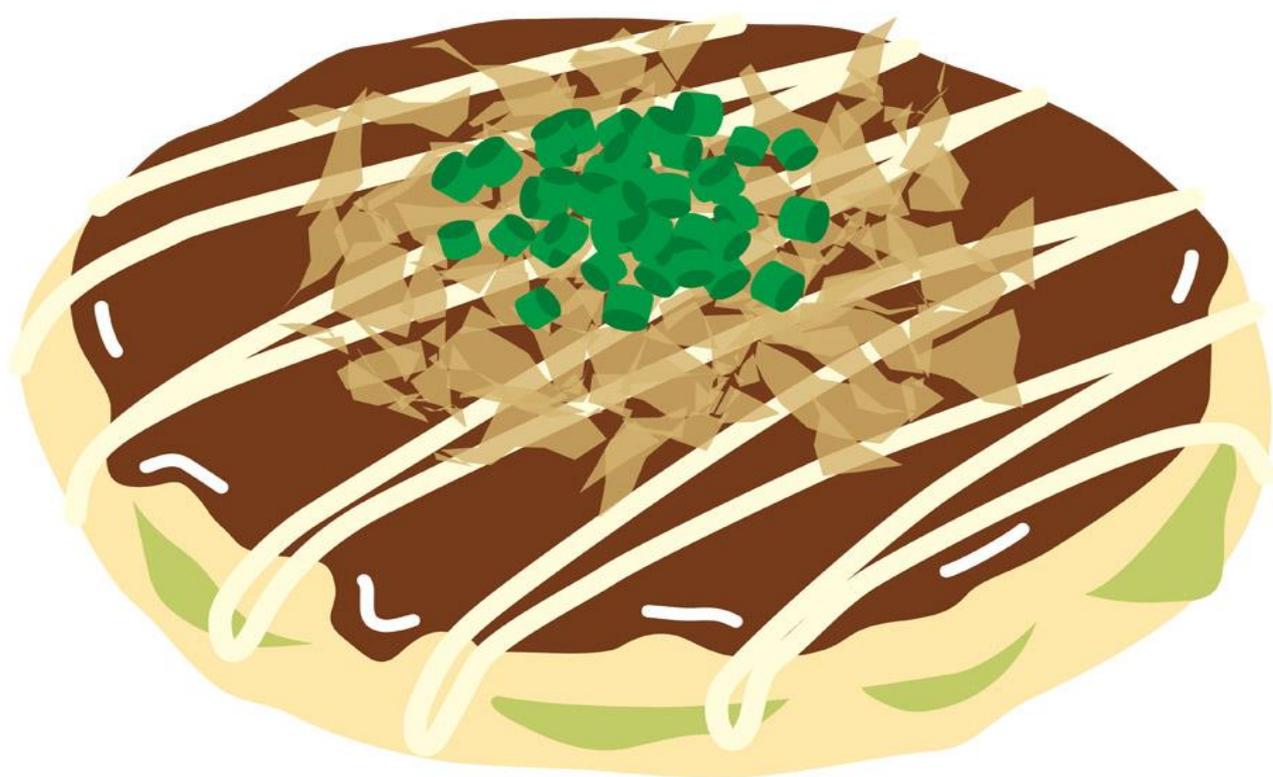


お好み焼きの歴史



新巽中学校 2年 日浦遼介

目次

〈1〉初めに

〈2〉お好み焼きの歴史

1. お好み焼きのルーツは大阪(菓子)
2. 東京で、お好み焼きが誕生
3. 広島でも進化
4. お好み焼きが定着

〈3〉東京のお好み焼きは「天」がつく

〈4〉アフリカ風のお好み焼きがある！？

〈5〉店舗アンケート

〈6〉僕のレシピ「優しいお好み焼き」

〈7〉まとめ・感想

〈8〉参考資料

〈1〉初めに

僕は、大阪府大阪市に住んでいます。

社会科の授業で、自分たちが住んでいる地域の歴史を調べる授業をしました。

その時に興味を持ったのは、大阪には粉物の文化が栄えていることです。

大阪は、「食の都」と呼ばれるだけあって、美味しい食べ物がたくさんあります。

特に、お好み焼きやたこ焼きは有名で、世界の人々にも愛される食べ物であり、

現在海外にもお好み焼きをメインとした専門店が、約300店舗あると言われて

います。

大阪に住んでいる僕にとって、お好み焼きはとても身近な食べ物であり、

大阪発祥の食べ物だと思っていましたが、ある日TVを観ていたら、

「お好み焼きは、広島が発祥である」「いや、東京です」「絶対、大阪の発祥だ」

と、いろいろな説があること知り、興味をもったので、調べてみることにしました。

〈2〉お好み焼きの歴史

1. お好み焼きのルーツは大阪(菓子)

安土桃山時代、茶人 千利休が茶菓子として、よく好んで用いた物が、「麩(ふ)の焼き」であり、それがお好み焼きのルーツと言われています。

	<p>☆麩(ふ)の焼き☆</p> <p>京都で誕生した茶菓子。小麦粉を水で溶いて、薄く焼き、クルミなどを入れ、山椒・味噌や砂糖を巻いた物である。</p> <p>麩焼き、麩の物とも呼ばれた。</p> <p>言わば、この時代のクレープみたいなスイーツである。</p>
--	---

江戸時代、麩(ふ)の焼きの中身が、味噌の代わりに餡(あん)になった物が、「助惣(すけそう)焼き」(形は、麩(ふ)の焼きと同じ)と呼ばれ、これは将来のどら焼きのモデルとなりました。

