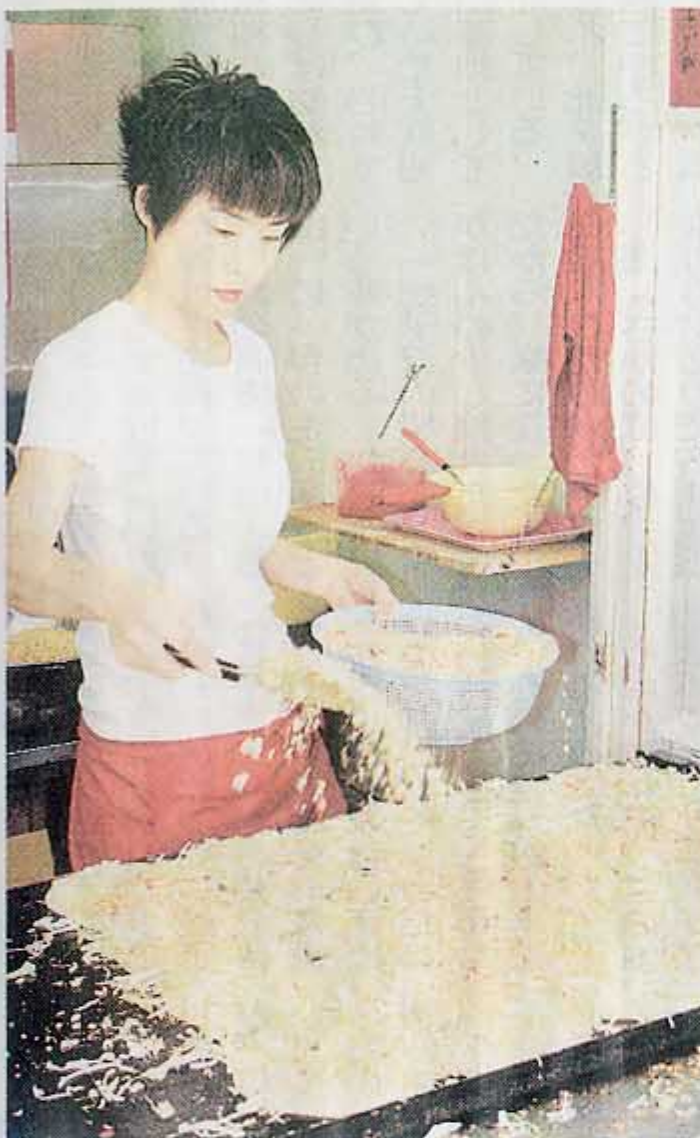


粉モノ文化の地・大阪で新しいお好み焼きが登場、人気を呼んでいる。ひと言でいえば「素お好み焼き」。大きな具は入っていないが、キャベツ満載で健康的なうえ、百円とお手ごろ価格なのが受けているようだ。調べてみると、昔懐かしい味を復活させたものでもあった。

◆ ◆ ◆  
大阪のJR鶴橋駅。周囲がコリアンタウンで知られる駅前に、「キャベツ焼」と赤い看板を掲げた小さな店がある。ここ数年で大阪、兵庫など十軒にまで店を増やしたキャベツ焼きグループの本店だ。その社長が山本昌美さん(36)。早速腕をふるってもらった。

小麦粉に「内証の粉」(山本さん)を混ぜ、かつおのだし汁で溶く。それを鉄板に薄く丸く広げ、キャベツを下バツ、天かす、紅ショウガ、干しえびをザツ、とまいた後にくぼみをつけて生卵をボン。ひっくり返して表を焼き、またひっくり返してソースを塗り、青のりを載せて二つ折りにすればできあがり。極めてシンプル、いたって簡素で一枚百円。

口に含むと生地はもちもち。キャベツの甘みが広がり、紅ショウガと干しえびが味のアクセントとして効



大量のキャベツの上に天かすなどをまく山本昌美さん(36)。出来上がった「キャベツ焼」は生地がもちもち



商店街を中心に出店する「一銭屋本家」(大阪・北区)

# お好み焼き「素」で勝負

## 大阪発 大きな具入らずキャベツ満載

◆ ◆ ◆  
いている。豚玉、いか玉だのと、具入りのお好み焼きを食べ慣れている身には物足りないかと思っただが、意

外に腹持ちがよく、二枚も食べるとおなかいっぱい。店を訪れた男子専門学校生は「肉がなくても安いからいい」。お昼ご飯用に五枚買った主婦は「安いしヘルシー。すぐ食べられるの

代表の小倉諄大(ともひろ)さん(34)は「出店で商店街を活性化し、安くて昔懐かしい味でお年寄りに喜んでほしい」と語る。十六年前から始め、六年前

では洋食焼きを出す駄菓子屋はどうなったのか。日本コナモン協会会長の熊谷真菜さんは「もう大阪には残っていない。あったら私が食べに行きたいぐらい」と悔しそうに話す。

# 駄菓子屋の味 洋食焼き再現

ベツ焼の原点だ。山本さんが最初の店を出したのは十三年前。弟を病気で亡くし、一家がうちひしがれていた。立ち直るために家族経営の小さな店を始めた。山

本さんの頭にあったのは小さいころ、近所の駄菓子屋でおばちゃんが焼いていた「洋食焼き」。「一銭洋食」とも呼ばれた。

「十円玉を握りしめ、おやつに食べるのが楽しみだ



山本さんが昔住んでいた大阪市東成区の街で、尋ね歩いた。何人か、かつては駄菓子屋やよろず屋で、片隅に置いた鉄板で洋食焼きを出していたという人に出会えた。林宏次さん(72)が店を始めたのは一九五九年。周辺は中小企業が多く、集団就職で寮住まいをする人向けのお店がなかったため、お菓子からパン、洋食焼きと飛ぶように売れた。「子供たちも食べに来てなかなか帰りませんねん」だがコンビニにおされ、八九年に店をたたむ。周辺で洋食焼きを出す店はその時すでになかったという。便利さの代償に失われた子供のころの味。そんな郷愁が、今の人気の背景にあるのかもしれない。

(生活情報部 櫻待卓)