東和關西共同合作

⁵⁶ 日本博學俱樂部，『こんなに違う！「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 31-33

⁵⁷ 素朴な疑問探求会，『關東 VS 關西どっちの勝ちか？』，頁 70

所發展出的料理。最初想出天ぷら這種料理的是一位出身上方（關西地區）叫做利助的人物，在他到了江戶之後，將魚類的油炸物稱作「天ぷら」開始販賣而得名的。在天ぷら上市時，並沒有去注意到底是關東還是關西是發祥地的，就在江戶流行了一段時間之後，明治年間後，天ぷら反而又傳回了大阪。

在關西原本就有用魚漿所成のはんぺん，油炸之後就稱作「天ぷら」，而從東京傳來的てんぷら，被稱作是「東京てんぷら」。這種東京てんぷら在傳回大阪之後也被稍加改良，原本用澀味較強油炸的東京てんぷら因為過於油膩，因而改成用棉籽油或沙拉油來炸。這種大阪風的てんぷら又傳回東京，東京也開始改做比較不會那麼油的てんぷら了。

一般天ぷら就是指魚貝類或是蔬菜裹上用麵粉作的麵衣後油炸的料理。但是若在關西說「給我天ぷら！」話，有可能端出來的別的料理。因為在關西地區的天ぷら分成二種，一種是和關東一樣魚貝類或是蔬菜裹上用麵粉作的麵衣後油炸的料理，另一種則指是用魚漿做的油炸物。這種的在東京是稱作「さつま揚げ」。最初，在關西地方さつま揚げ就是叫作天ぷら，而裹上麵衣再炸的則是稱作「つけ揚げ」以作區別。但是從明治以後，「つけ揚げ」這樣的用語就逐漸不被使用，所以現在不管是裹麵衣炸的或是さつま揚げ在關西都是叫做「天ぷら」⁵⁸

さつま揚げ的吃法也是東西各異。在關東，一般都是當作おでん的材料或是和蔬菜一起煮。偶有稍微烤來吃，不太會生食。相對關西的常識則是炸好後直接吃。偶爾才會放麵類上當作是配料，用甜辣的煮法來煮。

裹了麵衣來炸的天ぷら，也是東西各異。在關西主要是用綿實油或是沙拉油來炸的脆脆的，在關東則是裹一層厚厚的麵衣，用麻油炸的香味四溢。這似乎也是因為材料的不同而有所影響。關西人喜歡白肉魚的淡味，因此輕油比較適合，而關東人則是喜好像星鰻類的含油較多的材料，因此像麻油的香味就會適合這樣的材料。而吃的方法也各有不同。在關西一般是沾鹽就直接吃，在關東一般則是要沾天つゆ後吃。這似乎也是因為材料的不同，為了帶出其的美味而想出來的方

⁵⁸ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁30

法。(表 3-13) 最初的天ぷら，是在安土桃山時代傳來的南蠻料理，牧師模仿將魚用油炸而成的料理。「天ぷら」的語源則一說是從葡萄牙語的「調理」的意思的「テンペロ」而來，又有是從天主教「星期五的祭祀」的「テンポラ」而來，也有從西班牙語的「寺院」意思的「テンプロ」而來，說法很多。⁵⁹

表 3-13 關東式天ぷら和關西式天ぷら之比較

| 關東式天ぷら | | 關西式天ぷら |
|---|--------------------|--|
|  | |  |
| <p>魚或是蔬菜等等裹上麵衣後油炸，也就是指「炸麵衣」。而炸魚漿的料理則是稱作「さつま揚げ」</p> | <p>稱呼</p> | <p>さつま揚げ、蔬菜天ぷら、炸魚漿等都叫做「天ぷら」，和關東一樣裹麵衣炸的也叫做「天ぷら」</p> |
| <p>因為很多食材是像星鰻等有很多脂肪，所以裹的麵衣特別厚，用胡麻油來炸到像狐狸一樣的顏色</p> | <p>油炸方法</p> | <p>因為要能炸出白肉魚的味道，所以裹的麵衣比較薄，用沙拉油炸到成白色的樣子</p> |
| <p>因為使用的是江戶灣的竹筴魚、沙丁魚，為了消除腥臭味，會沾天つゆ調味醬來吃</p> | <p>吃法</p> | <p>為了不讓白肉魚的味道和香氣消失，只沾鹽就直接吃。因為天つゆ含有醬油的成份，會讓食材的風味消失殆盡</p> |

圖片來源：關東：<http://plaza.rakuten.co.jp/higashimurayama2/diary?ctgy=12>

關西：<http://ameblo.jp/golunch/entry-10088171604.html>

3.1.9 關東的紅肉魚和關西的白肉魚

總體而言日本人是一個愛好吃魚的民族。關東和關西對於魚類的喜好也有所不同。根據 2000 年度總務省「家計調查年報」(表 3-14) 各年齡層一年的鮪魚和

⁵⁹ 素朴な疑問探求会，『關東 VS 關西どっちの勝ちか?』，頁 83

鯛魚的消費量來看，鮪魚在關東的消費量比關西還高近二倍，同樣的，鯛魚在關西的消費量卻也高出關東有四倍之多。由此可知關東人偏好食用紅肉魚類，而關西人雖然比較喜歡食用白肉魚，但值得注意的是紅肉魚的消費也不算少。

在喜好上最明顯的差別就是，原本最初紅肉魚在日本是被當作比較下等的魚類，但是直到以新鮮度為競爭的江戶前的飲食文化異軍突起，紅肉魚的地位也因此而水漲船高。在新年的料理中，關東當然也是使用紅肉的鮭魚，在關西則是偏好白肉的鰯魚。⁶⁰

表 3-14 各年齡層對鮪魚和鯛魚的支出金額

| 關東 | 鮪魚 (円) | 鯛魚 (円) | 關西 | 鮪魚 (円) | 鯛魚 (円) |
|---------|--------|--------|------|--------|--------|
| 水戸市 | 8,770 | 368 | 津市 | 11,139 | 1,418 |
| 宇都宮市 | 12,397 | 588 | 大津市 | 4,122 | 2,780 |
| 前橋市 | 11,121 | 405 | 京都市 | 4,648 | 3,114 |
| 浦和市 | 12,093 | 747 | 大阪市 | 6,848 | 3,630 |
| 千葉市 | 13,085 | 906 | 神戸市 | 4,057 | 3,433 |
| 東京 23 区 | 13,348 | 1,114 | 奈良市 | 4,996 | 3,041 |
| 横浜市 | 13,458 | 1,162 | 和歌山市 | 8,474 | 3,171 |
| 平均 | 12,039 | 755 | 平均 | 6,326 | 2,941 |

資料來源：2000 年度總務省「家計調查年報」

3.1.10 其他的食物

(1) 納豆

自古以來關西人對納豆就是敬而遠之，從前關西有句話「あんな豆の腐ったのなんかよう食わん！」，現在有這種感覺的人也少了，但對於一定年紀以上的人而言，對納豆還是敬謝不敏。就 2001 年度總務省「家計調查年報」各年齡層一年平均的納豆消費額來看，關東是 5,051 円，而關西是 2,657 円。(表 3-15) 其中以水戶納豆聞名的水戶市，一年納豆消費額幾乎是超過大阪的三倍。消費量的排名以水戶、前橋、宇都宮等的北關東和福島、仙台、山形、盛岡、秋田東北地方的都市占了多數，相反地殿後的幾名是和歌山、那霸、神戸、德島、高松、岡

⁶⁰ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 34

山、大阪等都市，而關西地區唯獨熊本縣的納豆消費量偏高。有一說是因為關西的氣溫較高，而且納豆有很特殊的氣味的原因，大阪人無法忍受這種氣味。而自1990年之後，關西的納豆銷售額卻急速地增加，主要是因為傳媒不斷打出納豆有益健康，而且也廠商也推出了減低特殊氣味的納豆，因此關西人也逐漸開始可以接受納豆。⁶¹

表 3-15 各年齡層一年納豆的平均支出金額

| 關東 | 金額(円) | 關西 | 金額(円) |
|---------|--------------------|------|---------------------|
| 水戸市 | 6,799 ^② | 津市 | 3,096 |
| 宇都宮市 | 5,412 ^⑤ | 大津市 | 3,727 |
| 前橋市 | 5,915 ^③ | 京都市 | 2,908 |
| さいたま市 | 4,187 | 大阪市 | 1,957 ⁴⁶ |
| 千葉市 | 4,052 | 神戸市 | 2,559 ⁴² |
| 東京 23 区 | 4,412 | 奈良市 | 2,620 ⁴⁰ |
| 横浜市 | 4,584 | 和歌山市 | 1,733 ⁴⁷ |
| 平均 | 5,051 | 平均 | 2,657 |

○內數字表示前十名，□內數字則表示倒數名次

資料來源：2001 年度總務省「家計調查年報」

(2) 啤酒

不論是小麥也好，啤酒花也好，兩者都是產於氣候較為涼爽的地方，像在北海道就是有全日本最大的啤酒工廠設廠於此。實際上，日本的國產啤酒的發祥地卻是大阪。1872 年（明治 5），在日本工作的外國人飲用了當時不太好喝的啤酒後，決定自己在日本試著釀造啤酒。

也許正因為是日本啤酒的發祥地之故，大阪的啤酒消費量幾乎和東京不分軒輊。如果就占全日本的人口比率來看的話，大阪還是全日本啤酒消費量最高的地方。其實理由就是因為大阪的夏天非常炎熱，一年中的真夏日⁶²平均有 63 日之多。因此用餐時幾乎是人手一罐冰啤酒。而一方面啤酒在路邊的自動販賣機就有可以買得到，另外就是啤酒一般而言會較其他含酒精的飲料來得便宜許多，因此

⁶¹ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 35、素朴な疑問探求会，『關東 VS 關西どっちの勝ちか？』，頁 72

⁶² 真夏日是指最高氣溫超過 30°C 的一天

啤酒幾乎可說是日本成人的「國民飲料」。⁶³

第二節 關東和關西風俗習慣之比較

3.2.1 關東關西的「高塔」對決

搭乘東海道新幹線抵達東京前，從左手邊車窗映入眼簾的就是高 333 公尺的東京鐵塔。華燈初上的東京鐵塔非常漂亮，因此它幾乎就是東京都的代表，看到它就想到東京都。

東京有東京鐵塔，大阪當然不然讓東京專美於前，大阪市也有一座高 103 公尺的高塔「通天閣」，雖然從新幹線看不到，但在搭乘大阪環狀線時就可以看得很清楚。通天閣上寫著大大的「HITACHI」的文字，它也成為大阪的代表，看到它就會想到大阪。⁶⁴

關東和關西各有一座高塔，雖然高度上東京鐵塔是壓倒性勝利，但是若從這兩座高塔的歷史來看，大阪的通天閣反而有不同的感覺。通天閣建於 1956 年，較東京鐵塔還要早了兩年，不僅如此，現在在大阪所看到的通天閣已經是第二代，第一代完工竟然是在 1912 年！歷史悠久！最初的通天閣的建築是在巴黎的凱旋門上加上艾菲爾鐵塔！如果它現在還在的話，真的是一座了不起的建物！因為對凡事充滿好奇的大阪人而言，只要是有趣的事物什麼都可能！若以世界第一來看，東京鐵塔的確沒讓東京丟臉，但是通天閣雖然高度不及東京鐵塔來得高，但它的歷史和有趣度，卻是遙遙領先東京鐵塔的。

東京鐵塔建於昭和 33 年（1958），是東京的象徵高 333 公尺。是全世界最高的鐵塔。大展望臺高 150 公尺，特別展望台位於 250 公尺處。其中還有蠟像館、水族館、美術館等。因為一堆的 3 所以相當地好記，但這也只是單純的巧合而已。東京鐵塔最大的功用是在於它是一座電波發射塔，負責關東地區的電視臺和 FM 廣播的電波發射之用。範圍包括以東京為圓心半徑約 100 公里的圓周內。之所以

⁶³ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 82

⁶⁴ 小倉信一 『關東 VS 關西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 30

要建到 333 公尺，是因為範圍遼闊，必需要這麼高才能傳送得到之故。而東京鐵塔的這個 333 公尺的高度，還有另一個很大的意義。因為在當年全世界最高的鐵塔是法國的艾菲爾鐵塔，高 320 公尺，為了不讓她專美於前，加上日本人輸人不輸陣的個性因而建造了東京鐵塔，這也可說是當時日本的高度經濟成長的象徵。毋庸置疑的，東京鐵塔是關東地區第一個有展望臺的地方。展望臺一共有二個，從塔底到 150 公尺高的地方有一個大展望台，再往上 250 公尺處還有一個特別展望臺。到大展望臺的料金は 820 円，再往特別展望臺需再加 600 円。這當然不算便宜，在平成十年時登上展望臺參觀的人數已達到一億三千萬人。東京鐵塔即便到了今天，從各地來到東京的觀光客，已成為必定一遊的觀光景點之一。晚上華燈初上，在展望臺上也是一個絕佳的約會好所在。⁶⁵

另一方面大阪的象徵通天閣則大阪的通天閣比東京鐵塔還歷史悠久，建於明治四十年。當時是為了要將大阪規畫成如巴黎的街道的計畫下中建造了通天閣（愛稱—日本的艾菲爾鐵塔）。現在的通天閣是第二代，建於昭和 31 年（1956）。高度為 103 公尺，大約只有東京鐵塔的三分之一高。因為通天閣當時的設計並不是和東京鐵塔一樣要當作電波發射塔使用，因此預算也有限。展望臺的位於 91 公尺高的地方，展望料金は 600 円，若只就高度來比較，大阪的通天閣當然不及東京鐵塔來得高，但是通天閣卻是能和大阪的街道融為一體的建築。就景觀而言，從東京鐵塔看出去除了天氣好時可看到富士山外，放眼所及幾乎都是高樓大廈等建築物，而自通天閣可看到四國和六甲山，也是有得比較。

通天閣上有「日立 HITACHI」的大字掛在上面。而為何在大阪的象徵的通天閣變成關東企業的廣告塔是一件滿不可思議的話題。其實最初也是有關西的企業想要在上面打廣告，據說是後來條件談不攏只好變成了現在這個樣子。不論是哪一種情況都顯示了關西人「ソロバン高い」精打細算錙銖必較的個性。而通天閣還有一個除了關西人之外都不太知道的秘密，那就是通天閣上面最高的圓的霓虹燈的部分，是全世界上罕見的利用「光」來預報天氣的（圖 3-7）。白色是代表

⁶⁵ TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS. 大阪 徹底対決』，頁 6

晴天，藍色代表雨天，橙色代表多雲等等的意味。⁶⁶雖然不過是一個很單純的天氣預報，但這對來通天閣造訪的遊客而言是不是真的有助益仍是個謎。

圖 3-7 從通天閣頂端來看天氣預報表



圖片來源：通天閣網站 <http://www.tsutenkaku.co.jp/>

圖 3-8 初代通天閣（上為仿艾菲爾鐵塔，下為凱旋門）



圖片來源：<http://blogs.yahoo.co.jp/metoronjr7/36913174.html>

實際上現在在大阪所見的通天閣，是第二代的通天閣。第一代的通天閣，建於明治 45 年（1912），比東京鐵塔要來得歷史悠久的多。這個初代的通天閣，當時的設計是在凱旋門在下艾菲爾鐵塔在上的形式（圖 3-8），不論是很有野心或是要很顯眼，這在當時的大阪的確是一項很特別的設計，既是很強烈的對比，也是會讓人莞爾一笑，但無論如何這才像是關西風。第二代的通天閣的設計就過於老

⁶⁶ 臺北的 101 大樓的外觀景觀燈也有類似的設計，其分別是從星期一至星期日依次為紅、橙、黃、綠、藍、靛、紫的不同。

實平淡，高 64 公尺，不過在當年還曾是東亞最高的建物。

從現在的通天閣的展望臺往下看，有著向東北、北、西北方向呈放射線狀的三條道路，據說這是當年初代的「凱旋門」所留下來的（在巴黎從凱旋門也有呈放射線狀的大路往外延伸）。第一代的通天閣於二次大戰的昭和 18 年（1943）因為火災而整個解體，變成了 300 噸的鋼鐵提供大阪政府使用。就在昭和 31（1956）年建造了第二代通天閣。當時正是電影的全盛期，「新世界」一帶電影院林立，呈現很活躍的景況。但是隨著時光的流逝，因為電視的普及許多的電影院都已荒廢，變成了柏青哥店了。相較之下，大阪的通天閣反而較東京鐵塔要來得有庶民文化的感覺。（表 3-16）⁶⁷

表 3-16 東京鐵塔和大阪通天閣之比較

| | |
|--|---|
|  |  |
| <p style="text-align: center;">東京鐵塔小檔案</p> <p>東京的象徵的東京鐵塔是世界最高的鐵塔。高度 333 公尺，建於昭和 33 年。大展望台高 150 公尺，入場料 820 日圓，中小學生 460 日圓。特別展望台高 250 公尺，入場料 600 日圓，中小學生 400 日圓。</p> | <p style="text-align: center;">大阪通天閣小檔案</p> <p>通天閣建於明治 45 年 7 月，以巴黎的艾菲爾鐵塔為模範而建成。當時是以「一望して千里、そびえるや三百有余尺」自豪的通天閣，一躍成為大阪最有人氣的代表性建物。現在的是昭和 31 年 10 月 26 日重建第二代通天閣。通天閣高 103 公尺，展望台位於 91 公尺高。展望料金大人 600 円，小學生 300 円。</p> |

⁶⁷ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 54

圖片來源：東京鐵塔：筆者於東京拍攝

大阪通天閣：<http://www.nikkeibp.co.jp/news/life06q3/507427/>

3.2.2 在關西租房子比在關東還有利？

到關西地方出差或旅遊，投宿旅館時，一樣是十疊⁶⁸（註）的房間，會感覺關西的房間會比東京還來得寬許多。這絕對不是因為旅行時獲得的解放感的印象，實際上關西的疊（榻榻米）的大小就是比關東來得大一些。⁶⁹相對於在關東的一間⁷⁰大小為六尺而言，關西的一間是六尺五寸。起因是因為在關東和關西的和式建築所使用的長度的基準的差異。

在建築房子時，使用的寸法是從正中間測量，疊一枚的大小在東是五尺八寸×二尺九寸（175.17×87.9cm、1.54 平方公尺 m^2 ），關西則是六尺三寸×三尺一寸五分（190.9×95.4cm、1.82 m^2 ）。關西疊的大小約為東京的 1.2 倍大。因此一樣是十疊的房間，關西的房間幾乎就比關東的大了近二張疊。因此若從關西搬家到東京的人，帶了之前六疊間中可放進的傢俱，結果當然是沒辦法完全放進去。而居於關東疊和關西疊中間的名古屋則是使用取這二個地方疊的平均大小的疊。相對於最初的疊的大小開始統一的關西地方的房間稱作「京間」，在關東疊的房間，則作江戶間、田舎間，名古屋地方大小則是稱作中京間，時至今日，就算是六疊或是四疊半，現實上疊一枚的大小是無法變成像傳統的京間或是江戶間的大小。日本現在和從前相比，西式的房子逐漸增多，不過對日本人而言，還是榻榻米的房子比較適合。因為榻榻米房屋在不動產店的物件表示比較能一目了然，比如說像是「四疊半」、「六疊」之類的。⁷¹

但是實際上用這樣的表現卻是相當曖昧不明的。這是因為在關東和關西，傳統上對於榻榻米的大小不同所致。首先，所謂的「江戶間」或是「田舎間」等關東地方的稱呼，是以六尺為一間，換成榻榻米，一般的大小是長邊是 1.74 公尺，短邊是 0.87 公尺。而相對於東京，關西的則是所謂「京間」的房間，一間是六