江戸時代末期、東京で「文字(もんじ)焼き」が誕生しました。

子供たちが、小麦粉を出汁で溶いた生地で、鉄板に文字を書いて

覚えながら食べていたので、

「文字(もんじ)焼き」と呼ばれ、

これがなまって、「もんじゃ焼き」と

なりました。



ドロドロのもんじゃ焼きを 発明したのは、子供たち！

昔のもんじゃ焼きは、
現在の形のように

ドロドロしたものではありませんでした。

駄菓子屋でお店の人が焼いていたところ、徐々に子供たちが

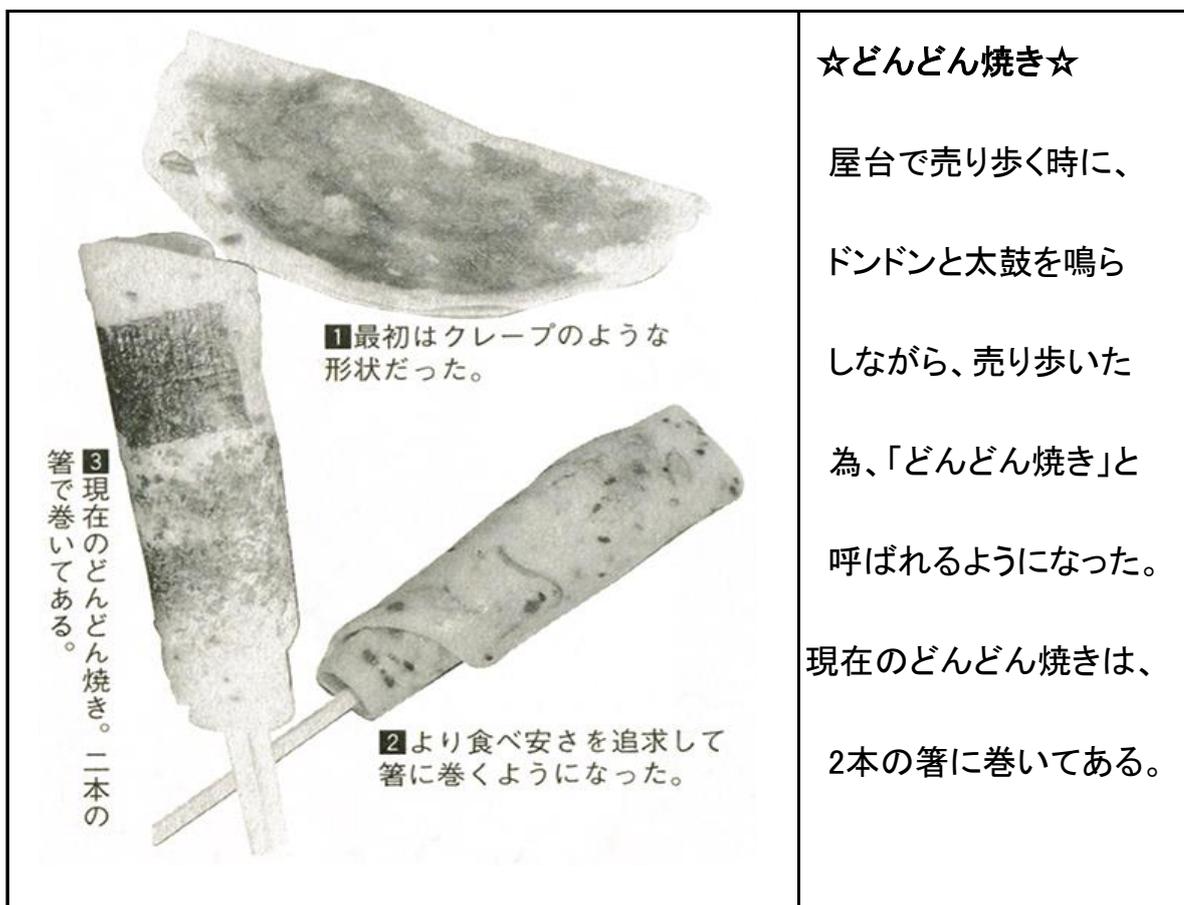
自分で焼くようになり、食べる量を増やしたいために、勝手に

出汁に水の量を増やした為、現在のドロドロしたもんじゃ焼きが

出来上がったのです。



文字(もんじ)焼きは、駄菓子屋の店先で買って食べるのが人気だったが、
それに対し、持ち帰りできるように箸で巻いた物が「どんどん焼き」と
呼ばれました。



〈3〉東京のお好み焼きは「天」がつく

東京の古いお好み焼き屋のメニューには、「天(てん)」がつくことがあります。

いかてん、えびてん等です。

この「天(てん)」が何を意味するのかは、さまざまな仮説が唱えられてきました。

① 天かす説。天かすを材料として使うことに由来するという説だが、

実際には天かすを材料として使わない場合が多いので、こちらは説としてはなかなか怪しい。

② 天辺(てっぺん)に具をのせるから、天がついたとの説。

③ 天ぷらに由来するというもの。

