食文化100年継承

鉄板会議

2024

konamon.jp/teppan

テーマ
たこやき



鉄板会議2024 全国大会

【来賓挨拶】石毛 直道（文化功労者 文化人類学者）
【来賓プレゼン】「若者が取り組む100年フード継承」髙橋 一成（文化庁参事官 生活文化連携担当）
【発　表】「全国7カ所のエリア会議・5カ所のたこやき教室のまとめ／タコの現状」
熊谷 真菜（日本コナモン協会 会長）　Swind（名古屋めしライター）
古志 利宗（あかし玉子焼ひろめ隊 隊長）　Karl Palma（NY Karlsballs）
「たこ焼粉について」石井 公貴（株式会社日清製粉ウェルナ）
「文化を味わう！ コナモン100選」
【座談会】進行 熊谷真菜（日本コナモン協会 会長）
❶「たこやきの歴史 ラヂオ焼から王道のソースマヨまで」
田中 由弘（株式会社甲賀流 代表取締役社長・道頓堀たこ焼連合会）
猿渡 守（キユーピー株式会社 執行役員 大阪支店 支店長）
❷「世界に広がるたこやき 未来への提言」
垣内 健祐（株式会社たこ八 取締役 副社長・道頓堀たこ焼連合会）
佐々木 健一郎（オタフクソース株式会社 執行役員 営業本部 副本部長）

●開催日　2024年10月4日（金）
●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
●主　催　鉄板会議実行委員会【全36団体】
●後　援　文化庁　大阪市　大阪商工会議所
●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
キユーピー株式会社　キリンビバレッジ株式会社　サントリー株式会社

Osaka Takoyaki Rengo
Takoyaki is HAPPY!!
道頓堀たこ焼連合会

鉄板会議実行委員会　https://konamon.jp/teppan

「鉄板粉モン」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！

「鉄板粉モン」文化を未来へ継承するための全国大会

食文化100年継承・鉄板会議 2024

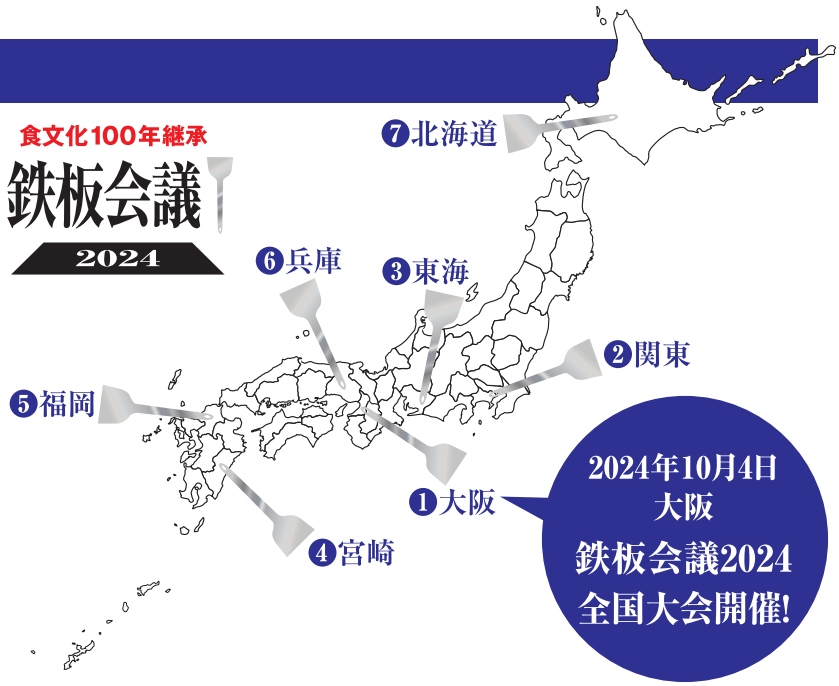
全国7ヶ所　エリア会議開催

■2024年テーマ「たこやき」

1. 2月19日　大阪エリア会議・たこやき教室
2. 4月16日　関東エリア会議・たこやき教室
3. 4月22日　東海エリア会議
4. 5月15日　宮崎エリア会議・たこやき教室
5. 5月17日　福岡エリア会議・たこやき教室
6. 6月20日　兵庫エリア会議・たこやき教室
7. 8月28日　北海道エリア会議

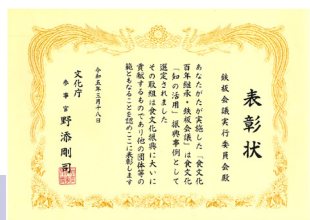
■2022年テーマ「お好み焼」
全国12都道府県開催

■2023年テーマ「やきそば」
全国14ヶ所・18都道府県開催



文化庁の動向

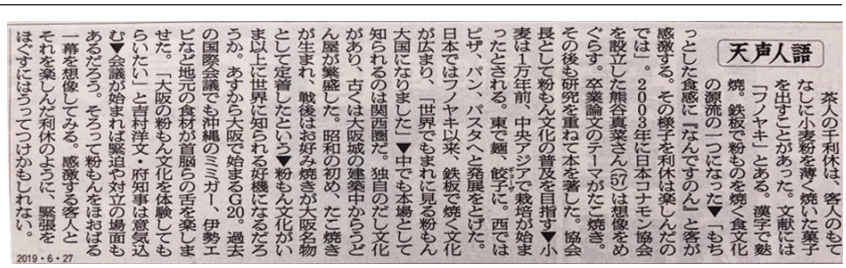
■2013年12月　「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
■2017年11月　文化芸術基本法に「食文化」が明記される
■2021年 3月　「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募
■2021年10月　100年フード、食文化ミュージアム事業公募開始
■2022年 3月　100年フード認定発表
■2023年 3月　「食文化100年継承・鉄板会議」に対し、令和4年度文化庁食文化「知の活用」振興の優良事例として表彰される


表彰状

YouTube「コナモンちゃんねる」

朝日新聞 2019年6月27日

【天声人語】「粉もん」世界へ


天声人語

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ば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。

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ば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。

食文化100年継承・鉄板会議　ご挨拶



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粉モン。

粉モンの魅力を、おいしく、楽しく、健やかに探求し、粉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」に関する事業が始まり、100年フード事業など様々な動きが進んでいます。また世界からの関心が高まる「和食文化」、なかでも鉄板粉モンの食文化は、2025年の大阪・関西万博をひかえ、さらに注目されていくことでしょう。

この100年、大きな変化をみせた日本の食生活、醸成された食文化を背景に、鉄板粉モンに関わる各地の団体、生産者、飲食店の皆さんと、議論し、記録し、100年後もこのおいしさと楽しさが継承されることを目的に、鉄板会議を開催させていただきます。食を愛するすべての人が、食文化の担い手です。皆さんのご賛同をお待ちしています。

応援メッセージ

全国各地を調査した資料を拝見し、鉄板粉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。粉モンはまさに、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**

日本の食魅力を楽しみに、世界から多くの観光客が日本に訪れています。その中でもお好み焼き、たこ焼きをはじめとした粉モン料理は、大阪が誇れる食魅力の一つ。来年は、いよいよ大阪・関西万博が開催され多くのお客様が来阪されるでしょう。鉄板会議では、大阪の食魅力としても鉄板粉モンについて大いに語り、大阪・関西万博を契機に大阪から、鉄板粉モンの魅力を世界に発信してまいりましょう！

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
- ■旭川しょうゆ焼きそばの会
- ■石巻茶色い焼きそばアカデミー
- ■一般社団法人大阪活性化事業実行委員会
- ■大阪鉄板会議
- ■大阪府商店街振興組合連合会
- ■大阪府製麺商工業協同組合
- ■一般財団法人お好み焼アカデミー
- ■尾道てっぱん料理くらぶ
- ■上方お好み焼たこ焼協同組合
- ■絆焼うどんプロジェクト
- ■京都府製麺卸協同組合
- ■小倉焼うどん研究所
- ■庄原焼きプロジェクトこめぽんず
- ■全国製麺協同組合連合会
- ■一般社団法人全日本・食学会
- ■高砂にくてんの会
- ■竹原焼き応援隊
- ■たじみそ焼きそば研究所
- ■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
- ■なにわ伝統野菜の会
- ■にっぽんお好み焼き協会
- ■一般社団法人日本コナモン協会
- ■日田やきそば研究会
- ■日生カキオコまちづくりの会
- ■ひるぜん焼そば好いとん会
- ■備後府中焼を広める会
- ■富士宮製麺組合
- ■富士宮やきそば学会
- ■へきなん焼きそばまちこし隊
- ■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

【全36団体】

有識者

- ■石毛 直道　文化功労者 文化人類学者
- ■門上 武司　全日本・食学会 副理事長、「あまから手帖」編集顧問
- ■神崎 宣武　民俗学者
- ■熊谷 真菜　食文化研究家、日本コナモン協会
- ■佐藤 洋一郎　ふじのくに地球環境史ミュージアム館長
- ■塩崎 省吾　焼きそば名店探訪録主宰
- ■細井 謙一　広島経済大学教授
- ■松島 憲一　信州大学教授
- ■的場 輝佳　奈良女子大学名誉教授
- ■八木 宏一郎　日本唐揚協会専務理事
- ■保井 智香子　管理栄養士、立命館大学教授
- ■和田 有史　立命館大学教授

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　リンクコーポレーション内
TEL.06-6606-9686　FAX.06-6606-9687
info@konamon.com

