

食文化100年継承

鉄板会議



2022

鉄板会議2022 全国会議

テーマ 「お好み焼」

- 文化庁・食文化機運醸成事業「100年フード」について
- 全国12か所のエリア会議で議論された各地の特色
- 表記、コテヘラテコ問題について • 小麦粉の現状について
- ソースとお好み焼について

【発表】文化を味わう！ コナモン100選

- 開催日 2022年10月4日(火)
- 場所 YES THEATER(イエス・シアター) 大阪市中央区難波千日前11-6 なんばグランド花月ビル
- 来場者 実行委員会メンバー、店主ほか関係者、報道関係者
- 司会 タージン
- 来賓挨拶 石毛 直道(文化功労者、民族学者、国立民族学博物館名誉教授)
門上 武司(全日本・食学会 副理事長、「あまから手帖」編集顧問)
野添 剛司(文化庁参事官)
- 基調報告 熊谷 真葉(食文化研究家・日本コナモン協会会長)／山下 真明(大阪府、上方お好み焼たこ焼協同組合)
島本 邦夫(兵庫県、高砂にくてんの会)／宇根本 茂(広島県、広島てっぱん同盟)
泉 衛(徳島県、とくしま鉄板連)／渡部 裕司(愛媛県、三津浜焼きプロジェクト)
- 主催 鉄板会議実行委員会
- 後援 大阪市
- 協賛 株式会社日清製粉グループ本社 オタフクソース株式会社
キューピー株式会社 キリンビバレッジ株式会社 サントリー株式会社

鉄板会議実行委員会

<https://konamon.jp/teppan>

「鉄板コナモン」文化の歴史を紐解き、現状を確認。
全国各地の特色や食べ方、表記など、店主や有識者を交え徹底討論！

「鉄板コナモン」文化を100年後の未来へ継承するための全国会議 食文化継承事業「鉄板会議 2022」

各地で集めた情報を集約し、国内のみならず海外にも発信
第一弾として「お好み焼」をテーマに
各地の店主や団体による真剣勝負のシンポジウムを開催

全国12カ所で鉄板会議エリア開催

- ① 2022年2月23日 大阪エリア会議
- ② 2022年6月11日 熊本エリア会議
- ③ 2022年6月12日 岡山エリア会議
- ④ 2022年7月3日 東北エリア会議
- ⑤ 2022年7月12日 北海道エリア会議
- ⑥ 2022年7月14日 福岡エリア会議
- ⑦ 2022年7月25日 東海エリア会議
- ⑧ 2022年8月8日 徳島エリア会議
- ⑨ 2022年8月9日 愛媛エリア会議
- ⑩ 2022年8月10日 広島エリア会議
- ⑪ 2022年8月23日 兵庫エリア会議
- ⑫ 2022年8月25日 関東エリア会議



文化庁の動向

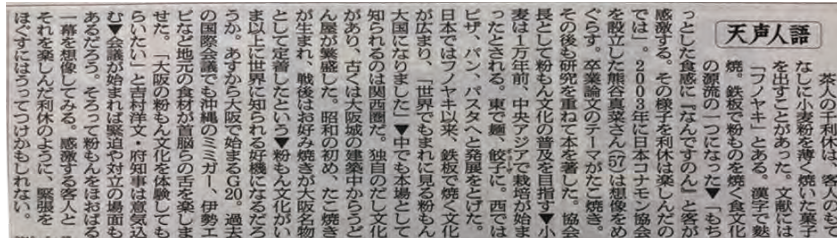


- 2013年12月 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
- 2017年11月 文化芸術基本法に「食文化」が明記される
- 2021年3月 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募
- 2021年10月 100年フード、食文化ミュージアム事業公募開始
- 2022年3月 100年フード認定発表

朝日新聞 2019年6月27日

【天声人語】「粉もん」世界へ

茶人の千利休は、客人のもてなしに小麦粉を薄く焼いた菓子を出すことがあった。文献には「フノヤキ」とある。漢字で麩焼。鉄板で粉ものを焼く食文化の源流の一つになった▶「もちっとした食感に『なんですのん』と客が感激する。その様子を利休は楽しんだのでは」。2003年に日本コナモン協会を設立した熊谷真菜さん(57)は想像をめぐらす。卒業論文のテーマがたこ焼き。その後も研究を重ねて本を著した。協会会長として粉もん文化の普及を目指す▶小麦は1万年前、中央アジアで栽培が始まったとされる。東で麺、餃子(ギョーザ)に。西ではピザ、パン、パスタへと発展をとげた。日本ではフノヤキ以来、鉄板で焼く文化が広まり、「世界でもまれに見る粉もん大国になりました」▶中でも本場として知られるのは関西圏だ。独自のだし文化があり、古くは大阪城の建築中からうどん屋が繁盛した。昭和の初め、たこ焼きが生まれ、戦後はお好み焼きが大阪名物として定着したという▶粉もん文化がいま以上に世界に知られる好機になるだろうか。あすから大阪で始まるG20。過去の国際会議でも沖縄のミミガー、伊勢エビなど地元の食材が首脳らの舌を楽しませた。「大阪の粉もん文化を体験してもらいたい」と吉村洋文・府知事は意気込む▶会議が始まれば緊迫や対立の場面もあるだろう。そろって粉もんをほおぼる一幕を想像してみる。感激する客人とそれを楽しんだ利休のように、緊張をほぐすにはうってつけかもしれない。



鉄板会議開催の背景



食文化研究家
熊谷 真菜

エネルギーの源であり、食卓を豊かにする偉大なるコナモン。
コナモンの魅力を、おいしく、楽しく、健やかに探求し、コナモン文化の普及と継承を目的に、2003年5月7日【コナモンの日】がスタートしました。

