失敗しない!

初代粉もんプリンセス・三戸なつめの たこ焼き教室

外はカリッと、中はトロ〜リ。日本コナモン協会の熊谷会長の指導のもと、絶品たこ焼きの完璧な作り方に粉もんプリンセスが挑戦!

1 まずはタコを吸盤ごとにカット

タコを穴のサイズに合わせて切る。太い足の場合はタテ半分に切り分けて、一つ一つに吸盤が入るように。

吸盤のプリッとした歯応えを楽しめるように、それぞれのタコを切り分けて

2 タコは大きさが均等になるように切り分けて。そうすることで見た目も美しく

2 タコの大きさは3〜5g。穴の大きさに合わせてカットするように

2 卵とダシと粉を混ぜてふんわり生地を作る

卵の白身を切るようにほぐし、だしを加えて軽く混ぜ、最後に小麦粉を入れる。粉は混ぜすぎないように。少々ダマがあっても大丈夫。

2 卵は丸く混ぜると、白身が切れないので注意を。さらりと流れるようになるまで混ぜる

3 混ぜる前に粉をすべて混め、ダマにならないよう気を付けて切るように混ぜ合わせよう

小麦粉を溶く際は、冷やしただしで溶くようにしましょう

3 たこ焼き器を熱し、生地をいっきに流し込む

たこ焼き器がよく温まるまで熱し、油を塗る。"たこぼうず"で穴と鉄板にまんべんなく油が行き渡るように。黒い面がなくなるよう、ひたひたに生地を流し込む。

3 "たこぼうず"を使えば手も汚れず、隅から隅まで油を塗れる! ぜひ試してみて

2 生地は一つ一つの穴に入れようとしないで、一面にジャーッと流し込んで。入れる時は、タコが入る余裕を考えて生地を流し込む

3 アルミを5cm幅の3つ折りにして握り手に巻いて救る

2 もう1枚でてるてる坊主のようにし、握り手を作る

1 キッチンペーパーを1,2枚、くしゃっと丸める

たこ焼きのコツ 3か条

1. どの穴もまんべんなく90度ずつ素早く返す。火力は中火
2. 丸くなっても、焼き色が付くまで触り続ける
3. 火力が強い穴と弱い穴のたこ焼きを入れ替える

材料(60〜80個分)

生地
- 小麦粉300g
- 卵3個
- だし1,100ml

具材
- タコ200g
- 天かす(適量)

トッピング
- カツオ節
- 青海苔
- ソース
- マヨネーズ(適量)

4 ココでタコを投入 天かすもお好みで

生地を流し込んだら、タコを素早く入れる。具に天かすを加えると食感がよくなるばかりか、味にコクをプラスできる。天かすを入れる際は、全体に散らすように。

3 タコを穴に一つずつ入れていこう。素早く入れないと、生地が焼けてきてしまう

4 天かすの量は好みでOK。全体にパラパラッとまんべんなく散らして入れて

5 返す直前に生地を縦横に区切る

端が白くなったら生地を区切ろう。串でめくれるのがタイミングの目安だ。碁盤の目のように縦横に切り目を入れ、区切ることで、生地をひっくり返しやすくする。

生地に火が通って固まっていれば、区切り始めるタイミング!

4 生地を四角く切り分けるように区切っていく。穴に沿って縦横にきちんと切り目を入れて

6 いよいよ回転! 90度ずつ返していく

焼けてきたら、ひっくり返す。返す際は端の穴から順番に。ポイントはいっきに180度全部を返しきろうとしないこと。90度ずつ生地を起こしていくように返して。

キレイに返すことよりも、素早く、まんべんなく返すことが大切です!

4 初めはグチャグチャでも、やがてキレイに丸くなっていく

7 飛び出た生地を入れてひたすら返し続ける

ひたすら返し続ける。その際、穴に入りきっていない部分の生地を中に入れていくことも忘れずに。ある程度丸くなっても手を休めず、返し続けることがコツ!