鉄板会議HP

食文化100年継承
鉄板会議 2024

鉄板粉モン年表

※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もなる。 子供相手の商売(『北斎漫画』)
1831~1845(天保年間)年	【たこやき】鼈甲細工師 江戸屋岩吉(小島岩三郎)が珊瑚玉のイミテーション「明石玉」発明。
明治期	
1887年明治20)年	【たこやき】明石玉の生産量53万6780個、売上げ4522円。
1891(明治24)年	【たこやき】セルロイドにおされて、明石玉製造業が緊迫する。
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 。
	【たこやき】江戸屋岩吉の孫弟子、樽屋町の山口英七が明石玉の特許申請。
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。世界を周り機械や部品を持ち帰り、近代的な機械製粉を進める。
1902(明治35)年	[村上製麺所](後の[富喜製麺所]創業者、村上進の実家)創業。
1903(明治36)年	【やきそば】[デンキヤホール]が台東区・浅草で開業。大正年間にオム巻を始める。
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。
1907(明治40)年	[大阪麺類組合]設立。1918年[大阪製麺卸商業組合]、1942年[大阪麺類製造販売商業組合]、1947年[大阪府生麺商工業協同組合]、1970年[大阪府製麺商工業協同組合]に改称。
	【たこやき】この頃から、玉子焼(明石焼)屋台が登場した可能性が高い。
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。
	【やきそば】[三日月](現[みかづき])が甘味喫茶として新潟市古町8番町で開業。
	【たこやき】山口英七、明石玉製造から、セルロイド再加工品としての明石玉製造へ稲垣足穂が明石の縁日で玉子焼を食す。
1912(明治45)年	【たこやき】明石の天覧品として、明石玉30個献上される。
	【たこやき】明石の玉子焼屋台[いと万][近波][竹井][石橋][丸尾][向井]など。
大正期	サラリーマンを中心とした市民階級の間に西洋料理が普及、カレーやコロッケ、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。
1912(大正元)年	【たこやき】明治末~大正にかけて、「ちょぼ焼」が駄菓子屋などで登場(西日本)。
1917(大正6)年	[丸共商店]が京都で開業。小麦粉の卸売り。現在の[木下商店]。
1919(大正8)年	[都製麺所]が京都市・西陣で開業。
	[食品工業](現[キユーピー])創業。
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。【お好み焼】精肉店[いろは食品]が兵庫県高砂市で創業。
	【たこやき】[きむらや]が兵庫県明石市桜町で創業。当初はうどん、いなり寿司などを出す食堂。いつ頃か明石焼も扱うようになる。
1925(大正14)年	[食品工業](現[キユーピー])が国産初のマヨネーズ「キユーピーマヨネーズ」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。
	【お好み焼】[古沢商店]が開業(2018(平成30)年閉店)。「フライ」を考案した元祖の店と言われる。
	ラジオ放送開始(3月22日9時30分)、当時最先端の文明の利器・ラジオにあやかって「ラジオ焼」の登場。
昭和期	
1926(大正15/昭和元)年	[恩地製麺所]が大阪・枚方にて創業。1959(昭和34)年[恩地製麺]に、1979(昭和54)年に[恩地食品]に改組・改称。
	【やきそば】[大磯屋](現[大磯屋製麺所])が愛知県碧南市でうどん店として創業。
1930(昭和5)年頃	【やきそば】郷土史家の研究で、この頃、石巻市内で「焼き麺」の記述あり。
1930(昭和5)年	東京・神戸間に超特急「燕」運転開始。
	【お好み焼】[堀本かまぼこ]が愛媛県松山市で開業。昭和23・4年頃、「三津浜焼」に欠かせない赤いちくわの製造を開始。
1931(昭和6)年	[麺屋棣鄂(瑞穂食品工業)]が京都で開業。【やきそば】[石谷製麺所]が秋田県横手市で創業(現[石谷製麺工場])。
1933(昭和8)年	【お好み焼】[お好み焼 みずほら]が神戸市長田で開業、創業時は大正筋に接する横丁で、にくてん屋が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。
	【やきそば】[大塚ソース]が栃木・佐野市で開業。
1935(昭和10)年	東京市場ではすでに通年、全国からキャベツが供給。
	阪神タイガースの前身「大阪タイガース」発足。
1938(昭和13)年	【お好み焼】東京でお好み焼を学んだ大場亀吉が山形で「どんどん焼き」の屋台を始め、昭和30年頃までは唯一の存在。
1939(昭和14)年	【たこやき】[明石ノ玉子焼 今中]が兵庫県明石市岬町で開業。
1940(昭和15)年	【お好み焼】古川緑波「この頃盛になったものに、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』)
	[ヒロタソース]が京都にて創業。1970(昭和45)年に[廣田徳七商店]、2011(平成23)年に現社名[ヒロタソース]となる。
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	戦時体勢下、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。
	【たこやき】[田村玉子焼き店]が兵庫県明石市二見町で創業(推定)。当初は屋台だった。
1945(昭和20)年	第二次世界大戦終結。【お好み焼】[美津の]が大阪・道頓堀で開業。
	【お好み焼】[みよし]が愛媛県松山市で開業(「戦後間もなく」との証言より推測)。
	【やきそば】[石田屋やきそば店]が宇都宮市で開業。【やきそば】[花家]が台東区・田原駅前で開業(令和3年5月30日閉業)
1946(昭和21)年	【お好み焼】[おかる]が大阪・千日前で創業。【お好み焼】[ぼてぢゅう]が大阪・玉出で創業。


珊瑚玉のイミテーション


ちょぼ焼 ※再現

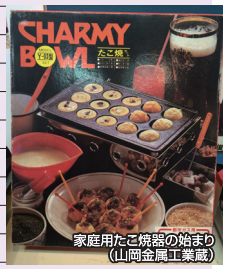

洋食焼 ※再現


ラヂオ焼※再現

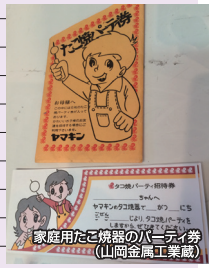

大正期の玉子焼屋台(イメージ)

1947(昭和22)年	【お好み焼】[志ば多]が神戸・長田で開業。
1948(昭和23)年	【お好み焼】[ハルナ]が神戸・長田で開業。【お好み焼】[美舟]が大阪・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。
	[太陽製麺]が大阪・難波新地で開業。1970(昭和45)年、戎本町に移転。
	【やきそば】[叶屋製麺工場](現[叶屋])静岡・富士宮市(旧大宮町立宿)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	[杉野製粉製麺所](現[菊水])が北海道上川郡下川町で開業。【お好み焼】[美丁(よしちょう)]が現在の神戸市兵庫区で開業(1995年閉店)。
	【やきそば】1990(平成2)年まで今里新橋通商店街の2軒の焼そば店で極太麺に具は牛バラ肉と玉ネギ、塩コショウ、客の好みでウスターソースを後がけする焼そばが売られていた。「今里やきそば」のルーツ。
1950(昭和25)年頃	【やきそば】宮城県石巻市内で、常温で保存できる／焼いてもベタつかない麺をと試行錯誤し二度蒸しする麺が編み出された。
1950(昭和25)年	【お好み焼】[風月]が大阪・天満で開業。後に[鶴橋風月][布施風月][千林風月]に引き継がれる。
	【お好み焼】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。
	【お好み焼】[みっちゃん総本店]が広島・中央通りで屋台で開業。1965年、駅ビルに店舗を構える。
	【やきそば】[島金商店]が宮城・石巻で創業(製麺業)。
昭和20年代後半	【お好み焼】[のぐち]が広島・尾道で開業。
1951(昭和26)年	【お好み焼】[鉄板焼・お好み焼 松浪(まつなみ)]が東京・日本橋人形町で開業。
	【やきそば】[マルモ食品工業]が静岡・富士宮市で開業。富士宮やきそばで使用する麺、ソースを製造。
	【その他】珈琲店[ロマン]が京都・河原町で開業。1982(昭和57)年に高級洋菓子店[マールブランシュ北山本店]を開業。
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。【お好み焼】[本とん平]が大阪・曽根崎で開業。
	【やきそば】[小国製麺]が山形・小国町で創業(現在は新潟県胎内市清水)。【やきそば】[純喫茶 マウンテン]が台東区・浅草で開業。
	【やきそば】[タチバナ製麺所]が台東区・稲荷町で開業。焼そばに用いられる「二度蒸しの黒い麺」などを製造。
	【やきそば】[野澤屋](南千住／1950[昭和25]年開店／2010[平成22]年閉店)で「焼そばパン」が誕生したという説。お客の要望で、別々で売られていたコッペパンに焼そばをはさんで提供。
1953(昭和28)年頃	【やきそば】秋田県横手市の[元祖焼そば神谷本店](現[元祖神谷焼そば屋])が焼そばの提供を始める。[石谷製麺所]と共同開発したゆで麺を使用。
1953(昭和28)年	【お好み焼】[お好み鉄板 いとさん]が愛媛・松山市住吉で開業。【お好み焼】[大阪 ぼてぢゅう]が大阪・宗右衛門町で開業。
	【たこやき】[うまい屋]が大阪・天五中崎商店街で創業。
	【たこやき】[蛸の壷]が神戸市中央区三宮町で開業。元祖熱いだし。
1954(昭和29)年頃	【お好み焼】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。
1954(昭和29)年	【やきそば】[やきそば ○金]が函館・松風町で開業。
昭和30年代	【やきそば】[ますや食堂](真庭市蒜山／閉店)がニンニク・玉ネギ・リンゴ等の様々な材料や調味料を調合して作った味噌だれに親鶏肉とキャベツを入れて作った焼そばを提供。「ひるぜん焼そば」のルーツ。
	【やきそば】愛知県瀬戸市の深川神社参道を中心に、独特の食感のある蒸し麺と醤油ベースの豚の煮汁を使った焼そばを出す店があった。「瀬戸焼そば」の源流。
1955(昭和30)年	【お好み焼】[はやしのお好焼]が徳島・南内町で開業。【やきそば】[鈴]が愛媛県松山市で開業。
	【やきそば】[辻製麺・辻麺食堂]が宇都宮市で開業。食堂併設の製麺所。[沖縄製粉]が沖縄・那覇市で開業。
1956(昭和31)年	【やきそば】[角屋]が北海道・美唄市で製麺会社として創業。1970(昭和45)年から「味付ゆで焼そば」を販売開始。袋のままかぶりつくのが定番。
1957(昭和32)年	【お好み焼】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。
	【お好み焼き 甘太郎(あまたろう)]が名古屋・円頓寺商店街で開業、1965(昭和40)年お好み焼を始める。
	[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。
	[京都製麺卸協同組合]が設立。1967(昭和42)年[京都府製麺卸協同組合]に改称。
	【やきそば】[喫茶ユキ]が名古屋・葵で開業。鉄板やきそばに影響を与えたと言われる「鉄板イタリアン」(スパゲッティを使う)の元祖。
	【たこやき】[一富久(いちふく)]が大阪市西成区花園南で開業。
1958(昭和33)年	【お好み焼】[美空](現[JAPANESE PIZZA 美空])が鳥取・境港で開業。【やきそば】[長岡饅頭本舗](現[フレンド])が新潟・長岡市で開業。
1959(昭和34)年	[甲能製麺所]が大分・日田で創業。
	【やきそば】太田市西本町の和菓子店[峯岸大和屋]が焼そばをメニューに加える。創業は明治中頃。どらやきも人気。
昭和30年代後半	【お好み焼】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。
	【お好み焼】[スーパー大潮屋](現[大潮屋])が名古屋の市場の中でおでんやお好み焼を商う店として開業。
	【お好み焼】[安良田お好み焼]が岡山・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)。
	【やきそば】[みかづき](新潟市)が「イタリアン」の提供を始める。
1961(昭和36)年	【お好み焼】[菊水]が大阪・天満で開業(2009年閉店)。
1962(昭和37)年	【お好み焼】[ほり お好み焼]が岡山・日生町で開業。
	【たこやき】[山岡金属工業]が「世界初」のガス家庭用たこ焼き器を発売。大ヒットし累計400万台以上を販売。
	【たこやき】[三笠屋]が大阪府伊丹市中央で開業。
1963(昭和38)年頃	[白玉食品工業所]が徳島市で開業。
1963(昭和38)年	【お好み焼】[くろさわ お好み焼店]が兵庫・北浜町で開業。【お好み焼】[深町フライ]が埼玉・行田市忍でフライを扱い始める。
	[全国製麺協同組合連合会]が東京・千代田区神田にて設立。【やきそば】[休暇村 蒜山高原]が岡山・真庭市蒜山で開業。
	【やきそば】[焼きそば屋](屋号なし)が東京・渋谷で開業。2017(平成29)年にリニューアルし[鉄板やきそば・酒場しぶやき]となる。
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。
	【たこやき】[大福屋 福原商店]が大阪府茨木市元町でたこ焼の販売を開始(創業は1930年)。
	【たこやき】[お多福造酢](現[オタフクソース])が「たこ焼ソース」を発売。
昭和40年代	【お好み焼】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	【お好み焼】[ねぎ焼 やまもと]が大阪・十三で開業、1968年6月、賄いの「ねぎ焼」を販売。
	【たこやき】兵庫県明石市桜町の食堂[きむらや]が明石焼専門店となる。市場から仕入れたタコもつりさげて販売した。
1966(昭和41)年	【お好み焼】[お好み焼・焼そば 風月]が北海道・札幌で開業。【お好み焼】広島で新天地「お好み村」が現在地で復活。
	【お好み焼】[お好み焼 いか十(いかじゅう)]が徳島・東新町で開業。【やきそば】[大学軒(だいがくけん)]が大分・日田市田島で開業。
1967(昭和42)年	【やきそば】[泰勝軒(たいしょうけん)]が大分・日田市三本松で開業。
	【お好み焼】[風月]が北海道札幌市中央区で開業。
	【たこやき】[てんしん]が兵庫県明石市二見町で開業。
	【やきそば・たこやき】[清水屋本店]が群馬県太田市八幡町で開業。たこ焼は名古屋からの流れの釣鐘型。鯛焼きも人気。
1968(昭和43)年	【お好み焼】[お好み焼・にくてん ミナミ]が兵庫・高砂市荒井町で開業。
	【たこやき】この頃、冷凍たこ焼の生産はじまる。