文化庁においては「食文化の保護と継承」に関する事業が展開され、2022年からは、食文化の文化財登録はじめ、さまざまな動きが顕著になると思われます。

ここ数年、世界からの関心が高まる日本の食文化、なかでも近年注目される、鉄板コナモンの食文化は2025年の大阪・関西万博をひかえ、さらに話題にあがることでしょう。

この100年、大きな変化をみせた日本人の食生活、醸成された食文化を背景に鉄板コナモンに関わる各地の団体、生産者、専門店の皆さんと楽しくおいしく、お好み焼をテーマに議論し、100年後の継承につなげたいと考えます。

応援メッセージ

今回、全国各地を調査した資料を拝見し、鉄板コナモンが日本の貴重な食文化の一つであることを改めて認識しました。コナモンはまさに、鉄板という調理器具をふるさととする郷土料理ですね！
熊谷真菜さんをはじめ、鉄板会議の開催に尽力された皆さまに心より敬意を表します。

放送作家・脚本家 小山 薫堂

日本の食魅力は、ポテンシャルが高く、なかでもコナモン料理はその代表格のひとつです。2025年には大阪・関西万博も開催され、大阪から鉄板コナモン文化を世界へ発信する大きなチャンス。世界の方々に日本の鉄板コナモン文化を楽しんで頂きたいと思います。鉄板会議をきっかけに、世界中をコナモンで魅了し、100年後の継承に繋げて行きましょう！

公益財団法人大阪観光局 理事長（元観光庁長官） 溝畑 宏

鉄板会議実行委員会

- あかし玉子焼ひろめ隊
- 大阪鉄板会議
- 一般財団法人お好み焼アカデミー
- 上方お好み焼たこ焼協同組合
- 尾道てっぱん料理くらぶ
- 庄原焼きプロジェクトこめぼんず
- 高砂にくてんの会
- 竹原焼き応援隊
- 月島もんじゃ振興会協同組合
- 道頓堀たこ焼連合会
- とくしま鉄板連
- につぼんお好み焼き協会
- 日生カキオコまちづくりの会
- 備後府中焼を広める会
- 富士宮やきそば学会
- 三津浜焼き推進プロジェクト
- 三原焼き振興会
- 三次商工会議所青年部 三次辛麺焼プロジェクト
- 横手やきそば暖簾会
- 一般社団法人日本コナモン協会
- 大阪府商店街振興組合連合会
- 一般社団法人全日本・食学会
- 一般社団法人大阪活性化事業実行委員会
- なにわ伝統野菜の会
- 大阪府製麺商工業協同組合

有識者

- 石毛 直道 文化功労者、民族学者、国立民族学博物館名誉教授
- 松島 憲一 信州大学教授
- 門上 武司 全日本・食学会 副理事長、「あまから手帖」編集顧問
- 的場 佳輝 奈良女子大学名誉教授
- 神崎 宣武 民俗学者、旅の文化研究所所長
- 八木 宏一郎 日本唐揚協会専務理事
- 熊谷 真菜 食文化研究家
- 保井 智香子 管理栄養士、立命館大学准教授
- 佐藤 洋一郎 京都府立大学和食文化研究センター特任教授
- 和田 有史 立命館大学教授
- 細井 謙一 広島経済大学教授

事務局

一般社団法人日本コナモン協会 〒542-0075 大阪市中央区難波千日前5-19 河原センタービル3F 有限会社リンクコーポレーション内
TEL.06-6606-9686 FAX.06-6606-9687 info@konamon.com