⁶⁸ 疊（じょう）：計算榻榻米時的單位

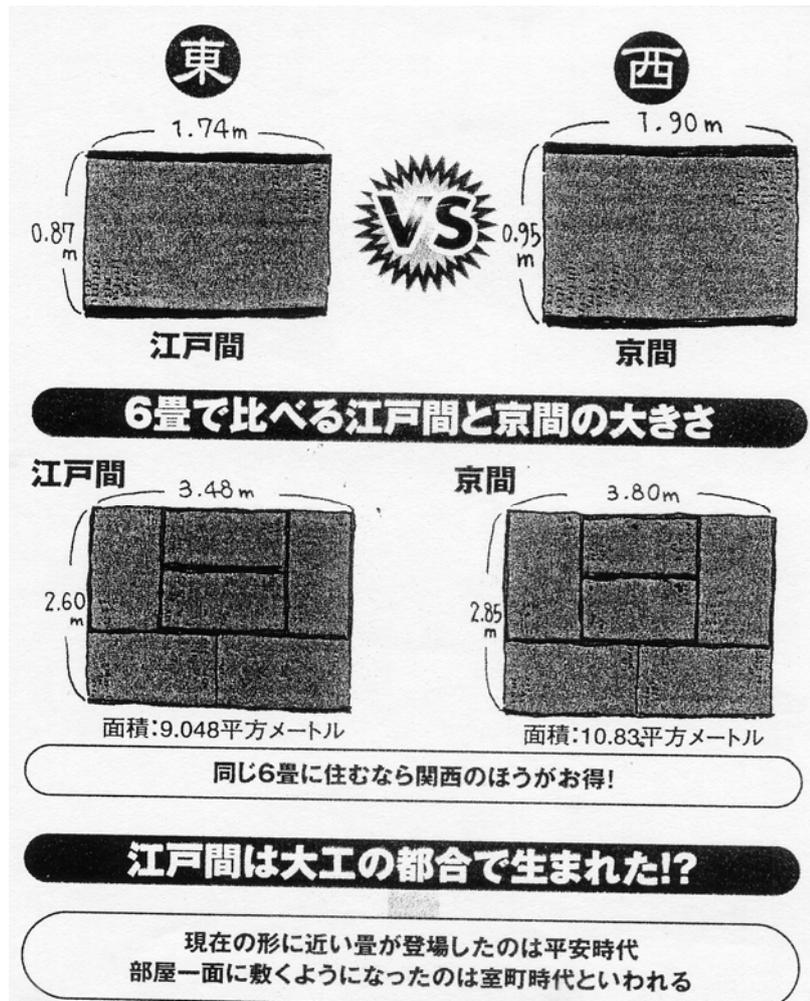
⁶⁹ 素朴な疑問探求会，『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁 188

⁷⁰ 間（けん）：為長度的單位，主要用於土地、建物等。普通一間為六尺（1.818 公尺）

⁷¹ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 20

尺五寸，換成的大小則是長邊 1.9 公尺，短邊 0.95 公尺。若就兩者的面積來比較，關東的榻榻米只有關西榻榻米大小的 84% 而已。而一以一間六張榻榻米大小的房間來算的話，關東只有大約關西的五張榻榻米的大小。(圖 3-9)

圖 3-9 關東和關西之榻榻米比較



圖片來源：日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 20

和現在的形狀相似的榻榻米據說大約是在平安時代出現。鋪在房間裡則是自室町時代⁷²才開始。開始鋪在房間裡之後，開始就要將原本紛亂不一的榻榻米尺

⁷² 室町時代(むろまちじだい): 約為 1392-1573 年，足利氏掌握京都室町後建立的幕府，直至第 15 代將軍被織田信長打敗為止，將近 180 年的時間。

寸統一，也就是長邊 1.90 公尺的和京間差不多的榻榻米。若是以尺貫法⁷³來表示的話，約為六尺三寸的寸法。之後進入了江戶時代，江戶的人口急速增加，為了能夠儘可能快速地建造房子，大工們就把榻榻米的長邊由原本的六尺三寸，直接改成為較簡單的六尺。也因此後來的榻榻米就漸漸地變小，成為了現在江戶間榻榻米的寸法。另外一說則是因為京間的大小是在平安京的時代，城市都以正方形均等劃分，而的一畫就是成為六等分。而相對的江戶間則是定一間為六尺，從原來的柱的寸法加以減少，成了縱長五尺八寸。因此綜合以上所述，榻榻米的大小就起了很大的變化。不論是哪一種說法，在關東和關西找房子的話，首先要記在心裡的就是兩地榻榻米大小是不同的！

關東的榻榻米大約只有關西的榻榻米大小的 84%，雖然可說榻榻米較大的關西較划得來，但是最近在關西，國民住宅和大廈等據說也開始採用小的榻榻米，所以也不能說關西是完全勝利。

在日本一般在租賃公寓或是大廈時，要注意的不只是房租，搬入的時候所支付的押金和禮金的金額，也是很重要需要注意的地方。而就押金和禮金的部分，關東和關西也是有著極大的差異。⁷⁴

根據 CHINTAI 於 2000 年所調查的結果，東京 23 區的押金、禮金(保證金)，合計約為房租的 3.49 個月分。相較於大阪竟要房租的 5.87 個月分。明顯大阪是高了許多。特別是關西很貴的部分，普通的物件也要 10 個月分，而新房子話有時更會被收取 15 個月分！

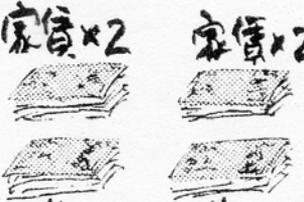
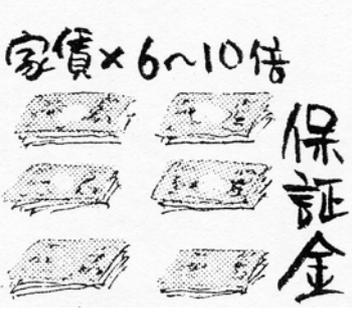
為何會有這樣大的差異，這是因為從前大阪的租賃住宅的經營方法和東京不同所致。因為東京的地主，大都是在自己的土地上建造公寓，然後當作副業自己來經營租賃事業。相對於東京，大阪的則不是利用自己所擁有的土地，而是借錢買了土地後，才建了公寓經營租賃事業。因此，萬一有人沒交房租，然後趁月黑風高逃走的話，那房東就吃大虧了！也是為何押金要收得如此之高的緣故。

⁷³ 尺貫法(しゃっかんほう)：日本傳統的度量衡法，長度的單位是尺，體積的單位是升，質量的單位是貫。直至 1959 年實行「メートル法」後才行廢止。

⁷⁴ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 4

從前述的情況看來，應該很多人會感覺在關西應該是住得很痛苦。的確，在扣除了一些必要的費用之後，真正會退還的押金其實也只剩下二個月分的房租左右，甚至也可以說是一個想換房子租都痛苦的都市。但是，關西還是有對房客有利的一面。那就是契約更新費。一般公寓的契約都是以二年為一期，到期之後若還要續租的話，在東京就必需得要付契約更新費。但是在大阪卻沒有這樣的習慣。所以若是在同一棟房子長期續住的話，在關西房租可能還會打折的空間。而正因為押金很高，所以關西最近也有像設定房租降價的傾向。根據前述的CHINTAI 所做的調查，東京都 23 區 2LDK⁷⁵大廈平均的租金是 15 萬圓。相對大阪則是約 10.7 萬圓。兩者的差異約有 43,000 元，幾乎是可以租一間便宜公寓的價錢了。差異可以說相當大。由此可知，押金、禮金較低的東京很容易入居，就算要換房子也不會麻煩。相較於關西的押金和禮金高的嚇人，但因為沒有契約更新費因此同一地方長住的話也很方便。此外房租也較東京來得便宜，因此兩者各有痛腳！（表 3-17）

表 3-17 東京和大阪的租金比較表

| 東京方式 | 大阪方式 |
|---|--|
| <p>東京</p> <p>家賃×2 家賃×2</p>  <p>數金 + 礼金</p> | <p>大阪</p> <p>家賃×6~10倍</p>  <p>保証金</p> |
| <p>數金.礼金 二者均為房租的 2~3 個月分，數金是在搬出時基本上會退還，但礼金則是不退還。</p> | <p>搬入時要交保証金，需先付約合房租的 6~10 倍的金額。搬出時大約退還一半。</p> |

圖片資料來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 65

⁷⁵ LDK=Living Room + Dining Room + Kitchen，2LDK 即是二廳一廚房。

提到住宅的舒適度，『あいらぶ関西』（保育出版）有一個針對關東和關西的上班族為對象所作的調查，得到了這樣的結果。

對於關西的上班族而言，回答「關西比關東來得舒適」的占了全體的 76%，而東京的上班族的回答，則是「關東比西還來得舒適」占了全體的 41%。而回答「住在關西感到很有面子」的較「住在關東感到很有面子的」的上班族多非常多。而當被問「還會繼續住在現在的地方嗎？」時，回答 YES 的上班族，東京人占了 63%，而關西人占了 51%。因此得到一個結論，就是東京是屬於「雖然住的不太舒適，但卻是想一直住下去的地方。」關西則是「雖然住得舒適.但卻沒有理由會很想一直住下去」的地方。

就不舒服指數而言。在日本第二大的城市—大阪，卻有著日本第一的頭銜，那就是大阪夏季的悶熱，一日的最高氣溫的平均值達到 32.8°C，比沖繩和鹿兒島都還來得而成為日本第一。在大阪，一年中最高溫度超過 30°C 的「真夏日」平均有 63 日，而最低氣溫達到 25°C 以上的「熱帶夜」平均一年會續三週之久。正因為這樣的悶熱，大阪的啤酒消費量也是日本第一。成人一年間約喝掉 103.6 毫升，第二名的東京則是 103.4 毫升緊追在後，第三名是京都的 84.1 毫升。京都也是因為盆地地形的關係夏季以悶熱著稱。

這樣的熱天氣，關西鍛練了日本相當多的棒球選手，在甲子園比賽中，關西總是能出類拔萃得到優勝。這可以說算是每天每天都在這樣高溫的鍛練下的成果。

3.2.3 「理髮廳」的服務東西有別

到理髮廳去，有時不止是去剪頭髮，另一方面也是想去轉換一下心情。在日本理容店的歷史可以追溯到幕府時代末期的橫濱。在那之前為男性做髮髻和女性的頭髮的理髮師，和從橫濱來的外國人學習剃鬚子、理髮的技術後，1869 年（明治二年）在橫濱的外國人居留地第一間理髮廳開張。

根據厚生勞働省 2002 年的統計，關東有 35,893 間理髮廳，關西有 21,118 間。

若以 2000 年的人口來計算的話，每十萬人為單位，在東京有 86.1 間，神奈川有 69.1 間，大阪府有 89.9 間，京都府有 89.1 間，比較起來關西略多於關東，但理髮廳的發祥地橫濱所在的神奈川卻意外地少得多。

理髮廳在關東和關西的名稱也不相同。在關東稱之為「床屋」，在關西則稱之為「散髮屋」。而為什麼會有這樣不同的稱呼已不可考。「床屋」是日本自古以來就有的稱呼，而「散髮屋」則是明治以後出現的新單字。(表 3-18) 而向來對新的事物接受度很高的關西人，就開始使用了這種說法。在大阪於 1919 (大正八年) 開始實行了理髮技術檢定試驗，比東京還早十年，而大阪也是首次使用電動理髮椅和男士燙髮的地區。

表 3-18 東西對「理髮廳」稱呼不同

| | 床 屋 | 散 髮 屋 | 兩者皆用 |
|----|---------------------------|---------------------|------|
| 關東 | 茨城、栃木、群馬、埼玉、 千葉、東京、神奈川 | 無 | 無 |
| 關西 | 三重 | 京都、大阪、兵庫、 奈良、和歌山 | 滋賀 |

※ 日本全國理容衛生同業組合連合會調查

關東和關西的理髮廳還有一個很大的不同。關東人進到關西的理髮廳會有一種嚇一跳的感覺，店裡的人常會和顧客閒話家常，店員和顧客也都聊得很愉快。客人也因為想要多聽一些八卦小道消息，會特意每次都去不同的店理髮。而更讓他們吃驚的是，一般在關東的理髮廳，店員在理髮快完成時會主動用熱毛巾替客人擦臉，關西的理髮廳卻是將客人帶到洗臉台前然後說：「請～」，讓客人自己洗臉。但是其實這並不是便宜行事，而是因為依照客人想要感覺到洗起來滑溜溜的感覺。所以讓客人自己洗臉是關西流的服務。相反地關西人到了關東的理髮廳時，會對店員突如其來的擦臉服務和不能自己洗臉而感到很失望。

理容店的元祖是在橫濱，1869 年 (明治 2) 間開店。日本首次技術檢定試驗是在大阪。自古自今東京的理髮廳常有政財界重要的客人上門，關西則是較平民

化的氣氛。所以雖可說是勢均力敵，但是理容院數量較多的東京應該占上風吧！

在關東地區的理髮廳一般在理完頭髮後，剃鬍子、洗頭髮、然後用熱毛巾來擦臉是一套標準的作業程序，客人只要坐在椅子上發個呆就完成了。關西流的散髮屋則不是如此。在理完髮後，剃鬍子、洗頭髮為止是相同的，但在洗完頭髮後，店員會突然說「どうぞ！」，然後遞上毛巾讓客人自己擦臉。有一說是因為關西的顧客會邊洗臉邊確定鬍子是否有剃好，可見關西人對於服務有相當嚴格的要求。⁷⁶（表 3-19）

表 3-19 關東和關西的理髮廳比較

| 關 東 | 關 西 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">■ 有理髮廳的發祥地橫濱，自古即為政財界高官服務■ 洗完頭髮後店員會為客人擦臉■ 雖會和客人聊天，但不是很親切的感覺 | <ul style="list-style-type: none">■ 歷史較東京為短，但為日本最早實行技術檢定之地，並建立獨特「散髮文化」。■ 洗完頭髮客人自己擦臉。■ 店員常會和客人聊天，客人本身若想聽不一樣話題有時也會換不同的店。 |

3.2.4 在日本電流周波是「一國兩制」

搭乘新幹線雖不過是二個半小時的距離，東京和大阪的電流周波卻隔了一道高牆。正好就是和日本的中央大地溝帶⁷⁷平行，從新潟縣糸魚川到靜岡縣的富士川邊的地方，東日本是 50Hz，西日本是 60Hz 的電流頻率，兩地互異。這樣的情況，對曾經跨越這條線搬家的人而言，當然是有切身之痛的。

不論是微波爐、洗衣機、冰箱、馬達等，在東日本和西日本都曾有發生無法使用的情況。因此只要搬一次家就要重買全部的電器用品，真的很麻煩。而之所以會造成這樣的情況，是因為早在明治時代引進發電用的發電機時，關東地區的東京電灯（現東京電力前身）是自德國引進的 50Hz 的發電機，而關西地區的（現

⁷⁶ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 8-9

⁷⁷ フォッサマグナ (Fossa Magna)：日本中部地方將本州島橫斷之第三系地帶。在日本的地質構造上，是東日本和西日本分界的重要地帶。德國學者 Edmund Naumann 命名。位於糸魚川～靜岡縣。

大阪電力前身)則是引進美國的 60Hz 的發電機所致。因此若是關東的吸塵器拿到關西用的話，馬達的轉速可能就會變快。⁷⁸

時至今日，雖常有提出是否要統一全日本的電流頻率的說法，但現實的情況而言，幾乎是不可能的。因為不論是統一成任一方的頻率，住在被統一的那一方的人就必須重買全部的電器用品，這無疑造成社會很大的問題。因此近年來日本的電器用品有些就做成可以在 50Hz 或 60Hz 的地方使用規格，改善了搬家時可能會造成的不便。若是這樣的話，接下來所有的電器用品都做成可以兩用的規格不就解決了這個問題了？其實不然，這是因為靠電力來動作的不止是一般家庭使用的電器，還有工廠裡的機械，這些機械消耗的電力相當的多，因此無法真的實現所有的電器用品都做成兩用的規格。

即便到了今天，當年發電機的生產地歐洲的德國和美國，依然都還是維持著原來的 50Hz 和 60Hz 的規格。這樣的差異對日本的新幹線也造成了影響。從東京出發的東海道本線，為了避免變電的問題，JR 東日本在新幹線列車出發時就已使用 60Hz 的電流頻率，因此就算經過這修分界線也無妨。(圖 3-10)

東北新幹線、上越新幹線、長野新幹線等屬於東日本 JR 的部分的電流頻率全部都是 50Hz，因為電頻的差異使得這三條新幹線在東京就不能繼續往西日本前進，而 JR 的在來線當然也是有半路從 50Hz 變成 60Hz 的地方，因此東海道新幹線到東京為止全線皆是使用 60Hz。不止是 JR 的營業公司不同，也因為這樣的現實理由而無法實行。⁷⁹

⁷⁸ 素朴な疑問探求会，『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁 186

⁷⁹ 小倉信一，『関東 VS 関西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 50

圖 3-10 東海道新幹線的 60Hz



圖片來源：小倉信一，『関東 VS 関西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 51

3.2.5 關東和關西對「錢湯」的喜各異

日本平民生活心不可欠缺的就是錢湯⁸⁰，錢湯在關東和關西也有不同之處。

在東京的錢湯，首先是找到一個空位，並且在水龍頭前的洗臉台放好肥皂，之後先沖洗身體後才進入浴池內泡澡。在大阪則是只要有空的地方，誰都可以使用，不管有沒有洗臉台或有什麼都沒關係。因此像空位會被他人搶走的困擾也不復存在。東京的錢湯，進去之後就是洗身體的地方，裡面才是大浴池這樣配置。而大阪則是浴池在正中間。浴池的周圍做成階梯狀，這是為了可以坐在上面，用浴池裡的水沖洗身體之用。這樣的光景在東京是見不到的，因為比起很多人泡在裡面的浴池裡的水，一般認為從水龍頭裡出來的水還比較乾淨之故。而在大阪的

⁸⁰ 錢湯（せんとう）：即公共浴場、澡堂之意。

錢湯，或許是因為浴池在中間之故，像富士山這樣的瓷磚壁畫幾乎都看不到，讓人有點寂寞的感覺。(表 3-20)⁸¹

表 3-20 錢湯入浴習慣比較

| 東京 | 大阪 |
|------------------------|-----------------------------|
| 必需要先在浴池外洗好身體後，才能進入浴池泡澡 | 先在浴池裡泡熱身體之後才開始洗身體，然後又進入浴池泡澡 |

根據 2002 年厚生勞動省的統計，關東的公眾澡堂的總數有 6,806 間，關西則有 4,495 間。其中東京都有 2,719 間，大阪府有 1,601 間，比較起來東京都的澡堂明顯地得多很多。東京（江戶）的錢湯突然開始普及是因為德川家康開始了幕府時代，大量的人口流入東京，建築如雨後春筍般地開始。根據目前的記錄，江戶最古老的錢湯是一位叫伊勢与的人在 1591 年（天正 19）於錢瓶橋（接近現今日本橋的江戶橋附近）所開設的。約在 100 年之後，正如「町ごとに風呂あり」般地，錢湯的數量就不斷地增加。(表 3-21、表 3-22)

江戶的土壤是屬於關東壤土層的紅土，風一吹就會塵土飛揚，所以人們就很喜歡泡澡。在那時若沒有錢湯的話生活簡直不知該如何過下去，現代的關東人也習慣簡單地淋浴就好，泡澡也不過就一下子就趕快出了浴池。另一方面，在大阪則是因為家家戶戶很早就普及有浴池，所以錢湯的數量才會那麼少。而在錢湯洗完身體後，一邊泡在浴池裡，一邊聊天，因此入浴時間就會拉長許多。先洗好身體再進入浴池還是先進浴池泡澡的習慣有所不同，但是日本人不不論是關東還是關西都愛泡澡。很難分辨勝敗，而因為錢湯的數量關東比關西還多了 2,311 間，所以應該是關東勝利！江戶之子不止喜歡泡澡，連錢湯的數量也多！

關東自古以來就是先在洗澡區將身體洗乾淨後才進入浴池中泡澡。但關西人則是先在身體沖過熱水之後進入浴池內泡澡，待全身都溫暖，讓身上的污垢都先浮上來之後才去清洗身體，接著又進入浴池泡澡。這在關東可說是完全違反習慣

⁸¹ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 82

的事。像在浴池裡用毛巾洗臉，關西地區也不會特別吹毛求疵地不准。而會有這樣的差異，據說是因為關東平原的沙塵較多，浴池裡的水比較容易變髒之故。而浴池裡水的溫度也是關東地區較高，熱水也是一開就來，這是江戶之子的「カラスの行水」⁸²之故而來的。關西地區的錢湯則是水溫較低，因為考量到可以在浴池裡好好地消磨時間享受之故。而關西的錢湯也分為很多種，例如桑拿浴池、超音波浴池、礦泉池、噴射池等等，一般而會關西人會在泡過澡後坐在浴池的邊緣聊聊八卦後，接著又到另一個浴池泡澡。⁸³（圖 3-11）

