

## ボリュームたっぷり、主食にも 広島風お好み焼きの紹介です

中国・四国支部事務所長 村上秀樹



広島風お好み焼きは地元で、「お好み焼き」、「お好み」と呼ばれています。「よし、今日の昼はお好みを食べるか」こんな具合です。広島県内では、約1500軒のお店があるようで、人口10万人単位で見ると全国一とのこと。広島風お好み焼きは戦後、屋台から始まったと言われています。また、戦争や原爆によって夫を亡くして店を始めた女性も多く、「〇ちゃん」という屋号が多いのはその名残りだそうです。当初のお

好み焼きは、小麦粉を水で溶いて、薄く延ばしてネギをふりまいて焼く質素な食べ物でした。その後、年月とともに現在のスタイルになつております。

広島風お好み焼きは、いわゆる重ね焼きで、薄く延ばした小麦粉の上に大量のキャベツ、豚バラ肉、もやしなどの具材を重ね、要望によって、うどんやそば、卵、イカ、カキなどを入れて焼いていきます。仕上げにたっぷりソースをかけ、青のりをふって完成です。

よく、関西風のお好み焼きと比較されますが、関西風は具材を混ぜて焼き、広島風は具材を重ねて焼きます。広島風お好み焼きはボリュームがあるので、地元ではよ

く主食にします。

欠かせないのがソースです。広島では約70年前、お好み焼き専用として開発販売された「オタフクソース」があり、市販もされています。多くのお好み焼き店は、このオタフクソースを使用し、全国に広まっています。私たち家族も愛用者で、数十年前は県外で暮らす親戚にオタフクソースをお土産にすると喜ばれました。現在はどこでも買うことができます。県内では、オタフクソース以外にカープソース、ミツワソースなどがあります。

お好み焼きは、皿に入れてもらい箸で食べるものが多くですが、熱い鉄板の上にあるお好み焼きをへらで直接食べることもできます。ただ、へらを使用して食べたことのない人は多少の慣

れが必要。また、へらは金属でできていて、鉄板の熱を受けて熱いので注意が必要です。



広島県内には、地域の特色を活かした色々なお好み焼きがあり、「府中焼」「尾道焼」「はつかいち牡蠣盛焼」「呉焼」などがあり

ます。県外に出たとき、「広島市内でお好み焼きの美味しいお店はどこですか」と聞かれることがありますが、個人的にはどこのお店も基本的な焼き方は同じで大差なく、食感的にふんわりしたものやパリッと焼いたものなど好みの問題かと思えます。市内中心部のお好み焼き店をみると、最近では外国人の姿も多く、焼くのも流れ作業のよう。また、時間によっては、行列ができる店もあります。一方で、町外れで、おばちゃんかおじさんがゆつくりと焼いてくれ、時間が止まったようなお店で食べるお好み焼きもいろいろあります。広島にお越しの際は、是非食べてみてください。

広島市内のあちこちで見かけるお好み屋の看板