お好み焼年表

※鉄板会議参加店へのアンケートをもとに作成。
修正加筆すべき内容や参考文献については以下まで。

info@konamon.com



安土桃山時代	
1585(天正13)年	千利休が茶事の菓子として「フノヤキ」を供し、豊臣秀吉も食した(『南方録』)。
江戸末期	
「文字焼」屋台が、客の求めに応じて職人が焼くだけではなく、タネを客に売って客自身に自由に焼かせるようになる。子供相手の商売(「北斎漫画」)	
明治期	
1895(明治28)年	日清戦争の後、台湾を中心に近代糖業が発展し、砂糖が一部の贅沢品から一般家庭の調味料に変わる。
明治20年代後半	
鋳鉄を道具に使った焼き型による焼菓子が現れる。	
1896(明治29)年	新橋・神戸間、初めて急行列車運転。
明治30年以降	
東京で洋食屋台が流行。「大道洋食」「三銭シチウ」「一品西洋料理」「軽便西洋料理」などと呼ばれた。	
1900(明治33)年	正田貞一郎が「館林製粉」(現・日清製粉)を設立、近代的な機械製粉を進める。
1905(明治38)年	日清・日露戦争の勝利後、トウモロコシインゲンホウレンソウ・キャベツ・ジャガイモ・タマネギ、さらにはレタス・アスパラ・パセリなどが外国から移入され販売されるようになった。
1909(明治42)年	農商務省統計に「甘藍(キャベツ)」の項目が加わる。当時の全国のキャベツの作付面積2000ha。
大正期	
サラリーマンを中心とした市民階級の間には西洋料理が普及、カレーやコロケ、トンカツの三大洋食が流行。	
日本食をベースとした食生活の西洋化が、1920年代に著しく進展した。	
1921(大正10)年	広島で一銭洋食屋台の記録。水溶きのメリケン粉を薄くひいて刻んだ青ねぎを散らし、そこに生地をたらしてひっくり返して焼く。もう一度返して、二つ折りにして醤油をぬって新聞紙に包んだ。
1922(大正11)年	佐々木清一が広島市横川町で、醤油類の卸と酒の小売業「佐々木商店」(現・オタフクソース)を創業。
大正期～昭和戦前期	
各地でキャベツの栽培が進み、通年で手に入るようになり、安価で日常的な食材として供給、消費されるようになった。	
1923(大正12)年	関東大震災発生。
1924(大正13)年	キャベツの全国の作付面積6,000haを越える。【兵庫県高砂市】精肉店「いろは食品」が創業。
1925(大正14)年	【食品工業】(現・キュービー)が国産初のマヨネーズ「キュービーマヨネーズ」発売。
大阪市の人口が211万人を記録し、東京市を抜いて「大大阪」の実現を見た。東京府の人口448万人。	
昭和期	
1930(昭和5)年	東京・神戸間に超特急「燕」運転開始。
1933(昭和8)年	【兵庫県神戸市】「お好み焼 みずはら」が長田区で開業、創業時は大正筋に接する横丁で、なくては屋が6店並び、もっとも新しい店だった、現在は長田区久保町に移転。
1935(昭和10)年	東京市場ですでに通年、全国からキャベツが供給。
1938(昭和13)年	【山形県山形市】東京で「お好み焼」を学んだ大場亀吉が山形で「どんだん焼き」の屋台を始め、昭和30年頃までは唯一の存在。
1940(昭和15)年	古川緑波「この頃盛になったものには、お好み焼が、あります。大阪が一番盛なようです」(「ロッパ食談完全版」)
1941(昭和16)年	全国のキャベツ作付面積が15,000haを越える。
1944(昭和19)年	戦時体制下、ソース業界への砂糖の配給はゼロになる。全国ソース工業統制組合が農商務省に対し「無糖ソース」製造の認可申請。
1945(昭和20)年	第二次世界大戦終結。【大阪府大阪市】「美津」が道頓堀で開業。【愛媛県松山市】「みよし」が開業(「戦後間もなく」との証言より推測)。
1946(昭和21)年	【大阪府大阪市】「おかる」が千日前で創業。【大阪府大阪市】「ぼてぢゅう」が玉出で創業。
1947(昭和22)年	【兵庫県神戸市】「志ば多」が長田区で開業。
1948(昭和23)年	【兵庫県神戸市】「ハルナ」が長田区で開業。【大阪府大阪市】「美舟」が梅田で開業。
【道満食品工業】(現・オリバーソース)が世界初の濃厚ソース「オリバーとんかつソース」を発売。	
1949(昭和24)年	【兵庫県神戸市】「美丁(よしちょう)」が兵庫区で開業(1995年閉店)。
1950(昭和25)年	【大阪府大阪市】「風月」が天満で開業。後に「鶴橋風月」「布施風月」「千林風月」に分かれる。広島・中央通りにお好み焼の屋台群が発生。お好み村のルーツ。
【広島県広島市】「みっちゃん総本店」が中央通りで屋台で開業。1965年、駅ビルに店舗を構える。	
昭和20年代後半	
【広島県尾道市】「のぐち」が開業。	
1951(昭和26)年	【東京都中央区】「鉄板焼・お好み焼 松浪(まつなみ)」が日本橋人形町で開業。
1952(昭和27)年	【佐々木商店】(現・オタフクソース)が日本初のお好み焼専用ソース「オタフクソース」を発売。【大阪府大阪市】「本とん平」が曾根崎で開業。
1953(昭和28)年	【愛媛県松山市】「お好み鉄板 いとさん」が住吉で開業。【大阪府大阪市】「大阪 ぼてぢゅう」が宗右衛門町で開業。
1954(昭和29)年	この頃、広島でうどんや中華麺を入れる現在の広島のお好み焼の基本が完成。
1955(昭和30)年	【徳島県徳島市】「はやしのお好み焼」が南内町で開業。
1957(昭和32)年	広島・中央通りの屋台群が西新天地広場と東新天地広場に移り、50軒近くの屋台が営業。
【佐々木商店】(現・オタフクソース)が日本初の家庭用お好み焼ソース「オタフクお好みソース」を発売。	
【愛知県名古屋市中区】「お好み焼き 甘太郎(あまたらう)」が円頓寺商店街で改行、1965(昭和40)年お好み焼を始める。	
1958(昭和33)年	【鳥取県境港市】「美空(現「JAPANESE PIZZA 美空」)」開業。
昭和30年代後半	
大阪、神戸のガイドブックにお好み焼屋が登場し始める。	
1960(昭和35)年	【佐々木商店】(現・オタフクソース)が「焼そばソース」を発売。【愛知県名古屋市中区】「スーパー大潮屋(現「大潮屋」)」が市場の中でおでんやお好み焼を商う店として開業。
【岡山県備前市】「安良田お好み焼」が日生町で開業(推定)、1980(昭和55)年にはお好み焼にカキを入れていた(談)。	
1961(昭和36)年	【大阪府大阪市】「菊水」が天満で開業(2009年閉店)。
1962(昭和37)年	【岡山県備前市】「ほり お好み焼」が日生町で開業。
1963(昭和38)年	【兵庫県高砂市】「くろさわ お好み焼店」が北浜町で開業。【埼玉県行田市】「深町フライ」が忍でフライを扱い始める。
1964(昭和39)年	家庭用ガスクッキングテーブル(テーブル埋込型ガスコンロ)が登場。

