

関西で話題沸騰！ウワサの「キャベツ焼」って何？

大阪名物といえば、お好み焼き、たこ焼き、そしていか焼き。別名「粉モノ文化の街」ともいわれているこの大阪に、最近「キャベツ焼」なる新たな粉モノ名物が生まれて大人気、各地で行列ができてきているという。早速、どんなものなのか調査に行ってみた。



これがキャベツ焼。1枚110円。テイクアウトもできる。



ほとんど人が途絶えることがなく、昼どきなどは長い行列ができることも。

大阪のJR環状線天満駅前に連なる商店街。ここに「キャベツ焼グループ」天満店がある。店の前に置かれた幅2mほどの大きな鉄板には、ウワサの「キャベツ焼」が20枚ほどいい香りをたてている。見た目は、肉なしのお好み焼きと似ている。生地を広く広げてから焼き上がるまで様子を見ておくと、つくり方はこんな感じ。小麦粉ベースの生地を丸く広げたら、たっぷりのせん切りキャベツ、天かす、紅しょうがなどを散らす。ここに卵を割って裏表を返し、最後にとろみのあるソースをぬり、青のりをふって半分にたたんだらでき上がり。ここまで所要時間約5分、慣れた手つきで鮮やかに焼き上げられていく。昼どきを過ぎた時間帯だという

のに常に4〜5人の行列ができており、次々とできたての「キャベツ焼」が手渡されて、あっという間にさきほどの20枚は完売。店の脇には小さいすも置かれ、そこでサッと食べて帰る人も多い。若い女の子、学生さん、おばちゃん、子ども……。老若男女、客層は実に幅広い。店長の藤井さんにかうかと、「朝9時から深夜1時までずっとやってるんで、いろんな人が買いに来てくれます。昼ごはん、おやつ、ビールのあてと用途もいろいろなんですよ。環状線の最終電車が午前1時台まであるんで、飲んだ帰りのお父さんが買って帰るなんてことも多いですよ」。

人気の秘密は、名前のとおりキャベツいっぱいであること。おなかにもたれず、1枚を軽くペロリと食べられるヘルシーさとスナック感覚が支持されている。だから、売りであるキャベツの使用量は、週末には一日になんと70kgを超えるという。常に大きな衣装ケースのような容器に山盛り入れられ、なくならないように日に何度か手で切っては補充している。実は大量のキャベツの中にはほんの少量、刻んだねぎが隠し味として混ぜてあるのも、おいしきのポイントだ。

ところで「キャベツ焼グループ」がお店を開いたのは14〜15年前というが、実は戦前から原点というべき食べ物が関西には存在していた。それが洋食焼き。別名「一銭洋食」とも呼ばれ、小麦粉の生地を削り節やねぎをのせてソースをかけて食べられていた。つまり、「キャベツ焼」のベースは、関西人には実に古くからなじみのものだったというわけだ。そこに「ヘルシーさ」という「今」をうまくミックスしたのが、老若を問わない大ヒットの理由なのだろう。途切れない行列を見ながら、そのアイデアにしきりと感心してしまった。



キャベツ焼グループ天満店
大阪市北区天神橋4-4-12 JR天満駅前
9:00〜深夜1:00 年中無休