昭和時代までの、鉄板コナモン商品の特徴

名　称	玉子焼(明石焼)	なにわのたこ焼	ソースのたこ焼	お好み焼	もんじゃ焼(ぼった焼)
店構えなど	玉子焼き専門店。 緑日の屋台(明石のみ)。 料理店	たこ焼専門店。 常設の屋台。 緑日の屋台。	たこ焼専門店。 緑日の屋台。 常設の屋台。 お好み焼屋の居候的存在。	お好み焼専門店。 衝立で仕切ってあったり、 座敷、個室の場合もある。 緑日の屋台。常設の屋台。	もんじゃ焼専門店 お好み焼専門店。
焼型・鍋	銅板(アカ)を打ちぬいてつくる。把手がついていて、コンロからの取り外し可能。	鉄鋳物。 鍋はコンロに固定。	なにわのたこ焼きと同じ	鉄板。 鍋はコンロに固定されている。	鉄板。 鍋はコンロに固定されている。
コナの材料・具	小麦粉、小麦粉でんぷん、塩、玉子、コブだし。 タコ。	小麦粉、だし汁、しょうゆ、天かす、玉子。 タコ。	小麦粉、水、調味料、玉子。天かす、ネギ、キャベツ、紅ショウガなど。 タコ。	小麦粉、調味料、キャベツ、山いもなどの野菜、肉類、玉子、ソース類。	鉄板。 鍋はコンロに固定されている。
焼き方	鍋にコナを流し、そこへタコを入れ、箸で一度だけひっくりかえす。焼きあがると、取り板を鍋にあてて、玉子焼を鍋からはずし、取り板ごと出す。	鍋にコナを流し、そこへタコを入れ、金串で何回もひっくりかえす。焼きあがると、皿やフネ(ヘギとも呼ばれる綾木)などの容器にのせられて、つまようじが添えられる。	鍋にコナを流し、そこへ天かすなどをばらまいて、穴のひとつひとつにタコを入れて、金串でひっくりかえす。焼きあがると、皿やヘギ、プラスチックなどの容器にのせられる。	コナに材料をまぜて鉄板にのせる方法と、コナだけを薄く焼いてその間に材料をはさむようにして焼く方法がある。大きなコテをつかって、両手で一気にひっくりかえす。	鉄板に具をのせて、火が通ってきたら、具を環状に囲いてなかにコナを流し入れウスターソース、塩、こしょうで調味して、コテで全体かきまぜるようにして焼く。
食べ方・つけるもの	取り板から、箸でつまんで、熱いまたは冷たいだし汁につけて食べる。 屋台のものは、そのまま食べることもある。	つまようじをつかってもいいが、手でつまんでも食べる。 何もつけない。酢じょうゆなどで食べることもある。	濃厚ソースがぬられ、青のり、かつお粉がふりかけられる。つまようじで食べる。	ソースや青のり、かつお粉、マヨネーズ、好みのものをつけ、小さなコテをつかって、鉄板のうえで切り分け、コテごとにひっくり返し、屋台のものは容器に入れて箸で食べる。	コテでちまちまと具をまぜながら口へ運ぶ。こげついてきたら、せんべい状のそれをはがして、なかに生焼けのコナくるんで食べる。
分　布	明石市内、神戸、大阪、京都、東京などの繁華なところ。	大阪近辺。 現在の盛り場には少なく、戦前から栄えていた商店街に多い。	京阪神を中心に広範囲にわたって存在する。緑日の屋台もほぼ全国に分布。鉄道の駅前やスーパーマーケット、路地裏などにも常設または移動屋台が多い。	専門店として大阪、広島、に多い。広島にはお好み村もある。屋台、店ともに全国に分布。鉄板焼と並列させている場合もある。	月島(東京都)、関東を中心に分布している。
味わい	だし巻きに似た味。スフレ、オムレツ風。	おすましを固形にした感じ。表面はカリッとこげめがつき、なかは半熟状のコナがタコをとりまいている。	基本的にはソースの味。タコ以外の材料も入っているのでバラエティに富んだ味。	ソース、マヨネーズを基調にし、なかの具によってさまざまなバリエーションが楽しめる。	ソースを基調にした味。なかの具と組合せによって、さまざまなバリエーションが楽しめる。
客層など	男性よりは女性が多い。 世代はまちまち。	確定できない。 仕事の合間の間食としても人気がある。	あまり確定できないが、なにわのたこ焼よりは年齢層が若くなる。	世代、性別は関係ない。 家族連れも多い。	中高生、20〜30代が中心。 家族連れも多い。
イメージ	高級。おだし。 限りなく食事に近いおやつ的存在。	シンプル。目新しさ(ほとんど知られていないので)。ちょっとした腹ごしらえ。	もっとも一般的なたこ焼。夜店、緑日、祭りの雰囲気。	食事(昼食、夕食)。 家族のだんらん。	放課後、駄菓子屋。仲間とわいわい食べる。下町の味。