だが、これにも問題点があり、出来上がったお好み焼きと本物の天ぷらは、どうにもこうにも似ても似つかない。

このように、断定はできていないが、色々な説があります。

それでは、大阪のメニューではどうでしょうか？

2. 東京で、お好み焼きが誕生

明治時代に、東京で「もんじゃ焼き」や「どんどん焼き」と、今のお好み焼きに近い物が広まり始めました。

このあたりから、お好み焼きの存在は、お菓子から主食に変わっていったのです。

材料も餡(あん)などから、野菜が多く使われるようになりました。

そして、洋食ブームにともない、この「どんどん焼き」にウスター

ソースを塗り、箸をなくしたものが「一銭洋食」であり、昭和初期には

ソースの香りと今までにない味が、子供に大人気となりました。



3. 広島でも進化

戦前、「一銭洋食」は子供のおやつ扱いでした。

戦中・戦後に日本は飢餓の時代となり、戦後アメリカからの支援物資として配給された、少しの小麦粉を多めの水で溶き、ネギやキャベツ、もやしなどを焼いて食べていました。

ここから、子供たちのおやつである「一銭洋食」に、わずかな豚肉をのせたものが、大人の食べ物の「お好み焼き」となり、国民的な食べ物として格上げされたのです。

そして、広島にもお好み焼きを売る屋台や店が増え始めました。

戦後の食料事情により、季節によって供給量が左右されるネギから単価が安く、年中手に入りやすいキャベツがメインに変わっていき、昭和30年代になると、そば(中華めん)や、うどんを入れるようになりました。

