



お好み焼きの魅力

会員 小山 加奈 (70期)

1 私とお好み焼き

私は、広島で生まれ、東京の大学に進学するまで広島で育った。広島で過ごした期間よりも東京で過ごした期間の方が長くなったが、月に幾度も、お好み焼きを食べる習慣だけは、広島で過ごしていた頃と変わらない。

2 月に何回お好み焼きを食べる?

幼い頃は、月に5～6回は、お好み焼きを食べていた。

- ① 家族と、いわゆる、フードコートのお好み焼き屋に行って食べる。
- ② 自宅近くのお好み焼き屋に、自宅から皿を持ち込み、焼き立てのお好み焼きを持ち帰って食べる。
- ③ デリバリーを頼み、自宅で、発泡スチロールの容器に入ったお好み焼きを食べる。
- ④ 自宅のホットプレートで焼いたお好み焼きを食べる。

この他、月に何度か、スーパーマーケットの総菜コーナーでお好み焼きを買い、夕食のおかずにするので、都合、月に、5～6回はお好み焼きを食べることになる。

3 町のお好み焼き屋

私が成長し、ふざけて鉄板を触る危険がなくなると、持ち帰りあるいはデリバリーではなく、町のお店でお好み焼きを食べる機会が多くなった。自宅から徒歩5分圏内に絞っても、お好み焼き屋が、5～6軒はあったのだ。

町のお好み焼き屋には、過剰なサービストークはない。「今日は?」「そば1枚」「鉄板?お皿?」「お皿」「ごちそうさま」「600円、ありがとう」で、会話が完結する。客は、テレビを見たり、雑誌や新聞を読んだりしながら、お好み焼きを食べる。店主は、お好み焼きを焼きながらも、基本、テレビやラジオに集中している。まるで、長年連れ添った夫婦のような会話と雰囲気だった。

4 お好み焼きの味わい深さ

上京してからの私は、長年の習慣から逃れられず、好みのお好み焼き屋を探して、食べ歩きをするようになった。

あまりお好み焼きを食べたことのない人は、「お好み焼きって、鉄板に薄い生地を敷いて、キャベツと豚肉と中華そばを挟んで焼いて、ソースがかけてあればいいんでしょう」と思うかもしれない。しかし、麺の調理方法一つ、焼き方一つで、お好み焼きは、全く、異なる食べ物になる。

ある店は袋麺をバリバリに焼き上げ、別の店は茹でたての麺を炒めてしっとりとした食感を重視する。ある店は、焼き上がり途中のお好み焼きに、ボウルを被せてふんわりと蒸し上げ、別の店は、ギュウギュウとお好み焼きをヘラで鉄板に押し付け、平らな形に形成する。

お好み焼きは、調理法次第で、全く、別の食べ物になるのだ。

5 人とのつながり

食べ歩きを続けた私は、ようやく、何軒か、好みのお好み焼き屋を見つけた。

町のお好み焼き屋にいた時と同様、店長とほとんど会話をすることはないが、私がふらりと訪れると、満席でも無理やり席を空けてくれたり、お酒を一杯サービスしてくれたりする。思えば、町のお好み焼き屋でも、店長が腰を痛めていれば「あそこの病院がいいよ」と紹介をする客がおり、常連の客に祝い事があれば、店長から客にサービスのお酒が振舞われていた。お好み焼き屋には、ちょうどよい距離感の人とのつながりがあるのだ。

お好み焼きには、魅力があふれている。

これからも、お好み焼きの魅力を探し続けていきたい。