昭和40年代	お好み焼が大阪の名物として旅行ガイドに定着。
1965(昭和40)年	【大阪府大阪市】[ねぎ焼 やまもと]が十三で開業、1968年6月、賄いの「ねぎ焼」を販売。
1966(昭和42)年	【北海道札幌市】[お好み焼 焼そば 風月]が開業。広島で新天地「お好み村」が現在地で復活。【徳島県徳島市】[お好み焼 いか十(いかじゅう)]が東新町で開業。
1968(昭和43)年	【兵庫県高砂市】[お好み焼-にくてん ミナミ]が荒井町で開業。
1969(昭和44)年	【大阪府大阪市】[きじ]が梅田で開業。
1970年代	ホットプレートが登場。普及率は1980年代初頭に約30%、90年代初頭では約70%、90年代半ばには約80%となる。
1970(昭和45)年	【福岡県福岡市】[どんどん亭]が開業、九州6県で45店舗展開(2022年現在)。【熊本県熊本市】[富貴製麺所]開業。
1972(昭和47)年	【大阪府大阪市】[お好み焼 ゆかり]が曾根崎で開業。【愛媛県松山市】[日の出]開業(推定)。
1973(昭和48)年	【大阪府大阪市】[千房(ちぼう)]が千日前で開業。
1974(昭和49)年	【兵庫県加古川市】[たこ八]開業。
1975(昭和50)年	【福岡県福岡市】[どんどん亭]開業。
1976(昭和51)年	【岡山県備前市】[お好み焼 ともひろ]が日生町で開業。【徳島県徳島市】[茶房 古舎廊(こしゃろう)]が助任本町にて開業(2006年閉店)。
1977(昭和52)年	【大阪府雷田林市】[大門お好み焼き道場]開業。
1979(昭和54)年	【愛媛県松山市】[喫茶ソフトタイム]が港山町で開業。
1980(昭和55)年	【大阪府大阪市】[めっせ熊]が新大阪駅構内で開業。
1982(昭和57)年	【山形県天童市】[お好み焼 なかまっこ]開業。【愛媛県松山市】[ルンルン]が太山寺町で開業。【八ちゃん堂】が日本初の冷凍お好み焼を発売。
1983(昭和58)年	【岡山県備前市】[お好み焼 浜屋みっちゃん]が日生町で開業、1997(平成19)年頃からカキオコを始める。 【愛媛県松山市】[お好み焼 秋桜(コスモス)]が南梅本町で開業。
1985(昭和60)年	【日清フーズ(現・日清製粉ウエルナ)】が家庭用お好み焼粉「日清 お好み焼粉」を発売。【福岡県福岡市】[あじさわ]が早良区西新で開業。
1986(昭和61)年	【北海道千歳市】[お好み焼 大八(だいはち)]が幸町で開業。
1987(昭和62)年	【宮城県仙台市】[田よし本店]開業。【オタフクソース】が東京にお好み焼研修センターを開設。
1988(昭和63)年	【熊本県熊本市】[あたりや水前寺駅そば]開業。
平成期	
1989(平成1)年	【熊本県熊本市】[肥後のたご坊]開業。
1990(平成2)年	【福岡県北九州市】[お好み焼 きいしん]が小倉北区魚町で開業。【岡山県備前市】[オレンジハウス]が日生町で開業。 【宮城県仙台市】[本格広島風お好み焼 珠芽(むかご)]開業。
1992(平成4)年	広島で新天地ブラザ(お好み村)開業。【熊本県玉名郡】[つる兵衛(居酒屋)]開業。 【埼玉県行田市】[もんじゃお好み焼 わいず]が行田で開業。【福岡県福岡市】[味美(みみ)]が中央区草ヶ江で開業。
1994(平成6)年	【愛媛県松山市】[平成船手組 三津浜焼き推進プロジェクト]結成、三津浜の「三津浜焼き」による地域活性化、地域外の発信を行う。
1996(平成8)年	【大阪府大阪市】[千陽]が西田辺で開業。【広島県府中市】[鉄板焼、お好み焼、かたおか]が父石町で開業。 【愛媛県松山市】[三津浜焼 まるこう]が会津町で開業。【秋田県秋田市】[とんぼ亭]開業。
1997(平成9)年	【大阪府大阪市】[ねぎ焼、お好み焼、鉄板焼 福太郎]が千日前で開業。
1999(平成11)年	【英ロンドン】[OKAN]が催事でお好み焼を販売、2009年プリクストンで開業。
2000(平成12)年	【兵庫県高砂市】[おやつ工房]が緑丘で開業。【広島県竹原市】[お好み喫茶エデン]が忠海長浜で開業。
2001(平成13)年	広島でお好み共和国ひろしま村開業。【岡山県備前市】[お好み焼 もりした]が日生町で開業。 【大阪府大阪市】[お好み焼き ArAkA北浜本店]開業。【愛媛県名古屋市】[ぢゅぢゅ]が中村区名駅で開業。
2002(平成14)年	【北海道札幌市】[本場大阪お好み焼 なんでやねん]開業。【岡山県備前市】[泉富久(せんぶく)]が日生町で開業。
2003(平成15)年	【北海道厚別区】[お好み焼き しずる]開業。【福島県福島市】[かつちゃん]が南中央で開業。 【愛媛県松山市】[お好み鉄板 すみれ]が平和通で開業。食文化継承団体として、【日本コナモン協会】が大阪市で設立。
2004(平成16)年	【兵庫県高砂市】[高砂にくてん喰わん会]結成、後に「高砂にくてんの会」と名称変更。【山形県山形市】[山形名物どんどん焼きのCoCo夢や]開業。
2005(平成17)年	【宮城県仙台市】[お好み焼き田よし(たよしすく)]が青葉区国分町で開業。
2006(平成18)年	【大阪府大阪市】[お好み焼き でん]が鶴見橋で開業。【北海道旭川市】[粉もんず]が豊岡で開業。 【熊本県玉名郡】[べ〜子屋]が和水町で開業、[つる兵衛]と同じく、フライパンで焼く。 【熊本県熊本市】[ちよぼ焼末広]が長嶺で開業、2008(平成20)年に田崎市場に移転する。
2007(平成19)年	【岡山県備前市】[お好み焼き さんちゃん]が日生町で開業。 【兵庫県高砂市】[お好み焼き 和楽]開業、1960年以前、貸本屋と駄菓子屋を営み、にくても焼いていた。
2008(平成20)年	【徳島県徳島市】[お好み焼き友禅]が助任本町で開業。【岡山県備前市】[お好み焼 きたろう]が日生町で開業。【東京都墨田区】[源亀(げんき)]が錦糸町で開業。
2009(平成21)年	【兵庫県高砂市】[お好み焼 クローバー]が緑丘で開業。【宮城県仙台市】[HONA仙台]が国分町で開業。
2010(平成22)年	【広島県庄原市】[庄原焼き(しょうばらやき)プロジェクトこめぼんズ]結成。
2013(平成25)年	【東京都足立区】[お好み焼-もんじゃ焼 雲霞(うんか)]が佐野で開業。【岡山県備前市】[カキオコ屋 暖里(ぬるり)]が日生町で開業。 【オタフクソース】の中国(青島)、アメリカ(ロサンゼルス)工場完成・稼働。
2014(平成26)年	【広島県三原市】[三原焼き振興会]結成。【愛媛県松山市】[やきやき鉄板 きんぎょ 衣山店]が衣山で開業。【広島県広島市】[いっちゃん本店]が光町で開業。
2015(平成27)年	【広島県福山市】[お好み焼き そら]が多治米町で開業。【福岡県北九州市】[お好み焼 鉄板焼 てこじまん]が小倉南区で開業。
2016(平成28)年	【北海道苫小牧市】[広島お好み焼き-もんじゃ 鉄板]が緑町で開業。 【オタフクソース】が合弁会社OTAFUKU MALAYSIA SDN.BHD.設立(マレーシア工場稼働、翌年ハラール認証取得)。
令和期	
2019(令和1)年	【愛媛県松山市】[お好み焼き いずみ]が三津で開業。
2022(令和4)年	【大阪府大阪市】お好み焼をテーマに「鉄板会議2022」全国12か所エリア会議を経て、初の全国会議開催。「文化を味わう! コナモン100選」発表。

