

広島お好み焼き

文字通り「お好みに料理する」を意味するお好み焼きは、コクのある、焼いたパンケーキのような、日本じゅうで人気のある料理です。その魅力を大きく占めるのは、その濃厚な味のほかに、気取らないレストランに集まって熱く焼けた鉄板の上で代わる代わる料理される楽しさです。お好み焼きは関西を連想させる料理でもありますが、戦後の復興と密接に結びついている広島では、特別に愛されています。

広島ではお好み焼き店の数が軽く 1000 軒を超え、独立型の店舗もあれば、お好み村（「お好み焼き村」）のように店が集まっているところもあります。その 3 階建てのビルは 1960 年代のような雰囲気醸し、すべてお好み焼きの屋台から成っています。

広島のお好み焼きはほかの地域のスタイルとは異なり、すべてを混ぜ合わせるのではなく、薄い生地をベースとしてその上に具材を層にして積み重ねます。肉、魚介、卵、麺、野菜などが主な材料で、キャベツは他のタイプのお好み焼きに比べてはるかに高く積み上げます。これら基本的な特徴はさておき、その料理名が示すように、食べる人は好きなものを何でも自由に加えればいいのです。

お好み焼きに対するこの「自由」なやり方は、広島市民が終戦直後に生活を立て直そうとしていた時期に食べていたものが起源となっています。元は一銭洋食（「ワンコインの西洋食」）という名で子供たちが昔からおやつに食べていたものが変化し、手に入る食材を何でも使ってすべての年代の人々に食される料理になったのです。そしてそれはお好み焼きと呼ばれ、間もなくそれに合う特別なソースが調合されました。しばしば戦争未亡人たちによって経営されるお好み焼きの屋台や小さなレストランが街のあちこちに現れ、地元経済復興の重要な部分を占めたのです。