これが、「広島焼き」の始まりとなりました。

「広島焼き」の生地が薄いのは、原爆の



被害により、小麦粉が不足していたことが原因であると言われています。

4. お好み焼きが定着

大人も食べるようになったお好み焼きですが、戦後すぐの昭和20年（西暦1945年）では、まだ店も少なく、空腹を抑える手頃な食べ物というイメージでした。

そこから、いろいろな年代の人達から圧倒的な人気を誇る食べ物となり、現在に至ります。

時代がすすみ、人々の食生活が豊かになるにつれ、具材も増え、種類もますます増えています。

	「お好み焼き」は 料理名じゃない！	
--	----------------------	--

お客様の好みに合わせて、具材を変えて焼くから、「お好み焼き」と呼ば

れているが、「お好み焼き」という料理は、本来、特定の料理の名前を意味するものではありません。

例えば、パンにも、アンパンやクリームパンなどの種類があるように、「お好み焼き」も料理のカテゴリ名に位置する、グループ名になります。

大阪では、「玉」をつけることが多く、豚玉、イカ玉である。

こちらは調べると、玉子のことで間違いないようです。

お好み焼きが普及し始めた戦後は、玉子は栄養価が高くて、大変貴重な食べ物でした。

玉子を使うすき焼きは、ご馳走の代表格であり、オムライスもオシャレな食べ物として人気がありました。

そのことから、お好み焼きの名前に「玉」を入れることで、玉子を使っていることをアピールし、食事としての高級感を出そうとしていたのです。

また、玉子を使わない「べた焼き」との違いを出すため為に、「玉」を入れるようになったとも言われています。



☆べた焼き☆

薄く粉を伸ばして、具をはさみ、生地を重ねるようにして焼くもので、これには玉子を使わない。

現在、東京では、「豚天」「豚玉」の両方の呼び方がメニューにあるが、

関西では、「豚天」というメニューはないと言われています。

〈4〉アフリカ風のお好み焼きがある！？

アフリカ南部に、ザンビアという国があります。

その主食は、メイズと呼ばれる白とうもろこしの粉をお湯で練って