全国12か所のエリア会議まとめ

お好み焼の食文化調査について、鉄板会議2022全国12か所エリア会議の概要をまとめました。

有識者コメント

- 次年度のメインテーマと並行して、お好み焼の全国調査も継続していただきたい。おそらく「コナモン100選」に適切な食文化はまだまだあるだろう。
- 京都をはじめ、まだまだ調査が必要な地域がある。今後も時間をかけ、調査を広げ、深掘りしていただきたい。
- 実行委員会からの会員個店への案内と、各地の個店への訪問やアンケート収集が食文化継承の記録として重要。
- お好み焼の栄養バランスの素晴らしさをエビデンスも含めて、皆さんと共有できたらと考える。
- お好み焼の食文化リテラシーの底上げを鉄板会議開催が担っていくことに期待したい。

北海道エリア会議

日時 2022年7月12日 14:00~16:00

場所 お好み焼・焼そば 風月本店 会議室

特色 もともとのお好み焼文化の希薄なエリアだったが、1966年(55年前)に大阪出身の二神敏郎さんが「風月」を開業するなど、時間をかけて少しずつお好み焼が根付くことになる。大阪の混ぜ焼きも多いが、1980年頃から広島式のお店もでき、今では道内に約100店舗の専門店がある。転勤の人たちが、本場の味を求めて専門店に通ったり、自分で焼く楽しさを求めて家族で出かけるなど、お好み焼に対する関心は高い。



懇親会@風月エスタ店



参加 風月(二神敏郎・吉田和輝)／お好み焼大八(白戸樹嘉)
お好み焼き しずる(上向昇)／広島お好み焼き・もんじゃ 鉄板(菅原行信)
お好み焼粉もんず(森藤博行)／本場大阪お好み焼なんでもやねん(工藤敦子)
清水晋／長井隼／熊谷真菜／八木宏一郎



宮城県

特色 仙台では、昭和50年代後半から大阪のお好み焼専門店による開業で専門店がふえ、のちに広島のお好み焼専門店の開業もあり、お好み焼が人気の居酒屋業態など店舗数は少ないながら、個性的な名店が多い。



参加 田よし〜雫〜(高橋雄人)/COCO夢や(工藤真一)/HONA仙台(川崎麻理子)
川相庸一/西澤武彦/熊谷真菜/八木宏一郎

秋田県

特色 秋田県はお好み焼店の軒数が、全国で最も少ない地域。ただし1990年代から続く、混ぜ焼き店もあり、地元には根付いている。



山形県

特色 山形に伝わる大正期のどんだん焼は、地元の代表的なおやつとして定着する一方、どんだん焼を食べて育った人が開店したお好み焼専門店もあり、他地域にはない独特のメニューも見られる。



当時、どんだん焼に使われた鐘も残されている。



福島県

特色 お好み焼店が少ない地域だが、混ぜ焼きの店や、2011年の震災以降はキッチンカーによる販売、イベントに登場する重ね焼きの店が登場、地元には根付いている。

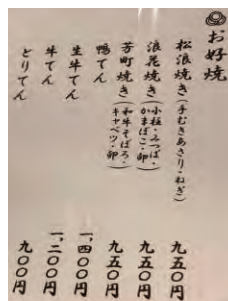


関東エリア会議

日時 2022年8月25日 15:00~17:00

場所 めっせ熊 東京店

特色 北斎漫画にあるように江戸末期から辻売りの文字焼(もじやき、もんじやき)があった。明治期に入ると、西洋料理やメリケン粉の普及とともに、たらし焼、どんどん焼の屋台がふえる一方、駄菓子屋、花街でも提供する店舗がふえ「いか天、えび天…」と品目に「天」をつける名称が普及する。こちらは子供ではなく大人が食べるものとして量や質が進化して行った。もともと店主が焼いていたが、自分焼きに変化すると混ぜ焼きになり、大正から昭和にかけて甘党の店でも扱うようになった。戦後も自分焼きのお店が多く、鉄板焼や焼めしなど品目も豊富になる。



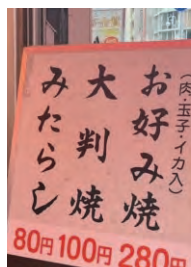
参加 鉄板焼・お好み焼 松浪(木村玉枝)/もんじゃ・お好み焼 わいず(矢内聡郎)/めっせ熊(今西信介)/行田ゼリーフライの会(松井秀二郎) 佐藤社/川岸浩司/新井哲也/古賀秀樹/熊谷真菜/八木宏一郎

