

13 お好み焼き (大阪府)



写真：事務局

お好み焼きは、大正時代から関西で食されていた「一銭洋食」がルーツであるという説があります。水で溶いた小麦粉に刻みネギなどをのせて焼き、ソースをかけたものが「一銭洋食」で、子供のおやつでした。それが庶民の味として浸透し、戦後、肉や魚介類、キャベツなど様々な具をお好みで入れるようになり「お好み焼き」と呼ばれ出しました。

関西では、お好み焼きとごはんを一緒に食べる習慣（お好み焼きはおかず）も多く、街のお好み焼き専門店では、ごはんやおにぎりと一緒にセットで出すことも多いようです。

14 たこ焼き (大阪府)



写真：事務局

大阪にはその昔、「ちよぼ焼き」という食べ物がありました。ちよぼ焼きとは、水で溶いた小麦粉を専用の型（半円に窪んだ物が並んだ鉄板）に流して焼くもので、中に入れる具は沢庵、こんにゃく、豆等、各家庭の余り物でした。このちよぼ焼きが今のたこ焼きに進化したといわれています。

お好み焼きと並び大阪「粉もん文化」の双璧で、専門店を始め屋台や家の軒先を利用した店舗で、ソース、青のり、鰹節をふりかけ、爪楊枝スタイルで食されています。また各家庭にたこ焼き器があると言われるほど庶民の味として浸透しています。

15 明石焼き (兵庫県)



写真：明石観光協会提供

明石焼きは、鶏卵・だし・浮粉（うきこ：小麦でんぷんの粉）・小麦粉・タコから作る軽食で、たこ焼きとよく似ています。地元の明石では玉子焼きと呼ばれています。江戸時代の終わり頃から食べられており、生地が非常に柔らかく、焼き板が銅でできており、さらにひっくり返すのに菜箸を使うのが特徴です。

基本的に具はタコのみで、また小さなまな板のような木の皿に盛り付けられ、だし汁のようなたれをつけていただきます。豊富な漁獲を誇る明石タコと、明石玉（疑似珊瑚）に卵白が使われ残った黄身の活用も背景にあったようです。

16 神戸牛ステーキ (兵庫県)



写真：神戸市提供

あざやかな霜降り、舌にとろけるような柔らかさ旨さで、肉といえば神戸牛と言われるぐらい全国的に有名で、国際的にも名声を博しています。正確には、兵庫県産の黒毛和種の一種で、素牛は但馬牛として品種固定された血統に限られ、兵庫県内で肥育された一定の規格・等級以上のものが「神戸ビーフ」とされています。

「霜降り肉」いわゆる「サシ」が入ったお肉は、熱が加えられると溶け、その周りの筋肉をときほぐし、赤身の持つおいしさと脂肪の香りが絶妙に溶けあう味がおいしさの秘密です。