

令和5年度 児童朝会53 講話

令和5年10月23日【たこやき2】

おはようございます。校長先生の言葉は皆さん的心に届いていますか？

さて先週まで金木犀の花の香りで街が豊かになっていましたね。秋の深まりを感じます。

先週のお題のたこ焼きについてもいろいろなアイデアを書いていただきありがとうございました。ワインナーやチーズ、お豆腐を入れるなどもありました。まだしばらくは校長室前に貼っておきますので、参考にしてみてください。

さて、大阪名物といえば、今学んでいる「たこ焼き」と言われることが多いのですが、なぜでしょう。少し周りの人と聞き合ってみてください。

どうでしょう。よくわからない人はいますか？結構いますね。これなら校長先生も話し甲斐があります。

こういう難問に当たったときは、歴史を考えると、解決に近づくことがあります。たこ焼きの歴史を考えてみましょう。もともとどんな食べ物だったと思いますか。

正解は、この画像のように「ちょぼやき」というものだったと言われています。これは、何かに似ていませんか。そうお好み焼きに似ていますね。味の方も、たこ焼きとお好み焼きを合わせたような感じの味です。これはこれでとてもおいしいです。

つまり、たこ焼きの元祖はちょぼやきで、さらにその先祖にはお好み焼きがあると言われています。では、なぜ

お好み焼きから、たこ焼きに変化、進化したのでしょうか？少し周りの人と聞き合ってみてください。

ヒントは、屋台のお好み焼き屋さんです。正解は、お好み焼きはお箸で食べる所以、屋台などでは少し食べにくさがあります。そこで、つまようじなどで刺して、食べやすくするために、丸いたこ焼きに変わっていましたと言われています。また、お箸を上手に使えない小さな子供でも食べやすくするためにとも言われています。

さて、このお好み焼きも大阪名物なので、たこ焼きも大阪名物なのでしょうか。ちなみに日本で一番古い、お好み焼き屋さんはどこにあると思いますか？ じつは、東京の浅草にある染太郎というお店なのです。100年古い古い建物で食べるお好み焼きはとてもおいしいのですが、大阪のお好み焼きに比べると少しふわっと水っぽかったかと思います。ちなみに、さらに水を入れてベシャベシャにしたお好み焼きも、今では浅草名物になっていますが、なんという食べ物か知っていますか？

そう「もんじゃやき」ですね。お好み焼きが東京から始まったとするならば、ますますたこ焼きがなぜ大阪名物なのかわからなくなってきたました。

今週は、皆さんの家のお好み焼きに何を入れるか教えてください。校長室前のボードに、書き込んでくださいね。

今日も最後まで静かに聞いていただき、ありがとうございました。