東海(三遠南信)エリア会議

日時 2022年7月25日 15:00~17:00

場所 オタフクソース株式会社 名古屋支店

特色 小麦の生産量第4位というエリアだけに、きしめん、うどん、そば、味噌煮込みうどん、カレーうどんなどの麺類から、あんかけパスタ、あんまき、味噌カツなど、コナモンの食文化が色濃く、お好み焼、たこ焼、焼きそばは、専門店やスーパーマーケットで、持ち帰りスタイルの業態が半世紀以上前から続いている。豆味噌文化も色濃く、ソース文化は新しい食文化となるが、大阪などの本場のスタイルをアレンジしながら根付いていると考えられる。



参加 宮田久司/Swind/山岡永治/高山幸樹/新田寛/熊谷真菜/八木宏一郎

大阪エリア会議

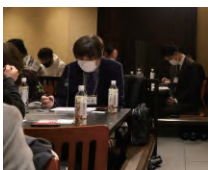
日時 2022年2月23日 12:30~14:30

場所 福太郎本店 新館

特色 昭和10年代、混ぜ焼きが登場すると、それまでの洋食焼の屋台や駄菓子屋さんの業態ではなく、花街でのお好み焼店も登場した。お好み焼が大阪名物と言われるようになるのは昭和30年代後半~40年代。高度経済成長期、府外に進出したチェーン店がお好み焼を「大阪名物」として売り出したことにより、ガイドブックにお好み焼店が登場、大阪万博を契機にチェーン店がますます増え「大阪名物お好み焼」として全国に知られる存在となる。



100年前の洋食焼の再現



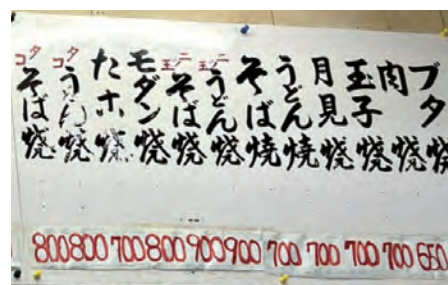
参加 上方お好み焼たこ焼協同組合 理事長 山下真明(ゆかり) / 大阪鉄板会議 中西保夫(福太郎) / 今西信介(めっせ熊) / 板金千嘉子(千陽)
田中品行(でん) / 安原淳雄(お好み焼きアラカ) / 木地崇巖(きじ) / 山岡哲也(シルクインダストリー) / 森川宜資子(美津の)
射手矢康之(射手矢農園九代目) / 道頓堀たこ焼連合会 副理事長 田中由弘(甲賀流) / 阿孫直隆(十八番) / 橋本佳英(たこ昌)
にっぽんお好み焼き協会 理事 福田豊 / あかし玉子焼ひろめ隊 古志利宗
一般社団法人大阪活性化事業実行委員会 代表理事 千田忠司 / 大阪府製麺商工業協同組合常務理事 恩地食品社長 恩地宏昌
なにお伝統野菜の会 事務局長 難波りんご / 奈良高秀 / 佐々木健一郎 / 大出隆 / 西川博文 / 小東直史 / 長谷場成好 / 鈴木拓夢 / 植田義久
的場佳輝 / 保井智香子 / 和田有史 / 熊谷真菜 / 八木宏一郎 / 阿部未奈子 / 沖山欣也 / 片田和也 / 黒田香代美 / 嶋田顕豊 / 水野裕隆

兵庫エリア会議

日時 2022年8月23日 15:00~17:00

場所 お好み焼き・にくてんミナミ

特色 大正期からお好み焼店があり、洋食焼を「にくてん」と呼んで、牛すじのお好み焼を二つ折りにする形で好まれていた。戦後も地元には欠かせないお好み焼店だったが、1995年の震災によって老舗が閉業、一時は継承が危ぶまれたが、根付いた食文化は復活している。また昭和30年代からは、「にくてん」におでんのじゃがいもを入れる高砂のにくてんが広がる。



参加 お好み焼 クローバー(石角進一)／お好み焼き・にくてん ミナミ(島本邦夫)／お好み焼き 和楽(高尾優)／くろさわお好み焼き店(黒澤美子)／西川博文／藤本明久／古志利宗／山岡哲也／熊谷真菜／八木宏一郎

徳島エリア会議

日時 2022年8月8日 19:00~21:00

場所 お好み焼き ゆうぜん

特色

四国の東の玄関口として、大阪、神戸との人的交流も多く、食文化も伝わりやすかったため、洋食(洋食焼のこと)はもちろん、のちに混ぜ焼き(大阪式)や重ね焼き(兵庫式)が根付いた。鮮度の良い海の幸、牛、豚、鶏の畜産業など、豊かな食材がお好み焼に反映されている。一例として、この地域独特の具材である金時豆の「豆焼き」「よせ豆」、乾燥天ぷらの「天ぷら焼」「いか天玉」「肉いか天玉」や、「肉いか玉モダン」「肉豆玉」。地元のわがままな客はまさに「お好み」の具材でオーダーすることも多く、店もそれにこたえようと、この地ならではの豊かなバリエーションが健在。ちなみに「お好焼」の看板が多いのも特徴。



参加 とくしま鉄板連 代表 泉衛／お好み焼いか十(谷口宗宏)／お好み焼はやし(林泰弘)／お好み焼き ゆうぜん(長濱幸夫、長濱真希) 茶房古舎廊(田中喜久子)／細川隆志／平賀耕介／熊谷真菜／八木宏一郎

愛媛エリア会議

日時 2022年8月9日 18:00~20:00

場所 愛媛県 松山市役所 三津浜支所2F 大会議室

特色 愛媛県松山市三津浜地区を中心に「洋食」として親しまれたお好み焼は「浜焼き」とも呼ばれ、1994(平成6)年発足の「平成船手組三津浜焼き推進プロジェクト」の活動とともに「三津浜焼き」として継承されている。古来より海上でつながる広島とは交流が深く、広島の影響も受けながら、独自の食文化として地元根付いている。