圖 3-11 一般錢湯中都會有的富士山圖



圖片來源：

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/83/Sento.EdoTokyoOutdoorMuseum.jpg>

表 3-22 入浴料金

| 都道府県名 | 施行年月日 | 入浴料金（円） | | | |
|-------|------------------|---------|-----|----|----|
| | | 大人 | 中人 | 小人 | 洗髪 |
| 東京 | 平成 18 年 6 月 1 日 | 430 | 180 | 80 | 0 |
| 大阪 | 平成 20 年 4 月 21 日 | 410 | 130 | 60 | 0 |

資料來源：東京都浴場組合 <http://www.1010.or.jp/top.shtml>

⁸² カラスの行水：形容入浴時間極短的比喻。

⁸³ 宝島社，『「関東」と「関西」こだわり対決読本 関東人 vs 関西人どっちがエライか!?!』，頁 36

表 3-21 都道府縣別錢湯數量比較(2002.3)

| 關東 | 錢湯數(間) | 關西 | 錢湯數(間) |
|-----|--------|-----|--------|
| 茨城 | 498 | 三重 | 425 |
| 栃木 | 538 | 滋賀 | 237 |
| 群馬 | 410 | 京都 | 547 |
| 埼玉 | 690 | 大阪 | 1,601 |
| 千葉 | 841 | 兵庫 | 1,202 |
| 東京 | 2,719 | 奈良 | 269 |
| 神奈川 | 1,104 | 和歌山 | 214 |
| 總計 | 6,806 | 總計 | 4,495 |

資料來源：日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 82

3.2.6 奈良和鎌倉的「大佛」之比較

在日本要能被稱作是「大佛」的話，其大小必需是高超過 4.8 公尺以上的佛像才能被稱作是「大佛」。日本全國符合這樣的標準可稱為「大佛」的，大約共有 49 座，其中最著名的應該就屬奈良東大寺的大佛和鎌倉高德院的大佛。

奈良的大佛的開光（眼）於 752 年（天平勝寶 4 年），比鎌倉的大佛還早了 500 年。其重量為 252 噸，座高 14.98 公尺，眼睛長 1.02 公尺，耳朵的長度 2.54 公尺，嘴有 1.33 公尺長。而其頭上的突起物（螺髮）一共有 966 個。奈良大佛的建立，因為要去除當時日本的疾病、飢荒、民眾的不滿及政治的不安定，由聖武天皇計畫建立的。由天皇打頭陣，開始了建築工事。依據當時建立大佛時的記錄，所使用的銅有 443,736 噸，製做金箔所使用的黃金也有 10,436 噸。

代表關東的鎌倉大佛，其大小和奈良的大佛比起來就遜色許多，其重量為 121 噸，座高 11.31 公尺，眼睛長 1 公尺，耳朵的長度 1.90 公尺，嘴有 0.82 公尺長。而其頭上的突起物（螺髮）一共有 656 個。相對於奈良大佛的建立是基於國家大業而言，鎌倉的大佛則是由民間所主導建立的。1238 年（曆仁元年），因為源賴朝的遺願欲在東國建造大佛，在他的一位稻多野局⁸⁴的家臣奔走下，獲得民

⁸⁴ 局（つばね）：指在古代日本宮廷中工作的女性。

間的支持而開始建設，經過六年的歲月終於得以完成，原本從木造的變成金銅合金，是 1252（建長 4）年後的事情。

奈良大佛的特徵雖是在於其位於一間巨大的大佛殿中，但事實上鎌倉的大佛在創建之初，也是位於一間大佛殿中的。但是 1495 年（明應 4）年時因為海嘯，大佛殿被沖毀，因此原本的佛寺也就廢棄，大佛就這樣日曬雨淋到現在。之後 1923 年（大正 12）發生了關東大地震導致地盤下陷，大佛往前滑動了 40 公尺，鎌倉大佛一路走來是苦難不斷。但是奈良的大佛也好不到哪裡去，855（齊衡 2）年時也因為地震，大佛的頭曾被震落，1180 年（治承 4）時也被平重衡⁸⁵放火燒毀，也算是多災多難。

雖然兩座大佛差在眼睛的長度一點點，其他的部分幾乎是奈良大佛壓倒性勝利。關於歷史的部分，奈良也較鎌倉來得古老。但是若論及臉的形狀，鎌倉的大佛反而略勝一籌。（表 3-23）⁸⁶

表 3-23 鎌倉大佛和奈良大佛的比較表

| | 鎌倉大佛 | 奈良大佛 |
|----|---|--|
| 圖片 |  |  |
| 重量 | 121 噸 | 252 噸 |
| 座高 | 11.31 公尺 | 14.98 公尺 |
| 眼長 | 1.00 公尺 | 1.02 公尺 |
| 耳長 | 1.90 公尺 | 2.54 公尺 |

⁸⁵ 平重衡（たいらのしげひら）：1156-1185 日本平安末期的武將，平清盛之子。治承 4 年在宇治攻破源賴政，12 月攻入東大寺、興福寺並放火燒之。於一谷之戰中戰敗被捕後處死。

⁸⁶ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 62

| | | |
|------|---|--|
| 口大小 | 0.82 公尺 | 1.33 公尺 |
| 螺髮數量 | 656 個 | 966 個 |
| 建立 | 據說是源賴朝的家臣稻多野局得到北条政子、僧侶淨光的協助，於從 1238 年開始建大佛殿，直至 1243 年才完成。 | 因為不斷的政治不安定、疾病、混亂等，聖武天皇提出修建大佛的想法，可謂是國家的大事業。 |

圖片來源：鎌倉大佛：<http://www.flickr.com/photos/kiruccia/398073778/>

奈良大佛：<http://www.yamakaku.jp/diary/diary23.html>

3.2.7 國寶和重要文化財產比較

在學術上和藝術上具有相當優越價值的一般會被稱為是國寶或是重要文化財。若就此項作關東和關西比較的話，以全部合計的結果，令人意外的是東京竟然是其中的第一位。因為在東京的美術館、博物館等將日本全國的美術品和工藝品都集中於此的結果。東京在第二次世界大戰時因空襲受害相當的嚴重，國寶的建造物也僅存一件。除了東京之外，排名之中幾乎都關西的天下，有六個府縣是國寶和重要文化財兩者都兼有的排名十名之內。國寶指定件數的前十名關都佔了三都縣，關西佔了三府縣。重要文化財是東有二都縣，關西有六府縣。東京雖有很健闘之光，但還是以關西獲得壓性勝利。(表 3-24)⁸⁷

表 3-24 關東和關西國寶及重要文化財比較表

| 國寶指定件數前十名 (2008. 5) | | | | | 重要文化財產指定件數前十名 (2008. 5) | | | | |
|---------------------|------|---------------|-------------|--------|-------------------------|------|---------------|-------------|--------|
| 順位 | 都道府縣 | 美術 工藝 品 | 建 造 物 | 合 計 | 順位 | 都道府縣 | 美術 工藝 品 | 建 造 物 | 合 計 |
| 1 | 京都府 | 205 | 48 | 253 | 1 | 東京都 | 2,256 | 66 | 2,322 |
| 2 | 東京都 | 235 | 1 | 236 | 2 | 京都府 | 1,944 | 286 | 2,230 |
| 3 | 奈良縣 | 139 | 64 | 203 | 3 | 奈良縣 | 1,114 | 261 | 1,375 |
| 4 | 大阪府 | 56 | 6 | 61 | 4 | 滋賀縣 | 624 | 180 | 804 |
| 5 | 滋賀縣 | 33 | 22 | 55 | 5 | 大阪府 | 597 | 69 | 687 |
| 6 | 和歌山縣 | 29 | 7 | 36 | 6 | 兵庫縣 | 365 | 102 | 467 |

⁸⁷ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 86

| | | | | |
|----|------|----|----|----|
| 7 | 兵庫縣 | 8 | 11 | 19 |
| | 広島縣 | 12 | 7 | 19 |
| 8 | 神奈川縣 | 17 | 1 | 18 |
| 10 | 栃木縣 | 10 | 6 | 16 |

| | | | | |
|----|------|-----|----|-----|
| 7 | 和歌山縣 | 305 | 76 | 381 |
| 8 | 神奈川縣 | 288 | 54 | 342 |
| 9 | 愛知縣 | 247 | 75 | 322 |
| 10 | 静岡縣 | 183 | 32 | 215 |

資料來源：文化庁

<http://www.bunka.go.jp/bunkazai/shoukai/excel/kokuho0806.xls>

3.2.8 對外國人的看法東西各異（中華街&南京町）

在日本逗留的外國人相當地多，就此作一東西比較。東京的大久保通り被稱作是「多民族通り」，外國人聚集地相當的多。這是因為當地有「財團法人 國際學友會」之故。在這裡就學的學生回到自己的祖國後多半都會講到在大久保的事情，然後接著後輩也就順勢跟著學長的路途。

另一方面，大阪自古以來就是國際交流的玄關口。遣隋使、遣唐使出發的難波津港，戰國時代堺（さかい）市也因貿易港而繁榮起來。由外國人登錄人數來看，東京都目前有 318,996 人，大阪府有 209,700 人。若僅以朝鮮和韓國來看，大阪比東京又多了 55,000 人。（表 3-25）⁸⁸

外國人登錄人數最多是東京，其次是大阪。東京的外國人各國都差不多，但大阪的卻以韓國、朝鮮為多。因此就外國人登錄人數來看的話，當然是東京勝過大阪。

表 3-25 外國人登錄者人數

| 都道府縣名 | 總人數(人) | 亞洲人 | 韓國、朝鮮人 | 中國人 |
|-------|---------|---------|---------|---------|
| 東京 | 318,996 | 261,921 | 100,870 | 102,559 |
| 大阪 | 209,700 | 195,590 | 155,707 | 30,447 |

資料來源：日本法務省

中國人在日本的狀況，就以在橫濱的中華街和神戶的南京町做一個比較。在關東講到中華街的話，最有名的就是橫濱。而在關西提到中華街的話，指的就是在神戶的南京町。兩方同樣是中華街，但是它們的氣氛卻是相當的不同。

⁸⁸ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 87

橫濱的中華街，是一個約長三百公尺的四方場所，過去是一個叫做「橫濱新田」⁸⁹的海埔新生地。幕府末年，橫濱港開港，進到日本的中國人逐漸增多，而這些中國人就開始定居在這個「橫濱新田」。1872年（明治5）時，已有近900位中國人居住。到了1908年（明治48）時，已激增到有四千人之譜，儼然形成一個中國人的小社會。最初的中華街，主要是以雜貨舖或是畫店為多。但是，雜貨舖隨著西方人的進入而逐漸減少，反而是飲食店增加了。現在在那裡約有近百間的飲食店，可以吃到像是廣東料理、上海料理等美味的中華料理。而講到中華街的象徵，就是於1988年（昭和63）重建的關帝廟。奉祀的是三國時代的武將，又被稱為是「買賣之神」的關羽。

在神戶南京町的象徵則是東邊的長安門和西邊的南樓門的二個樓門。洋溢著一股既優雅又有異國情調的氣氛。南京町是於1868年（明治元）神戶開港之際，或和歐美人同行，或從長崎來的中國人所建造的。原本這裡是他們的居留地，隨著人口的增加，也慢慢往西邊擴張，和相鄰的日本人混居成雜居地。東西長二百公尺，南北約一百公尺的南京町，中華料理店、雜貨店、食材店等等並列著。阪神大地震那一年也受到很嚴重的創傷，但是他們發表要恢復之前的商店街的宣言，成為神戶復新的頭號先鋒。

橫濱的中華街是居留地擴大出來的，中華街和中華街以外的街道有著相當明顯的區隔，但是神戶的南京町則是從雜居地發展出來的，中日分界線則不是那麼地明顯。橫濱的中華街過去也稱作是南京町。那是因為當時乎只要是和中國有關的事物都叫作南京。二次世界大戰後，橫濱將南京町改稱中華街，而神戶則仍保留原有的稱呼。1997年南京町以「觀光設施的中華街」為名註冊，成為神戶品牌的其中之一。⁹⁰（表3-26）

⁸⁹ 前掲註，頁66

⁹⁰ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁66

表 3-26 橫濱中華街和神戶南京町比較表

| 橫濱中華街 | 神戶南京町 |
|---|--|
|  |  |
| <p>過去稱作是南京町，戰後改稱中華街。由原本的居留地擴大而來，中華街和其他的街道的境界有很明顯的區別。</p> | <p>1997 年註冊成為南京町。最初的居留地相當狹小，因而搬往西邊和日本人及外國人雜居，境界線不明顯</p> |

圖片來源：橫濱中華街：<http://nflskiki.spaces.live.com/feed.rss>

神戶南京町：<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/ja/3/35/KobeNannkinmachi.jpg>

3.2.9 筷子的放法不同

過年或是慶典時，並不是使用普通的竹筷子，一般習慣上都是使用柳木所做的圓形筷子。在日本，自古至今都認為白色是乾淨且最棒的顏色，因而就選擇柳木做為筷子的原料。

其實不止是柳木，可用來做筷子的白木應該也不少，因為柳木和桑樹較容易取得，所以筷子常常都是用柳木或桑木來製作。而這是關東和關西可見相同的習慣，但事實上還是有不同的地方。

柳筷一般都會放在一個有「寿」字的紙製的袋子（筷套）裡，筷子的裝法，關東和京都是完全相反的。

在關東的裝法，是會將柳筷的尖端部分向著紙袋「寿」字的上方突出。而京都的放法是將柳筷的尖端向紙袋的「寿」字的下方露出來。而為何會有這樣的差別至今仍無一個定論。（寿文字的上方為筷套口，因此筷子的突出的部分朝上，寿文字下為筷套口，因此筷子突出的部分朝下）

而柳筷的兩端都會削成尖細狀。這是因為有一邊是給人們使用，另一邊則是

要讓神明來使用之故。⁹¹ (圖 3-12)

圖 3-12 關東和關西的筷袋差別



關東



關西

圖片來源：網路 http://hercafe.yam.com/blog/huang_mimi/2005/09/17/216064

3.2.10 關東和關西烏鴉的不同

烏鴉在日本是被保護的鳥類。不論是在銀座還是新宿，烏鴉都很肆無忌憚。一大早就把垃圾堆放區弄得亂七八糟，一群像是來享用大餐地叨著垃圾袋到處飛，結果搞得滿地到處都是垃圾、廚餘，甚至正好從公寓的入口頂上丟下來的話，就有人會「中彈」，這樣的抱怨屢見不鮮。只要是在繁榮的街上，店鋪增加當然垃圾量也會變多，同樣烏鴉也知道這個道理，一群烏鴉就傾巢而出，向垃圾進攻。而烏鴉的數量在銀座至少有一百五十隻。這些烏鴉就像是人們看著情報誌來找那些人氣商店般，呷好倒相報和其他烏鴉通風報信，造成東京都內的烏鴉數量越來越多。

同樣在熱鬧的街道上，大阪不論是南區或北區都幾乎很難見到烏鴉的蹤影。這並不是因為這裡沒有烏鴉棲息，而是因為在大阪牠們沒有垃圾可以叨食。而大阪和東京不同的是在於大阪是在天亮前垃圾車就會來將前一天晚上丟出來的垃圾收走的系統非常完備，凌晨三點左右大阪路上就已經清潔溜溜看不到垃圾，因

⁹¹ 日本博學俱樂部，『こんなに違う「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 137

此烏鴉也知道這裡沒有獵物，這就是大阪烏鴉數量比東京少很多的原因。而大阪之所以可以在深夜進行垃圾清運的工作是因為委託民間業者來做的緣故。一般的餐廳都是付費委請有許可證的公司來清運垃圾，若是這間公司沒有將垃圾清運乾淨或是太慢清運以致於被烏鴉啄食的話，就會被解約，甚至以後都無法再和別間店合作。而這些清運公司所收集的垃圾量，幾乎占了大阪市總垃圾量的一半。⁹²

第三節 關東和關西行的方面比較

3.3.1 JR 和私鐵的關係東西大不同

東京的通勤尖峰時間，是世界有名的擠，筆者在東京就曾領教到什麼叫做尖峰時間。特別是各車站的混亂程度，真的不是筆墨可以形容的。大阪的情況，同樣的時間倒沒有東京來得混亂。關東的私鐵，幾乎都和 JR 的車站相連接，而也就以該站為終點站。比如像終點站的池袋、新宿、渋谷等站，有山手線經過，唯一有在山手線內設站除了 JR 鐵道外，僅有京成電鐵的京成上野駅。換句話說，私鐵是無法進入到山手線內圈範圍裡的。在這其中運行的，只有地下鐵和行走距離極短的都電荒川線而已。私鐵的終點站和山手線是在同一個車站裡，站名也和山手線的車站相同。另一方面，關西的私鐵在大阪環狀線的內側，有自己獨立的車站。例如像阪急梅田駅，和 JR 大阪駅可說是在完全在不同的地點，連車站的名稱都不同。而且關西私鐵的車站和關東不同，沒有販售可以和 JR 轉乘的車票。這樣的不同，也就是因為東西的私鐵的構成要素而造成的。⁹³

在東京是以環狀線的 JR 山手線為代表，而大阪也有相同的環狀線，但是卻不如東京的山手線那樣有存在感。這是因為山手線和許多的私鐵車站共構，而大阪的私鐵車站卻是獨立在一個地點另行設站，根本無視這條環狀線的存在之故。會有今天這樣的局面，是因為鐵路網發達的歷史所造就的。(表 3-27)

關東地區公營的舊國鐵很早就開始對東京地方的鐵路網進行整備，總之就是

⁹² 日本博學俱樂部，『こんなに違う「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 68

⁹³ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 92

要以山手線如防波堤般地將東京圍起來，讓私鐵完全無法趁虛而入的情況。而在大阪反而是官方的鐵道整備晚於先前就已架設完成的私鐵，這是因為各自的競爭下試著獨自開發的成果。各私鐵的車站幾乎也成為是購物便利的一個大城鎮。在大阪，國鐵網完成後在它的週邊卻也不甘寂寞，比如說在 JR 大阪站附近的阪急電鐵和阪神電鐵，車站名稱就是要以「梅田」為名，還引以自豪。其他的像是近鐵的阿倍野橋站，明明和 JR 天王寺站相接，就硬是不改名，擺明了和公營鐵路對抗的姿態。在阪急電鐵，其實也有梅田、寶塚、三ノ宮這三個車站和 JR 的大阪、寶塚、三ノ宮可以轉乘，但是在阪急電鐵電車裡的轉乘播報卻沒有播送，這讓到大阪的關東人大為不解。就連車票也是，在關東可以買到 JR、私鐵、地下鐵互相轉乘的車票，在大阪不論哪一間私鐵都沒有賣。事實上，關西的私鐵所使用的軌道和 JR 所使用的軌道寬度是不同的，因此車輛是不能共同使用的，現實上是無法直接互相延伸的。而和 JR 使用相同軌道寬度的有南海、近鐵南大阪、吉野線等等很少的一部分。以阪急為首，阪神、京阪等等幾乎所有的私鐵都是使用比 JR 為寬的鐵道。

關東的私鐵會發跡，是在國鐵（現 JR）完成了現在這樣的鐵路網後才開始的。因此私鐵的路線都是自山手線的車站向外呈放射線狀地方式延伸的。相對的關西的私鐵，則是在昭和時期，就已有和現在差不多相同的鐵路網。為了能和國鐵共存，因此私鐵相當熱衷於和國鐵的競爭。又關東的私鐵和 JR 是使用相同的窄軌（1,067mm）的軌幅，而關西的私鐵幾乎都是採用軌幅較寬的國際標準軌（1,435mm）。因此，想要和延伸到 JR 的鐵路內根本是不可能的。

此外關西的私鐵各家都較 JR 來得早採用電氣化、複線化⁹⁴、複複線化⁹⁵、高架化等方式經營，以增強輸送力，以便和 JR 對抗之。這樣努力的結果，關西人認為「近的話就搭私鐵吧！JR 就是旅行和出差的時才會搭乘」。換句話說，國鐵 JR 對於關西人的日常生活而言，是無緣的。另一方面，關東的私鐵有複複線化

