

# 祝100年! たい焼きめぐり

安くて、おいしくて、あったかい「たい焼き」の季節です! 日本初のたい焼き屋さんといわれる「浪花家総本店」が1909年に創業して、今年で100年目。都内をめぐる、素朴な伝統の味を見つけてみませんか。

## 御三家を訪ねて

今川焼きから生まれたという「たい焼き」。明治末期、現在は麻布十番商店街にある「浪花家総本店」が、高級

追う。おれは職人だ」と3代目・神戸守一さん(86)。  
1916年創業の「柳屋」  
2は、人形町の甘酒横丁に店を構える。2代目・竹内保夫さん(83)は「あんこが命、皮は名脇役」と話す。薄皮はしっとり、あんこの粒はしっかりと詰まっています。四谷の「わかば」は53年創業。重

**たい焼きMAP**

1 浪花家総本店 03-3583-4975 150円

2 柳屋 03-3361-2000 140円

3 つかば 03-3361-2899 140円

4 茶々丸 03-3336-5111 120円

5 栗の家 03-3321-9118 120円

6 別荘 03-3371-2105 200円

6 神田 03-3863-1707 140円

阿佐ヶ谷 四谷 千駄木 新宿 中央線・総武線 麻布十番 神田 人形町 東京 東銀座 山手線

「おかげ! たいやきくん」のモデルになったといわれる浪花家総本店の3代目・神戸守一さん

厚なあんこが味わえ、しつぽには店名が押されている。以上が「たい焼き御三家」といわれる老舗だ。その焼き型は、すべて一匹ずつ焼く「二丁焼き(天然物)」。何匹も同時に焼ける「連式焼き(養殖物)」に比べ、火が通りやすいため、香ばしくカリッとした食感になる。しかし焼き型が約2キロと重いので、近年姿を消しつつある。

## おもしろたい焼き

続いて90年代以降にオープンした新顔を紹介。阿佐ヶ谷駅前の「茶々丸亭」4は豆乳クリームやウインナーチーズなど種類が豊富で、若者や女性に人気。皮は厚めでふわふわだ。小川町の「神田達磨」5は皮のかが残った「羽根つき」で有名。「歌舞伎座」6のたい焼き「写真」は観劇



した人しか食べられない。もちもちした皮と濃いめのあんこに紅白の白玉が入っている、まさに「めでたい」。韓国のたい焼きが食べられる「栗川家」7は、千駄木の団子坂下にある。形は鯛ではなくフナを模し、焼き台は円形だ。常連の70代夫婦は、「いるんない焼きがあります、これが自分たちの口にあっているんです」と笑う。あなたも「お気に入り」の「一匹」を探しに、街へ出よう。

## この一冊に「36匹」



「東京たいやきめぐり」(写真、バナナブックス、東京くいしんぼ倶楽部著、1000円)は「たい焼き御三家」からニューフェイスまで、東京のたい焼き屋さん36店舗を紹介。歴史や焼き型などのコラムも掲載し、たい焼きの魅力に迫る。「寒さも景気も厳しき折、たい焼きで身も心も温かくなりましょう!」と編集長の石原秀一さん。

## 「たいやきくん」ギネスに掲載



1975年に発売され大ヒットした「おかげ! たいやきくん」(写真、ポニーキャニオン、1575円)。たい焼き誕生100周年にあわせ、「日本で最も売れたシングル・レコード」として「ギネス世界記録2009 JAPAN」に掲載された。「両親が共働きの子供に向けて、遊び心と冒険心を大切に書いたものです」と作詞家の高田ひろおさん。

## 「拝啓 たい焼き先輩」

タレント・石塚英彦さん



たい焼き先輩、100歳のお誕生日おめでとうございます。100年もの間、先輩は出会った人すべてを笑顔にしてこられたのですね。そもそも鯛(たい)が高価で、庶民の口に入りづらいコトから誕生したとお聞きしておりますが、そのアナタが本物の鯛よりおいしいとはどういうコトですか? これからもボクは、先輩の背中を見ながら走っていきます。