参加 三津浜焼き推進プロジェクト 代表 渡部裕司／松山市坂の上の雲まちづくり部まちづくり推進課(渡部美香、山本彰一、松谷咲良) やきや鉄板きんぎょ(大野正人)／お好み鉄板すみれ(芳野有美)／ソフトタイム(saiko)／お好み焼き みよし(杉浦旭) 瀬村要二郎／平成船手組 三津浜焼き推進プロジェクトメンバー／永易大助／岡本英也／石本実／熊谷真菜／八木宏一郎

福岡エリア会議

日時 2022年7月14日 14:00~16:00

場所 オタフクソース九州支店

特色 福岡県はうどん、ラーメン、餃子など、麺類を中心に人気店も多く、お好み焼についても特徴的な専門店が多い。お店ごとに、焼き方が大きく異なり、大きさ、厚みもさまざま、重ね、混ぜ、重ね包みなど、油脂の使い方、焼き方のバリエーション豊か、専門店だけでなくファミレス業態のチェーンも多い。北九州市では関西からの影響もあり、自分焼きの混ぜ焼きが多く、八幡製鉄所エリアにも特徴的な店が残っている。大牟田市では昭和40年代から鉄板いっぱい焼く大きな混ぜ焼きを「だご」と呼んでいる。もともと焼き方は混ぜ焼きが主流だったが、1990年ごろから広島のお好み焼の店もふえ、西新の再開発で増加、各地に徐々に増えている。ソースを「タレ」と呼ぶ店もあり、甘味、粘度にもそれぞれ特徴がある。



参加 どんどん亭(中山誠)／てこじまん(小島亮太)／あじさわ(大神秀之)／あっちゃん亭(永江秀一) 京八(藤原将和)／どて焼き(梶原啓介)／唐揚げ処山昇(松浦力)／いしん(向井博之・向井恭子) 久保田晋平／児玉崇／丸岡律也／熊谷真菜／八木宏一郎

アンケートの回答をお待ちしています。


アンケート用紙にご記入いただきFAXしていただく、または項目に沿って、メールで番号順に回答していただければと思います。好きなお店で店主さんに聞き書きしていただくのも構いません。

100年後も、おいしさと楽しさを継承するために、宜しくお願い致します。

鉄板会議 アンケート用紙



※お手数ですが、わかる範囲でご記入ください。
頂いた創業年は年表に加えます。他の情報は大切に保管いたします。

① 屋号(読みがなも)	
② 住所(県と市町村名)	〒
③ 創業年	(月日もわかればお願いします)
④ 創業時の商売	(創業時、今と違った商売をしていたのならその商売とその場所)
⑤ ご記入者名/電話番号	(誕生日、商売を始めた年齢、創業者との関係)  ※事務局からご連絡する場合があります。
⑥ お店の代表的なメニュー名	(生地、食材、焼き方などの特徴)
⑦ 道具の名称	A. コテ、ヘラ、テコなど、返す道具をお店で何と呼んでいますか?
	B. 重し、ボウルなど使う道具の呼び名も教えてください。
⑧ お好み焼の思い出・・・ 幼いころ食べたお好み焼や、創業時に周囲にあったお店について、またご両親やおじいちゃん、おばあちゃんの思い出話など。	

ご記入ありがとうございました。

お問い合わせ info@konamon.com

「鉄板会議2022」Webサイト
<https://konamon.jp/teppan>



文化を味わう！ コナモン100選

文化を味わう！ コナモン100選 選定基準

1. 戦後、高度経済成長期ごろには存在していること。
2. 地元のお店、家庭で愛食されていること。
3. 発祥時の名称、または地元での呼び名で選出する。
4. 有識者によって最終決定を行う。



どんどん焼 山形

大正時代、大場亀吉さんが東京で売られていたどんどん焼を山形に持ちかえり進化させ、定着している。水で溶いた小麦粉を鉄板に楕円型に薄く広げ、薄切り円形の魚肉ソーセージ、正方形の焼き海苔、桜えび粉、青のりなどをおいて返し、焼けてきたら、割り箸2本の太いほうを軸に、くるくると巻き取って箸をもって食べる。当初は焼いて二つ折りにしたもので、大場さんは子

どもが食べやすいように、木を削って棒に巻く形を考案、のちに割り箸2本で巻く形になった。昭和30年代、価格は1本10円、玉子入り15円、令和にはいつての価格は、1本200～500円。

フライ 埼玉

埼玉県行田市を中心に根付いている鉄板粉モン。小麦粉を水で溶いた生地をながし、長ネギや豚肉などの具材をのせて返し、落とし蓋でしっかり押さえて焼き、ソースをぬり二つ折りにする。農家で手軽に作るおやつだったが、昭和初期に全盛期を迎えた足袋工場で働く女工のあいだで好まれ、販売する店が増えて定着した。現在は20店あまりの飲食店で提供されている。





お好み焼(名古屋式) 愛知

生地をひいて、キャベツ、卵、豚などをのせた重ね焼きを二つ折りにして、アルミホイル、薄紙、うぐいす紙で包んだお好み焼。おやつ、昼ご飯に愛用され、紙を開いて直接かぶりつくスタイル。昭和30年代からスーパーや縁日などの屋台で販売され持ち帰りがほとんど、名古屋市を中心に定番の味として、かなり日常的に食されている。もちろん飲食店としてのお好み焼専門店も多い。

豚玉 大阪

豚の玉子入りお好み焼を短縮した名称。高度経済成長期ごろから、お好み焼店の定番メニューとして使われるようになる。当時は安価だった豚の三枚バラ肉だが、脂身が溶け出しお好み焼をこんがり焼きあげるには、豚バラが最適だった。肉といえば牛をさす関西において、豚を食べる文化が広がるきっかけにもなったと考えられる。現在は、キャベツの切り方、混ぜ方、玉子の量、豚の切り方、使い方、また長芋を使う、使わない、蓋をするしない、押さえる、押さえないなど、店ごとの個性が光る定番のお好み焼である。