⁹⁴ 複線化是指有二條（上行及下行）以上的鐵路並行的軌道。

⁹⁵ 複複線化是指有二組複線化的鐵路並行的軌道。

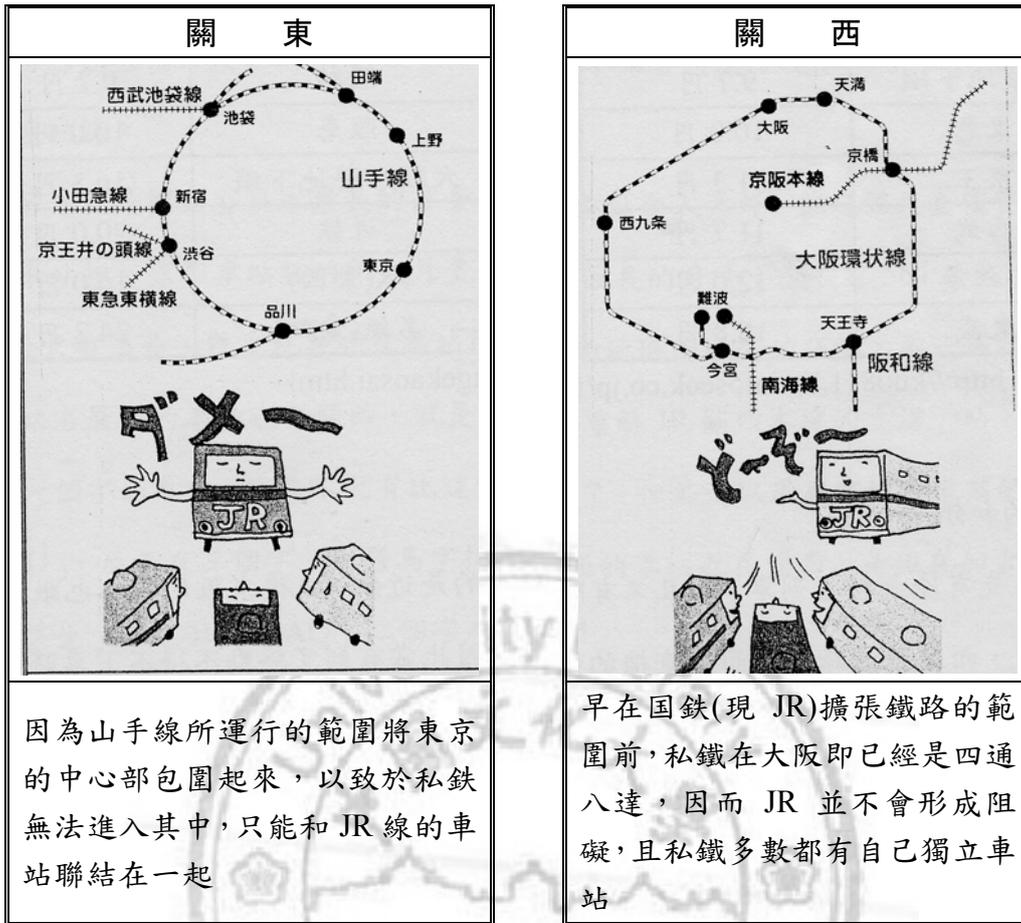
的區間就少得多，因而尖鋒時間很多時候也只能慢慢的運行。

大阪的難波站，是南海電鐵的最大終點站，還有又往名古屋的 non-stop 的特急列車的起迄站的近鐵難波站。但是 JR 難波站對大阪人而言卻是「有這麼一個站嗎？」的感覺，甚至有人根本不知道有這麼一個車站存在。和南海、近鐵的兩個難波站每天有數十萬的通勤人口比較，JR 難波站反而是天天都處於「淡季」。這是因為關西地方和其他地方相同，JR 堺市站，很難讓人聯想到它是一個有 80 萬人口的玄關站。說到這個大都市—堺市的話，一般都是指有百貨公司的南海堺東站而言。而和近鐵奈良站比的話，JR 奈良站也不會讓人覺得它是一個國際級觀光都市的玄關，因而顯得暗淡無光。

在日本鐵路還稱作是「省線」時，和東京站、上野站和新宿站為中心的 JR 鐵道網是相當充實的東京相比，大阪往京都、神戶、奈良、和歌山方面的 JR 線的電車量遠不如私鐵來得便利。而大阪府內的 JR 車站也僅有 86 站，私鐵的車站則是 JR 的 3.4 倍有 296 站之多。這是因為自德川幕府以來，幕府勢力強大的東京和以商人為首的商都大阪的風習不同所致。

關西是以「私鐵王國」著稱，有自己獨立車站的車站相當多。(表 3-28、3-29) 關東的私鐵則是因為山手線將東京都中心部包圍之故，只能和 JR 的車站連接而已。因此若就私鐵來看的話，當然是關西略勝一籌。關西的私鐵有很多的「日本首創」。首先是自動剪票機。在關東是於 1990 年代才開始引進，而關西領先關東 20 年以前就已開使用。關西是在 1967 年（昭和 42）於阪急電鐵的「北中里」站首次使用自動剪票（改札）機，因為附近的年輕人相當多，此一試驗可說相當成功。此後在關西的各站就逐漸普及。事實上關東也在 1970 年左右試著引進自動剪票機，但是因為相繼發生了許多問題，不久也就中止了這個計畫。其他例如像是在車廂內裝電視、全車皆為優先席等，都是因為關西人喜好新鮮事物的氣質而產生的。

表 3-27 關東和關西鐵路比較表



圖片來源：日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』

表 3-28 東西的私鉄 NO.1

| 營業公里 (km) | | | 載客量 (百萬人) | | |
|-----------|-----|-------|-----------|-----|-------|
| 1 | 近鉄 | 595.2 | 1 | 東急 | 874.8 |
| 2 | 名鉄 | 543.7 | 2 | 東武 | 811.8 |
| 3 | 東武 | 463.3 | 3 | 阪急 | 753.7 |
| 4 | 西武 | 175.4 | 4 | 近鉄 | 743.3 |
| 5 | 南海 | 165.7 | 5 | 小田急 | 630.4 |
| 6 | 阪急 | 141.1 | 6 | 西武 | 607.2 |
| 7 | 西鉄 | 133.8 | 7 | 京王 | 518.7 |
| 8 | 小田急 | 120.1 | 8 | 京急 | 407.5 |
| 9 | 東急 | 100.7 | 9 | 名鉄 | 380.3 |
| 10 | 京成 | 89.5 | 10 | 京阪 | 318.8 |

來源：<http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

表 3-29 就車資來比較

○每公里的票價(依乘車區間而異，約以 300 円左右的區前計算)

| 首都圈 | | 關西圈其他 | |
|-------|--------|---------|--------|
| 東京地下鐵 | 9.7 円 | 阪神 | 9.7 円 |
| 東急 | 10.0 円 | 阪急 | 10.0 円 |
| 京王 | 11.3 円 | 大阪市營地下鐵 | 16.3 円 |
| 西武 | 11.7 円 | 近鉄 | 20.0 円 |
| 小田急 | 12.0 円 | JR(東西) | 16.0 円 |
| 東武 | 15.8 円 | 名鐵(愛知) | 24.2 円 |

來源：<http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

No.1 的私鐵

日本首先有冷氣特急列車，而且又有附電視的是近鉄。之後京阪的特急也跟進設置電視，而且不是錄影帶而是直播的節目，因此常有到了終點不得不下車時，節目卻只播到一半的遺憾。

日本最初引進自動售票機的是大阪於 1909 年(明治 42 年)所設置的入場券自動販售機。那時稱作是「入場券発売函」。東京則是於 1926 年(大正 15 年)於東京駅和上野駅也是設置了入場券「印刷販売機」，在當時的鐵道官報還有報導。而 1928 年(昭和 2 年)，上野—淺草間開通的日本第一條地下鐵線，則有可以投入 10 円硬幣的自動剪票機登場。

1967 年，阪急電鉄配合北千里駅的開業而引進日本首部自動剪票系統。因為利用者主要是以 new town 的年輕居民為主，似乎沒有很多的疑惑。

以上各項的第一幾乎都是關西壓倒性勝利。但是 pay card(預付卡)的引進則是關東領先關西。不必買票而直接能通過剪票口的「IO CARD」是 JR 山手線於 1991 年首度採用。而事實上在關西，阪急早有引進的計畫，但是還是比東日本 JR 晚了一年才開始實行。

車內電話

也是關東最早。擁有沿線經過箱根、熱海、伊豆等觀光勝地的小田急，很早就致力於提昇特急的車內服務。1949 年設置了喫茶吧臺，1963 年又增設駕駛座 2 樓

的展望室，1980年時設置車內電話，以上的每一項都是私鐵第一實現。而小田急的特急也被稱作是 romance car，以狹軌列車而言時速可達 140km 也算是世界最高速紀錄。⁹⁶

另外就是關西有日本最長的月臺。也許有點令人意外，但這個月臺確實位於京都車站裡。京都車站裡的第一月臺是日本最長的月臺，全長有 564 公尺。而 564 公尺有多長，幾乎就等於在車站很密集的地區兩站間的距離。另一個就是全日本站名最短的車站也在關西，就是位於三重縣 JR 關西本線的「津」站，這是只有一個字的車站，應該不太有比這個短的了。但若是以羅馬字拼音來寫的話是「TSU」，反而有三個字。而羅馬字拼音最短的車站也在關西，是位在加古川線的「粟生」站，只有「AO」二個字而已。⁹⁷

3.3.2 關東和關西的「環狀線」有一條不是真的環狀線

東京和大阪各有一條環狀線，分別是山手線和大阪環狀線。兩者乍看之下好像都是環繞一周的圓形，但是事實上其中有一條線半路就被切開了！

環繞一圈 34.5 公里，總共 29 個車站的山手線，另一方面，大阪環狀線則是 21.7 公里，共 19 個車站。光就這樣的情況來看，應該是山手線的規模較大，範圍較廣，事實上卻不是這樣子。因為山手線是靠著自己的力量而讓它成為一條圓形的環狀線，因而成為環狀線。

這由起點和終點來看就可以了解。山手線的起點是由「品川」開始經由「新宿」到達終點「田端」，只有這一段是真的山手線，而田端～東京這一段是屬於東北本線，東京～品川這一段是屬於東海道本線，換句話說，山手線是屬於和其他的鐵路並行的一條特殊的路線。而 JR 的時刻表，山手線一欄的左側也是特地用「線名」將這三條不同的鐵路標示出來。(表 3-30、圖 3-13)⁹⁸

⁹⁶ <http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>

⁹⁷ 日本博學俱樂部，『こんなに違う「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 144

⁹⁸ 小倉信一，『關東 VS 關西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 18

表 3-30 JR 時刻表中的山手線部分，請注意前方有註明「線名」一欄

17. 8.25 訂補

大崎—新宿—池袋—上野—東京—大崎 (山手線(銀色黃綠帶の電車))

〔運転間隔〕3～6分毎運転・早朝と深夜は運転間隔延長

※土曜・休日は時刻が変更となりますのでご注意ください。

| 線名 | 種別 | 外回り | 駅名 | 初電 | 終電 | 線名 | 種別 | 内回り | 駅名 | 初電 | 終電 |
|-----|------|------|-----|------|------|-----|----|-----|-----|------|-----|
| 山手線 | 普通 | 大崎 | 大崎 | 429 | 446 | 山手線 | 普通 | 大崎 | 大崎 | 2359 | 013 |
| | | | 池袋 | 446 | 463 | | | | 池袋 | 013 | 022 |
| | | | 上野 | 463 | 480 | | | | 上野 | 022 | 031 |
| | | | 東京 | 480 | 497 | | | | 東京 | 031 | 040 |
| | | | 有楽町 | 497 | 514 | | | | 有楽町 | 040 | 049 |
| | | | 日比谷 | 514 | 531 | | | | 日比谷 | 049 | 058 |
| | | | 有楽町 | 531 | 548 | | | | 有楽町 | 058 | 067 |
| | | | 池袋 | 548 | 565 | | | | 池袋 | 067 | 076 |
| | | | 池袋 | 565 | 582 | | | | 池袋 | 076 | 085 |
| | | | 池袋 | 582 | 599 | | | | 池袋 | 085 | 094 |
| | | | 池袋 | 599 | 616 | | | | 池袋 | 094 | 103 |
| | | | 池袋 | 616 | 633 | | | | 池袋 | 103 | 112 |
| | | | 池袋 | 633 | 650 | | | | 池袋 | 112 | 121 |
| | | | 池袋 | 650 | 667 | | | | 池袋 | 121 | 130 |
| | | | 池袋 | 667 | 684 | | | | 池袋 | 130 | 139 |
| | | | 池袋 | 684 | 701 | | | | 池袋 | 139 | 148 |
| | | | 池袋 | 701 | 718 | | | | 池袋 | 148 | 157 |
| 池袋 | 718 | 735 | 池袋 | 157 | 166 | | | | | | |
| 池袋 | 735 | 752 | 池袋 | 166 | 175 | | | | | | |
| 池袋 | 752 | 769 | 池袋 | 175 | 184 | | | | | | |
| 池袋 | 769 | 786 | 池袋 | 184 | 193 | | | | | | |
| 池袋 | 786 | 803 | 池袋 | 193 | 202 | | | | | | |
| 池袋 | 803 | 820 | 池袋 | 202 | 211 | | | | | | |
| 池袋 | 820 | 837 | 池袋 | 211 | 220 | | | | | | |
| 池袋 | 837 | 854 | 池袋 | 220 | 229 | | | | | | |
| 池袋 | 854 | 871 | 池袋 | 229 | 238 | | | | | | |
| 池袋 | 871 | 888 | 池袋 | 238 | 247 | | | | | | |
| 池袋 | 888 | 905 | 池袋 | 247 | 256 | | | | | | |
| 池袋 | 905 | 922 | 池袋 | 256 | 265 | | | | | | |
| 池袋 | 922 | 939 | 池袋 | 265 | 274 | | | | | | |
| 池袋 | 939 | 956 | 池袋 | 274 | 283 | | | | | | |
| 池袋 | 956 | 973 | 池袋 | 283 | 292 | | | | | | |
| 池袋 | 973 | 990 | 池袋 | 292 | 301 | | | | | | |
| 池袋 | 990 | 1007 | 池袋 | 301 | 310 | | | | | | |
| 池袋 | 1007 | 1024 | 池袋 | 310 | 319 | | | | | | |
| 池袋 | 1024 | 1041 | 池袋 | 319 | 328 | | | | | | |
| 池袋 | 1041 | 1058 | 池袋 | 328 | 337 | | | | | | |
| 池袋 | 1058 | 1075 | 池袋 | 337 | 346 | | | | | | |
| 池袋 | 1075 | 1092 | 池袋 | 346 | 355 | | | | | | |
| 池袋 | 1092 | 1109 | 池袋 | 355 | 364 | | | | | | |
| 池袋 | 1109 | 1126 | 池袋 | 364 | 373 | | | | | | |
| 池袋 | 1126 | 1143 | 池袋 | 373 | 382 | | | | | | |
| 池袋 | 1143 | 1160 | 池袋 | 382 | 391 | | | | | | |
| 池袋 | 1160 | 1177 | 池袋 | 391 | 400 | | | | | | |
| 池袋 | 1177 | 1194 | 池袋 | 400 | 409 | | | | | | |
| 池袋 | 1194 | 1211 | 池袋 | 409 | 418 | | | | | | |
| 池袋 | 1211 | 1228 | 池袋 | 418 | 427 | | | | | | |
| 池袋 | 1228 | 1245 | 池袋 | 427 | 436 | | | | | | |
| 池袋 | 1245 | 1262 | 池袋 | 436 | 445 | | | | | | |
| 池袋 | 1262 | 1279 | 池袋 | 445 | 454 | | | | | | |
| 池袋 | 1279 | 1296 | 池袋 | 454 | 463 | | | | | | |
| 池袋 | 1296 | 1313 | 池袋 | 463 | 472 | | | | | | |
| 池袋 | 1313 | 1330 | 池袋 | 472 | 481 | | | | | | |
| 池袋 | 1330 | 1347 | 池袋 | 481 | 490 | | | | | | |
| 池袋 | 1347 | 1364 | 池袋 | 490 | 499 | | | | | | |
| 池袋 | 1364 | 1381 | 池袋 | 499 | 508 | | | | | | |
| 池袋 | 1381 | 1398 | 池袋 | 508 | 517 | | | | | | |
| 池袋 | 1398 | 1415 | 池袋 | 517 | 526 | | | | | | |
| 池袋 | 1415 | 1432 | 池袋 | 526 | 535 | | | | | | |
| 池袋 | 1432 | 1449 | 池袋 | 535 | 544 | | | | | | |
| 池袋 | 1449 | 1466 | 池袋 | 544 | 553 | | | | | | |
| 池袋 | 1466 | 1483 | 池袋 | 553 | 562 | | | | | | |
| 池袋 | 1483 | 1500 | 池袋 | 562 | 571 | | | | | | |
| 池袋 | 1500 | 1517 | 池袋 | 571 | 580 | | | | | | |
| 池袋 | 1517 | 1534 | 池袋 | 580 | 589 | | | | | | |
| 池袋 | 1534 | 1551 | 池袋 | 589 | 598 | | | | | | |
| 池袋 | 1551 | 1568 | 池袋 | 598 | 607 | | | | | | |
| 池袋 | 1568 | 1585 | 池袋 | 607 | 616 | | | | | | |
| 池袋 | 1585 | 1602 | 池袋 | 616 | 625 | | | | | | |
| 池袋 | 1602 | 1619 | 池袋 | 625 | 634 | | | | | | |
| 池袋 | 1619 | 1636 | 池袋 | 634 | 643 | | | | | | |
| 池袋 | 1636 | 1653 | 池袋 | 643 | 652 | | | | | | |
| 池袋 | 1653 | 1670 | 池袋 | 652 | 661 | | | | | | |
| 池袋 | 1670 | 1687 | 池袋 | 661 | 670 | | | | | | |
| 池袋 | 1687 | 1704 | 池袋 | 670 | 679 | | | | | | |
| 池袋 | 1704 | 1721 | 池袋 | 679 | 688 | | | | | | |
| 池袋 | 1721 | 1738 | 池袋 | 688 | 697 | | | | | | |
| 池袋 | 1738 | 1755 | 池袋 | 697 | 706 | | | | | | |
| 池袋 | 1755 | 1772 | 池袋 | 706 | 715 | | | | | | |
| 池袋 | 1772 | 1789 | 池袋 | 715 | 724 | | | | | | |
| 池袋 | 1789 | 1806 | 池袋 | 724 | 733 | | | | | | |
| 池袋 | 1806 | 1823 | 池袋 | 733 | 742 | | | | | | |
| 池袋 | 1823 | 1840 | 池袋 | 742 | 751 | | | | | | |
| 池袋 | 1840 | 1857 | 池袋 | 751 | 760 | | | | | | |
| 池袋 | 1857 | 1874 | 池袋 | 760 | 769 | | | | | | |
| 池袋 | 1874 | 1891 | 池袋 | 769 | 778 | | | | | | |
| 池袋 | 1891 | 1908 | 池袋 | 778 | 787 | | | | | | |
| 池袋 | 1908 | 1925 | 池袋 | 787 | 796 | | | | | | |
| 池袋 | 1925 | 1942 | 池袋 | 796 | 805 | | | | | | |
| 池袋 | 1942 | 1959 | 池袋 | 805 | 814 | | | | | | |
| 池袋 | 1959 | 2016 | 池袋 | 814 | 823 | | | | | | |
| 池袋 | 2016 | 2033 | 池袋 | 823 | 832 | | | | | | |
| 池袋 | 2033 | 2050 | 池袋 | 832 | 841 | | | | | | |
| 池袋 | 2050 | 2067 | 池袋 | 841 | 850 | | | | | | |
| 池袋 | 2067 | 2084 | 池袋 | 850 | 859 | | | | | | |
| 池袋 | 2084 | 2101 | 池袋 | 859 | 868 | | | | | | |
| 池袋 | 2101 | 2118 | 池袋 | 868 | 877 | | | | | | |
| 池袋 | 2118 | 2135 | 池袋 | 877 | 886 | | | | | | |
| 池袋 | 2135 | 2152 | 池袋 | 886 | 895 | | | | | | |
| 池袋 | 2152 | 2169 | 池袋 | 895 | 904 | | | | | | |
| 池袋 | 2169 | 2186 | 池袋 | 904 | 913 | | | | | | |
| 池袋 | 2186 | 2203 | 池袋 | 913 | 922 | | | | | | |
| 池袋 | 2203 | 2220 | 池袋 | 922 | 931 | | | | | | |
| 池袋 | 2220 | 2237 | 池袋 | 931 | 940 | | | | | | |
| 池袋 | 2237 | 2254 | 池袋 | 940 | 949 | | | | | | |
| 池袋 | 2254 | 2271 | 池袋 | 949 | 958 | | | | | | |
| 池袋 | 2271 | 2288 | 池袋 | 958 | 967 | | | | | | |
| 池袋 | 2288 | 2305 | 池袋 | 967 | 976 | | | | | | |
| 池袋 | 2305 | 2322 | 池袋 | 976 | 985 | | | | | | |
| 池袋 | 2322 | 2339 | 池袋 | 985 | 994 | | | | | | |
| 池袋 | 2339 | 2356 | 池袋 | 994 | 1003 | | | | | | |
| 池袋 | 2356 | 2373 | 池袋 | 1003 | 1012 | | | | | | |
| 池袋 | 2373 | 2390 | 池袋 | 1012 | 1021 | | | | | | |
| 池袋 | 2390 | 2407 | 池袋 | 1021 | 1030 | | | | | | |
| 池袋 | 2407 | 2424 | 池袋 | 1030 | 1039 | | | | | | |
| 池袋 | 2424 | 2441 | 池袋 | 1039 | 1048 | | | | | | |
| 池袋 | 2441 | 2458 | 池袋 | 1048 | 1057 | | | | | | |
| 池袋 | 2458 | 2475 | 池袋 | 1057 | 1066 | | | | | | |
| 池袋 | 2475 | 2492 | 池袋 | 1066 | 1075 | | | | | | |
| 池袋 | 2492 | 2509 | 池袋 | 1075 | 1084 | | | | | | |
| 池袋 | 2509 | 2526 | 池袋 | 1084 | 1093 | | | | | | |
| 池袋 | 2526 | 2543 | 池袋 | 1093 | 1102 | | | | | | |
| 池袋 | 2543 | 2560 | 池袋 | 1102 | 1111 | | | | | | |
| 池袋 | 2560 | 2577 | 池袋 | 1111 | 1120 | | | | | | |
| 池袋 | 2577 | 2594 | 池袋 | 1120 | 1129 | | | | | | |
| 池袋 | 2594 | 2611 | 池袋 | 1129 | 1138 | | | | | | |
| 池袋 | 2611 | 2628 | 池袋 | 1138 | 1147 | | | | | | |
| 池袋 | 2628 | 2645 | 池袋 | 1147 | 1156 | | | | | | |
| 池袋 | 2645 | 2662 | 池袋 | 1156 | 1165 | | | | | | |
| 池袋 | 2662 | 2679 | 池袋 | 1165 | 1174 | | | | | | |
| 池袋 | 2679 | 2696 | 池袋 | 1174 | 1183 | | | | | | |
| 池袋 | 2696 | 2713 | 池袋 | 1183 | 1192 | | | | | | |
| 池袋 | 2713 | 2730 | 池袋 | 1192 | 1201 | | | | | | |
| 池袋 | 2730 | 2747 | 池袋 | 1201 | 1210 | | | | | | |
| 池袋 | 2747 | 2764 | 池袋 | 1210 | 1219 | | | | | | |
| 池袋 | 2764 | 2781 | 池袋 | 1219 | 1228 | | | | | | |
| 池袋 | 2781 | 2798 | 池袋 | 1228 | 1237 | | | | | | |
| 池袋 | 2798 | 2815 | 池袋 | 1237 | 1246 | | | | | | |
| 池袋 | 2815 | 2832 | 池袋 | 1246 | 1255 | | | | | | |
| 池袋 | 2832 | 2849 | 池袋 | 1255 | 1264 | | | | | | |
| 池袋 | 2849 | 2866 | 池袋 | 1264 | 1273 | | | | | | |
| 池袋 | 2866 | 2883 | 池袋 | 1273 | 1282 | | | | | | |
| 池袋 | 2883 | 2900 | 池袋 | 1282 | 1291 | | | | | | |
| 池袋 | 2900 | 2917 | 池袋 | 1291 | 1300 | | | | | | |
| 池袋 | 2917 | 2934 | 池袋 | 1300 | 1309 | | | | | | |
| 池袋 | 2934 | 2951 | 池袋 | 1309 | 1318 | | | | | | |
| 池袋 | 2951 | 2968 | 池袋 | 1318 | 1327 | | | | | | |
| 池袋 | 2968 | 2985 | 池袋 | 1327 | 1336 | | | | | | |
| 池袋 | 2985 | 3002 | 池袋 | 1336 | 1345 | | | | | | |
| 池袋 | 3002 | 3019 | 池袋 | 1345 | 1354 | | | | | | |
| 池袋 | 3019 | 3036 | 池袋 | 1354 | 1363 | | | | | | |
| 池袋 | 3036 | 3053 | 池袋 | 1363 | 1372 | | | | | | |
| 池袋 | 3053 | 3070 | 池袋 | 1372 | 1381 | | | | | | |
| 池袋 | 3070 | 3087 | 池袋 | 1381 | 1390 | | | | | | |
| 池袋 | 3087 | 3104 | 池袋 | 1390 | 1399 | | | | | | |
| 池袋 | 3104 | 3121 | 池袋 | 1399 | 1408 | | | | | | |
| 池袋 | 3121 | 3138 | 池袋 | 1408 | 1417 | | | | | | |
| 池袋 | 3138 | 3155 | 池袋 | 1417 | 1426 | | | | | | |
| 池袋 | 3155 | 3172 | 池袋 | 1426 | 1435 | | | | | | |
| 池袋 | 3172 | 3189 | 池袋 | 1435 | 1444 | | | | | | |
| 池袋 | 3189 | 3206 | 池袋 | 1444 | 1453 | | | | | | |
| 池袋 | 3206 | 3223 | 池袋 | 1453 | 1462 | | | | | | |
| 池袋 | 3223 | 3240 | 池袋 | 1462 | 1471 | | | | | | |
| 池袋 | 3240 | 3257 | 池袋 | 1471 | 1480 | | | | | | |
| 池袋 | 3257 | 3274 | 池袋 | 1480 | 1489 | | | | | | |
| 池袋 | 3274 | 3291 | 池袋 | 1489 | 1498 | | | | | | |
| 池袋 | 3291 | 3308 | 池袋 | 1498 | 1507 | | | | | | |
| 池袋 | 3308 | 3325 | 池袋 | 1507 | 1516 | | | | | | |
| 池袋 | 3325 | 3342 | 池袋 | 1516 | 1525 | | | | | | |
| 池袋 | 3342 | 3359 | 池袋 | 1525 | 1534 | | | | | | |
| 池袋 | 3359 | 3376 | 池袋 | 1534 | 1543 | | | | | | |
| 池袋 | 3376 | 3393 | 池袋 | 1543 | 1552 | | | | | | |
| 池袋 | 3393 | 3410 | 池袋 | 1552 | 1561 | | | | | | |
| 池袋 | 3410 | 3427 | 池袋 | 1561 | 1570 | | | | | | |
| 池袋 | 3427 | 3444 | 池袋 | 1570 | 1579 | | | | | | |
| 池袋 | 3444 | 3461 | 池袋 | 1579 | 1588 | | | | | | |
| 池袋 | 3461 | 3478 | 池袋 | 1588 | 1597 | | | | | | |
| 池袋 | 3478 | 3495 | 池袋 | 1597 | 1606 | | | | | | |
| 池袋 | 3495 | 3512 | 池袋 | 1606 | 1615 | | | | | | |
| 池袋 | 3512 | 3529 | 池袋 | 1615 | 1624 | | | | | | |
| 池袋 | 3529 | 3546 | 池袋 | 1624 | 1633 | | | | | | |
| 池袋 | 3546 | 3563 | 池袋 | 1633 | 1642 | | | | | | |
| 池袋 | 3563 | 3580 | 池袋 | 1642 | 1651 | | | | | | |
| 池袋 | 3580 | 3597 | 池袋 | 1651 | 1660 | | | | | | |
| 池袋 | 3597 | 3614 | 池袋 | 1660 | 1669 | | | | | | |
| 池袋 | 3614 | 3631 | 池袋 | 1669 | 1678 | | | | | | |
| 池袋 | 3631 | 3648 | 池袋 | 1678 | 1687 | | | | | | |
| 池袋 | 3648 | 3665 | 池袋 | 1687 | 1696 | | | | | | |
| 池袋 | 3665 | 3682 | 池袋 | 1696 | 1705 | | | | | | |
| 池袋 | 3682 | 3699 | 池袋 | 1705 | 1714 | | | | | | |
| 池袋 | 3699 | 3716 | 池袋 | 1714 | 1723 | | | | | | |
| 池袋 | 3716 | 3733 | 池袋 | 1723 | 1732 | | | | | | |
| 池袋 | 3733 | 3750 | 池袋 | 1732 | 1741 | | | | | | |
| 池袋 | 3750 | 3767 | 池袋 | 1741 | 1750 | | | | | | |
| 池袋 | 3767 | 3784 | 池袋 | 1750 | 1759 | | | | | | |