昭和30年の新聞記事
(ケンミン食・資料室蔵)



家庭用たこ焼器の始まり
(山岡金属工業蔵)


家庭用たこ焼器のパーティ券
(山岡金属工業蔵)

1969(昭和44)年	【お好み焼】[きじ]が大阪・梅田で開業。【やきそば】[味の珍さん(あじのちんさん)]が大分・日田市三本松で開業。
	【やきそば】[あおやぎやきそば]が宇都宮市で開業。
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	【やきそば】[らーめん・やきそば 三久(さんきゅう)]が大分・日田市亀山町で開業。
	【やきそば】[みくま飯店]が大分・日田市隈で開業。【やきそば】[ヒルゼン高原センター]が岡山・真庭市蒜山で開業。
	[富喜製麺所]が[村上製麺所]から独立し熊本市神水で開業(後に益城町に移転)。
1972(昭和47)年	【お好み焼】[お好み焼 ゆかり]が大阪・曽根崎で開業。【やきそば】[求福軒(きゅうふくけん)]が大分・日田市南元町で開業。
	【お好み焼】[日の出]が愛媛県松山市で開業(推定)。
1973(昭和48)年	【お好み焼】[千房(ちぼう)]が大阪・千日前で開業。【やきそば】[宝華]が大分・日田市豆田町で開業。
	【やきそば】[甘味処 三島屋]が台東区・浅草で開業。【お好み焼】[たこ八]が兵庫県加古川市で開業。
1974(昭和49)年	【たこやき】[甲賀流]が大阪市中央区・アメリカ村三角公園前で創業。
	【たこやき】[和楽路屋(わらじや)]が大阪府豊中市千里東町で開業(推定)。
	【たこやき】[マルミ]が兵庫県伊丹市行基町で開業。
	【たこやき】[たこ焼き タルイ]が大阪府泉佐野市松風台で開業。
1975(昭和50)年頃	【やきそば】[まんみ]が仙台市中央(現青葉区)で開業。
1976(昭和51)年	【お好み焼】[お好み焼 ともひろ]が岡山・日生町で開業。【お好み焼】[茶房 古舎廊(こしゃろう)]が徳島・助任本町で開業(2006年閉店)。
1977(昭和52)年	【お好み焼】[大門お好み焼き道場]が大阪・富田林で開業。【やきそば】[高原亭]が岡山・真庭市蒜山で開業。【やきそば】[粋呑房]が岡山・真庭市蒜山で開業。
1979(昭和54)年	【お好み焼】[喫茶ソフトタイム]が愛媛県松山・港山町で開業。【その他】[お食事処 鶴重]が熊本・坪井で開業。
	【やきそば】[もみの木]が群馬県太田市浜町で開業。
	【たこやき】[たこ焼割烹 たこ昌]が大阪市中央区道頓堀で開業。1986(昭和61)年、冷凍たこ焼販売を開始。
	【たこやき】[たこ八]が大阪市中央区道頓堀で開業。
	【たこやき】[秀ちゃん]が札幌市中央区で開業。
1982(昭和57)年	【お好み焼】[お好み焼 なかまっこ]が山形・天童で開業。
	【お好み焼】[ルンルン]が愛媛県松山・太山寺町で開業。
	【お好み焼・たこやき】[八ちゃん堂]が冷凍お好み焼(世界初)、冷凍たこ焼の製造と販売を開始。
1983(昭和58)年	【お好み焼】[お好み焼 浜屋みっちゃん]が岡山・日生町で開業、1997(平成19)年頃からカキオコを始める。
	【お好み焼】[どんどん亭]が福岡で開業。九州6県で45店舗展開(2023年現在)。【お好み焼】[秋桜(コスモス)]が愛媛県松山・南梅本町で開業。
	【たこやき】[大八 五日市本店]が広島市佐伯区五日市で開業。
	【たこやき】[醤油たこ焼 和ちゃん]が埼玉県春日井市で開業。
	【たこやき】『広辞苑』第3版に「たこやき」の項登場、熊谷真菜(現・日本コナモン協会会長)のたこやき調査スタート。
1984(昭和59)年	【やきそば】[やまな食堂]が岡山・真庭市蒜山で開業。【その他】[あっちゃん亭]が長崎・館内町で開業。1996(平成8)年に現在地に移転。
	【たこやき】[たこ一(たこいち)]が大阪市淀川区三津屋北で開業(推定)。
	【たこやき】[たこ焼き 浜田屋]が開業。2004年から現在地(大阪府茨木市総持寺町)。
	【たこやき】[蛸虎(たことら)]が京都市左京区一乗寺で開業。
1985(昭和60)年	【お好み焼】[日清フーズ](現[日清製粉ウェルナ])が家庭用お好み焼粉「日清 お好み焼粉」を発売。【お好み焼】[あじさわ]が福岡・西新で開業。
	【たこやき】揚げたこ焼[なかがわ]1号店が徳島市大和超で開業。最盛期には60店舗のFC展開。
	【たこやき】[タコヤキハウスKU/KU/RU](現[たこ家道頓堀くくる])が大阪市中央区道頓堀で開業。
1986(昭和61)年	【お好み焼】[お好み焼大八(だいはち)]が北海道千歳市幸町で開業。
	【たこやき】[日清フーズ](現[日清ウェルナ])が家庭用たこ焼粉「日清たこ焼粉」を発売。
	【たこやき】[たこ焼道楽わなか千日前本店]が大阪・千日前の菓子屋の軒先で創業。
	【たこやき】当時、兵庫県明石市で明石焼専門店6軒、お好み焼と明石焼のお店が15軒確認されている。
1987(昭和62)年	【お好み焼】[田よし本店]が宮城県仙台市で開業。【お好み焼】[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	【お好み焼】[あたりや水前寺駅そば]が熊本で開業。
	【たこやき】海善(海苔卸業)から分離し、[元祖たこ昌]設立。
平成期	
1989(昭和64/平成元)年	【お好み焼】[めっせ熊]が新大阪駅構内で開業。【お好み焼】[肥後のたこ坊]が熊本で開業。
	【たこやき】[たこ焼いか焼の桃太郎]が大阪市住之江区南港中で開業(推定)。
1990年代	【たこやき】タイのたこ焼工場で女性らの手焼きたこ焼が冷凍食品として製造される。バンコクではたこ焼専門店登場。人気はカニカマ。
1990(平成2)年	【お好み焼】[お好み焼き いしん]が北九州市・魚町で開業。【お好み焼】[オレンジハウス]が岡山・日生町で開業。
	【お好み焼】[本格広島風お好み焼 珠芽(むかご)]が宮城・仙台市で開業。
	【たこやき】[たこ焼十八番]が大阪市淀川区・西中島南方駅前で創業。
1992(平成4)年	【お好み焼】広島で[新天地プラザ](お好み村)開業。【その他】[つる兵衛](居酒屋)が熊本・玉名郡で開業。
	【お好み焼】[もんじゃ・お好み焼 わいず]が埼玉・行田で開業。【お好み焼】[味美(みみ)]が福岡・草ヶ江で開業。
	【お好み焼】[お好み焼 天久]が千葉県習志野市で創業。
1993(平成5)年	[与那覇食品]が沖縄・西原町で開業。【やきそば】[うるおいてい]が静岡・富士宮で開業。
	【たこやき】世界初のたこ焼研究書、熊谷真菜著『たこやき』刊行、NHK全国ニュースで紹介される。
	【たこやき】渋谷のたこ焼戦争勃発、第1次たこ焼ブーム。
1994(平成6)年	【お好み焼】[平成船手組 三津浜焼き推進プロジェクト]が愛媛県松山市で結成、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。
	【やきそば】[ふれあい特産館 風の家]が岡山・蒜山で開業。
	【たこやき】アジアでのたこ焼生産本格化、冷凍たこ焼の輸入、商品化始まる。
	【たこやき】東南アジアでたこ焼店が続々オープン。
	【たこやき】スペースシャトルコロンビアに乗って、たこ焼が宇宙へ。
	【たこやき】日本コナモン協会会長・熊谷真菜がたこ焼の魅力について表現した「表面カリッと、中トローリ」から「カリとろ」が、たこ焼の食感を表現する言葉として頻繁に使われるようになる。
1995(平成7)年	【やきそば】戦後～平成初期まで今里新橋通商店街で提供されていた焼そばを[長谷川]が復活させる。
	【やきそば・たこやき】[たこきち]が群馬県太田市で開業。2015年に現地(太田市新井町)に移店。
	【たこやき】初のCDアルバム「たこやき」リリース。
	【たこやき】自動たこ焼器開発、家庭用たこ焼粉の売上げが伸び始める。
1996(平成8)年	【お好み焼】[千陽]が大阪・西田辺で開業。【お好み焼】[鉄板焼、お好み焼き、かたおか]が広島県府中市父石町で開業。
1996(平成8)年	【お好み焼】[三津浜焼 まるこう]が愛媛県松山市会津町で開業。【お好み焼】[とんぼ亭]が秋田市で開業。
	【たこやき】たこ焼店のフランチャイズチェーン展開が本格化。
1997(平成9)年	【お好み焼】[ねぎ焼、お好み焼、鉄板焼 福太郎]が大阪・千日前で開業。
	【たこやき】熊谷真菜が、つまようじ2本遣いを紹介。



