

「全鍍連」 2020年 2月号 いきいき地域

大阪府鍍金工業組合 上田 泰久 (旭鍍金工業(株) 代表取締役)

「大阪名物」



大阪発祥の有名な食べ物といえば、「たこ焼き」が思い浮かびます。大阪では一家に1台たこ焼き機やたこ焼きプレートがあるとまで世間では噂されています。

しかし、多くの場合、買ってから使うことは、年に1~2回とか、数年に1回とか、ひどい場合は買った時の1回だけの場合もあり、台所の物入れを圧迫したり、オブジェと化していたりします。

なぜ、すぐに使わなくなるのか、それは、たこ焼き屋が身近に存在し、たこ焼きを買って食べたほうが、楽で美味しいからです。それぐらい大阪では、たこ焼き屋さんが多く手軽に買える食べ物であります。

たこ焼きは1933年に大阪の西成で、ラジオ焼きを改良して、こんにゃくの代わりに醤油味の牛肉を入れて販売された肉焼きが、ルーツとされています。その後、タコと鶏卵を入れる明石焼きに影響を受けて、タコと鶏卵を入れるようになった物が、たこ焼きとして販売されるようになりました。当時のたこ焼きは、生地に出汁が入っており、何もかけずに食べる「たこ焼き」が大半だったようです。

戦後の1948年にウスターソースを改良した、とんかつソースが発明されたことから、たこ焼きやお好み焼きにも使用されるようになり、現在のたこ焼きが普及していきました。

ソースをかける「たこ焼き」になり、販売する者が増え、週刊誌などが大阪らしい食べ物として紹介したことから、1955年には大阪に5000軒はあるという説が出るほど、一気に普及が進みました。その当時は、10円で4~6個で販売されており、子供が小遣いで気軽に買えるおやつとして人気がありました。

たこ焼きは、個人でやっている店舗が多く店によって千差万別で、丸い形とタコが入っている以外は、大きさも違うし味も違います。上にかけるソースも、とんかつソースから、醤油、マヨネーズまでかける「たこ焼き」があり、好みの味付けの店で食べる事ができます。

このように地元で密着して広がっていった、大阪の大衆の文化といえる「たこ焼き」ですが、最近では、ミシュランに掲載される店まで現れるようになり、国際的に認知される食べ物に昇華した感があります。

大阪にお越しになる機会があれば、値段も手頃で話のネタにもなりますので、大阪名物の「たこ焼き」を色々な店で食べ比べてみても、面白いのではないのでしょうか。好みの味の店が見つかるかもしれませんよ。