初の研究書『たこやき』出版

1993年6月1日、10年の調査をまとめた『たこやき』が発行されました。著書の熊谷真菜は、京都大学名誉教授の多田道太郎に師事、立命館大学の学位論文のテーマにたこやきを選び、たこやき研究の第一人者としてデビューしました。その後、全国的なたこやきブームとなり、タコヤキストと呼ばれる時期が続いたことが、コナモンへと枠を広げるきっかけとなり、日本コナモン協会設立へとつながりました。初版本の帯は「広辞苑に改訂を迫る!」でしたが、編集者の思いが届いたのか、広辞苑ではめずらしく、第五版で修正が加えられています。

NHKで紹介されたセネタコ(セネガルのタコ)応援

宇宙たこやき

明石玉の発明が「玉子焼」の誕生へ

接着剤に卵白を使っていた時代、高級な卵の卵黄が余ってもったいないと、焼いて食べたのが玉子焼ルーツの一説となっています。明治中頃には、セルロイドの勢いで職人技の明石玉製造は廃れ、職を追われた職人たちが手持ちの型をつかって屋台を始めたのではないかと推察されます(『たこやき』1993年)。

明石玉製造業の末裔、山口良子さん蔵の明石玉の型。

昭和初期の明石銀座通りの風景

明石の玉子焼

たこやきの歴史

- 2020年(令和2年)
- 2019年(令和1年)
- 2019年(平成31年)
- 2018年(平成30年)
  - 「だしマコ」(1990g ボトルタイプ)新発売(6月)
  - アメリカ、ニューヨーク　ラーメン店のサイドメニューにたこ焼き(冷凍たこ焼きを揚げたもの)メニュー発見(2016年にはなかった現象)
  - キユーピーマヨネーズの3穴タイプ登場
  - インドネシアとの国交60周年、
  - 緑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
  - 協会推薦「日清十八番監修たこ焼セット」発売
  - 最強のたこ焼器プロジェクトスタート
  - 蝦半夏生キャンペーンで、コナモン大使近藤利樹さんの「タコなベイベー」が近畿イオン売り場にてオンエア、売り場を盛り上げる。
  - 「料理通信」の粉物特集でたこ焼レシピ紹介。
- 2017年(平成29年)
  - キッチンコレ募集、5000通余りの応募から金賞発表「たこ夏の楽園」
  - 蝦半夏生キャンペーンスタート
- 2016年(平成28年)
  - 協会推薦「日清うまい屋監修たこ焼粉」発売
  - ABC万博たこやきマラソン2016のYahoo!ニュース&特番!
  - 「セネタコ挑戦」が、NHK国際放送でもOA!
- 2015年(平成27年)
  - 「前髪切りすぎたたこ焼」vs「道たこ」連のドリたこ」!
  - 本場大阪のプロがジャッジ、セネタコ試食会!(JICA共催)
  - たこ焼き教室@大阪ミナミ400年祭・本祭
  - 10月オーストラリア海外メディアの取材増加
  - 海外のメディアでも大阪のたこやきは、ひつまりだと5月イギリス、
- 2014年(平成26年)
  - 第3回道頓堀たこ祭開催
- 2012年(平成24年)
  - 第一回たこ焼き技能検定試験、「TAKOYAKI MASTERS」実施
  - 道頓堀川遊歩道で「道頓堀たこ祭」を開催(「道たこ」連」主催)
  - 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
- 2011年(平成23年)
  - いわて三陸復興食堂に参加、たこ焼教室人気
- 2010年(平成22年)
  - 大阪に続き、東京のお台場に協会監修による「たこ焼ミュージアム」がオープン、熊谷会長とPR大使の安めぐみさんが「記者発表」に登場。
  - どっちが美味い!明石焼VS大阪たこ焼」イベントが明石で開催
- 2009年(平成21年)
  - フランス、パリ、ブルターニュでの、たこ焼交流会
  - 世界初のたこ焼きレンピ単行本「たこやきいろいろレンピ」出版
- 2008年(平成20年)
  - たこ焼アモンストレーションと、紹介、総領事公邸でのたこパ
  - NHK「ためしてガッテン」にたこやき登場
  - ドイツ、フランクフルトのナショナルテーレセプションパーティーで、
- 2007年(平成19年)
  - インドネシア王女のたこ焼き店「コナモン」グランドオープン
  - シンガポール若手料理人らに、たこ焼セミナー
  - 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