広辞苑に改訂を促した唯一の研究書「たこやき」

1997(平成9)年	【たこやき】[伊たこ焼]が大阪市福島区・JR福島駅前で開業。看板メニューは明太子マヨ。現在は大阪市北区芝田に移店。
1998(平成10)年	【たこやき】『広辞苑』第5版で『たこやき』の項、改訂(『たこやき』が改訂会議の検討材料)。
	【たこやき】[築地銀だこ]都内1号店を中野に開店、第2次たこ焼ブーム。
	【たこやき】家庭用たこ焼粉の発売が相次ぎ売上げ増加。
1999(平成11)年	【お好み焼】[OKAN]が英ロンドンの催事でお好み焼を販売、2009年ブリクストンで開業。
	【たこやき】[くれおーる]が大阪市東淀川区東淡路で創業。
2000年代平成	【たこやき】スーパーなどで自動たこ焼器を導入する店舗が登場。
2000(平成12)年	【お好み焼】[お好み喫茶エデン]が広島県竹原市忠海長浜で開業。【お好み焼】[おやつ工房]が兵庫県高砂市緑丘で開業。
	【お好み焼】[お好み焼はここやねん](リトパコーポレーション、京都・伏見で昭和46年創業)が開業。
	【たこやき】[ひろはうす JR茨木店]が大阪府茨木市西中条町で開業。
	【たこやき】[丸幸水産]が大阪府高石市羽衣で開業。
	【たこやき】[粉もんず]が旭川市豊岡で開業。
2001(平成13)年	【お好み焼】[お好み焼 もりした]が岡山・日生町で開業。【お好み焼】[お好み共和国ひろしま村]が広島で開業。
	【お好み焼】[お好み焼きArAkA北浜本店]が大阪・北浜で開業。【お好み焼】[ぢゅぢゅ]が名古屋・名駅で開業。
	【やきそば】[横手やきそば暖簾会]が横手市にて設立。【やきそば】[小倉焼うどん研究所]が北九州市小倉で設立。
	【お好み焼】[げんてん]が大阪市生野区北巽で開業。
	【たこやき】[蛸益(たこます)]が京都市中央区新京極で開業。
	【たこやき】「もはや、国民的おやつ」(NHKテレビのテキスト「男の食彩」6月号)、「たこ焼き、全国制覇への道のり」(朝日新聞「AERA」6月18日号)。
2002(平成14)年	【お好み焼】[本場大阪お好み焼 なんでやねん]が北海道・札幌で開業。【お好み焼】[泉富久(せんぶく)]が岡山・日生町で開業。
	【やきそば】[悠悠]が岡山・真庭市蒜山で開業。
2002(平成14)年	【お好み焼】[日生カキお好み焼き研究会]が岡山・備前市日生町にて設立。2011(平成23)年に[日生カキオコまちづくりの会]に改組・改称。
2003(平成15)年	【お好み焼】[お好み焼き しずる]が北海道厚別区で開業。【お好み焼】[かっちゃん]が福島・南中央で開業。
	【お好み焼】[お好み鉄板 すみれ]が愛媛県松山市平和通で開業。【その他】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。
	【お好み焼】[KO菜YA]が沖縄・那覇市で開業。【やきそば】[いち福]が岡山・真庭市蒜山で開業。
2004(平成16)年	【お好み焼】[高砂にくてん喰わん会]が兵庫県高砂市で結成、後に[高砂にくてんの会]と名称変更。
	【お好み焼】[山形名物どんどん焼きのCoCo夢や]が山形市で開業。
	【たこやき】[はなだこ]が大阪市北区角田町で開業。
	【たこやき】[幻だこ本店]が大阪市住之江区中加賀屋で開業。
2005(平成17)年	【お好み焼】[お好み焼き田よし雫(たよししずく)]が宮城県仙台・国分町で開業。
	【たこやき】[DINNING BAR TOMATO]が大阪府豊中市桜塚で創業。たこ焼の販売は2011年から。
	【たこやき】[粉もん屋八 ラソラ札幌店]が札幌市白石区東札幌で開業。
2006(平成18)年	【お好み焼】[お好み焼き でん]が大阪・鶴見橋で開業。【お好み焼】[粉もんず]が北海道旭川市豊岡で開業。
	【お好み焼】[べ〜子屋]が熊本・和水町で開業、[つる兵衛]と同じく、フライパンで焼く。
	【お好み焼】[ちょぼ焼末広]が熊本・長嶺で開業、2008(平成20)年に田崎市場に移転する。
	【たこやき】[まるたこ]が大阪市中央区日本橋で開業(推定)。
	【たこやき】明石焼と鯛茶漬けの店[あかし多幸]が兵庫県明石市本町・魚の棚商店街で開業。元は果物屋を営んでいた。
2007(平成19)年	【お好み焼】[お好み焼き さんちゃん]が岡山・日生町で開業。【その他】[京橋ササラ]が大阪・京橋で開業。
	【お好み焼】[お好み焼き 和楽]が兵庫県高砂市で開業、1960年以前、貸本屋と駄菓子屋を営み、にくてんも焼いていた。
	NHKでタイのコナモン文化を紹介。屋台のカノンクロックなど。
	【たこやき】シンガポール大使公邸での、たこ焼デモンストレーション、シンガポール若手料理人らに、たこ焼セミナー。
	【たこやき】インドネシア王女のたこ焼店[Konamon Takoyaki]がグランドオープン。
	【たこやき】NHK「ためしてガッテン」にたこやき登場。
	【たこやき】[宝や。]が大阪市中央区谷町で開業。
	【たこやき】[あきない]が大阪府摂津市千里丘東で開業。
	【たこやき】[八っちゃん]が札幌市白石区で開業(6月15日)。
2008(平成20)年	【お好み焼】[お好み焼き友禅]が徳島・助任本町で開業。【お好み焼】[お好み焼 きたろう]が岡山・日生町で開業。
	【お好み焼】[源亀(げんき)]が東京・錦糸町で開業。
	【お好み焼】[備後府中焼きを広める会]が広島・府中市にて設立。【その他】[おしょうしな]が熊本市中央区で開業。
	【やきそば】[石巻茶色い焼きそばアカデミー]が宮城・石巻市で設立。【やきそば】[ひるぜん焼そば好いとん会]が岡山・真庭市蒜山で設立。
	【たこやき】ドイツ、フランクフルトのナショナルデーレセプションパーティーで、たこ焼デモンストレーションとご紹介、総領事公邸でのたこパ。
	【たこやき】世界初のたこ焼レシピ単行本「たこやきいろいろレシピ」出版。
	【たこやき】フランス、パリ、ブルターニュでの、たこ焼交流会。
	【たこやき】[松SHOW]が広島市西区己斐本町で開業。
2009(平成21)年	【お好み焼】[お好み焼 クローバー]が兵庫県高砂市緑丘で開業。【お好み焼】[HONA仙台]が宮城県仙台・国分町で開業。
	【その他】[あか牛と馬刺し居酒屋ぐーぐー下通店]が熊本・下通で開業。
	【たこやき】どっちが美味い「明石焼VS大阪たこ焼」イベント開催。
2010(平成22)年	【お好み焼】[庄原焼き(しょうばらやき)プロジェクトこめぽんず]が広島県庄原市で結成。
	【やきそば】[小国製麺]が2食入袋めん「みかづき監修イタリアン」を発売。
	【お好み焼】[はぎや]が愛媛県松山市コーナン三津浜敷地でテイクアウト専門店として開業。2020(令和2)年に[しん堂]に屋号を変更。
	【やきそば】岐阜・多治見市政70周年記念イベントでグランプリを取った家庭料理メニューを元に「たじみそ焼きそば」が誕生。
	【たこやき】大阪に続き、東京のお台場に日本コナモン協会監修による「たこ焼ミュージアム」がオープン。
	【たこやき】いわて三陸復興食堂に参加、たこ焼教室人気。
	【たこやき】[ぱーらーちゃんきー]が大分県佐伯市内町で開業(3月14日)。
	【たこやき】[上木屋(うえきや)]が東京都豊島区北大塚で開業(10月1日)。
	【たこやき】[お台場たこ焼きミュージアム]が東京・お台場でオープン。大阪の[伊たこ焼]が「4種盛り」を初めて提供した。
2011(平成23)年	【やきそば】[日田やきそば研究会]が大分・日田にて設立。【やきそば】愛知県碧南市で「へきなん焼きそば」が誕生、[へきなん焼きそばまちおこし隊]設立。
	【たこやき】[大阪イギー]が大阪市淀川区十三東で開業(12月8日)。
	【たこやき】熊谷会長焼き方指導のもとギネス世界記録認定、みんなで「たこ焼き大パーティー」を実施。
	【たこやき】道頓堀川遊歩道で「道頓堀たこ祭」開催(「道頓堀たこ焼連合」主催)。
2012(平成24)年	【お好み焼】広島県内5団体により[広島てっぱん同盟]が設立。[備後府中焼きを広める会](府中市)、[尾道てっぱん料理くらぶ](尾道市)、[庄原焼きプロジェクト連絡会議](庄原市)、[竹原焼き応援隊](竹原市)、[三原てっぱん研究会](三原市)による。
	【たこやき】第1回たこ焼技能検定試験、「TAKOYAKI MASTERS」実施。