作った「シマ」と言う、粉物の食べ物です。

ザンビアの村には、病院(診療所)が少なく、住民は診察の為に、

最寄りの診療所まで4時間もかけて歩いたり、自宅で急に産気づいた

妊婦さんは、不衛生な環境で出産をしなければいけないこともあります。

それを知った秋田大学医学部の学生さん達が企画して、病院を建てる

寄付の為に「ザンビア風お好み焼き」を発売し、日本で販売しました。

「シマ」を使ってお好み焼きを作り、煮干しやひよこ豆、トマトソースを

煮込んだものを、上にかけてのものです。

「ザンビア風お好み焼き」は、日本人が考えたものなのです。



〈5〉店舗アンケート

僕は、お好み焼きの歴史を調べていくうちに、実際にお好み焼きの

お店をしている方からの話を聞いてみたくなりました。

毎日のように、お好み焼きに関わっているお仕事なので、生の声が

聞けると思ったからです。

そこで、13店舗の方々に、アンケートをお願いしました。

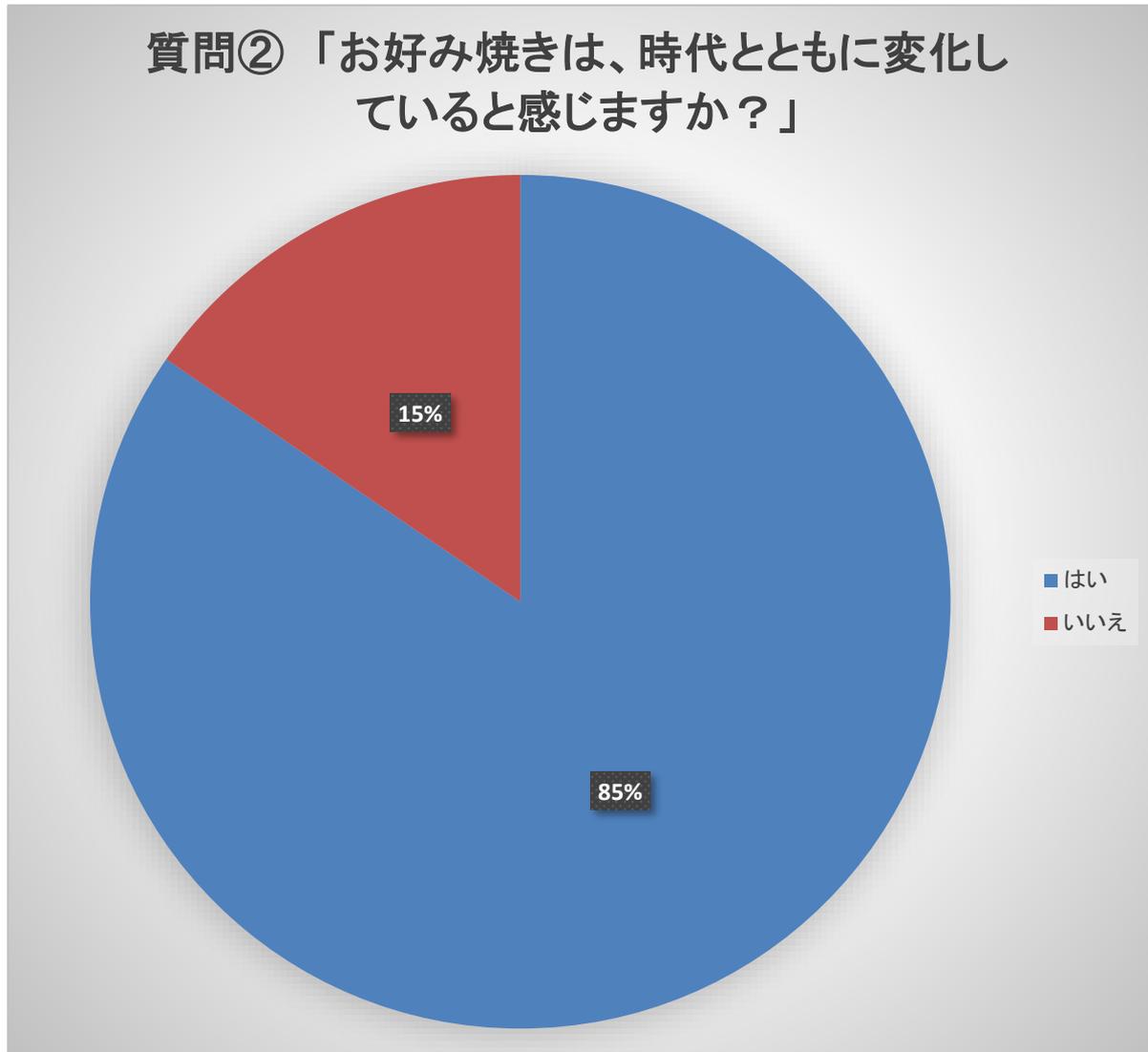
どうぞ見てください。

(順番は、記入日順です)

【アンケート結果】

質問② 「お好み焼きは、時代とともに変化していると感じますか？」

はい … 11 店舗
いいえ … 2 店舗



上記のように、「はい」の方が回答が多く、お好み焼きは時代とともに変化していると感じているお店の人が多いようです。

そこで、僕も今の時代のお好み焼きをオリジナルで考えてみました。

〈6〉僕のレシピ「優しいお好み焼き」

お好み焼きのレシピは、本やインターネット上でもたくさんあります。

「お好み」という名の通り、好きなものを混ぜて食べて良いのだと、

前の店舗アンケートで答えてくださった方が教えてくれました。

そこで、僕もオリジナルレシピを考えてみようと思いました。

僕には、96歳のひいおばあちゃんがいます。

この夏休みに会った時に、「年をとって、胃や歯の調子が弱ると、

何でも食べづらい」と話していたので、高齢の方でも食べやすい

お好み焼きのレシピを考えてみました。

■材料(1人前)