圖 3-14 大阪環狀線交通圖



圖片來源：http://yokochan.fc2web.com/i/koneta/kanjo/kanjo_map.JPG

表 3-29 JR 時刻表中的大阪環狀線部分

| 17. 8.25 訂補 | | 天王寺—京橋—大阪—西九条—天王寺 (大阪環狀線(橙色の電車)) | | | | | | | | | | おお しか かんじょう | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|-------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| ●土曜・休日には時刻が変更となりますのでご注意ください。 | | 内回り・駅名 | | | | | | | | | | 終電 | | | | | | | | | |
| 種別 | 内回り・駅名 | 初電 | | | | | | | | | | 終電 | | | | | | | | | |
| 0.0 | 天王寺 | 448 | 500 | 508 | 522 | 529 | 535 | 542 | 2304 | 2310 | 2317 | 2323 | 2331 | 2338 | 2347 | 2352 | 000 | 011 | 028 | 036 | |
| 0.1 | 寺田町 | 450 | 502 | 510 | 524 | 531 | 537 | 544 | 2306 | 2312 | 2319 | 2325 | 2333 | 2340 | 2349 | 2354 | 002 | 013 | 029 | 038 | |
| 0.2 | 桃谷 | 452 | 504 | 512 | 526 | 533 | 539 | 546 | 2308 | 2314 | 2321 | 2327 | 2335 | 2342 | 2351 | 2356 | 004 | 015 | 031 | 040 | |
| 0.3 | 鶴橋 | 454 | 506 | 514 | 528 | 535 | 541 | 548 | 2310 | 2316 | 2322 | 2329 | 2337 | 2344 | 2353 | 2358 | 006 | 017 | 033 | 042 | |
| 0.4 | 玉造 | 456 | 508 | 516 | 530 | 537 | 543 | 550 | 2312 | 2318 | 2324 | 2331 | 2338 | 2346 | 2354 | 2359 | 007 | 019 | 035 | 043 | |
| 0.5 | 森ノ宮 | 458 | 510 | 518 | 532 | 539 | 545 | 552 | 2314 | 2320 | 2326 | 2333 | 2340 | 2348 | 2357 | 002 | 009 | 021 | 037 | 045 | |
| 0.6 | 大阪城公園 | 500 | 512 | 520 | 534 | 541 | 547 | 554 | 2315 | 2321 | 2328 | 2334 | 2342 | 2350 | 2358 | 003 | 011 | 022 | 039 | 047 | |
| 0.7 | 京橋 | 451 | 502 | 514 | 528 | 535 | 541 | 548 | 2318 | 2324 | 2330 | 2337 | 2344 | 2352 | 001 | 006 | 013 | 025 | 041 | 049 | |
| 0.8 | 桜ノ宮 | 454 | 506 | 517 | 525 | 534 | 538 | 542 | 2320 | 2326 | 2332 | 2339 | 2347 | 2354 | 003 | 008 | 016 | 027 | 043 | 052 | |
| 0.9 | 天満 | 455 | 508 | 519 | 527 | 535 | 540 | 543 | 2322 | 2328 | 2334 | 2341 | 2348 | 2356 | 004 | 009 | 017 | 029 | 045 | 054 | |
| 1.0 | 大阪 | 448 | 502 | 509 | 515 | 522 | 530 | 539 | 543 | 546 | 550 | 556 | 559 | 604 | 608 | 2325 | 2332 | 2339 | 2345 | 2352 | 2358 |
| 1.1 | 野田 | 460 | 504 | 517 | 524 | 532 | 541 | 545 | 606 | 610 | 2327 | 2334 | 2341 | 2354 | 011 | 012 | 020 | 031 | 047 | 056 | |
| 1.2 | 西九条 | 462 | 506 | 519 | 526 | 534 | 543 | 548 | 608 | 613 | 2329 | 2336 | 2343 | 2356 | 013 | 014 | 021 | 032 | 048 | 057 | |
| 1.3 | 井天町 | 454 | 508 | 521 | 528 | 536 | 545 | 550 | 610 | 615 | 2331 | 2338 | 2345 | 2358 | 015 | 016 | 023 | 034 | 050 | 059 | |
| 1.4 | 大正 | 457 | 510 | 524 | 531 | 539 | 547 | 552 | 613 | 617 | 2333 | 2340 | 2347 | 000 | 017 | 018 | 025 | 036 | 052 | 061 | |
| 1.5 | 芦原橋 | 500 | 513 | 527 | 534 | 541 | 550 | 555 | 616 | 620 | 2336 | 2343 | 2350 | 003 | 019 | 020 | 027 | 038 | 054 | 063 | |
| 1.6 | 今宮 | 502 | 515 | 529 | 536 | 543 | 552 | 557 | 618 | 622 | 2338 | 2345 | 2352 | 005 | 021 | 022 | 029 | 040 | 056 | 065 | |
| 1.7 | 新今宮 | 503 | 517 | 530 | 537 | 545 | 554 | 559 | 619 | 624 | 2339 | 2346 | 2354 | 006 | 023 | 024 | 031 | 042 | 058 | 067 | |
| 1.8 | 天王寺 | 505 | 519 | 532 | 539 | 547 | 556 | 601 | 621 | 626 | 2341 | 2348 | 2356 | 008 | 025 | 026 | 033 | 044 | 060 | 069 | |
| 1.9 | 天王寺 | 507 | 521 | 534 | 541 | 548 | 558 | 602 | 623 | 627 | 2343 | 2350 | 2358 | 010 | 027 | 028 | 035 | 046 | 062 | 071 | |

時刻表來源：株式会社交通新聞社、『JR 時刻表』，頁 749

這二條代表日本關東和關西的鐵路，其實最初都不是環狀線的設計。山手線是在 1925 年，大阪環線則是在 1965 年才一口氣將原有的鐵路改成了環狀線。

環繞東京都心一周的山手線和一樣環繞大阪市一周的大阪環狀線，兩者都是作為庶民的代步工具而活躍的電車。山手線的車站，全部一共 29 個，全長 34.5 公里，搭電車環繞一周約需 1 小時。列車是由 11 輛編成，電車班距約 2~6 分鐘一班。山手線網羅了長距離的列車的起站（新幹線東京站、品川站）、地下鐵、私鐵等各車站，連結了都心和副都心。乘客每天來來往往，一天之中從沒間斷過，有時連想坐都沒有座位。

另一方面，大阪環狀線的車站一共有 19 個，全長共 21.7 公里，搭電車環繞一周約需 40~42 分鐘。列車是由八輛編成，電車班距是 3~10 分鐘一班。但是大阪環狀線雖然也和許多鐵路的車站有連結，但是沿線卻沒有如副都心般的地點，熱鬧的地點也僅限於北區和天王寺而已，而卻沒有通過南區。因此，私鐵線相當密集的東側天王寺~鶴橋~大阪之間是非常地混亂，而西半部的天王寺~西九條~大阪間反而因為乘客不多因而座位還不少。

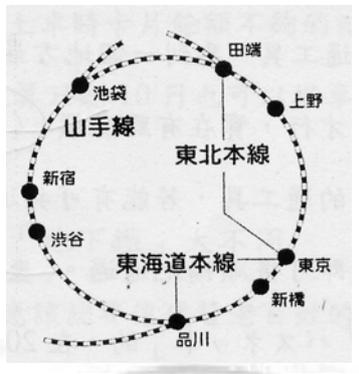
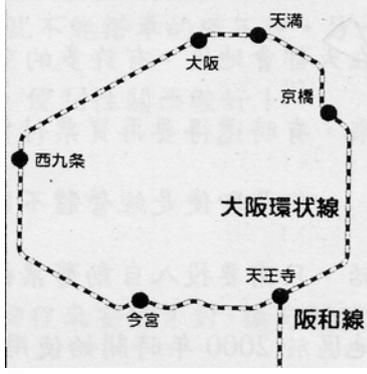
作為山手線的前身品川~赤羽段是在 1885 年（明治 18 年）就已通車，之後才逐漸增加車站並延伸，形成了今天的山手線。但是山手線其實並不是真正的環狀線，而是由許多條路線所組成的。山手線真正的營業區間只有品川~新宿~田端間，長 20.6 公里。品川站是起站，從品川大約是半圈的距離到田端的終點站。品川站的月台有標示「○公里」的柱子，也有分別上行和下行的區別。另外的半圈田端~上野~東京間是屬於東北本線，而東京~新橋~品川間是屬於東海道本線。也就是說，山手線是在營業上併入許多的路線才成為環繞一圈的，為了便宜行事才統稱這一條線為「山手線」。

而大阪環狀線則是 1895（明治 25）年從只有天王寺~玉造間一段開始營業，現在的環狀線營運是自 1961（昭和 36 年）的事情。大阪環狀線和山手線不同，是貨真價實的環狀線，起點是天王寺站，終點也是天王寺站。

班次也多乘客數也多，利用率超高的山手線，而沿線都沒有副都心般市街地的是大阪環狀線。真正的意思是環狀線的是大阪環狀線，而山手線只是便宜行事的命名。因此若只比較環狀線的話，則是關西才是真正的環狀線。（表 3-31、

表 3-32)⁹⁹

表 3-31 東京山手線和大阪環狀線比較

| | | 東京山手線 | 大阪環狀線 |
|---|---------------|---|--|
| 圖 | 例 |  |  |
| | | | |
| 區 | 間 | 品川—新宿—田端 | 天王寺—大阪—天王寺 |
| 距 | 離 | 20.6 公里(34.5 公里) | 21.7 公里 |
| 駅 | 數 | 17 駅(29 駅) | 19 駅 |
| 所 | 要 時 間 (1 周) | 約 1 小時 | 約 40~42 分 |
| 運 | 轉 間 隔 | 2~6 分 | 3~10 分 |

山手線的區間是指真正的營業區間。括弧內是指包含其他區間之數值。
 圖片來源：日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』

表 3-32 山手線和大阪環狀之比較

| 東京山手線 | 大阪環狀線 |
|--|--|
|  |  |
| 田端—上野—東京間為 JR 東北本線，東京—新橋—品川間則是 JR 東海道本線，山手線其實為便宜行事而使用的名稱，真正區間是從品川—新宿—田端而已。起點是品川駅，終點為田端駅。 | 大阪環狀線是由城東線和西城線合體而成，和山手線不同的是並非為便宜行事而取的名稱，是真正的環狀線。起點是天王寺駅，終點也是天王寺駅。 |

⁹⁹ 日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 92

圖片來源：山手線：<http://tieba.baidu.com/f?kz=311107152>

大阪環狀線：

<http://f.hatena.ne.jp/images/fotolife/o/ohmori103/20080428/20080428163259.jpg>

3.3.3 關東和關西的「預付卡」有差別

在大都會地區，有許多的交通工具，要到一個地方最快的方法，經常得要相互轉乘，有時還得要再買票付費才行，實在有點麻煩。

但是即便是經營體不同的通工具，若能有可共通使用的 prepay 式的卡片的話，只需要投入自動剪票機即可很順暢地通過。在關東地區於 2000 年時開始使用「パスネット」的，在 2003 年 11 月時，也可在 21 家的私鐵和地下鐵使用。另一方面在關西地區，早在 1996 年時就已經普遍在使用「スルッと KANSAI」的卡片，截至 2003 年 11 月，可使用的範圍包括 39 家的私鐵和地下鐵及公車。

