

特別寄稿

カツ丼の諸類型と その分布（分布編）

ペンネーム

ウスター

碓田

ソース

素州

▼ 前回の続き

前回は、牛骨粉を用いたレンジリング飼料の諸類型について分類しました（もちろんウソです）。えーと、前回は、一般的に「トンカツ+タマネギ+しょう油系だしの味付け+卵とじ」と認識されているカツ丼は、実に様々な種類が存在していることをお話ししました（こちらが本当です↓表1参照）。

今回は、こうした、様々なカツ丼の全国分布状況について、あくまで筆者の知る範囲に限定されますが、お伝えしたいと思います。

何のためにそんなことをするのかと聞かれても困りますが、暗いニュースばかりが続く昨今の世の中ですが、次の食事のことを考えれば、生きる希望が湧いてくるものです（少なくとも筆者はそうです）。

▼ 全国分布

最初に、本稿における分布の定義をさせていただきます。

分布Ⅰ（ゴシックで表示）：特定地域内で一般的なメニューとして認識され、かつ地域内の多数店舗に分布するもの（たとえば、根室におけるエスカロップのよう）。

分布Ⅱ（明朝で表示）：特定地域の名物メニューとして存在するが、あくまで特定店舗における名物メニューとして存在するもの（道内では適当な事例が思い浮かぶが、強いてあげれば函館市ラッキージエロの

表1 味付けと材料からみた主なカツ丼分類(再掲)

		A. 卵+タマネギ	B. 卵	C. キャベツ	D. カツのみ
①	しょう油	○	×	×	○
②	ウスターソース	×	×	○	○
③	ドミグラスソース	×	○	○	○
④	八丁味噌	×	○	×	○

※ ○印が分類されるタイプ

イ力踊りバーガー、小樽市ニユーなるとの若鶏などであろうか？ ちよつとマイナーすぎるが……。なお、分布Ⅱについては前掲表Ⅰでは非分類(Ⅱ×)としておりましたが、今回は分布の広がりの説明するために、分布Ⅰとは区別して掲載させていただきます。それでは、北から順に分布状況を見ていきますしよう。

(一) 北海道

まずは何と云って、前回お話ししたように訓子府町、置戸町(タイプDー①)でしよう。初めて

訓子府町・福吉でカツ丼を食べたときには、一瞬ではありますが「北海道定住」が頭をよぎったものでした。そのほかに分類Ⅱでは、別海町(Dー①)、旭川市(Cー①)、上砂川町(Dー②)などがあげられます。

上砂川町・味の店アカシの(ソース)カツ丼は道内では珍しいウスターソース味ですが、ソースカツ丼の好ましい製造工程が、本来、カツをタレにさっとつけてご飯の上のせるべきであるのに対し、カツをご飯にのせてからその上からタレをかけているため、カツとタレとご飯の味がうまく融合していないようにも思われます。とはいえ、店の立地状況、雰囲気ともになかなか味わいがあります。

(二) 東北

東北地方は分布Ⅱが点々と存在いたします。北の方から並べると、岩手県では紫波町(Cー②)、一関市(Cー②)、宮城県では白石市(Dー①)、福島県では福島市(Cー②)、会津若松市(Cー②)、喜多方市(Cー②)などです。キャベツ利用が多いのが特徴のようです。ちなみに会津若松市・白孔雀食堂は超巨大なカツが名物です。

(三) 関東

特に北関東を中心に広く分布しており、分布Ⅰでは群馬県前橋市、高崎市、桐生市周辺、栃木県足利市周辺(ここまでDー②)、埼玉県秩父市周辺(Dー①)などがあげられます。

分布Ⅱでは茨城県常陸太田市(Dー②)、千葉県銚子市(Cー①)、それから東京都特別区内(主にCー②)などがあります。

食べることには繋がっていないようです。

(六) 東海

よく言われるように、愛知県名古屋市では独自かつ想像を絶する食文化(道内でいえば釧路市のような…)が展開しております。八丁味噌を用いたみそカツ丼(B—④、D—④)もその一つです。最近では北海道でもお目にかかることが多いですが、本場のエグさまでは味わえません。ぜひ現地で御一食を。

札幌と名古屋ってなんとなく似ています。味噌ラーメンを作ったのも札幌ですしね。



(七) 近畿

京都府京都市のビフカツ丼(C—①)や大阪府大阪市(A—①)卵抜きなどで分布が散見される程度です。山椒をかけるパターンが多いのは食文化の違いでしょうか。

(八) 中国

岡山県岡山市(B—②、C—②、D—②)はドミグラスソースを使ったカツ丼が一般的です(ドミグラスでないところがポイントです)。しかも何故か中華そば(ラーメン屋のメニューであることが多いようです。一説によれば、中華そばのスープとドミグラスソースの材料が一致するためとのことですが、いささか無理があるように思えます。また、ラーメン屋が多いことは、店主の接客態度に問題のある「居心地の悪い」店の多さに関連していると思われる。それにしてもメニューに「中華そば+カツ丼セット」なんてあるのですが、少なくとも筆者はしょう油ラーメンとドミグラスソースを一緒に食べる気がしません。

ところで、道内でも独自の食文化が展開しているように思える釧路市周辺では「餅・ラーメン」という看板を見かけますが、釧路では餅屋でラーメンを食べるのでしょうか。となたか教えてください。

(九) 四国・九州・沖縄

特段、記述すべきカツ丼分布は確認できていません。

表2 味付けと材料からみた地域別カツ丼分布状(分布Ⅰのみ)

		A. 卵+タマネギ	B. 卵	C. キャベツ	D. カツのみ
①	しょう油	全国	×	×	訓子府、置戸町(北海道) 秩父市周辺(埼玉県) 新潟市(新潟県)
②	ウスターソース	×	×	駒ヶ根市(長野県) 甲府市(甲府県) 山梨県	前橋市、高崎市、 桐生市周辺(群馬県) 足利市(栃木県) 福井県
③	ドミグラスソース	×	岡山市(岡山県)	岡山市(岡山県)	岡山市(岡山県)
④	八丁味噌	×	名古屋市(愛知県)	×	名古屋市(愛知県)

以上の分布状況について、分布Ⅰのみ表2にまとめてみました。こうしてみると、一般的な卵とじ以外のカツ丼の分布は、筆者の行動範囲に偏りがあるせいもありますが、分布Ⅱまでも言めると、全国的に「西低東高」のようです。考えてみれば、カツ丼は夏の暑い時期に積極的に食べたくなるものではありませんので、暑い地域で分布していないのもわかるような気がいたします。もともと西日本で孤軍奮闘しているように思える岡山市では「夏ハテ防止には「ドミグラス」カツ丼」という風潮もあるみたいです。地域それぞれですね。

▼おわりに

ここまで読んでいただいた方には(いったい何人いるんだ?)、一口にカツ丼といっても地域ごとに多様な分布状況があり、少なくとも単一民族的ではないとわかっていただけたのではないかと思います。

例によって、北海道農業に強引に結びつけてみると、大規模水稲、大規模畑作、大規模酪農なんていうような画一的な大規模專業經營モデルを当てはめるのではなく、それぞれの地域の特性を活かし、かつ、同一地域内に多様な經營タイプが存在しても良いと思います。筆者の拙い知識の限りでは、当麻町伊香牛地区などが一つの参考モデルとなるように思うのですが、いかがなものでしょうか?

がんばれ北海道農業!

(カツ丼と関係ない才子ですみません)