

おっさん流 インチキ たこ焼入門

おっさん¹

平成15年10月13日

概要

本論文では、大阪の人間が「生まれて初めて店と同じやつが作れたわ。。。」と感動の涙を流し、長年続けてきたタコヤキの研究に終止符を打ったというほどに、センセーショナルかつセンチメンタルな、プロ級のタコヤキの作り方を紹介する。

1. タコヤキ戦争

プロの作るたこ焼はうまい²。しかし乍ら、家庭でその味を出すのは非常に難しく、我々庶民にとっては長年の夢であった。問題は粉である。よく知られているように、プロの使うたこ焼の粉は小麦粉に予めダシや醤油が絶妙の割合で混ぜられている。その粉は主にヤクザの手によって秘密裏に製造販売されており、庶民はその詳細を知ることができなかった³。ここに一人の救世主が現れた。時の大阪府知事某氏である。某知事はヤクザとの太いパイプを利用し、決して口外しないとの約束で粉の秘密を聞き出した。しかし庶民を愛する某知事は、ヤクザ報復をも恐れず、日清製粉に対し情報を提供し庶民でも手に入る粉の販売を依頼した。そして遂に庶民の夢は、日清の勇氣ある決断によって実現された。日清は大胆にもその粉を「たこ焼粉」という名で売り出した⁴。かくしてヤクザと日清の全面戦争が勃発。戦闘は現在も続いている。庶民のヒーロー・某知事は、失脚して行方不明。一方、そんなイザコザを尻目に、庶民は毎日嬉しそうにプロのタコヤキを楽しんでいる。

2. 材料(たぶん47個ぐらい)

ゆでだこ	好きなだけ	: 私のような貧乏人は代わりにちくわを使ったりもする。
日清のたこ焼粉	2カップ	: 既製の粉を使用するから「インチキ」。インチキでもうまいもんはうまい。
水	4カップ	: 粉と水の比率に注意。これが大事。
卵	3個	: これがなかったらたこ焼がうまいこと固まらず、ぐちゃぐちゃになってしまう。
天かす	好きなだけ	: これは絶対入れなければならない。
紅しょうが	好きなだけ	: 体には良くないが、合成着色料たっぷりの真っ赤なものが良い。
ねぎ	好きなだけ	: 青いネギがよい。
ソース	好きなだけ	: タコヤキ用のソースの方が、タコヤキらしい味と香りがする。
かつお	好きなだけ	: たっぷりかけたほうが美味しい。
青のり	好きなだけ	: かつおと青のりは、絶対に欠かせないアイテムである。

¹ sunmasen@hotmail.com (ご意見、ご批判、誹謗、中傷はこちらのアドレスへ)

² ここでいうプロとは、大阪府堺市内の駅前によく見かける本職不明の若い兄ちゃんがやってるライトバンのたこ焼屋や、どう見ても普通の家やのに道路に面した窓に「たこ焼」のれんを掛けるだけでたこ焼屋と変身する大阪ではお馴染みのおばちゃんたこ焼屋等のことを指す。

³ これは、著者が実際にタコヤキ屋のおっさんから聞いた話である。ヤクザかどうかは分からないが、確かにプロが使用する粉は一般には販売されていなかったという。

⁴ 売り出したのはほんま。

3. コナの作り方

材料が揃ったら、まずはコナを作ろう。粉と水と卵をボールに入れて、クルクルくるくる混ぜ合わす⁵。邪魔くさりの人は、ここでねぎと紅生姜の刻んだやつも、更に天かすさえもいれてしまおう⁶。そしてまた‘な感じにクルクル混ぜる⁷。これでコナの出来上がり。ちなみに、たこ焼の美味さはこれ、「カリカリの皮をブチッとやぶると、中はトローリと半熟状」。これを実現するのが、さっき説明した水・粉・卵の比率なのである。ちなみに、こうして出来上がったコナは結構水っぽく思えるかもしれないが、それでいいのである。コナがネチャッコいお好み焼きと違って、タコヤキはそんなものである。これは、実際に焼いてみれば分かるであろう。

4. 焼き方

まずはたこ焼用の鉄板を強火でカラ焼きする。白い煙がチョコチョコ出てきたら中火にして油をひく⁸。それでは、コナを鉄板の穴に注いでいこう⁹。溢れても気にすることはない。後でキュッキュッと押し込めばよい。大体からして、そのほうが大きいたこ焼ができるわけで、溢れるぐらいで丁度良いのである。そして普通はここで紅生姜や天かすを上にはばらまくが、もう既に混ぜてしまったので、その必要はない。という訳でタコを入れる（これでまたコナが溢れて、これまたいい感じになる）。入れるときのポーズは自由であるが、せめて笑顔で入れることを心がけよう。タコ入れが完了したら、中火でちょっと待って（10秒から30秒くらい）、早速ひっくり返しに掛かる¹⁰。溢れた出た部分ももう固まってきたので、まずこいつらを近くのたこ焼に押し込む。そしてひっくり返すのだが、まず端っこにハリ（千枚通し等）をそっと差込み縁に沿ってグリグリまわす¹¹。そして鉄板にくっついてないことを確認して、手首をうまいことひねって一気にクルッとひっくり返す。後はとにかく満足するまでひっくり返し続ける。目安としては、タコヤキ内部の空気が膨張して、タコヤキが鉄板から溢れんばかりにパンパンに膨れている状態になるまでひっくり返し続けることが大事である。そのときも、常にキュートな笑顔を保つよう努力されたい。

5. 食べ方

焼き上がったら皿に移してソース、かつお、青のりをかける。そして取り敢えずたこ焼の香りを楽しむ。それからおもむろに食べ始める。しかし、たこ焼が熱いからといって、冷ましてから食べるようでは駄目である。やはり、取り敢えず丸ごと口に入れてハフハフしながら食べるのが正当な食べ方であろう。また、明石焼き¹²の食べ方を堂々とパクッて、^{だし}出汁で食べても美味しい。出汁は、ヒガシマルのうどんスープを熱湯で溶かしたものをお勧めする。これのほろがアッサリと食べられるという御婦人もいる。さらに、次の日に、冷えたタコヤキを電子レンジでチンして食べると、これまたナカナカ美味しいことを付け加えておこう。ほな。

5 このとき郷ひろみのように自分もクルクルまわると楽しい。

6 ただ、この場合は早く焼かないと、紅生姜の色が溶けてコナが真っ赤になり、赤いタコヤキができてしまうので注意。

7 このときもクルクルまわるともっともっと楽しくなる。

8 このとき専用の油ひきがなくてもペーパータオルを丸めて使えば十分やで。

9 ちょっと放っておくと粉が沈殿してしまっている恐れがあるので、注ぐ前によく混ぜよう。

10 うまくいけばタコ入れ完了と同時にひっくり返し始めても OK となる。

11 鉄板がガリガリいうくらいに激しく、そして情熱的に。

12 現地では「たまご焼き」と呼ばれる。ひよっとしたらタマゴの量を増やして、紅生姜やネギを入れなければ、このタコヤキは明石焼きとなるのかもしれない