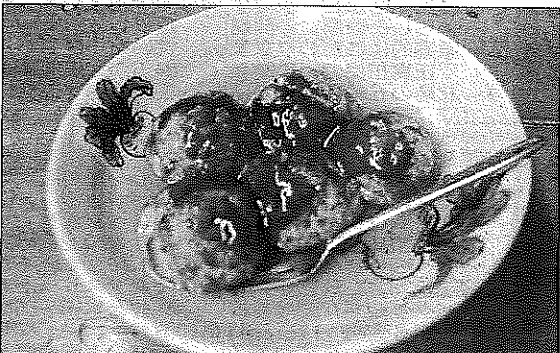


大阪流ソース+明石焼きのだし汁



ソースを塗ったどんぶりにカツオだしを注ぐ「おふくろさん」のたこ焼き(300円)＝神戸市長田区海運町8丁目



少量のだし汁の上からソースがかかっている、駄菓子店「淡路屋」のたこ焼き(180円)＝神戸市兵庫区笠松通7丁目



だし汁を注ぎ、ソースと天かす、三つ葉を入れる「神戸たこ焼き味ー」のたこ焼き(400円)＝兵庫区荒田町4丁目

神戸たこ焼き

「神戸たこ焼き」を知っていますか？ 大阪のたこ焼きのソースと、明石焼きのだし汁の両方を使って食べるたこ焼きだ。神戸市長田区や兵庫区に伝わるこの食べ物、情報誌やインターネットのブログなどで珍しいB級グルメとして取り上げられ、今では地元の小きな店に関東や九州からも客がやって来る。「そはめし」に続け！ 地域おこしの目玉にと期待する声も出ている。(本間沙織)

関東・九州からも来店

神戸市長田区の海岸近くの民家1階にあるたこ焼き店「おふくろさん」。L字のカウンターだけで席は七つ。注文を受けると、店主の城野邦子さん(70)がハケでソースを塗ったどんぶりにたこ焼き15個を入れ、温かいだし汁をなみなみ注ぐ。刻みネギとさらにソースをかけて出来上がり。かつおだしの薄味スープと酸味のあるソースが混ざ

りあう汁に、たこ焼きがぶくぶく浮いている。たこ焼きをはしですくい、スープを飲み干すのが食べ方だ。店を始めて30年近く。城野さんは「5歳ごろから近所の駄菓子屋で当たり前に食べていた味と話し、「小麦粉も、卵も、高くなって大変。でも、常連さんを思うと値上げしたくない」と話す。遠方から客が来るようにな

ったのは数年前。今では地図を片手にやってくる客や、実物を写真に撮る客の姿が見られるようになった。長田区、兵庫区、中央区にはソースとだし汁で食べる店が少なくとも十数軒ある。どんぶりにたこ焼きだけを入れ、客がだしとソースを自由にかける店もあり、最初はソース味で、次はだし汁で、締めは両方使って楽しむ客もいる。吸い物のように、たこぶりの汁の上から天かすや三つ葉をかける店もある。

日本コナモン協会(大阪市浪速区)などによると、大阪のたこ焼きは昭和初期に生まれた「三つ葉焼き」というおやつから発展。だし汁を付け食べる明石焼きは明治時代にはあり、タマゴが多くふわふわで「玉子焼き」とも呼ばれていた。神戸たこ焼きは生地はしっかりと具はタコだけ。「何だその食べ方は」と言われ悔しかった。兵庫区出身の会社員田和喜さん(40)は神戸市灘区には、他の地域の出身の友達からバカにされた経験から、2年前に「神戸たこ焼き」と名付けたブログを開設して店の紹介を始めた。「当たり前だと思っていたたこ焼きの食べ方を知人に話したら通じなかった」「県外の友達から気持ち悪いと言われた」。ブログにはこんな反応が寄せられ、アクセス数は日に300件を超える。田和喜さんは「懐かしくてホッと落ち着く味。新しいご当地グルメとして全国に発信したい」。2月に在阪民放の番組で紹介され、3月にはグルメ雑誌「あまから手帖」や生活情報誌でも取り上げられた。

「神戸のイメージに合わせて皿やトッピングに上品さを加味すれば、たこ焼きに新旋風を巻き起こしてくれそうな気がする」と期待をよめる。

雑誌・ブログで人気

「神戸たこ焼き」とも呼ばれていた。神戸たこ焼きは生地はしっかりと具はタコだけ。「何だその食べ方は」と言われ悔しかった。兵庫区出身の会社員田和喜さん(40)は神戸市灘区には、他の地域の出身の友達からバカにされた経験から、2年前に「神戸たこ焼き」と名付けたブログを開設して店の紹介を始めた。「当たり前だと思っていたたこ焼きの食べ方を知人に話したら通じなかった」「県外の友達から気持ち悪いと言われた」。ブログにはこんな反応が寄せられ、アクセス数は日に300件を超える。田和喜さんは「懐かしくてホッと落ち着く味。新しいご当地グルメとして全国に発信したい」。2月に在阪民放の番組で紹介され、3月にはグルメ雑誌「あまから手帖」や生活情報誌でも取り上げられた。