

玉子焼（明石焼）とたこ焼 先に誕生したのはどっち？

瀬戸内では、タコなどの魚介類が多く獲れ、明石海峡のタコは、激しい潮流によって身がしまり、玉子焼に最適です。明石浦漁港では、毎年日本一の量となる約 1,000t が水揚げされています。タコをとるために約 2000 年以上前に使用した「タコつぼ」も 発見されています。明石では、大昔からタコ漁がさ かんに行われていたようです。

玉子焼（明石焼）のルーツ（起源）をさぐる

玉子焼のルーツとして、江戸時代に作られた「明石（赤石）玉」と呼ばれる飾り物から来たという説があります。明石玉を作る時に卵白を接着剤として使用しており、その余った黄身を活用して玉子焼を作ったといわれています。

大阪のたこ焼のルーツは、玉子焼だったってホント？

明治、大正時代の大阪では、こんにゃくやネギなどが具として入った「チョボ焼」と呼ばれる子ども向けのおやつが販売されていました。店のお客さんから、明石ではタコを入れているとアドバイスを受け、タコを入れてみたら商売は大繁盛。これが全国へ広まり大阪のたこ焼は有名になりました。これが大阪のたこ焼のルーツは玉子焼といわれる理由です。