若就使用「パスネット」和「スルッと KANSAI」時來比較的話，兩者都不能在 JR 使用，但是最早發展出共通卡片的是關西地區，而就便利性而言，當然還是關西的「スルッと KANSAI」勝過關東的「パスネット」。

若就乘客的立場而言，關西鐵道各社的重視合理性。例如，當卡片的餘額只剩 10 円時，因「パスネット」無法通過剪票口而必需在車站再購買新的卡片。但是「スルッと KANSAI」就可以直接搭車，並於下車時再行補差額即可。根據日本的鐵道營業法，車資是以先行支付為原則，但是「スルッと KANSAI」是適用此一施行規則的特例，因此就可以下車時再行支付。

雖然只是小小的差別，但是對於趕時間的乘客而言就差很多。因此會有「為何在關西可以做到的事，在關東卻不行？」這樣的不滿也就不是沒有理由了。

「スルッと KANSAI」的便利點還有一個，那就是「パスネット」無法搭乘公車，而「スルッと KANSAI」不止可搭電車，也可以搭公車。至 2003 年 11 月，已有 20 間客運公司可利用。

不論是「パスネット」或是「スルッと KANSAI」，都希望能和 JR 相互通用，但 JR 和私鐵各社也不能夠步調一致，想要實現可能還要一段時間。

而近日，「スルッと KANSAI 協議會」正在研發「PiTaPa (ピタパ)」，關東的私鐵各社和客運業者也正計畫發展共通的 IC 卡。

運費先付的關東，如果上車時卡片餘額不夠的話就不能搭車的確不便。另一方面，運費後付的關西，就算只剩 10 円也可以搭車，便利性上還是關西較好！¹⁰⁰

3.3.4 關東和關西的「地下鐵」大不同

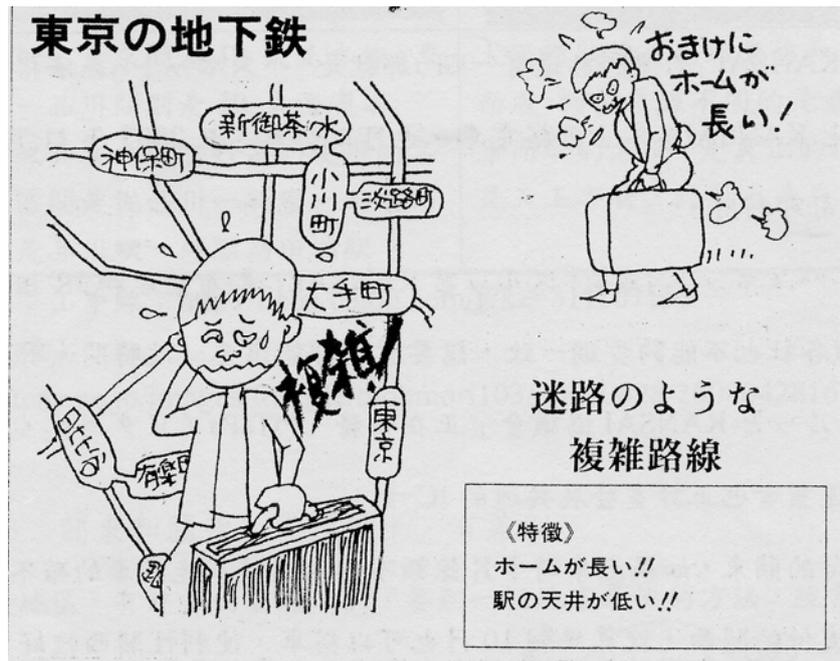
本來所謂的電車路線，應該就要像代替老百姓的腳程來安排才對。換句話說，也就應該要體貼入微（痒いところへ手が届く）般，只要有相去的地方附近就該要有車站，這樣才算是便利，為此才會設計有電車路線。地下鐵是都市的交通網之一，不論是地上林立的高樓大廈間或是地下的縱橫無盡它都可行駛，非常地方便。但是東京的地下鐵並不是只考慮到便利而建的。從 JR 山手線往外呈放射線狀的有各家的私鐵經營，山手線裡若能有直線通過的話是最方便不過的，但是事實上卻不允許，因為山手線是以天皇所居住的皇居為中心環繞的，無論如何絕對不可以從皇居之下通過。¹⁰¹

相較之下大阪的地下鐵卻是和地上的道路聯結，路線圖易懂好記。市街地是以南北的幹線道路為主，地下鐵就是沿著這些幹線道路的地下而誕生。而橫切的就是以東西向的路線而築。換句話說，關西的地下鐵就是以地上的道路為基盤而建的。（圖 3-15、3-16）

¹⁰⁰ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 74

¹⁰¹ 日本博学俱樂部，『こんなに違う「関東」と「関西」おもしろ比較読本』，頁 143

圖 3-15 東京地下鐵



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 63

圖 3-16 大阪地下鐵



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 63

3.3.5 關西是「違法停車」最嚴重的地方？

就算再怎麼取締，路邊停車的問題都沒辦法完全解決。這是讓本來就很容易塞車的都市道路變得更加狹窄的最大元凶。在日本講到路邊停車的話，最有名的

莫過於是關西的大阪。道路的兩邊不用講，有的時候還會停並排停車，有時還停在並排停車的旁邊，這就成了大阪一個名物「三重停車」。這並不是因為停車場太少的緣故，明明停車場還有空位，但是大阪人習慣上就是喜歡路邊停車。(圖 3-17)

依據國土交通省於 1999 年所做的調查，日本全國亂停車最嚴重的是大阪府，其次是東京都、京都府。而最糟的十個縣市中，關東占了二個，關西占了四個。若是依這個調查再細分的話，最糟的還是大阪市，其次是神戶市，東京二十三區，這排名前十名中，關東占了三個都市，關西也占了三個都市。可是大阪某方面而言並不是最爛的地方。交通流量最大的時段，經調查路上停車最嚴重的地方是東京都港區的三田警察署的附近。也就是說若是細分區域來比較的話，東京都才是最嚴重的地方。排名第二的是東京都文京區，一直到第十名，關東占了五個地方，關西占了三個地方。而令人意外的是，埼玉縣和它的縣廳所在地的浦和市（現為埼玉市），雖在首都圈之中，但卻是最少路上停車排名的十名以內。(表 3-33、表 3-34)

表 3-34 日本全國路上駐車最惡前十名

| 都道府縣別 | | | 政令市、縣庁所在地別 | | |
|-------|-------|---------|------------|---------|---------|
| 順位 | 都道府縣名 | 平均台數(台) | 順位 | 都道府縣名 | 平均台數(台) |
| 1 | 大阪 | 13.75 | 1 | 大阪 | 29.84 |
| 2 | 東京 | 9.26 | 2 | 神戶 | 18.70 |
| 3 | 京都 | 7.49 | 3 | 東京 23 区 | 14.54 |
| 4 | 兵庫 | 6.54 | 4 | 京都 | 10.44 |
| 5 | 沖繩 | 5.34 | 5 | 名古屋 | 6.24 |
| 6 | 神奈川 | 3.73 | 6 | 那霸 | 6.18 |
| 7 | 新潟 | 3.60 | 7 | 横浜 | 5.12 |
| 8 | 徳島 | 3.47 | 8 | 川崎 | 4.99 |
| 9 | 和歌山 | 3.18 | 9 | 仙台 | 4.74 |
| 10 | 福岡 | 3.05 | 10 | 北九州 | 3.72 |

關東 2 都縣、關西 4 府縣→關西較多

關東和關西相同各 3 都市

資料來源：日本國土交通省網站

圖 3-17 大阪三大名物圖



圖片來源：TBS「ウォッチャー編」、『東京 VS.大阪 徹底対決』，頁 67

表 3-33 路上違法駐車十大地點

| 順位 | 地點 |
|----|-----------------------|
| 1 | 東京都港区 三田警察署附近 |
| 2 | 東京都文京區 小石川植物園附近 |
| 3 | 大阪市浪速區 今宮高校前 |
| 4 | 北九州市戸畑區 JR 戸畑駅北口 |
| 5 | 神戸市中央区 JR 元町—神戸高速西元町駅 |

| | |
|----|------------------------------|
| 6 | 東京都青梅市 JR 青梅駅前 |
| 7 | 東京都渋谷区 JR 恵比寿駅前 |
| 8 | 名古屋市中村区・中区 JR 名古屋駅東口国際センター附近 |
| 9 | 大阪市浪速区 高島屋／なんばシティ前 |
| 10 | 東京都新宿区 工学院大学・安田火災ビル附近 |

關東占 5 個、關西占 3 個→關東多

資料來源：日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』

3.3.6 關西的路名比關東要來得科學化

走在東京的路上，看到的地名路標，大多是像「靖国通り」、「竹下通り」之類的路名，因為在東京幾乎所有的路名都是以「○○通り」來取名的。這對東京人而言也許再熟悉也不過，但是對外地來的人而言，有時會造成很大的困擾。比如說在問路的時候，對方回答：「山手通りを行って、早稲田通りを右へ」，只憑著聽這句話，真的無法了解東西南北的方向。(圖 3-18)

大阪的道路，則是依據中國古長安時的棋盤格畫分（縱橫筋通），南北向的道路稱「○○筋」、東西向道路稱「○○通り」，所以從大阪的交通路線圖可見像「心齋橋筋」、「長堀通り」等的地名表示。可說受中國的影響很大，而樣的道路畫分較東京要來得有效率的。就像在問路時，對方回答「谷町筋から長堀通りを左へ」從這樣的回答裡就可知道谷町筋和長堀通り中間有個轉角，而且東西南北也比較容易抓個方向，可說比東京的路名要來得有科學效率的多。(圖 3-19)

圖 3-18 關東的路名標示

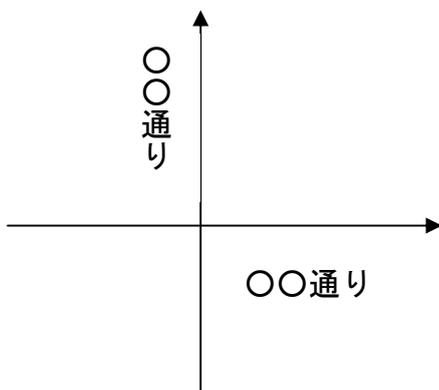
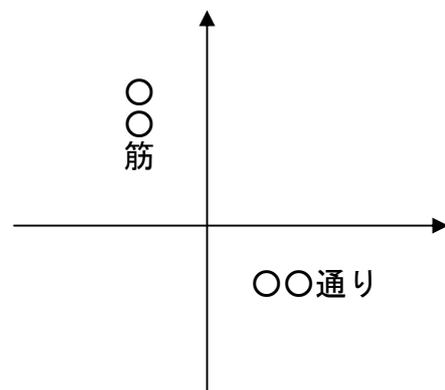
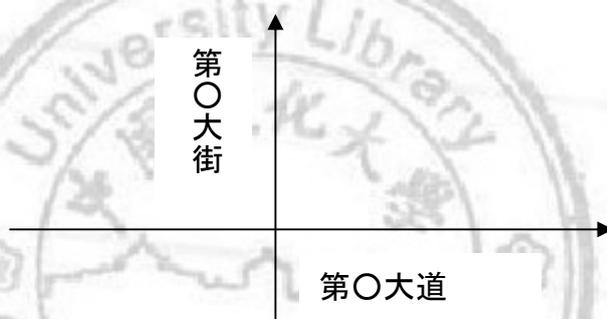


圖 3-19 關西的路名標示



若就臺北市城市的規畫而言，雖然也和當年中國長安的棋盤格規畫有些類似，但我們的路名有分成像是○○路○段、○○街等如忠孝東路三段、貴陽街一段等，這對前來臺北遊玩的外國觀光客來說著實不便。因此臺北市政府不久前也仿照西方城市，將東西向的道路稱作是「第○大道」，比如和平東路及和平西路即為第一大道，而南北向的道路稱作是「第○大街」，像是基隆路即為第一大街，並加註在路口的路名標示牌上。這樣一來對於不懂中文的外國人而言，的確是方便了許多。(圖 3-20)

圖 3-20 臺北市的路名標示



現在全世界為了發展被稱作是無煙囪工業的觀光產業，無不費盡心思要讓每一位到訪的觀光客能夠在自己國內玩得盡興，而東京身為世界排名數一數二的觀光城市，在這一方面仍做的不是很好，似乎也該多向大阪來學習學習。¹⁰²

3.3.7 信號無視和左右不同的走路方式

到了行人穿越道前時，紅燈時就要等到綠燈時才能通行，這是不管幼稚園還是托兒所的小朋友最初被灌輸的交通規則。只是等到小朋友都長大成人之後，似乎都忘了這個常識，只要在沒車子的時候就直接穿越了馬路...

「要不要過去呢？」，相信在等紅燈時看到沒車時大家都會這麼想，其實這是良心、常識對一個人的制約，因此會一直等到綠燈時才穿越。但是大阪人則是「明明就沒有來車，沒差就過去吧！」這麼想。這並不是指大阪人都不明白道理，

¹⁰² TBS「ウォッチャー編」『東京 VS. 大阪 徹底対決』，頁 110

也不是沒有羞恥心，而是基於一種合理主義而產生的行動。他們的辯稱是「確實是紅燈時必須要等待，但是那也只是為了預防在行走的車子不要發生事故才設的！」，因為他們認為等候沒有來車的紅綠燈是一種時間的浪費的緣故。因此在大阪經常可見在行人穿越道外的車陣的縫隙間穿梭的行人。

每天都非常忙碌的東京都，這樣的情況竟然也有近半數的人會直接穿越馬路，大阪人則是完全不用考慮，幾乎全都會直接穿越。根據統計，日本人真的會乖乖地等待紅燈變綠燈的，不過也只有 10.5% 而已！也因為這個計數字，公共廣告機構就製作了一系列的廣告要求大阪人別再違反交通規則。

其實之所以會這樣無視紅綠燈的存在主要是也是因為大阪人的個人主義的作祟所致。「如果發生了什麼事情的話，也就是自己要負責。」這樣的自我責任的想法。當然，無論是想出怎麼樣的理由，最大的理由應該就是和大阪人的「せっかちさ」急性子有關。¹⁰³

所謂「車子靠左，行人靠右」，這是日本的道路交通法所規定的法條。

在日本搭手扶梯時，有關東是靠左站立、右側通行和關西是靠右站立、左側通行是很特別的景象。

在車站搭乘手扶梯時為了方便，乘客常會自動靠某一邊站立，讓有需要趕時間的人能快速通過。在臺北的捷運，一般是以呼籲乘客能靠電梯的右側站立，左側通行為原則。在日本，關東和關西的搭手扶梯的方式卻是大相逕庭，因而成為很特別的景象。在關東，幾乎所有的乘客都會自動靠左邊站，空出右邊；相對地，關西人卻是靠著右邊站，空出左邊。而會有這樣的差別，有許多的說法。

東京過去就是所謂的武士城鎮，那時武士都是靠左邊走。武士一般在左腰際都會有配刀，若是靠右邊走的話，一不小心刀鞘就會互相碰撞而引起紛爭，甚至如果不小心從後方被偷襲的話，也能夠迅速地加以反擊。這樣因為武士而使大家靠左走的習慣，於一九四九年（昭和二十四年）的交通取締法的修正，規定行人要靠右邊行走，汽車要靠左行駛。既然走在路上要靠右行走，那麼到了手扶梯的

¹⁰³ 日本博學俱樂部，『こんなに違う「關東」と「關西」おもしろ比較読本』，頁 117

話也應該是如此，因此守法的東京人即便到了今天還是依據這個規則，保持著靠左站立，右側通行的傳統。

相對的是以商人為主的大阪。從前因為做生意的關係，右手總是抱著算盤和包袱，因此要利用左手的話，就必須要靠左走側才比較方便，因此就養成了大阪人都是靠左側通行的大阪商人說。另一說則是因為在大阪之所以搭乘電梯時靠右站立是因為 1970 年代阪急電鐵在梅田站首次引進手扶梯時，那時搭乘手扶梯的人相當的多。這電動手扶步道是為了要縮短電車轉乘時所費時間而設的，和手扶電梯不同的是原本的利用法是在步道上行走，而廣告也是這麼推廣的。結果原本是站在電動步道上不動的美意，反而變成比走路還慢。真的像搭手扶電梯般站在步道上不動的人其實也是少之又少。因此參考巴黎和倫敦讓乘客站立於右側的例子，廣播要站立的乘客靠右邊，為了趕時間的乘客空出左邊。這應也和搭手扶電梯時在大阪會空出左側有關。另外一種說法就是一般而言，日本人絕大多數都是右撇子，靠右側站立的話握扶手會比較方便，這是所謂的大阪人氣質說。大阪人的急性子，也影響了鞋子的選擇。不論是哪一種，大阪人搭乘手扶梯時總是急急忙忙地往上走，這是所謂大阪人的「急性子」氣質的原因。而大阪人走路的速度，根據國際交通安全學會的統計每秒高達 1.6 公尺，比東京人的每秒 1.56 公尺還快¹⁰⁴，榮登全世界最走路最快的地區，東京則是第二名。而走路的習慣也似乎也影響了買鞋子要求。大阪人買鞋子時比東京人更會要求是「要好走又不會疲勞」的。對大阪人而言不僅走路要快，選購一雙好鞋也是很重要的。

因此，就連搭乘手扶梯靠哪一側站立也可以顯示出那個都市的特色。¹⁰⁵

根據日本的道路交通法，規定步行者必須要靠右側行走，在地下街或是上下班尖鋒時間時，車站裡的人群卻是習慣都靠左行走。也因此東京各站的手扶電梯，乘客都是站在其左側，空出右側讓趕時間的乘客通過。但是大阪則是相反，乘客是站在右側，左側讓趕時間的人通行。會有這樣的情況，有一說是因為東京

¹⁰⁴ 人間おもしろ研究会 『東京人が理解に苦しむ？ 元祖 大阪人の法則』，頁 17

¹⁰⁵ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁 6-7

還被稱作是江戶時武士之町，因為武士在緊要關頭時需要能迅速拔出左腰際的刀來，因此就靠左側行走。另一方面大阪則是商人之城，因為重要的包袱是抱在右手，為了保護它不被搶走因而都靠右側行走。雖然這只是其中的一種說法，但現在看來還是滿有意思的。

搭電扶梯時行走的一側，關東是右側，關西是左側，這樣的差別是由原本的武士城鎮和商人城鎮的性格的不同所造成的。習慣上為了讓趕時間的人通過，都會空出一邊讓他們通行，而東京和大阪空出來的一邊卻是不同的。一般來說，東京人會空出右邊，大阪人會空出左邊。現在在大阪 JR 的車站，有寫著「請空出左邊」的告示。問到大阪的人，多半回答「沒什麼，就是習慣了。」，也許是因為受到 JR 車站示的影響？而若是在 JR 西日本的車站，旅客表示就只是照著大家相同的樣子去做。而奇妙的是，在關西唯一一個不同的是關西空港車站，反而是和東京相同空出右邊的形式。應該是因為這裡不只有關西人進出利用之故吧！

在東京的地下鐵通路或是 JR 的剪票口的人群，習慣上都是靠左行走。而山手線的車站裡甚至也有「左側通行」的標示，而往手扶梯走去，旅客都是靠著手扶梯的左側站立，空出右側讓趕時間的旅客通行。而這並不是因為車站的廣播而形成的現象。但在大阪就真的有「為了讓趕時間的旅客通行，請空出左側」的廣播，因而旅客都靠右站立。有一說是因為東京的靠左行走是因為江戶時代的武士習慣所留下來的。也就是因為武士都是將刀繫在腰的左側，若是靠右側行走的話很容易會和他人產生碰撞。為了避免這種情況，人們就由原本的靠左行走轉變成靠建築物側行走。只要右側有空間，隨時都可以拔出武士刀來。

大阪自古就是商人的城市。右手抱著包袱，來來去去地相當忙碌。為了怕包袱被搶走，左手會放在右手上以保護包袱，很自然地就成了靠右行走的情況。因此從關東到關西或是從關西到關東出差的上班族，對於在搭手扶梯時該站在哪一邊真的很頭疼，但是次數多了也就會學到教訓。但是無論是武士刀還是包袱，從古代人的經驗來看，靠著有重要物品的那一方走就對了。所以東京的女士們的皮包都是背在左肩，大阪的女士都是背在右邊的道理，就是為了防止被搶。