2 生地を返しつつ、穴から飛び出た生地を入れて。いびつな部分を穴の下にするとキレイな形に

3 20個の穴があれば20人兄弟だと思って、等しく愛情を持って返してあげよう

均一に焼くため、よく焼けているタコ焼きは焼けにくい穴のものと入れ替えよう

8 真ん丸キレイな球体に仕上げよう

穴が開いてしまったり、生地が少なく大きさが小さいものには、途中で生地を継ぎ足していこう。生地を足してさらに焼き上げて、キレイな球体に仕上げよう!

2 生地を継ぎ足す時は一度たこ焼きを持ち上げて、その穴に少量ずつ調節して入れるように

9 油をひと塗りして仕上げはカリッと!

キレイな球体ができ上がれば、最後に"たこぼうず"の出番。表面に油を塗って、もうひと焼きしよう。そうすることで、さらに香ばしくカリッと仕上がる。

2 表面にちょんちょんと油を少しずつ塗る。最後にひと手間加えることで、おいしさ倍増!

完成!

3 お皿に盛って最後にカツオ節と青海苔をお好みで振りかけて、絶品たこ焼きの完成! まずはなにもつけずに生地のダシを味わおう

4 外はカリッと香ばしく、中はトロトロの仕上がり。アツアツのタコ焼きは冷めないうちに!

たこ焼きの歴史

たこ焼きのルーツはまだまだ謎だらけ!?

浪速のソウルフード、たこ焼き。その歴史は1世紀近くさかのぼる。たこ焼きの歴史を著した唯一の本「たこやき」(熊谷真菜著、リブロポート1993年、講談社文庫)によれば、昭和初期の大阪は世界でも有数の工業都市として発展していて、全国からの労働者で街はにぎわい、毎晩屋台が並ぶなかラジオ焼きの屋台もたくさん出ていたという。それは現在のたこ焼き器と同じ鋳物鍋で焼いたものだが、タコではなくコンニャクが入り、ソースもかからず味はもう一つだった。

●1935(昭和10)年

ついに、たこ焼き誕生! ラジオ焼きにタコが入る

しかしラジオ焼きが生まれた背景は不明のうえ、たこ焼き独特のあの鍋がいつどこで最初に作られたものなのか明らかではない。

このラジオ焼きに牛スジを入れようと思い付いた人がいた。それが、「会津屋」の創業者・遠藤留吉。彼によれば「明石はタコ入れとるで!」という客のひと言でラジオ焼きにタコを入れ、"たこ焼き"と名付け売り出したそう。これが大好評! 会津屋のたこ焼きは、ダシと醤油の旨味だけで味わい深いと瞬く間に大阪に広まった。

●1953(昭和28)年①

大阪の街にたこ焼き店が増加

戦時中は小麦粉もほとんど手に入らない状態だったので、たこ焼きも影をひそめるが、食糧事情も落ち着いた昭和28年ごろから、たこ焼きの屋台がいっきに増えていく。当時から特注の鉄鍋で、生地の配合にこだわり、ラードで焼き上げる名店が、今も天五中崎通商店街にある「うまい屋」だ。大阪の下町でずっと親しまれてきたたこ焼きは、最初はせひソースなしで食べてほしい。二つ目、三つ目でこの味の深みが分かってくるはず。

●1953(昭和28)年②

ソースたこ焼きが流行るなか"のせる"味わいも評判に

戦前のウスターソースから進化し、戦後は濃厚ソースが開発された。それを受け、舟にのせて青海苔や削り節をトッピングしたソースたこ焼きが主流となっていった。そんななか、二杯酢と七味であっさりと楽しめるたこ焼きが大阪の下町で産声を上げる。それが花園町「一富久」のネギのせたこ焼きだ。生地はそのままに、ネギのシャキシャキ感が味に広がりを持たせた。以後、たこ焼きはトッピングも楽しい食べ物へと進化するのだった。

お好みの焼き店
- ●金津園|06-6551-2311|大阪市西成区玉出西2-3-1(MAP▶P3)
- ●うまい屋|06-6373-2929|大阪市北区浪花町4-21(MAP▶P3)
- ●一富久|06-6657-0225|大阪市西成区花園南1-9-31(MAP▶P3)