

100年フードデータベース

都道府県名		大阪府	
100年フード名		大阪の鉄板粉モン文化（たこ焼）	
認定部門		<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>昭和初期</u>	
主な伝承地域		大阪市を中心に大阪府全域	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>・東洋のマンチェスターと呼ばれていた時代、大阪市内の屋台のちよぼ焼、ラチオ焼の変形として、少量の小麦粉をだしで溶いた生地、大阪湾でとれたマダコを小さく切って入れるようになり、戦後は濃厚ソース、青のり、けずり粉をかけるスタイルが確立しました。</p> <p>・昭和30年代には、家庭用たこ焼器が開発され、家庭でもたこ焼を楽しむ食習慣が始まり、いまでは各地でタコバ（=たこ焼パーティ）が普及しています。</p> <p>・また北米、アジアなど海外でもたこ焼専門店、冷凍たこ焼を加熱して提供する店舗が都市部に増加し、インドネシアでは2007年にジョグジャカルタで王女が震災復興の一環でたこ焼専門店「粉もんTAKOYAKI」をオープン、2017年にはジャカルタにたこ焼文化が定着したといえるほど、スーパーのたこ焼や屋台、日本食レストランでたこ焼が人気となっています。</p>	
特徴	食材	マダコ、だし、小麦粉、天かす	
	製造方法・調理法	特製の鍋で、とてもゆるい生地を流し、タコを入れて返しながらかきあげます。	
	道具・食器	たこ焼鍋、返し、フネ（昔ながらの経木のフネ）	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		<p>日本コナモン協会・道頓堀たこ焼連合会を中心に、全国のたこ焼の継承に取り組んでいます。</p> <p>一般参加可能なイベントに関しては、下記のURLでイベント告知を行なっています。ぜひご覧ください。</p> <p>https://www.instagram.com/takoyaki_osaka_rengou/</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【知】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本コナモン協会HP https://konamon.com/ ・道頓堀たこ焼連合会Instagram https://www.instagram.com/konamon_girls/ ・『たこやき』講談社文庫 ・『粉もん、庶民の食文化』朝日新聞社 ・日本コナモン協会YouTubeチャンネル「粉の匠」 https://www.youtube.com/channel/UCiHe4k9IcowViT_T5RkP6vg ・鉄板会議HP ・語り部動画URL https://youtu.be/zBEXhpfyXE0?si=EqiNypJZX4JxWNUg 	