

令和5年度 児童朝会54 講話

令和5年11月20日【たこやき4】

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？朝晩が大変寒くなってきました。かぜなどひかないように、気を付けてくださいね。

さて、先週のお題「なぜたこ焼きに入れるものが、こんにゃく（ラジオ焼き）からタコに変わったのか？」という質問でした。味が良かった、時代が変わった、食感がよかつたなどたくさんのお答えをいただきましたが、残念ながら今回は正解のおともだちはいませんでした。書いていただいたみなさん、ありがとうございました。

では、これからみなさんといっしょに考えていきましょう。まず、みなさんはたこやきの具が、こんにゃくとタコならどちらがいいですか？（圧倒的に多くにお友だちがタコに手を挙げてくれました。）そう、実は昭和のはじめにこんにゃくをいれたラジオ焼きをつくったのはいいものの、あまり評判が良くなくて、売れ行きはよろしくありませんでした。

そんなある日、明石からきたお客様が「大阪のたこやきはこんにゃくかいな。明石ではタコを入れるで。明石焼きというんやけどめっちゃおいしいで。」

「それや！」とラジオ焼きの店長さんも大きくうなずいて、それ以降ラジオ焼きから、たこ焼きを中心に切り替えたそうです。

この明石焼きとたこ焼き、2枚の写

真をみくらべて、どこが違うでしょうか？まわりの人と聞き合ってみてください。

明石焼きはソースではなくお出汁で食べるんですね。また、写真から見ての通り、明石焼きはとてもやわらかいので、お箸で食べます。この2つの料理は似ているようで、全然ちがう食べ物なのです。

ここで新たな疑問がわいてきます。なぜ明石のたこ焼きには、タコをいれたのでしょうか？

まず、タコはどこに住んでいますか？そう海ですね。明石は瀬戸内海という海に面していた街でタコが、たくさんとれていたので、明石焼きにタコを入れるという考えがうまれやすかったと思います。

ちなみにタコはどうやってつかまるかしっていますか？

1 釣り 2 網 3 つぼ

正解は「1 釣り」と「3 つぼ」です。タコは、狭くて暗いところが好きだという性質を利用して、ツボを海に落とすだけでつかまえることができるんですね。

ラジオ焼きに、明石焼きのアイデアを組み込んで、たこ焼きができました。

では今週のお題です。みなさんは、粉もののたこ焼き、焼きそば、お好み焼き、そしてピザのどれが一番好きですか？校長室前のボードに、好きな粉もののところにシールを貼って投票してください。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。