而如果東京右大阪左這樣是一個定論的話，那位在中間的名古屋應該是如何呢？莫非是站在中間嗎？還是左右都站人中間通過呢？事實上到名古屋觀察的話，倒是沒有特別要空出哪一邊，反是空出左邊空出右邊的情況都有，有點亂七八糟的感覺。(圖 3-22)

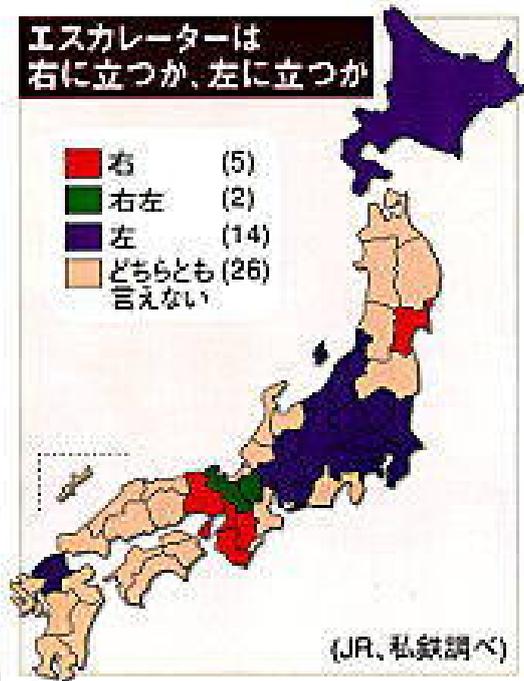
在關西只有大阪的習慣和東京有異，那就是站在手扶梯的時候，左邊和右邊的差異。在關東的話，幾乎絕大多數都是站在手扶梯的左邊，空出右側讓趕時間的旅客通行，也就是「右側通行」。但大阪則是站在手扶梯的右邊，空出左側讓趕時間的旅客通行，也就是「左側通行」方式。(表 3-35)

表 3-35 關東和關西搭乘手扶梯時之比較

| 關東地區 | 大阪地區 |
|---|--|
|  <p data-bbox="678 898 774 1077">地點： 東京 秋葉原 駅</p> |  <p data-bbox="1243 898 1339 1032">地點： 大阪 三宮駅</p> |
| <p data-bbox="323 1442 708 1525">在東京搭乘手扶梯時 是靠左站立，空出右側通行</p> | <p data-bbox="900 1442 1252 1525">在大阪搭乘手扶梯時 是靠右立，空出左側通行</p> |

圖片來源：關東、關西：<http://blog.kansai.com/nwh1+month+200701+archive>

圖 3-21 全日本搭乘手扶梯時靠左或靠右分佈圖



圖片來源：<http://www.e-yuyu.com/question/escalator.htm>

會有這樣的差異較有力的說法是在昭和 45 年（1970 年）時大阪舉行萬國博覽會，從全世界湧入大量的參觀人潮，為了避免混亂而統一靠左側通行而來。而另一說則是在昭和 40 年時大阪的地下鐵御堂筋線車站呼籲乘客靠左側通行，當時的國鐵和私鐵也群起效尤而來。另一方面以武士之城著稱的江戶則是為了避免佩刀相撞而靠右側通行之故。而在關西也只有大阪靠左通行，京都、神戶也都和關東相同，而東日本地區也只有仙台是採取和大阪一樣的方式。

世界上大多數的國家如美國、英國、法國、德國等國的大都市都是採取和大阪一樣的「左側通行」方式，而我們的臺北捷運也不例外，常聽到搭手扶梯時都會聽到「搭乘電扶梯時請緊握扶手，靠右站立，左側讓趕時間的旅客快速通過」的廣播。相對的，採取右側通行的國家，全世界似乎也只有澳大利亞和除了大阪及仙台的日本而已。

圖 3-22 漫畫比較東西的手扶梯搭乘方式



圖片來源：小倉信一 『関東 VS 関西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』，頁 79

3.3.8 「成田機場」和「關西機場」的比較

全世界第一個海上機場—關西國際機場(暱稱「關空」)於 1994 年開始營業，它最大的賣點就是可以 24 小時營業。因此，要飛往在日本國內任何一處的轉機都較成田機場來得便利，因此被稱為是 HUB 機場¹⁰⁶。所謂的 HUB 即是腳踏車的輪軸。從世界各地抵達關西國際機場的班機可直接由此轉機國內線班機，到達日本各個重要的都市；反觀東京的成田機場則不然，因為位處千葉縣郊區遠離都心，搭乘國際線抵達後若要轉機國內線，因班次少之又少，所以不得不再花一趟車程到羽田機場轉乘國內線的班機。因此除了住在北關東地方和千葉及東京近郊地方的旅客外，對於其他地方要到外國旅遊的客人而言，搭乘關西機場出發的

¹⁰⁶ HUB 機場即是可供到達旅客轉乘國內線或是轉機國際線的機場。

班機的確比成田機場要來得方便許多。¹⁰⁷

關西國際機場因為是建築在海上，沒有噪音的問題，而最大的長處就是可以24小時客貨機營運。而這個懸在大阪灣上的人造島機場在建造時也因為地盤下陷而造成工期不斷延後，建造費用不斷攀高。這些費用就轉嫁到了機場使用金上，關西機場有全世界最貴的著陸費，因此在初許多的航空公司都因此卻步不敢加入營運。時至今日，當時關西機場建設的目標是國際線一星期630班次，而目前已達到近一半337班次的目標，證明了關西機場的重要性。

而這世界最貴的機場使用金，航空公司當然也轉嫁到了旅客的身上。不止是往機場的連絡道、停車費都非常地貴，連到航廈上的展望臺都要收費。機場內的飲食更不用說，平常吃的漢堡，在這裡一個竟貴上一百円，營業初期造成議論紛紛。因為是24小時營業，經由成田機場運往關西機場的生鮮食品，應該要增加貨機的班次，但是現實上要改變運送系統是有困難的，因此關西貨機班次也只有成田機場的七分之一左右。

國外想要飛到成田機場的航空公司，最近因為成田的停機坪已達飽和，就被建議轉往關西機場起降，但是若被知道原來是要成田起降的話，據說還會被拒絕。果然就算是首都也有贏不了長處。(表3-36)

表3-36 成田空港(新東京國際空港)和關西國際空港之比較

| 成田空港 | 比較項目 | 關西空港 |
|---|------------|--|
|  | 照片 |  |
| 1978年 | 開港年 | 1994年 |
| 940公頃(1065公頃) | 佔地面積(全體計畫) | 1050公頃(1380公頃) |
| A跑道 4000公尺 | 跑道(預定) | A跑道 3500公尺 |

¹⁰⁷ 素朴な疑問探求会，『関東 VS 関西どっちの勝ちか？』，頁184

| | | |
|---------------------------------|-------------|---------------------------------|
| B 跑道 2180 公尺 | | B 跑道 4000 公尺 |
| 3506 萬人次 | 旅客數(2005) | 1643 萬人次 |
| 223 萬噸 | 貨物吞吐量(2005) | 85 萬噸 |
| 188,820 班次 | 航班量 | 112,579 班次 |
| 35 國 87 都市 | 就航國. 都市數 | 30 國 66 都市 |
| 6:00~23:00 | 營業時間 | 24 小時 |
| 948,000 円 | 班機降落費用 | 908,500 円 |
| 鐵道(成田—上野)60 分 巴士(成田—東京駅)80 分 | 到主要都市連絡方式 | 鐵道(關空—難波)35 分 巴士(關空—大阪駅)50 分 |

圖片來源：

成田國際空港：

http://i88.photobucket.com/albums/k181/tutousan2/2007_06_14_Shanghai/IMG_6830.jpg

關西空港：<http://airman.jp/airman2006/2006/03/post-43.html>

相較於東京的成田機場，營業時間只有從早上六點到晚上十一點，國內線少得可憐且非得再到羽田場才能轉機，而且到東京都市區也非常地耗時等等這些不利的條件之下，應該是關西的機場比較便利才是。但是，近年來關西機場當時進駐營運的國外航空公司卻一家一家的撤出營運，現在的情況更是每況愈下。國外的航空公司之所以撤出營運的原因在於，本來應該是全世界最耀眼的海上機場的關西機場卻不如預期來得好。因為關西機場的建設費相當的龐大，要進駐營運的機場使用權利金實在是高的嚇人。而且和空港公園經營的成田機場不同，關西機場是一個會社組織，不得不重視利益。不僅僅是航空公司的機場使用權利金，連利用國際線的旅客所支付的設施使用費（機場稅）也較成田為高，因此常被乘客垢病。

表定班機到達和離開的時間，因此而考量到班機延誤等情況的實際營運間的成田機場和關西機場相較之下，關西機場在深夜起降的班機也只是以貨機為主，絕大多數並不是客機。但關空是追求機能性而計畫建設的機場，將來會如何並不清楚，可以說的是它真的是很方便，希望有朝一日能達成這個願望。

雖同為代表日本國高科技的兩個機場，但是以人口數 1000 萬的首都東京的

玄關，利用率高的成田機場當然勝過關西機場。起降的幾乎都是波音 747 的大型客機，其中又有 38 個國家的 51 間航空公司加入營運。但是成田機場的旅客數卻不過是日本的第二位，第一位的羽田機場的旅客數是成田機場的幾乎是 2 倍以上，每年有超過 500 萬的旅客數，可以說是亞洲第一。而就亞洲的主要機場而言，首爾、香港、曼谷等的機場的旅客數也是超過成田機場的旅客數。

成田機場雖為代表日本的國際機場，但是其規範大小就下表（表 3-37）而言卻顯得小了許多。成田機場的起降費之貴是世界有名，幾乎是世界主要機場的 2~10 倍之高，而且又無法 24 小時營運，因此在世界各國的航空公司間的評價非常糟糕。因此，東亞的國際航空站的寶座被最近興建完成的首爾機場和香港赤鱗角機場所奪去。而關西機場是一座海上機場，因而建設費相當驚人，當然起降費也不便宜，所以關西機場的國際評價也不是很高。但是利用率較成田和羽田為低，2007 年也完成了長 4000 公尺的 B 跑道，因其位於海上，故沒有噪音的問題，因此可以 24 小時起降，這一點和離主都市大阪市的連絡僅需半小時左右的便利反而勝過成田機場。又相較於成田機場幾乎都是以國際線班機為主，關西機場則有較多的國內線班次，到日本各地的轉機都非常方便。這二座國際機場比起來，利用率是成田機場佔上風，而機能上便利上則是關西機場略勝一籌，但是就國際上的評價而言，這二座機場都還有許多不足之處需要改進。

表 3-37 世界主要機場比較

| 機場名稱 | 國名 | 面積 | 跑道數 |
|------------|------|--------|-----|
| 紐約甘迺迪機場 | 美國 | 2,052 | 4 |
| 巴黎戴高樂 | 法國 | 3,104 | 2 |
| 倫敦希斯洛機場 | 英國 | 1,141 | 3 |
| 新加坡樟宜機場 | 新加坡 | 1,663 | 2 |
| 曼谷蘇汪納蓬國際機場 | 泰國 | 3,200 | 4 |
| 吉隆坡國際機場 | 馬來西亞 | 10,000 | 5 |
| 仁川機場 | 韓國 | 1,174 | 4 |
| 香港赤鱗角 | 中國 | 1,248 | 2 |
| 新東京國際.成田 | 日本 | 710 | 2 |
| 關西國際機場 | 日本 | 511 | 2 |

3.3.9 代表關東和關西的跨海大橋比較

連接陸地與陸地之間最重要的就是橋。關東和關西各有一座代表性的跨海大橋。1998年完成的明石海峽大橋，連接神戶市和淡路島，全長390公尺是全世界最長的吊橋。パールブリッジ的暱稱則是由一般公募決定的。原本預估一天的交通量可達三萬輛車次，2001年時一天不過22,659輛次而已。因此一直都是處於赤字的狀態。另一方面，橫濱的ベイブリッジ全長860公尺，自從完成以來，交通量不斷地增加，2003年突破了一日十萬車次。ベイブリッジ的橋體很漂亮，夜景也是日本全國有名。(表3-28)

全長是パールブリッジ較長，但交通量卻是以橫濱ベイブリッジ佔上風。就名稱而言也是以全日本皆知的橫濱ベイブリッジ比較有名，因此關東在這方面小勝關西。¹⁰⁸

表 3-38 代表關東和關西的「橋」五個不同點之比較

| 横浜ベイブリッジ | | パールブリッジ |
|---|-------------|--|
|  | |  |
| 横浜市 | 所在地 | 神戸市(淡路島) |
| 1998 | 建造年 | 1998 |
| 860 | 全長(m) | 390 |
| 10万台以上 (2003年現在) | 交通量 (1日) | 平均2万2659台 (2001年) |
| 世界最大級の斜張橋 | 特徴 | 世界最長級のつり橋 |

圖片來源：

橫濱：http://commons.wikimedia.org/wiki/Image:Yokohama_Baybridge.jpg

神戶：<http://ganchan-network.cocolog-nifty.com/blog/cat6393324/index.html>

¹⁰⁸ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「関東」と「関西」こんなに違う』，頁73

3.3.10 關東和關西地下街之比較

在日本的都會地區車站，就算不用特地跑到地面上，在地下街幾乎就可以滿足各式各樣購物的需求。不管外面雨下得再大都不要緊，真的是相當的方便。

日本第一個開始建造地下街的都市是東京都。根據國土交通省的統計，現在東京地下街的總面積，約有 226,000 平方公尺，大阪則是較東京小只有 223,000 平方公尺。但是，若就地下街的店舖面積來看的話，東京約是 49,000 平方公尺，大阪則是 59,000 平方公尺，反而是大阪較為廣大。「只要有很多人經過的話，不賺就是損失」這樣的想法也就讓地下街一直能經營下去的主因。

所謂「地下街」正確地定義應該是僅限於公共道路和車站前廣場的地下而言。就算在是百貨公司、辦公大樓的地下有許多的商店並列，但是若沒有和車站的地下街相連的話，就不能算是「地下街」。但是利用地下街的消費者也不管政府機關是如何定義，反正只要能在地下街自由在地購物和飲食就算很幸福的事了。因此政府機關所公佈的數字和消費者所感覺到的，其實還是有差異的。

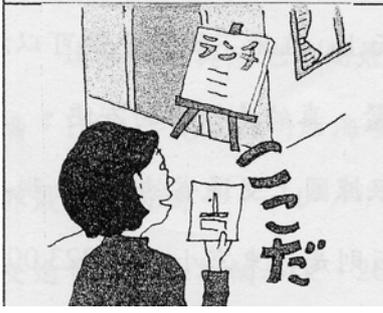
關東最大的地下街，莫過於是和東京的玄關—東京駅所連結的八重洲地下街。總面積達到七萬平方公尺，聚集約有 200 間的店舖，每日有近 20 萬人次進出。八重洲地下街的通路是像棋盤般地整齊地規畫，就算是初次到訪東京的人也覺得逛起來很輕鬆。

另一方面，關西最大的就是梅田地區的「ホワイトィうめだ」、「ディアモール大阪」、「ドージマ地下センター」等連結而成的地下街。JR 大阪駅和私鐵各家的梅田駅、地下鐵東梅田駅相連結，位在繁華街的北區。總面積約 95000 平方公尺，店舖數約 240 間，每日約有 60 萬人次進出。梅田地下街之大，就算看著導覽圖還是會迷路，這對一般日本人已經是常識。

若以全體地下街的面積來看，東京較大阪來的廣大，但總面積和店舖數反而是大阪較大。若就店舖數和店面積而言，梅田地下街則略勝一籌。¹⁰⁹（表 3-38）

¹⁰⁹ 日本博学俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 88

表 3-39 關東&關西地下街之比較

| 八重洲地下街 | V S | 梅田地區地下街 |
|---|-------------|---|
|  | 圖片 |  |
| 1965(昭和 40) | 創業(年) | 1963(昭和 38) |
| 東京駅 | 場所 | 梅田地區 |
| 約 20 萬人次 | 1 日之來街者數(人) | 約 60 萬人次 |
| 約 7 萬 | 總面積(平方公尺) | 約 9 萬 5 千 |
| 日本最大的地下街。劃分整齊，到訪者不易迷路。 | 特徵 | 號稱是全日本第一的地下街。店舖數相當多，但到訪者會迷路的也多。 |

圖片來源：日本博學俱樂部，『知ってビックリ！図解「關東」と「關西」こんなに違う』，頁 88

第四章 結論

同樣在日本國內，關東和關西有著相似，卻又不同的地方。從最顯見標準東京腔和人氣居第二的大阪弁，到連食衣住行都有如此多不同之處。而關東人和關西人至今仍是棋逢敵手，不相上下，而這樣的對決也會不斷地持續下去。而臺灣俗諺有云：「互相漏氣求進步」，也就是這個道理。也因此在日本有關東和關西的比較或是東京人 and 大阪人對決之類的書有如汗牛充棟之多，而不斷又推陳出新有更有趣的話題被發現出來，這樣不但使我們能夠藉此更了解日本關東和關西人的個性，似乎也該回頭想一想，我們國內老是在爭執北高南低、西高東低的話題時，是不是更應該深入了解為何會造成有如此的情況，進而加以改進，而不是只是紙上談兵，毫無建樹。甚至就臺灣東西南北的差異，也應該設法以幽默的方式化解之，這樣對於促進大家的團結，無疑可說也是一劑強心針。

附録

一、関東・関西主要大企業

| 業種 | 関東系 | 関西系 |
|--------|--|---|
| 報社 | 読売、日経 | 朝日、毎日 |
| 建設公司 | 鹿島 | 大林組、銭高組 |
| 食品 | 森永、明治製菓、ロッテヤマ ザキパンキリンサッポロ | 日清食品、グリコ、ハウス食 品、丸大ハム、アサヒ、サン トリー、宝酒造 |
| 繊維 | 日清紡績、東京スタイル | レナウン、帝人、クラレ、旭 化成、ワコール |
| 化粧品、洗剤 | 花王、ライオン、資生堂、カ ネボウ | 牛乳石鹸 |
| 電気機器 | 日立、東芝、三菱電機、富士 通、ソニー | 松下電器、三洋電機、シャ ープ、NEC |
| 其他製造 | セガ | 任天堂 |
| 商社 | 三菱商事、三井物産、兼松 | 住友商事、伊藤忠、丸紅、ト ーメン、ニチメン |
| 百貨店 | 三越、伊勢丹、西武、東急 | 高島屋、大丸、阪急、近鉄 |
| 醫藥店 | 大正製薬 | 武田製薬、藤沢薬品、田辺製 薬、ロート製薬、森下仁丹、 塩野義製薬 |
| 金融、保険 | みずほ、東京三菱 | UFJ,日本生命、野村証券 |
| 超級市場 | イトーヨーカドー | ダイエー、イオン |
| 財閥 | 三井、三菱、安田、古河、安 田・日産・大倉・浅野・根津・ 森財閥・大建産業、古河・川 崎・渋沢財閥 | 住友、鴻池 |