- 2001年(平成13年)
  - 「たこ焼き、全国制覇への道のり」(朝日新聞「AERA」6月18日号)
  - 「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)
  - 家庭用たこ焼粉の発売が相次ぎ売上げ増加
- 1998年(平成10年)
  - 築・銀だこ都内1号店を中野に開店　第二次たこ焼ブーム
  - 『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)
- 1996年(平成10年)
  - 7月なにわ名物開発公社がたこ焼キャラクター土産発売
- 1995年(平成7年)
  - 東南アジアでのたこ焼店オープン始まる
  - 7月、スペースシャトルコロンビアに乗って、たこ焼が宇宙へ
  - 初のCDアルバム「たこやき」リリース
  - 「たこやき音頭」は「道頓堀くいだおれ」のたこ焼き教室で閉店まで使用される
  - たこやき宇宙へ
- 1994年(平成6年)
  - 自動たこ焼機開発、家庭用たこ焼粉の売り上げ伸び始める
  - たこ焼店のフランチャイズチェーン展開本格化
  - 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
  - 渋谷のたこ焼戦争勃発、第二次たこ焼ブーム
- 1993年(平成5年)
  - 初の研究書「熊谷真菜著「たこやき」刊行、NHK全国ニュースで紹介される
- 1986年(昭和61年)
  - 日清フーズがたこ焼粉、発売
- 1985年(昭和60年)
  - オーブン、最盛期には60店舗のFC展開
  - 徳島市大和超で揚げた「焼き「なかがわ」1号店が中川操さんによって
- 1983年(昭和58年)
  - 『広辞苑』第3版に「たこやき」の項登場、熊谷のたこやき調査スタート
- 1974年(昭和49年)
  - この頃、冷凍たこ焼きの生産はじまる
  - 大阪、アメリカ村三角公園前に、あみがけマヨで有名な「甲賀流」創業
- 1968年(昭和43年)
  - 「お多福造酢㈱」オタフクソースの前身)が「たこ焼ソース」を発売
- 1960年(昭和35年)
  - 明石で、「こんしん」創業
  - 大阪、天五中崎商店街で「うまい屋」創業
  - 大阪、北野天満宮の境内のそばで、「勘太」創業
- 1953年(昭和28年)
  - 濃厚ソース(とんかつソース)誕生(オリバーソース)
- 1948年(昭和23年)
  - 大阪、北野天満宮の境内のそばで、「勘太」創業
- 1935年(昭和10年)
  - 当時最先端文明の利器、ラジオにあやかって、「ラジオ焼」の登場
  - 3月22日9時30分ラジオ放送開始
  - 会津屋、遠藤留吉さんの屋台のラジオ焼にタコがはいり、
  - 「たこ焼」として販売するようになる
  - 阪神タイガースの前身、大阪タイガース」発足
  - 戦前、大和川の橋のたもとでのたこ焼ショース
  - (醤油に酢をまぜたようなもの)がかかる
- 1925年(大正14年)
  - 【食品工業」株)(現キユーピー)創業。
- 1919年(大正8年)
  - 明治末〜大正にかけて、ちょぼ焼きが駄菓子屋などで登場(西日本)
- 1912年(大正元年)
  - 明石の天婦羅台(いと万)「近波」「竹井」「石橋」「丸尾」「向井」など
- 1912年(明治45年)
  - 稲垣足穂が明石の縁日で玉子焼を食す
  - 明石の天婦羅台として、明石玉30個献上される
- 1909年(明治42年)
  - 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
- 1907年(明治40年)
  - この頃から、玉子焼屋台が登場した可能性が高い
- 1896年(明治29年)
  - 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
- 1891年(明治24年)
  - セルロイドにおされて、明石玉製造業が繁迫する
- 1887年(明治20年)
  - 明石玉の生産量53万67.80個、売上げ4522円
- 1831〜1845年(天保年間)
  - 鑑識細工師、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