洋食焼 大阪

駄菓子屋さんで、一銭だったので一銭洋食の呼び名もある。西洋料理の到来とともに洋食への憧れもあり、大正期から関西で広まる。また昭和50年代までは「洋食」と焼をつけないことも多かった。時代とともに変化はあるが、当初は水で溶いた小麦粉を薄く丸くのぼし、けずり粉、天かす、たくあんなどを置き、つなぎ程度に生地をかけて、ひっくり返し、もう一度返したら、醤油(またはソース)をぬって二つ折りにして、新聞紙にはさみ、手で持って食べる人気のおやつだった。一銭の時代は「一銭洋食」、「焼」を省略して「洋食」と呼ぶ人も多い。のちに、青ネギやキャベツが入り、重ね焼きの始まりの形として、いまも洋食焼定食を出す店もある。

にくてん 兵庫

鉄板に生地を薄く広げ、けずり粉を散らし、刻んだ青ねぎ(のちにキャベツも入る)、煮込んだ牛すじ、天かすをのせて、生地をかけひっくり返し、押さえて、何度か返しながら焼き上げる。ソースをぬり、二つ折りにして、新聞紙などに包んで提供した。昭和初期には新開地や長田区あたりで何軒かの店舗があった。昭和40年ぐらまでは「にくてん」と呼ばれていたが、看板には「お好み焼」とする店がふえ「にくてん」は「すじ焼」「ねぎすじ」という品目に言い換えられ、現在はほとんど使われない。一方、高砂市周辺では昭和30年ごろから「にくてん」のお店が登場する。駄菓子屋では、にくてんに関東煮(かんとだき)のじゃがいもを入れて焼く形が普及し、2004(平成16)年から町おこしの一環で「高砂にくてん」の会が登場し、いまは高砂市において「にくてん」の名称が継承されている。



文化を味わう！コナモン100選

文化を味わう！コナモン100選 選定基準

1. 戦後、高度経済成長期ごろには存在していること。
2. 地元のお店、家庭で愛食されていること。
3. 発祥時の名称、または地元での呼び名で選出する。
4. 有識者によって最終決定を行う。



カキ入りお好み焼 **岡山**

日生のお好み焼きは、ボウルの千切りキャベツに、かなりゆるめの生地をサッとかけて、そのまま鉄板に広げ、具材をのせる焼き方。混ぜ焼きでもあり、重ね焼きにも見える独特のスタイルが主流となっている。近くの海辺でむきたてのカキをこれでもかというほどのせて焼きあげる。



肉玉そば／そば肉玉 **広島**

中華麺の扱いや、どのタイミングでおくかは、時代や店ごとに違いはあるが、基本は生地を薄くひいて、けずり粉、キャベツ、天かす、豚バラ、麺を重ね、生地をかけてひっくり返し、玉子で仕あげるお好み焼。戦後、広島の人々には定番のお好み焼となる。



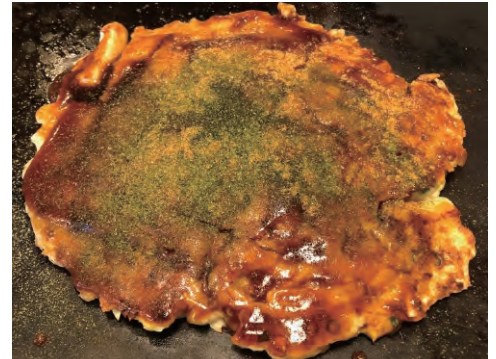
豆焼き 徳島

昭和20年代に生地をひいたうえに、けずり粉、千切りキャベツ、甘く炊いた金時豆、生地を垂らして返し、また返して焼くお好み焼。昭和30年代、金時豆を生地に混ぜて焼く自分焼きの店が登場、昭和50年ごろから、店焼きする店もふえるが、昔ながらの自分焼きも現存する。



いか天王 徳島

小エビを入れたかき揚げ状の天ぷらから油を切った天ぷら(乾燥天ぷら)、いか、玉子がはいったお好み焼。混ぜ焼き、重ね焼き、いずれも定番として好まれている。



台付き 愛媛

鉄板に生地を薄くひいて、けずり粉、キャベツ、紅白ちくわ、天かす、牛脂、牛肉(赤身)、焼そば、または焼うどんをのせて、ひっくり返す。焼そばをのせたら「そばの台付き」、焼うどんをのせたら「うどんの台付き」。

卵と肉を入れると「そばの台付きの肉玉」、「うどんの台付きの肉玉」。※現在、肉は豚バラ肉を使う店と牛肉を使う店がある。

焼きあがったら、ソースをぬって二つ折りにし、その表面にもソースをぬって出される。コテを使って、鉄板の上から直接食べる店が多い。

ちよぼ焼 熊本

鉄板に生地を流し、ヘラなどで直径30~50センチぐらいの長方形にのばし、けずり粉、5ミリ角のたくあん、炒めた豚とちゃんぽん麺(16番)の焼そばを中央にのせ、天かす、もやし、キャベツ、玉子など、具材はオーダーにあわせて選ぶ。生地を三つ折りにたたんで5~6等分に切り、味付けは醤油ベースのタレ。箸で食べる。

熊本の「ちよぼ焼」の発祥といわれる福田さんの「ちよぼ焼」を食べて育った人は多く、2006年ごろ福田康守さんが店を閉じたあと、屋号は変わるものの継承されている。



食文化100年継承

鉄板会議



<https://konamon.jp/teppan>

100年後も、コナモンのおいしさ、楽しさを伝えていきましょう！

健康と信頼をお届けする



小さな幸せを、地球の幸せに。

Borderless Happiness



愛は食卓にある。



よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

SUNTORY