2007年インドネシア、ジョグジャカルタの王女のたこやき専門店がオープン


2007年シンガポールの料理人向けセミナー


2011年フランス、パリでのたこやき交流会


2011年岩手県山田町での震災復興たこやき教室

2012(平成24)年	【たこやき】[愛の料理 元気屋 薬院店]が福岡市中央区薬院で開業。
	【たこやき】[雅庵(みやびあん)]が京都府八幡市で開業(11月20日)。
2013(平成25)年	「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録される。
	【お好み焼】[お好み焼・もんじゃ焼 雲霞(うんか)]が東京・佐野で開業。【お好み焼】[カキオコ屋 暖里(ゆるり)]が岡山・日生町で開業。
	【お好み焼】[昇]が愛媛県松山市で開業。[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。
	【やきそば】[絆焼うどんプロジェクト]結成。北九州の名物「小倉発祥焼うどん」と東北釜石の名産品であるイカをコラボさせた、北九州と東北を結ぶプロジェクト。
	【たこやき】[あずまや]が東京都調布市布田で開業(3月29日)。
2014(平成26)年	【お好み焼】[三原焼き振興会]が広島県三原市で結成。【お好み焼】[やきやき鉄板 きんぎょ 衣山店]が愛媛県松山市衣山で開業。
	【お好み焼】[いっちゃん本店]が広島・光町で開業。
	【たこやき】[塩たこやき専門店 博多ソルたこ]が福岡市博多区那珂で創業(当初はキッチンカー[たこやき一流]。2018年に現屋号の店舗をオープン)。
	【たこやき】[昜木屋(ようきや)]が東京都武蔵野市中町で開業(11月1日)。
	【たこやき】第3回道頓堀たこ祭開催。
	【たこやき】海外のメディアでも大阪のたこやきは、ひっぱりだこ。5月イギリス、10月オーストラリアと海外メディアの取材増加。
2015(平成27)年	【お好み焼】[お好み焼き そら]が広島県福山市多治米町で開業。【お好み焼】[お好み焼 鉄板焼 てこじまん]が福岡県北九州市小倉南区で開業。
	【やきそば】道頓堀開削400年を記念して大阪のお好み焼店主たちが「道頓堀やきそば」を開発。【たこやき】[たこ焼き酒場しん家]が大阪・梅田で開業。
	【たこやき】本場大阪のプロがジャッジ、セネタコ試食会!(JICA共催)。
	【たこやき】[たこやき ヒロちゃん]が福岡県福岡市博多区美野島で開業。
	【たこやき】[たこランラン]が大阪市北区角田町・新梅田食道街で開業。
	【たこやき】[KARLSBALLS TAKOYAKI]がニューヨークで開業。
	【たこやき】[みっちゃん]が北海道北広島市虹ヶ丘で開業。
2016(平成28)年	【お好み焼】[広島お好み焼き・もんじゃ 鉄板]が北海道苫小牧市緑町で開業。
	[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)。
	【たこやき】「前髪切りすぎたたこ焼」vs「道たこ連のドリたこ」!。
	【たこやき】「セネタコ挑戦」が、NHK国際放送でもOA!。
	【たこやき】ABC万博たこやきマラソン開催。
2017(平成29)年	文化芸術基本法が改正され「食文化」が明記される。
	【たこやき】日本コナモン協会推薦「日清うまい屋監修たこ焼粉」発売。
	【たこやき】蛸半夏生キャンペーンスタート。
2018(平成30)年	【たこやき】アメリカ、ニューヨークでラーメン店のサイドメニューにたこ焼メニュー(冷凍たこ焼を揚げたもの)を発見(2016年にはなかった現象。同じアメリカでも日本食レストランでは既に1990年代からスターターに揚げた冷凍たこ焼を提供する店があった)。
	【たこやき】キユーピーマヨネーズの3穴タイプ登場。
	【たこやき】インドネシアとの国交60周年、縁日祭のたこ焼屋台や、スーパーマーケットでのたこ焼が定着。
	【たこやき】[蛸坊主]が兵庫県尼崎市東難波町で開業(12月18日)。
令和期	
2019(平成31/令和元)年	【お好み焼】[お好み焼き いずみ]が愛媛県松山市三津で開業。【その他】キンパ&チキン専門店[ウリシクタン]が熊本・安政町で開業。
	【たこやき】タイではタコ、イカ、カニカマ、ウインナーのたこ焼屋台が駅構内にも登場。返さず油をかけるTakoyaki風をナイトマーケットで確認。
	【たこやき】[博多TACOやき翔]が福岡市城南区七隈で開業。
	【たこやき】[たこ焼ソース]が大阪市阿倍野区阪南町で開業。
2020(令和2)年	【やきそば】[京都府製麺卸協同組合]を中心に「京都やきそば」を盛り上げる動き。
	【お好み焼】[ももふく]が徳島・北島町で開業。十数年前まで創業者の母が営んでいたお好み焼・たこ焼[マミー]の味を受け継ぐ。
	7都府県を対象に新型コロナ感染拡大に伴う緊急非常事態宣言(4月7日)。4月16日には対象が全国に拡大。
	【たこやき】[たこやき 満月～みつき～]が堺市西区北条町で開業。
	【たこやき】[たこ焼き たこDAN(たこだん)]が大阪市淀川区西三国で開業。
	【たこやき】[ナンクル]が福岡市中央区大名で開業。
	【たこやき】[たこやき ぽち]が大阪市住之江区中加賀屋で開業。
	【たこやき】蛸半夏生キャンペーンで、コナモン大使近藤利樹さんの「タコなべイベー」が近畿のイオン売場にてオンエア、売場を盛り上げる。
2021(令和3)年	文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募。100年フード、食文化ミュージアム事業公募。
	【たこやき】「料理通信」の粉物特集でたこ焼レシピ紹介。コロナ禍で、売場からたこ焼粉がなくなってしまうほどの全国的なたこパ人気、「暮らしの手帖」などでたこ焼器の商品比較記事が増え、冷凍たこ焼の商品比較特集が目立った。
	再び新型コロナウィルス感染拡大に伴う緊急非常事態宣言(1月)。
	【たこやき】[しばいたろか!!]が大阪市中央区西心斎橋で開業。
	【たこやき】[たこ焼き 魔法蛸]が大阪市北区同心で開業。
	【たこやき】[くまたこ]が宮崎県宮崎市大坪西で開業(7月21日)。
	【たこやき】[たこ焼 八本足]が大阪府豊中市本町で開業。
2022(令和4)年	【お好み焼】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、初の全国大会開催。「文化を味わう! コナモン100選」発表。
	文化庁100年フード「大阪の鉄板粉モン」認定。
	【たこやき】明石焼カフェ[タコあしCafe.]が兵庫県明石市鍛治町で開業。
2023(令和5)年	食文化100年継承・鉄板会議が『文化庁令和4年度食文化「知の活用」振興』優良事例に選定される。
	【やきそば】焼そばをメインテーマに「鉄板会議2023」開催。全国14か所(18都道府県)のエリア会議(213名参加)を経て、まとめの全国大会。
	「文化を味わう! コナモン100選」発表。
	【やきそば】[やきそば総合研究所](愛称:やきそば総研)が大阪で設立。
	【たこやき】タイでは屋台の規制が厳しくなり、カノンクロックやたこ焼は減るが、返さないTakoyaki風は健在。
	【たこやき】EUやアジアのラーメン店で、揚げた冷凍たこ焼をサイドメニューとして提供する店が増える。
	新型コロナウイルスが感染症法上の5類に移行(5月)。
	【たこやき】[風月]が札幌市中央区のココノススキノでたこ焼専門店を開業。
	【たこやき】大阪スタイルのたこ焼・みたらし団子の[ここまる]が名古屋市中川区のスーパーマーケットバロー戸田店内で開業。
2024(令和6)年	【たこやき】[まるっひK2]が大阪市淀川区十三東で開業。
	【たこやき】日本コナモン協会コナモンの日プレイベントで、米粉たこ焼の試食アンケート実施。
	【やきそば】やきそば総研による「やきそばの達人、推し麺」キャンペーン実施。
	【お好み焼】大阪・関西万博2025のプレイベントとして、[オタフクソース]が大阪でお好み焼教室開催(日本コナモン協会後援)。
	【たこやき】鉄板会議2024、たこやきをテーマに全国でエリア会議とたこやき教室を開催。
	【たこやき】「鉄板会議2024全国大会」で、食感について4類型「カリとろ・サクもち・ふわとろ・ふわもち」を発表。


2017年マレーシア、クアラルンプールでのたこやき交流会


2018年インドネシア、ジャカルタのイオンモールのたこやき売場




近年登場の返さないTakoyaki


タイの伝統的なおやつ、カノンクロック


世界的に広がるラーメンのサイドメニューのたこやき@フランス、ニース

食文化100年継承
鉄板会議2024

エリア会議要約と各地の特色

有識者コメント

■たこやきはお好み焼、やきそばに比べ、屋台などの持ち帰りの比率が高い。それゆえ記録として残りにくいので、そこをどう埋めていくかが今後の課題。
■たこやきはお好み焼、やきそばに比べ専用の鍋が必要になることも特徴で、道具屋さん視点での技と知見の集積が望まれる。
■たこやき1個の大きさ、つまり焼き鍋の穴は大きくなってきている。また食べ方（つまようじ➡つまようじ2本➡箸）、単価の考察も望まれる。
■釣鐘型の鍋に関しては、さらに調査が必要と感じた。
■戦後すぐの濃厚ソースの誕生はたこやきに大きな影響を与えた。このソースが大ヒットした背景には戦中からの国民の「甘さへの渇望」があった。これと「子供の駄菓子としてのたこやき」との関係も興味深いテーマ。
■現在は生地にだしの味を加えることで、ソース以外の食べ方が普通になってきた。一方でマヨネーズやぽん酢、明太子、ネギなど以前とは違う様々なトッピングも多様化する。一見相反する楽しみ方が同時進行で進んでいるのは、たこやきが持つ大きなポテンシャルを示している。

北海道エリア会議

日時 2024年8月28日（水） 14:00〜16:00
場所 風月モユク店

特色

たこ焼の文化はなかったエリアだが、昭和40年代から祭りの屋台が登場、スーパーマーケットの一角のスナックコーナーとしてたこ焼、回転焼が始まる。専門店は1980年代から登場、商業施設や郊外の路面店も人気店がある。





多くは鉄鋳物鍋だが、最近の店舗は銅鍋。老舗では鋳物鍋や千枚通し、生地のゆるさもふくめて、大阪の古き良き時代そのままの焼き方が残っている。持ち帰りだけなく、お酒と楽しむ居酒屋タイプなど昼間営業と、夕方から夜中3時、4時までの夜型に分かれ、おやつ、おつまみとして人気が高まっている。旭川ではたこ焼を出すバーなど、昨年から扱う店舗数が増加した。道産小麦、道産タコ使用をうたい、たこ焼が定着するなかで、トッピングや中に入れる具材も、つぶ貝、ちくわ、豚、油かすなど店ごとに特徴があり、北海道らしいたこ焼が登場する可能性を感じる。タコは水ダコ、マダコいずれも関西のマダコにくらべてかなり大きく、タコ頭を売りにする店もある。浜でゆでたタコはおいしいが、たこ焼に入れるとかたくなるのが課題。