インドネシアジョグジャカルタ王女のたこ焼ショップオープン協力

シンガポールでの若手料理人向けセミナー

立川、昭和公園「KONAフェスタ」でのたこ焼教室

イタリア、シチリア島での交流会

フランス、パリでの交流会

ガレットの故郷、ブルターニュ地方(フランス)、カンカルでの交流会

ニューヨークでは近年人気のラーメン店で、サイドメニューとしてたこ焼が登場

道頓堀たこ焼連合会

道頓堀たこ焼連合会は、コナモンのアイドル、たこ焼の聖地である道頓堀から、大阪生まれのたこ焼を、日本はもとより世界に向けて発信しようと、2012年3月に発足しました。
各社の生地をあわせた夢のたこ焼(ドリたこ)や、大学生、三戸なつめさんとコラボしたオリジナルたこ焼を作ったり、2017年からは道頓堀フェスの「たこ焼ウェディング」に協力しています。

2013年大阪総合デザイン専門学校生とのドリたこコラボ企画

各社の生地を合わせた夢のたこ焼

各社の社長が焼きます!

恒例の道頓堀でのたこ焼教室

ラジオ焼から世界にはばたくたこ焼へ

ラジオ焼にタコがはいり、戦後、濃厚ソース、青のり、けずり節で化粧され、舟にのった、つまようじがつき、たこ焼のスタイルは昭和30年代には今の形が完成されていたと思われます。その後、具材が変わったり、マヨネーズの網がけや、ねぎのせなど小さな変化はあるものの、そこから大きな進化は見られていないのが実情です。ですが、海外では違うスタイルも登場しているようで、未来のたこ焼が楽しみです。

タイ・バンコクでのたこ焼進化系

タコも入っていたという「ちょぼ焼」登場

明治末から大正期にかけて、駄菓子屋でちょぼ焼が焼かれていました。子どものままごと的な小さなカンテキなので、男子は全面に生地を流して、面で焼いてたのを食べていたようです。定番の具は、味付けしたこんにゃく、たくあん、えんどう豆など。大阪では屋台のちょぼ焼で、大人がタコ入りを注文していた、という証言もあり、たこ焼にタコがはいったきっかけの一説と考えられます。「くいしん坊!万才」撮影のために当時のちょぼ焼を再現。具は、桜えび、ひき肉、たくあん、紅しょうが、えんどう豆、タコ、こんにゃく。松岡修造さんに試食してもらったら、「ぼく、こんなに集中して小麦粉を食べるの、初めてですよ」(笑)。

旭堂南陵師匠から頂いた、大正期から使われていた家庭用ちょぼ焼の鍋

岩手県田子町での交流会

マレーシア支部長宅(マラッカ)でのたこパ

マレーシアクアラルンプールでのチャリティたこパ

※ご紹介しているのはごく一部ですので、出典や画像もふくめ、詳細につきましては、日本コナモン協会にお問合せください。　office@konamon.com