資料來源：宝島社、『関東と関西こだわり対決読本』，頁 64

二、江戸和上方いろはかるた比較表

| いろはかるたシリーズの総目次 | | |
|----------------|--------------|-----------------------------|
| | 江戸 | 上方 |
| い | 犬も歩けば棒にあたる | 石の上にも三年 一寸先闇の夜 いやいや三杯 |
| ろ | 論より証拠 | 論語読みの論語知らず |
| は | 花より団子 | 針の穴から天覗く |
| に | にくまれっ子世にはばかる | 二階から目薬 |
| ほ | 骨折り損のくたびれ儲け | 仏の顔も三度 |
| へ | 尻をひって尻つぼめる | 下手の長談義 |
| と | 年寄りの冷や水 | 豆腐にかすがい |
| ち | ちりつもって山となる | 地獄の沙汰も金次第 |
| り | 律儀者の子沢山 | 綸言汗のごとし |
| ぬ | 盗人の昼寝 | 糠に釘 |
| る | るりもはりも照らせば光る | 類を持って集まる |
| を | 老いては子に従う | 鬼も十八 |
| わ | 割れ鍋にとじ蓋 | 笑う門には福来る |
| か | かったいのかさ恨み | 蛙のつらに水 |
| ふ | よしのずいから天井のぞく | 夜目遠目傘の内 |
| た | 旅は道づれ | 立板に水 |
| れ | れう葉は口に苦し | れん木で腹切る |
| ぞ | 総領の甚六 | 袖の振り合わせも他生の縁 |
| つ | 月夜に釜を抜く | 月夜に釜を抜く |
| ね | 念には念をつがへ | 猫に小判 |
| な | 泣く面を蜂がさす | なす時の閻魔顔 |
| ら | 楽あれば苦あり | 来年のこといへば鬼が笑ふ |

| | | |
|---|---------------|----------------|
| む | 無理が通れば道理引っこむ | むま(馬)の耳に風 |
| ろ | 嘘からでたまこと | 氏よりは育ち |
| ろ | 芋の煮えたもご存じなく | 鯛の頭も信心から |
| の | のど元すぐれば熱さ忘るる | のみといはば槌 |
| ち | 鬼に金棒 | 負ふた子に教へられ浅瀬を渡る |
| く | 臭いものに蓋 | 臭いものに蠅がたかる |
| や | 安物買いの銭失い | やみに鉄砲 |
| ま | 負けるは勝ち | まかぬ種ははえぬ |
| け | 芸は身を助ける | 下駄と焼き味噌 |
| ひ | 文をやるにも書く手は持たぬ | 武士は食わねど高楊枝 |
| こ | 子は三界の首枷 | これにこりよ道才坊 |
| え | えてに帆をあげる | 縁と月日 |
| て | 亭主の好きな赤烏帽子 | 寺から里へ |
| あ | 頭かくして尻かくさず | 足もとから鳥が立つ |
| さ | 三べん廻って煙草にせう | 竿の先に鈴 |
| き | 聞いて極楽見て地獄 | 鬼神に横道なし |
| ゆ | 油断大敵 | 幽霊の浜風 |
| め | 目の上のこぶ | 盲の垣のぞき |
| み | 身から出た錆 | 身は身で通る |
| し | 知らぬが仏 | しはん坊の柿のさね |
| ま | 縁は異なもの | 縁の下の舞 |
| ひ | 貧乏暇なし | 瓢箪から駒 |
| も | 門前の小僧習わぬ経を読む | 餅は餅屋 |
| せ | 背に腹はかへられぬ | 性は道によって賢し |
| す | 粹は身を食ふ | 雀百まで踊り忘れぬ |
| ん | 京の夢大坂の夢 | 京に田舎あり |

三、關西地方首創領先之物

| 關西地方首創領先之物 |
|--|
| 『グリコのおまけ』子供たちの人気さらった江崎グリコ在日本的小朋友間相當地流行 |
| 日清食品發明世界第一碗泡麵「チキンラーメン」、「カップヌードル」 |
| 大塚食品發明世界第一包食品調理包「ボンカレー」 |
| UCC 公司的世界第一瓶罐裝咖啡 |
| 旭化成的「サララップ」 |
| Duskin 化學抹布 |
| 組合屋住宅-大和ハウス |
| omuron 紙幣和銅板兩替機、自動售票機、自動剪票機 |
| ノーパン喫茶、ビジネスホテル、カラオケ、回転寿司も関西から発明した |

四、山口米子—『日本の東西「食文化」氣質』

第一、關東和關西的稻米和飯不同。關東的是所謂的軟質米，一般人喜歡含有較多水分的米，而關西則是所謂硬質米，也就是含水分少的比較受歡迎。而白米的產地，軟質米就是產在東日本，而硬質米則是在西日本。日本有名的ササニシキ米和コシヒカリ米兩者就是屬於軟質米。但是，這是在白米流通市場的米商的好喜，就消費者長年購買食用的習慣所得到的結果表示兩方對軟質米、硬質米的好喜。而就米的保存方式而言，當然是水分較少的硬質米較有利，大阪被稱為是「天下の台所」對全日本收購白米的米商而言是很有吸引力的。而近年來軟質米系的ササニシキ和コシヒカリ在關西地區也賣得很不錯。軟質和硬質的區別已經不是本質上的不同了。應該說是表現在東西的食文化的差異上「飯」的問題「東は朝炊き、西は昼炊き」之上。在關東地區，飯是早上就煮好，因為早餐就吃到熱騰騰的白飯配上納豆和海苔或是魚干等，是很普遍的。也就是說要吃熱騰騰的飯才算是美味。納豆一般而言比較不受關西出身的人歡迎，但關東人相當地喜歡，而且吃得津津有味。納豆的消費量也反應出這樣大的差異。相對於關東，關西則是習慣到中午才吃溫熱的白飯，早餐一般反而是吃前一晚剩下的冷飯，或者是將冷飯煮成粥來吃。在關西白飯是午餐和晚餐必吃，早餐反而就沒那麼計較。關東則可說是早餐開始就要吃白飯。這也就是現代的食生活的表徵。

第二、如前所述，東京或是關東地區是以蕎麥麵為主，關西則是うどん。東京的街道上蕎麥麵店隨處可見。而進入蕎麥麵店點菜時「きつね」或是「たぬき」當然是指蕎麥麵。現在的早餐吃蕎麥麵也相當地普遍。若認為在關西的蕎麥麵店位置一定被うどん店佔去的話，卻也不盡然。關西人不愛吃蕎麥麵是事實，也因此不止蕎麥麵店少，連吃蕎麥麵的機會也少。但是，若認為關西人早餐也一定要吃うどん的話，那就大錯特錯了。當然早餐選擇うどん的人不在少數，但是選擇白飯的人更多。這可說是受「昼炊き」傳統的影響。在關西看到的是像「めしや」的看板，而在這店裡備有很多的菜色，依據客人的喜好來組合選擇，然後配上白飯和味噌湯，也就是一餐飯了。午餐吃飯可說是關西的傳統。但是除了這個之外，關東的蕎麥麵，關西のうどん可以做一個不同的比較。關東人不太喜歡吃うどん，關西人當然也對蕎麥麵敬謝不敏。而うどん和蕎麥麵的種類也可見到差異。在近畿地方若是說「きつね」，指的一定是うどん，蕎麥麵沒有きつね的種類。而講到「たぬき」的話，那也只有蕎麥麵一種，沒有うどん。

近畿地方的うどん和關東的蕎麥麵是外食族的最常選擇的一餐，而在家裡的用餐也有這樣的傾向。雖說沒有很明確的資料顯示這樣的差異，但若就「家計調査年報」1984的麵類購入量（不分蕎麥麵和うどん）來看分成有「用來煮的麵」和「乾麵」，其購入量最高的前十名，煮的麵購入量最高的都市除了第八名的甲府市外，全部都屬於西日本。而其中關西的京都市（3）、和歌山市（4）、大阪市（7）、奈良市（9）、神戸市（10）占了其中的五名。東京都的區部則是41名幾乎殿後。因為煮的麵基本上就是指うどん。而蕎麥煮的麵則是很難吃根本不能賣。蕎麥麵買進的時候是乾麵，基本上只要稍稍燙一下就可以食用。乾麵的購入量前十名的都市，除了第9名的名古屋市，其他全部都位在東日本。第一名是長野市，第二名是山形市，接下來是浦和市、盛岡市、札幌市、水戸市、甲府市、秋田市等。大阪市也是排名很後面，位居第23名。因此乾麵的購入量高的都市幾乎都在東日本。推測基本上乾麵就是指蕎麥麵。

第三東西相異的就是蕎麥麵和うどん所用的味道和顏色不同的調味料。蕎麥

麵和うどん所用的調味醬，在關東地方是色濃味重，而近畿地方則是以鹽味為中心的色淡味的為主。一般說來就是可以清楚看到碗中的材料般的透明醬汁。要做出這樣口味的醬汁，其基礎在關東柴魚片，而關西是昆布。偶爾也會看到關東人和關西人互相指責對方的口味和顏色不好的景況。這樣的口味也反應在關東和關西許多的料理上，就是關東重口味，關西淡味。而其代表就是醬油上分薄口醬油和濃口醬油的差異。關東地方當然是使用濃口醬油，相較之下近畿地方則是流行使用薄口醬油。而味噌一樣都是用來做料理，關東人更喜歡喝味噌湯。而從近畿地方以西值得注意的是酢的使用量相當高。

第四差異點是魚。日本人因為四面環海，食用水產品相當地普遍，而東西在食用魚上也有所不同。當然，這和可捕獲魚的種類所在的海域也有關。但是魚的食用量自東往西有很明顯的變化，而且有一條相當明顯的界線。日本魚類的代表有鮭魚、鱈魚、鰯魚和鯛魚。東日本較常食用的是鮭魚、鱈魚，而鰯魚和鯛魚在關西則是相當流行。這樣的傾向在關東和關西的差異上有明顯的表示。過年時吃的魚，在關西是鰯魚和鯛魚，而關東和東北則是鮭魚。回禮時所用的魚和祭祀神明的供品所用的魚也有明顯的差別。以關東為始的東日本，年末的食料品店和百貨公司的新卷鮭非常地暢銷，相較之下，關西則是使用鹽漬鰯魚和鯛魚。

第五相異點也是常被提及，比如咖哩飯裡加的肉，在關東一般是豬肉，也就是pork。單就咖哩飯而言，會特別用「豚肉入りのカレー」和「牛肉入りのカレー」或特別用「ビーフカレー」來稱呼。而在關西講到咖哩飯所指的肉當然是牛。這在日本已是一般的常識。而且還有當作是特別菜色的ポークカレー。而這在肉うどん及肉蕎麥麵也適用。專賣肉丼的店也因為是外食產業之一而迅速崛起，當然這裡所指的肉是牛肉。因此牛丼屋就從關西流行到關東，肉在關東是指豬肉，在關西則是偏好牛肉。在居酒屋很受歡迎，一般家庭也常做的馬鈴薯燉肉，東西也是相異。在東京的馬鈴薯燉肉是豬肉加入洋蔥和馬鈴薯一同用醬油來燉煮。而關西講到馬鈴薯燉肉，是牛肉加入馬鈴薯、洋蔥之外還加系こんにゃく（しらたき），有時還會加入紅蘿蔔和烤豆腐等。因此關西的馬鈴薯燉肉可說和すき焼き

相當地類似。

這些的相異點主要是表示統計上的差異。根據 1979 年的「全國消費實態調查」，就生肉中豬肉和牛肉所占的比例來看，很明顯地在東日本各縣豬肉的占有率壓倒性地高過西日本，相反地西日本就是牛肉的占有率較高。

在日本一般民眾可以從店裡買到昆布、醬油大約是從江戶時代中期開始。而差不多也就在這個時候，確定了一天的分為早餐、午餐、晚餐的三餐飲食規則。在描繪當時的風俗的「守貞謾稿」中提到，江戶地方是早上就煮飯，上方地方則是到了中午才煮飯。上方的商家因為從日一大早開始就忙得不可開交，因此就將前一天晚上的冷飯做成粥，急急忙忙地就往肚裡送。而江戶則因為有很多的職人，而中午必需要帶便當之故，所以早上就有必要先煮飯。

江戶的早飯中不可或缺的就是納豆。而關西人對納豆的反感則是到今天仍常聽到，到了幕府末年，上方地區的餐桌上仍鮮見納豆的存在。

而到了現在關西人對於納豆的反感程度，根據總務省的家計調查，近畿地方每年齡層一年間對納豆的消費額是 2,721 円，對照五年前才 1,927 円來看，成長了有近 1.4 倍之多。

這是拜 1985 年大阪的食品公司推出了沒有特殊氣味的納豆所賜，關西地區對納豆的需求也逐漸提高。

話雖如此，納豆的消費量仍是以關東地區為大宗。而納豆要成為關西早餐固定菜色，還需要一段時間。這是因為關西地區對於麵包的喜好勝於關東地區。全日本的吐司以和歌山的消費量居全日本第一位，其次則是兵庫縣、奈良、大阪，可說是關西地方的天下。這乎也是因為關西沒有早上煮飯的習慣，隨手拿了吐司、麵包等的食物就走之故。

(福田アジオ 『番と衆 日本社会の東と西』, 13~24 頁)

参考書目

日文書籍部分

1. 日本博学倶楽部 『こんなに違う関東と関西おもしろ比較読本』 東京都：PHP 研究所 2000年11月
2. 日本博学倶楽部 『知ってビックリ 関東と関西こんなに違う』 東京都：PHP 研究所 2004年1月
3. 日本博学倶楽部 『徹底比較 関東人と関西人 性格から衣食住の好みまで』 東京都：PHP 研究所 2005年4月
4. 日本博学倶楽部 『県民性なるほど雑学事典』 東京都：PHP 研究所 1999年7月
5. 日本博学倶楽部 『出身者でも意外と知らない 県民性の常識・非常識』 東京都：PHP 研究所 2005年1月
6. 日本博学倶楽部 『知ってビックリ 関東と関西こんなに違う』 東京都：PHP 研究所 2003年8月
7. 日本博学倶楽部 『こだわりデータ対決関東と関西おもしろ100番勝負』 東京都：PHP 研究所 2001年11月
8. 日本博学倶楽部 『東海道新幹線で楽しむ「一駅雑学」』 東京都：PHP 研究所 2004年12月
9. 日本博学倶楽部 『間違いやすい日本語の本 恥を書かないための言葉の知識』 東京都：PHP 研究所 2002年8月
10. 浅井健爾 『関東人の思い込み、関西人の言い訳』 東京都：成美堂出版株式会社 2001年12月
11. 浅井健爾 『<○×クイズ>旅が3倍楽しくなる本』 東京都：株式会社二見書房 2000年12月
12. 川島令三 『最新事情 全国鉄道おもしろ雑学辞典』 東京都：PHP 研究所 2004年9月
13. 川島令三 『徹底比較<関東 VS 関西>どうなっているのか！通勤電車』 東京都：PHP 研究所 1994年4月
14. 川島令三 『[続]どうなっているのか！通勤電車 徹底比較<東京・名古屋・関西>』 東京都：PHP 研究所 1995年3月
15. 堀井令以知 『上方ことば語源辞典』 東京都：株式会社東京堂 1999年8月
16. 堀井令以知 『大阪ことば辞典』 東京都：株式会社東京堂 2003年7月
17. 大谷晃一 『大阪学』 東京都：株式会社新潮社 2002年8月
18. 大谷晃一 『続大阪学』 東京都：株式会社新潮社 2002年12月
19. 大谷晃一 『大阪学余聞』 東京都：株式会社編集工房ノア 2005年6月
20. 丹波元 『京都人と大阪人と神戸人』 東京都：PHP 研究所 2006年8月
21. 丹波元、藤本義一 『大阪人と日本人』 東京都：PHP 研究所 2005年2

- 月
22. 前垣和義 『どっちがうまい!? 東京と大阪味のなるほど比較事典』 東京都：PHP 研究所 2002 年 2 月
 23. 前垣和義 『ほな!!ぼちぼちいこか 大阪弁』 東京都：株式会社すばる社 2005 年 8 月
 24. 前垣和義 『47 都道府県・「味」のなるほどお国自慢 名産・特産から珍食まで、全国各地のおいしいウンチク』 東京都：PHP 研究所 2002 年 12 月
 25. 前 一心 『JR 時刻表』 東京都：株式会社交通新聞社 2005 年 9 月
 26. 高邑秋人 『ふるさと自慢 オモシロなんでも日本一』 東京都：株式会社二見書房 1999 年 3 月
 27. 遠森 慶 『大阪人の思惑 東京人の都合』 東京都：株式会社三交社 2001 年 7 月
 28. 三好好三 『鉄道ライバル物語 関東 VS 関西』 東京都：JTB 2002 年 3 月
 29. 福田アジオ 『番と衆 日本社会の東と西』 東京都：株式会社吉川弘文館 1997 年 10 月
 30. わかぎゑふ 『大阪弁の秘密』 東京都：株式会社集英社 2005 年 11 月
 31. 福井栄一 『上方学』 東京都：PHP 研究所 2003 年 1 月
 32. 櫻田純 『鉄道なんでも日本一』 東京都：PHP 研究所 2004 年 11 月
 33. 八幡和郎 『47 都道府県うんちく事典』 東京都：PHP 研究所 1998 年 12 月
 34. 全国データ愛好会 『47 都道府県なんでもベスト 10 生活文化から政治経済まで』 東京都：PHP 研究所 2002 年 4 月
 35. 「知の発見」倶楽部 『違いが全部わかる 関東・関西おもしろ事典』 東京都：株式会社三笠書房
 36. 素朴な疑問探究会[編] 『関西 VS 関東 どっちの勝ちか』 東京都：夢の設計社 1998 年 3 月
 37. 尾上圭介 『大阪ことば学』 東京都：株式会社 講談社 2004 年 6 月
 38. 石井晃 『100%大阪人何でもアンチになる理由』 東京都：株式会社幻冬社 2002 年 9 月
 39. 近藤勝重 『大阪の常識 東京の非常識』 東京都：株式会社幻冬社 2004 年 9 月
 40. ユーモア人間倶楽部[編] 『こりゃ大笑いの宿命対決だ! 大阪人 VS 東京人くらべてみたら 金銭感覚から、グルメの違いまで』 東京都：株式会社青春出版社 1993 年 10 月
 41. 人間おもしろ研究会 『東京人が理解に苦しむ? 元祖 大阪人の法則』 東京都：株式会社青春出版社 1995 年

42. 小倉信一 『関東 VS 関西おもしろ対決<鉄道と沿線篇>』 東京都：二見書房 2000年11月
43. 県民性データ研究会 『日本面白ランキング地図』 東京都：ビジネス教育出版社 2005年1月
44. 樋口清之 『大阪人と東京人 なぜ違う？どこが違う？どこまで違う？』 東京都：ゴマブックス 2003年11月
45. 宝島社 『関東と関西こだわり対決読本』 東京都：宝島社 2003年9月
46. TBS「ウォッチャー編」 『東京 VS.大阪 徹底対決』 東京都：株式会社ワニブックス 1994年10月
47. 読売新聞校閲部 『ビジネスマン、公務員必携 都道府県別データブック 2002』 東京都：PHP 研究所 2002年1月
48. 横田 肇 『食文化・民俗・歴史散歩』 東京都：新風舎 2002年11月
49. 青木栄一 『東京の地下鉄がわかる事典』 東京都：日本実業出版社 2004年8月
50. 牧村史陽 『新版 大阪ことば事典』 東京都：株式会社講談社 2004年8月
51. 大石 学 『駅名で読む江戸・東京』 東京都：PHP 研究所 2006年1月
52. 大石 学 『続 駅名で読む江戸・東京』 東京都：PHP 研究所 2004年3月
53. 村石利夫 『日本語「はてな？」大辞典』 東京都：廣済堂出版 2001年3月
54. 毎日新聞社 『「県民性」こだわり比較事典 お国自慢からウワサの真相まで、気になる話題を徹底調査』 東京都：PHP 研究所 1999年10月
55. 日本語倶楽部 『【方言】の不思議 面白すぎる雑学知識』 東京都：株式会社青春出版社 1993年1月
56. ことばの豆辞典 編纂室 『やっとなった日本語！ ことばの豆辞典』 東京都：角川書店 2000年3月

網站部分：

1. 東京都公式 HOME PAGE：<http://www.metro.tokyo.jp/index.htm>
2. 大阪府：<http://www.pref.osaka.jp/>
3. 大阪市：<http://www.city.osaka.jp/>
4. 大阪市交通局：<http://www.kotsu.city.osaka.jp/>
5. 東京鐵塔：<http://www.tokyotower.co.jp/333/index.html>
6. 大阪通天閣：<http://www.tsutenkaku.co.jp/>
7. 關東 vs 關西：<http://ku0811.hp.infoseek.co.jp/framepagekansai.html>
8. もんじゃ焼き：<http://www.asakusa-monjayaki.com/monja/howto/umai/>
9. 浜田屋お寿司：<http://www.hamadaya.net/orizume/sushi06.htm>

10. 東京都浴場組合：<http://www.1010.or.jp/top.shtml>
11. 日本文化庁：<http://www.bunka.go.jp>
12. 日本総務省：<http://www.soumu.go.jp/>
13. 日本総務省統計局：<http://www.stat.go.jp/>
14. 日本農林水産省：www.maff.go.jp
15. 日本厚生労働省：<http://www.mhlw.go.jp/>
16. 日本法務省：<http://www.moj.go.jp/>
17. 日本国土交通省：<http://www.mlit.go.jp/>
18. 日本気象庁：<http://www.jma.go.jp/jma/index.html>
19. 大阪市民局：<http://www.city.osaka.jp/shimin/index.html>
20. 政府統計の総合窓口：<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/eStatTopPortal.do>
21. 維基百科日本版：<http://ja.wikipedia.org>