家庭では、お好み焼よりもたこ焼の方が焼く頻度が高く、ソースの売上からもたこ焼人気がうかがえる。タコの漁獲量日本一なので、日本のたこ焼文化のために進化のきっかけを創出するエリアとなることを期待したい。

参加 風月（二神ひかり、長井浩二、吉田和輝）／八っちゃん（山田香世子）／粉もんず（森藤博行）／しょうゆ焼きそばの会（吉岡将之）／なんでやねん（工藤敦子、道免美香）／宝醤油（那須亮介）
菊水（杉野邦彦、春名公喜、庄司義孝）／オタフクソース（熊本正巳、長井隼）／熊谷真菜／八木宏一郎／ヒアリング（秀ちゃん、みっちゃん、タコとハイボール、粉もん屋八）

関東エリア会議

日時 2024年4月16日（火） 15:00〜17:00
場所 オタフクソース東京本部

特色

関東では昭和30年代から大阪のたこ焼店が登場、半世紀以上営業している関東の老舗には、小麦粉の割合が多いものや、タコではなくイカが入っていた時代もあった。昭和50年代まで、銀座には白木の屋台で、串にさしたたこ焼も人気だった。玉ねぎをおろしたものも入り、しっかりした生地のたこ焼でウスター系のソースで提供されていた。



昭和から平成にかけて、京都にあったたこ焼店のフランチャイズが進み、1990年代には渋谷たこ焼戦争が勃発。東急ハンズ前にたこ焼屋が2軒並び、行列と匂いで、その隣もたこ焼店になるほど、話題を呼んだ。1人前8個500円、大阪では8個200円代だったので、高い印象だった。が、関東では、タコが入ったソフトな食感のたこ焼は珍しく、吉本興行の東京進出なども重なり、大阪のたこ焼は一気に関東に定着することとなる。当初は大阪のたこ焼を提供しても、「生焼け」とクレームもあったが、やがてそれがおいしさであり、カリとろの良さに気づいたお客さんが増えたことで、大阪らしい焼き方でも通用するようになった。

参加 道頓堀たこ焼連合会、たこ八（垣内健祐、石阪勝）／丸幸水産（谷山幸平）／フロムイースト（東弘樹）／上木屋（上田勝臣）／たこー（上村克郎）
易木屋（黒木美和子）／バローホールディングス、古屋産業（古屋恵子、古屋慶一朗）／日清製粉グループ本社（佐藤壮）／日清製粉（武藤隆文、佐藤星、難波朋花）
オタフクソース（佐々木健一郎）／TFMIカンパニー（伊東裕雄）／熊谷真菜／八木宏一郎

たこやき教室

日時 2024年4月16日（火） 12:00〜13:30 **場所** 成蹊小学校 松林館2階 こみち実習室







たこ焼が大阪で生まれて約90年、その前身であるラヂオ焼と現代のたこ焼をそれぞれ焼きくらべて味わう。ラヂオ焼には、タコも卵も入らないが、具材のちがい、生地のちがいによって食感や味わいがどう変わるかの体験授業となった。

YouTube

参加 成蹊小学校6年生の皆さん32名／山本剛大（成蹊小学校教諭）／道頓堀たこ焼連合会、たこ八（垣内健祐、石阪勝）／丸幸水産（谷山幸平）
フロムイースト（東弘樹）／上木屋（上田勝臣）／たこー（上村克郎）／易木屋（黒木美和子）／バローホールディングス、古屋産業（古屋恵子、古屋慶一朗）
オタフクソース（佐々木健一郎）／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会（田中克彦）

東海エリア会議

日時 2024年4月22日(月) 14:00〜16:00
場所 オタフクソース株式会社 名古屋支店

特色 昭和30〜40年代創業の老舗の名店が多く、鉄鋳物鍋で千枚通しを使い、右手で返しながら、左手を添える焼き方は、もともと大阪では当たり前のスタイルだった。が、このたこ焼の原型を残す店は、大阪より名古屋エリアに多く残り、たこ焼文化の重要な形として、文化的にも意義深い。

タコのほかに、天かすはもちろんだが、醤油を生地に落として素焼きにするスタイルもこのエリアには残っている。刻んだキャベツを入れるのは丸い形が潰れないようにする目的も。持ち帰りが多い地域ならではの伝統。

経木と紙でできた入れ物は、「ぶんこ」と呼ばれ、名古屋たこ焼の特徴。キユーピーマヨネーズ20gが別売されているのもこの地ならでは(大阪では昭和50年代までは確認)。近年開業の店舗では、穴の直径も大きい銅鍋でふわとろのタイプも見かけられる。







参加 バローホールディングス、古屋産業(古屋恵子、古屋慶一朗)／スガキコシステムズ(花井公洋、濱田塁、渡邉隼平)
人生餃子(水谷伸二、水谷久美子)／信長から揚げ(森本蘭丸)／星が丘製麺所(衣笠太門)／Swind(名古屋めしライター)／服部建仁(やきそば総研)
森清(麺類研究家)／久悦(宮田久司)／日清製粉ウェルナ(牟田博之)／オタフクソース(岡はつき、新田寛)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦)

大阪エリア会議

日時 2024年2月19日(月) 13:00〜14:30
場所 げんてん

特色 だれもが一度は食べたことがある国民的おやつ、おつまみとして定着したたこ焼。大阪が東洋のマンチェスターとして世界に誇る紡績、鉄鋼業でにぎわっていた時代の夜店の屋台メニューとして登場した。

歴史をたどれば、新聞メディアしかない大正期にラヂオ放送が始まり、大阪のあちこちで、これにあやかって「ラヂオ焼」がうまれ、そこにタコを入れたたこ焼が誕生、戦後は濃厚ソース、青のり、けずり粉をかけて、フネにのせてつまようじのスタイルが確立され、1980年代からは冷凍たこ焼など、さまざまな形でたこ焼マーケットが大きくなり世界にも定着しようとしている。

大阪府下には1000軒以上のたこ焼店があるといわれるが、道頓堀たこ焼連合会の老舗7社の皆さん中心に、大阪生まれの大阪たこ焼を、日本のみならず世界にどう発信していくかをテーマに会合を重ねている。また人気店めぐりを実施、SNSなどで紹介し、たこ焼店の横のつながりも深め、食文化としてのたこ焼の素晴らしさを未来に伝える動きが始まっている。

道たこ連



参加 日生日本語学園(生駒壮麻)／大阪公立大学(杉山雅昭)／生野区まちづくりセンター(平井裕三)／げんてん(黒田良行)／大阪鉄板会議、お好み焼きでん(田中晶行)
吉橋由起(麺類研究家)／道頓堀たこ焼連合会【十八番(阿孫直隆、小畑光央)／たこ昌(橋本佳英)／くくる(田中辰也)／わなか(和中絵里、乾敦史)
くれおーる(加西幸裕)】／オタフクソース(島原由里子、秋田悌、佐々木健一郎)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦)

たこやき教室

日時 2024年2月19日(月) 11:30〜12:30 場所 日生日本語学園







日本語学校の留学生はバイトなどで忙しく、日本の文化を日常的に体験することは少ないので、たこ焼を初めて見る、初めて食べた生徒も多かった。が、道頓堀たこ焼連合会のプロの指導で、丁寧に焼きあげて、おいしい!と歓声がとびかった。知らないものを食べることのハードルの高さがある一方、一緒に作ることで笑顔になって、ひとつの思い出として残るのではと、改めてタコパの素晴らしさ、広めていくことの重要性を感じる機会となった。

万博にもつながる発信の場として、学生との交流を深め、このような機会を通じてもっと日本を好きになってもらいたい。ネパール人のなかにはベジタリアンも多く、タコはNGという学生もいた。が、野菜を入れたりして、次回はタコパのおもしろさをさらに広げたい。8月には学園の夏祭りでタコパを開催。

YouTube

参加 日生日本語学園生徒さん24名(ネパール人)
関係者15名

宮崎エリア会議・たこやき教室

日時 2024年5月15日(水) 19:00〜20:00
場所 スナック入り口

特色 日本一のスナックエリア宮崎だけに出前の需要も高く、たこ焼は持ち帰り専門の店舗が多いのが特徴。また鍋は鉄鋳物で片面が平面になった釣鐘型鍋の店が古く、一個ずつ返さないので、ざぶとんのように生地がつながって焼きあがるのを、ヘラでカットして提供している。一方、大阪で習ったという店舗もあるが、宮崎の特徴としては、全体に生地はしっかりしていて、食べ応えのあるふわもち。粉が多い昔ながらのたこ焼ともいえる。刻んだキャベツを入れるなど、店ごとに具材、焼き方に工夫がみられ、大阪とはまったく違う食感が見事だ。

また仕上げに、とろろや塩昆布のトッピング、油通しのタコをトッピング、蛸さんウインナーを飾るなど、ひと手間かけた名店もあり、宮崎エリアは今後も注目していきたい。











兵庫エリア会議

日時 2024年6月20日(木) 18:30〜20:00
場所 複合型交流拠点ウィズあかし 学習室802

特色 明治半ばから大正にかけて、明石の「玉子焼」の屋台が多く、なかでも有名だったのは樽屋町、淡路銀行の前の向井さんの屋台だった。焼きあがると、巻き簾のうえにあげて、1個単位(1銭〜2銭)、手でつまんで口にほうりこむ形、大人は10個、ひと鍋(20個)を竹の皮に包んで持ち帰った。玉子焼は小麦粉でんぷんの「塵粉」、昆布だし、卵の生地を銅鍋に流し、2回ほど返して焼くたこやきの一種。

戦後は淡白な昆布だしにつけるようになるが、熱い玉子焼を冷ますために冷たいだしだった。ところが昭和30年代には、神戸市内にも専門店や自分で焼かせる店もでき、熱いだしに三つ葉を浮かせ、彩りよく、揚げ板(取り板)も白木だけでなく、朱塗り風のデコラを使う店もあり「明石焼」という名称で関西全体に広がり、明石蛸、明石鯛に並び、明石名物として話題になるが、昭和60年代は専門店は6軒という時代もあった。のちに観光協会や町おこし団体の活動によって、明石焼(玉子焼)の知名度は高まり、老舗はもちろん、若い世代による専門店も観光客を楽しませている。また地元では「玉焼き」と呼ぶことも多く、大皿を持ちこんで、おせち料理の一角を飾る家庭もあり、玉子焼文化の継承として注目したい。