- ①小麦粉・・・40g
- ②山芋・・・60g
- ③卵・・・30g(1/2個)
- ④キャベツ・・・30g
- ⑤細うどん・・・90g
- ⑥スライスチーズ・・・1枚
- ⑦納豆(ここでは、におわなっとう)・・・23g(1/2パック)
- ⑧めんつゆ・・・25g
- ⑨水・・・20ml
- ⑩花かつお・・・1g
- ⑪あおのり・・・お好みで少々
- ⑫お好みソース・・・15g

◎気をつけたところ

- ・噛みやすく柔らかい材料であること
- ・脂っこい肉の代わりに、納豆を使用
- ・チーズでカルシウムをとる
- ・キャベツもなるべく小さくカットすること



⑬マヨネーズ・・・12g



～作り方～

①細うどんを2cm幅に切る。スライスチーズを3cm幅に切る。

納豆(におわなっとう)をたれと混ぜておく。

②山芋をすりおろし、小麦粉・卵・粗みじん切りにしたキャベツ・

めんつゆ・水・①の細うどん・スライスチーズ・納豆を混ぜる。



③200℃に熱したホットプレートで焼く。

④3分たったら、ひっくり返して、蓋をして3分焼く。



上手にひっくり返せました！



⑤ソース・マヨネーズ・花かつお、お好みでおのりをかけて、できあがり！

〈7〉まとめ ・ 感想

僕は、お好み焼きは、大阪発祥の食べ物だと思っていました。

しかし、色々調べていくうちに、おおもとのルーツは大阪のようですが、

それは茶菓子であり、現在食べられているお好み焼きの形は

東京で誕生したとの説が、濃厚だと分かりました。

大阪に住んでいる僕としては少し残念な結果でしたが、

今回調べて、改めて、大阪には、**たくさんの美味しい**

お好み焼きがあることが分かりました。

アンケートは、**地元を中心**にして、各店舗さんに

協力していただきました。最初は驚いていたお店の方も、僕の話

聞くと、お忙しい中快諾してくださりました。

他県の方にも**大阪**に来た際は、ぜひ**美味しいお好み焼き**を

食べてほしいです！



〈8〉参考資料

- ・お好み焼きの物語 近代食文化研究会 新紀元社
- ・お好み焼き「大阪」「広島」の違いとは？発祥はどちら？
<https://jpnpculture+d2>
- ・お好み焼きの歴史と未来 オタフクソース
<https://www.otafuku.co.jp/okonomiyaki/history/>
- ・広島のお好み焼きの歴史
<http://www.okoken.net/history/>
- ・お好み焼きの歴史
<http://okonomiyaki-sc.com/history>
- ・広島vs.大阪!? お好み焼きのルーツ
<https://shuchi.php.co.jp/rekishikaido/detail/2545>
- ・お好み焼きともんじゃの歴史とは？元祖はお菓子だった！？
<https://smart-wisdom39.com/okonomiyaki-and-monja/>
- ・おやつから進化した！関西風お好み焼きの歴史
https://www.cookdoor.jp/okonomiyaki/dictionary/21302_okono_002/
- ・山形のソウルフード『どんどん焼き』
https://cocoyumeya.com/dondon_history.php
- ・お好み焼きの名前の由来(語源)は？歴史や発祥地についても！
<https://nakajimataiga.com/okonomiyaki>
- ・大阪ではなく…お好み焼きは江戸時代の「文字焼」がルーツ？
<https://news.livedoor.com/article/detail/16098689/>
- ・利休焼き | 京お好み焼きの原点は千利休!?
<http://www.manmarunotuki.com/okonomiyaki/rikyu.html>
- ・たこ焼き！お好み焼き！大阪人の粉もん好きはなぜ
<https://spolabo.com/I0000973>
- ・ザンビア風お好み焼き誕生物語 村人が医療を支え合う。

<https://readyfor.jp/projects/zambiabridge/announcements/78185>

他