昨今、明石のマダコの漁獲量が激減するなど課題は深刻だが、地元のタコに関わる人たちによって、漁に関する取り決めなど、さまざまな取組に期待したい。





参加 元明石観光協会(榎本伸行)／あかし玉子焼ひろめ隊(古志利宗)／あかし多幸(安原宏樹)／きむらや(衣川さち子)／タコあしCAFÉ(長谷崇志)／よこい(横井孝子)
てんしん(古志由希)／魚六商店(井上浩明)／明石観光協会(合田和央、南部哲宏、木村公輔)／あかし玉子焼ひろめ隊(伊藤恒明、奈良部潤)
オタフクソース(島原由里子、宗我太一、秋田悌)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦、池内孝夫)

たこやき教室

日時 2024年6月20日(木) 15:30〜17:00 場所 明石市立明石商業高校





「タコパはよくやります」という学生さんたちと、たこ焼教室を開催。冒頭でたこ焼の歴史を紹介、あかし玉子焼ひろめ隊の古志さんの指導で、明石焼、たこ焼、2種類を焼いて食べくらべし、それぞれの味わい、食感のちがいを確かめた。

参加 明石商業高校の学生さん15名／林諒平(明石商業高校教諭)
明石観光協会(木村公輔)／あかし玉子焼ひろめ隊(古志利宗)
オタフクソース(島原由里子、宗我太一、秋田悌)／熊谷真菜
八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦)

福岡エリア会議

日時 2024年5月17日(金) 15:00〜17:00
場所 オタフクソース九州支店

特色 天神、薬院、西新ほか、駅周辺や繁華街を中心に半世紀前から人気店があり、多くは持ち帰り中心の展開で、平成に入ってからは大阪出身者による開業や居酒屋風のイートインも増加。また注文を聞いてから焼き始める専門店も目立つ。から揚げとの併売や、焼き方、タコの選定など、店ごとの特徴があり、福岡らしさというよりも、焼き手の好みを反映させた店が多い。よってカリとろからふわとろ、ふわもちなど、食感もトッピングの工夫もさまざまだ。







参加 博多Tacoやき翔(齋藤章)／nancle(小林俊貴)
ソルタコ(中川雄介、中川麻衣子)／どんどん亭(中山誠)
てこじまん(小島亮太)／オタフクソース(児玉崇、児玉誠)
山際千津枝(料理研究家)／見良津久美子／熊谷真菜
八木宏一郎／ヒアリング(たこびーと、元気屋、たこやき太郎)



たこやき教室

日時 2024年5月17日(金)
場所 博多阪急うまか研究所

料理研究家、山際千津枝先生の博多阪急、うまか研究所の特別講座で、たこやき教室を開催。



県央

たこ焼き作って交流を

日本コナモン協会市内で教室

スナックのママら楽しむ

「スナック入口」で開催された たこ焼き教室で談笑する ママらと熊谷真菜会長(右から2人目)









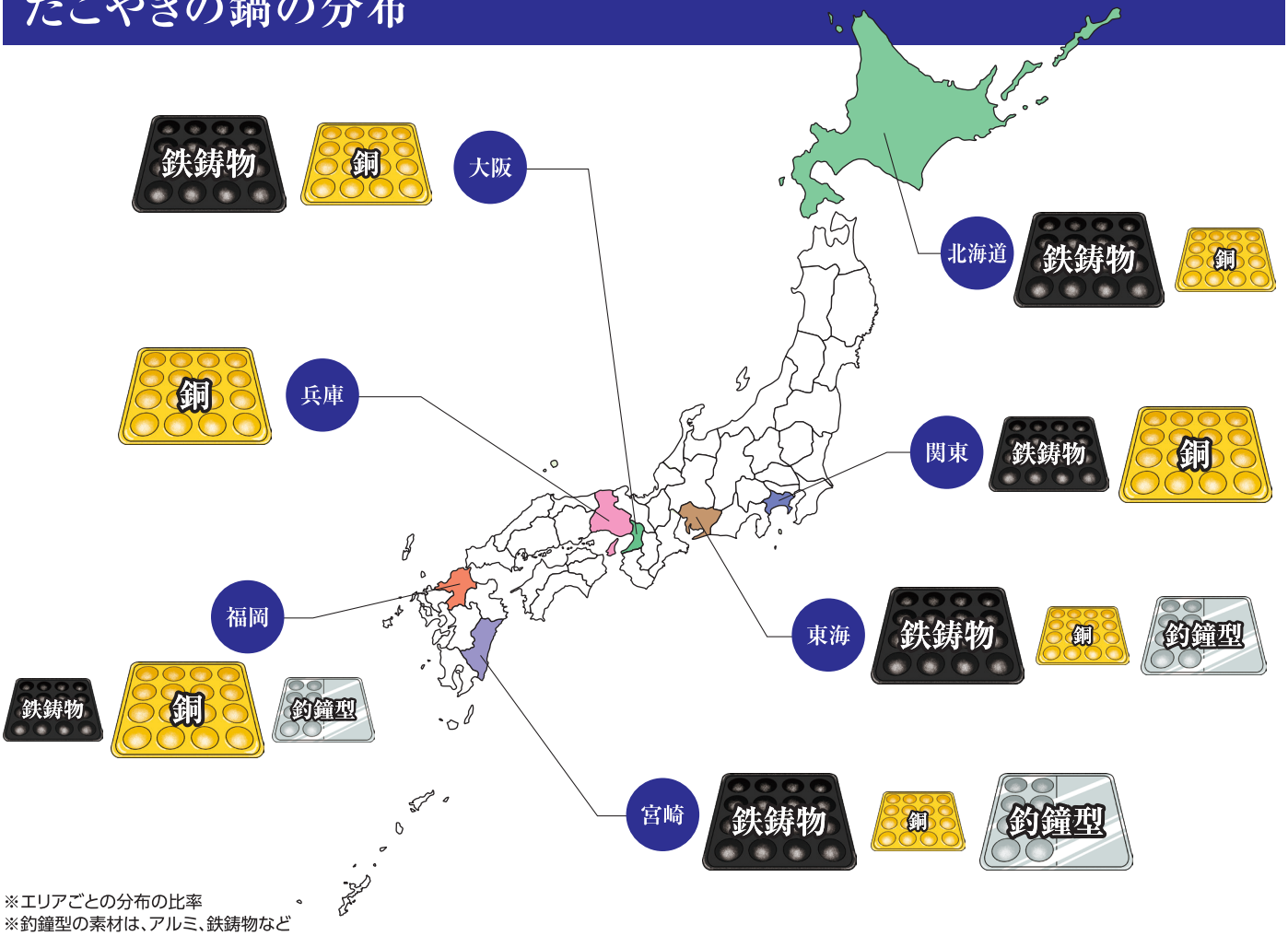


ママたちとのたこやき教室は初の試みであったが、お店に出る前の時間立ち寄って頂き、タコパのおもしろさを体験していただいた。きれいに焼けたので、お店にもっていくわ、と大好評だった。

YouTube

参加 焼き餃子学会副会長(恒吉浩之)／スナック入り口(塩月善明)／くまたこ(近藤康弘)／食彩 華酔亭(茶圓イツ子)／スナックMiwa(河野美和)／スナックSUN(川邊明子)
小川ファーム(小川紘未)／宮崎の町おこしのみなさん多数／宮崎日日新聞(日高智明)／NHK宮崎放送局(堀井優太)／オタフクソース(佐々木健一郎、益田和昭)
熊谷真菜／八木宏一郎

たこやきの鍋の分布



※エリアごとの分布の比率
※釣鐘型の素材は、アルミ、鉄鋳物など

たこやきを返す道具の呼び名



うまい屋
【創業年】1953年
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】銅



甲賀流
【創業年】1974年7月
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】鉄鋳物



たこ八
【創業年】1979年
【呼び名】竹串
【鍋の種類】銅



秀ちゃん
【創業年】1979年
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】鉄鋳物



たこ昌
【創業年】1979年
【呼び名】焼き箸
【鍋の種類】銅



くくる
【創業年】1985年
【呼び名】目打ち
【鍋の種類】銅



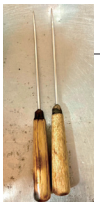
わなか
【創業年】1986年
【呼び名】焼き箸
【鍋の種類】銅



十八番
【創業年】1990年
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



くれおーる
【創業年】1999年
【呼び名】ピック
【鍋の種類】鉄鋳物



丸幸水産
【創業年】2000年
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】銅



粉もん屋ハ
【創業年】2005年8月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



あきない
【創業年】2007年5月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



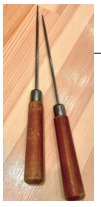
上木家
【創業年】2010年10月
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】鉄鋳物



易木家
【創業年】2014年11月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】鉄鋳物



Karl's Ball
【創業年】2015年
【呼び名】pick
【鍋の種類】銅



風月
【創業年】2023年11月
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】銅

たこやき店がめざす食感

アンケート回答
協力：たこなきチャンネル、日本コナモン協会

ふわ×とろ Fluffy Creamy

たこ八　くくる
上木家　大福屋福原商店
蛸坊主　蛸益
たこ焼ソース　宝や。
ひろはうす　ぽち　風月
はなだこ　KARLSBALLS

カリ×とろ Crispy Creamy

甲賀流　十八番
蛸虎　和楽路屋
わなか　くれおーる
易木家　一富久　まるたこ
たこDAN　マルミ　三笠屋
たこー　ぱーらーちゃんきー

ふわ×もち Fluffy Mochy

たこ昌　丸幸水産
あずまや　八っちゃん

サク×もち Crispy Mochy

うまいや　浜田屋

タコの現状

資料、データ：上田水産提供

■マダコ（国内加工、モロッコ産）




■シマダコ（国内加工、インドネシア産）

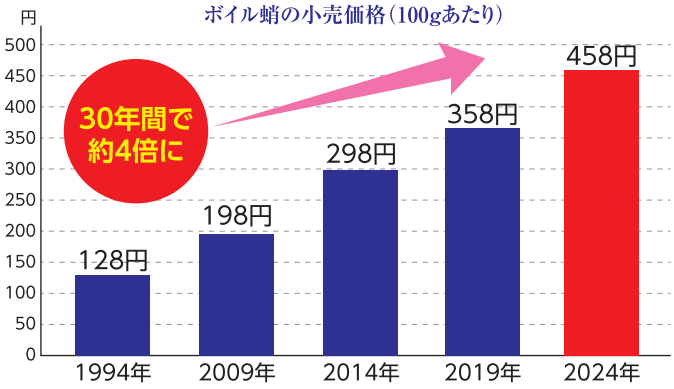



■岩ダコ（国内加工、ベトナム産）




モロッコ、モーリタニア産、ボイル蛸の平均価格

ボイル蛸の小売価格（100gあたり）



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

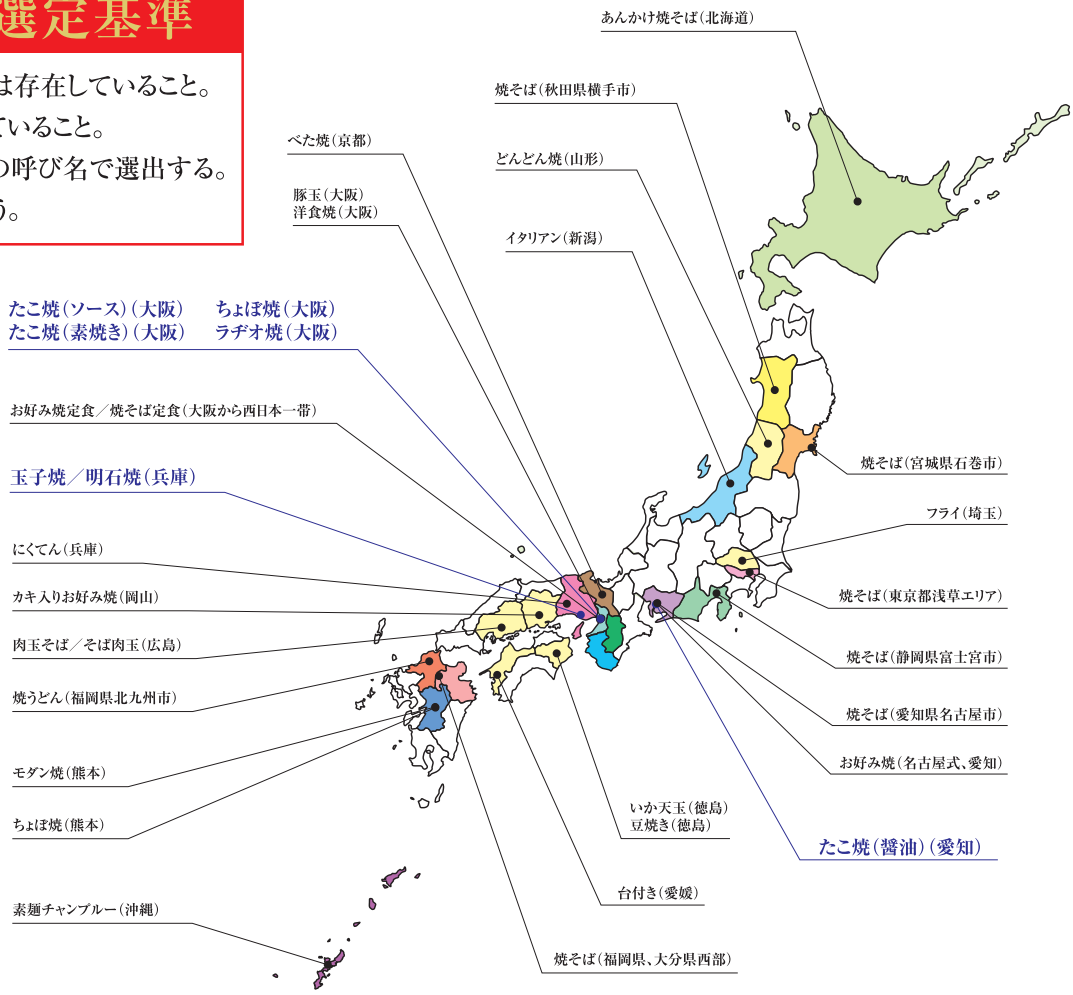
1. 戦後、高度経済成長期ごろには存在していること。
2. 地元のお店、家庭で愛食されていること。
3. 発祥時の名称、または地元での呼び名で選出する。
4. 有識者によって最終決定を行う。

2022年選定 12

2023年選定 13

2024年選定 6

鉄板会議ホームページ



たこ焼(ソース) 大阪府



1948年濃厚ソースが生まれ、フネにのせたたこ焼にぬって、青のり、けずり粉をトッピング、爪楊枝2〜3本をさして提供するスタイルが定着する。屋外の飲食も多いので、濃厚ソースの登場によってトッピングが風に飛ばされない効果もあり、大阪たこ焼のスタイルが完成した。

大阪湾では弥生時代からタコ壺漁がさかんで、大阪人は半夏生にタコを食べる慣習もあり、物資の供給が安定する昭和29、30年ごろには屋台が増加、お座敷たこ焼まで登場した。専門店が目立つようになり、東海、関東でもたい焼、焼そばと並んで、たこ焼を扱うようになる。マヨネーズ別売の時代もあったが、万博のあとはトッピングの一つとして定番になった。

1980年代は冷凍たこ焼も製造が加速、1990年代、東京渋谷のたこ焼戦争によって全国にたこ焼が知られ、21世紀に入りメディアは「国民的おやつ」と紹介。1986年に家庭用たこ焼粉が発売され、1960年代から流行り始めたたこ焼パーティは「タコパ」として家族や若者の間で広がり、一家に一台たこ焼器現象は、関西だけでなく全国的な潮流となる。

2000年代はインドネシア王女のたこ焼ショップオープン、2013年ユネスコ無形文化遺産に和食が登録され、たこ焼もまたTakoyakiとしてアジア、北米、EUで店舗が登場、Ramenのサイドメニューとしても提供される。祭だけでなく、音楽フェスの人気メニューとして世界各地のたこ焼の進化、変化は注目に値する。

たこ焼(素焼き) 大阪府



ちょぼ焼、ラヂオ焼、玉子焼の影響を受け、ラヂオ焼にタコを入れて完成したたこ焼。阪神タイガースの前身大阪タイガースが発足したのが1935年。昭和初期、大阪は東洋一の賑わいをみせ、屋台が飲食店として多くの庶民を楽しませていた。

メリケン粉の生地とタコの食感でおいしいと評判になり屋台数も増加、大阪市内のあちこちで人気となり、道具屋筋のラヂオ焼の鋳物鍋は、たこ焼の鍋として販売されるようになる。どの屋台も戦後までは、何もつけずにそのまま食べさせていた。

戦後も生地のだしや味付け、焼くときの油などで屋台ごとの特徴が競われた。生地の味わいを売りに、何もつけないたこ焼は現代でも定番。味変でソースをつけることもある。近年素焼き、すっぴんのたこ焼を売りに開業する店もある。

誕生当初はメリケン粉が高価で粉の味や風味が際立つものだったが、戦後は水溶きからだしで小麦粉を溶くようになり、粉と油にだしの風味が加わって、店ごとの味わいが工夫されていく。また食感を変えるためのミックス粉のレシピも進化を続けている。

※コナモン100選は、テーマに合わせて、毎年少しずつ増えていく形になります。

玉子焼／明石焼　兵庫県明石市



明治期、明石市の珊瑚玉の模造品である明石玉製造の工場で、接着に使った卵白の副産物として残った卵黄を焼いて食べていた経緯から、のちに明石玉の型を転用し、塵粉（小麦デンプン）と卵を使い、干タコを入れて焼いた玉子焼が考案された。

あちこちの屋台で銅鍋で焼かれ、1個単位で何もつけずに売られていたが、冷ますために冷たいだしにつけるようになる。戦後は専門店が神戸市にもふえ、自分で焼く店や、熱いだしに刻んだ三つ葉を入れ、取り板1枚20個単位を1人前として提供するようになる。いまでは15個、10個単位もあり、タコ以外の具材も店ごとに工夫されている。地元では「玉焼」と呼ばれ、お正月は大皿に盛って出されることもあり、明石を代表する食文化として根付いている。

ちょぼ焼　大阪府大阪市



確認できる限りでは、大正年間から西日本一帯街なかの駄菓子屋などで、子ども相手のおやつとして提供されていたちょぼ焼。水溶きメリケン粉を10円玉ぐらいの浅い窪みのあるハガキ大の柄がついた銅板（炭火のカンテキ）に流し、醤油で炊いた刻みこんにゃく、紅ショウガ、刻みたくわんなどを散らして焼き、表面は下段に入れて加熱した。

自分焼きの店、店やきの店、両方あり、味付けは醤油。昭和になると大阪では専門店や屋台が登場、大人はタコを入れた値段の高いちょぼ焼を注文し、たこ焼にタコを入れるきっかけといわれる。

現在は鍋の形状は変わるものの、ちょぼ焼として提供する店がある。

ラヂオ焼　大阪府



大阪が東洋のマンチェスターと呼ばれていた昭和初期、夜店、縁日が連日庶民の楽しみとして賑わっていた。なかでも水で溶いたメリケン粉にこんにゃく、えんどう豆、干しエビなどを入れて球体に焼いたソースも何もかけないラヂオ焼があった。

のちに大阪のたこ焼誕生のきっかけともなったラヂオ焼は、大正14年3月22日9時半に放送が開始されたラヂオにあやかってつけられた名称。現在も具材の変化はあるがラヂオ焼として提供する店がある。

たこ焼（醤油）　愛知県



昭和30年代創業の店舗は、38㎜直径の鉄鋳物鍋で千枚通しを使い、右手で返しながら左手を添える、古き良き大阪らしい焼き方が色濃く残っている。

タコ、天かす、キャベツ、紅ショウガを散らし、醤油を生地に垂らしてひっくり返し、素焼きで食べる。

「ぶんこ」と呼ばれる経木と紙でできた容器に入れ、マヨネーズは別売。つまようじもあるが、手でつまんで食べる人も多い。

100年後も残したいお店データ教えてください！

100年後も伝えたいおススメのお店情報をお待ちしてます。国内外問いません。
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。
店主さん、お客さん、どなたでも送ってください。
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。

Web上での回答はこちら

1. お店の屋号（よみがなも）
2. 住所（または電話番号）
3. 創業年（年月日もわかれば）
   ※創業地・創業者も
4. お店の代表的なメニュー
5. メニューに対する思い出やエピソード
6. ご記入者のお名前
   メールアドレス（または電話番号）

ご回答は、資料として大切に保管し、お店に確認のうえ、食文化年表に加えさせていただきます。

お送り先　info@konamon.com

ご意見、ご指摘がありましたら、以下までご連絡ください。info@konamon.com

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

日清製粉グループ



小さな幸せを、地球の幸せに。
Borderless Happiness
OTAFUKU

愛は食卓にある。
kewpie

よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

SUNTORY