

<https://www.otafuku.co.jp/okonomiyaki/>

皆さん、こんにちは、日本語の先生のリコです。今日は皆、食べたことがあるかな、お好み焼きについて話したいと思います。私はお好み焼きは日本のソウルフードの一つだと思いますね、安くて、美味しい、家でも作るし、レストランに行っ、お好み焼き屋さんに行っ、自分で、鉄板の上で焼いて食べるのも美味しいし、お好み焼き屋、行ったことがありますか。お好み焼き、食べたことがありますか。

これを話すきっかけは、実は、中級の教科書、カルテットです、だから、カルテットシリーズ、今日も、カルテットの中から、勝手に私が選んだトピックについて、自由に、話してきます、カルテットの中のレッスン5、のモデル作文についてです。この作文の内容はおすすめ料理のレシピを紹介する作文を書いてくださいということで、関西風お好み焼きのレシピが紹介されているんですね。

皆さんだったら、おすすめ料理のレシピを紹介する作文を書きなさいと言われてたら、どんなレシピを紹介しますか、あの、私は日本料理をぜひ書きたい、そのレシピについて、書きたいけれども、料理が苦手なので、どうしよう・・・でも、お好み焼きって、本当に、簡単なんだよね、実は、私にも作ることができます。はい、大人も子供も、皆、大好きなお好み焼き、「材料を切って、混ぜて、焼くだけなので、簡単に作れます」とこのモデル作文には書いてあります。

お好み焼きには、二つのタイプがあるのを知っていました。関西風、または大阪風お好み焼きと、広島風お好み焼き、それぞれ違うんですね。面白いですね。関西風、大阪風お好み焼きはさっきも言ったように、材料を全部切って、ボールに混ぜて、入れて混ぜて、そして焼くだけ、なんですけど、広島風は作り方が違います。材料全部を全部一緒に混ぜません。混ぜない。そして、熱々の鉄板の上に、生地をクレープ状に、焼いて、その上に、順番に材料を乗せていく、そう、乗せていくという感じ、上に上に乗せていって、焼いていくのが広島風お好み焼きです。

私は岡山県出身ですね、岡山はどちらかといえば、広島に近い、広島の隣の県なんですけど、私は子供の時から、関西風お好み焼きを食べてきました。お母さんが作ってくれている、作ってくれたお好み焼きのスタイルは関西風だったし、私たちがよく行っていたお好み焼き屋さんもお好み焼きのお好み焼きでした。どうしてかな、どこにでもですね、二つのタイプのレストランがあるはずですよ。

お好みで、ぜひ、ま、広島に行けば、もちろん広島風のね、お好み焼き屋さんに行くべきだと思うんですけど、はい、で、皆さんの街でも、アジアスーパーがありますか、日本の食材、日本料理を作る材料を買えるお店、スーパーがありますかね、もしあれば、そこに行ってチェックをしてみてください。必要なもの、お好み焼きソースです。小麦粉は皆さん普通に買えますよね、で、一番便利なのは、小麦粉だとちょっといろいろ、他にも混ぜないといけないけど、もうすでにお好み焼きを作るセットの粉、色々な出汁(だし)とかが混ぜってあるお好み焼き粉っていう粉があるんですね、それがあれば、一番簡単です。はい、でもそれ以上に大切なのがお好み焼きソース、お好み焼きソースはオタフクソースです。はい、宣伝をするわけじゃないけど、多分日本が誇る、日本が世界に向けて、ま、売っているお好み焼きソースはオタフクという会社のソースなんですね。

で、私、今、目の前のパソコンにオタフクソースの、オタフクさんの会社のウェブサイトを開いてるんですね、とても面白いですよ。だってこの会社のメインの商品はこのオタフクのお好み焼きソースですからね。ちょっとこのサイトの、最初の部分読んでみたいんですけど、このサイトが、この会社が、宣伝してるんです。「お好コミュニケーション」、とても言いにくい、お好コミュニケーション、お好み焼きのお好みとコミュニケーションを一緒にしている言葉遊びですね、お好コミュニケーション、その部分を読んでみたいと思います。

「家族、友達、職場や地域の仲間とお好み焼きを囲めば、楽しい会話が弾み、自然に笑顔が溢れます。オタフクソースでは、お好み焼きを囲んだコミュニケーションをお好コミュニケーションと表現しています。

このページでは、美味しい作り方、歴史、トリビアなど、お好み焼きにまつわるさまざま知識をご紹介します。お好み焼きをお好みに自由に美味しく楽しんでいただけるコンテンツが盛りだくさん。

お好み焼きを通してたくさん笑顔と団らんが生まれますように。」

ということで、お好コミュニケーションというコンセプトを紹介しているんですね。でも、私すごくわかります。お好コミュニケーション、お好み焼きを食べる時、まず家で、作る時にはホットプレートを出しますね、そして、ホットプレートの上で、上じゃない、周りで家族が焼き上がるのを待ってるわけです、大体お母さん私の家では作ってくれたんだけどが、ああ！早く食べたいな、まだかな、まだかな、いい匂いがしてきて、そして、最後出来上がった時に、このオタフクのお好み焼きソースを上にかけるんですね、ジュウー、いい音がします。いい匂いがします。

そして、少しずつ切り分けて皆さんと家族と一緒に会話をしながら、楽しんで食べるんですね、はい、これがお好コミュニケーション、本当にそんな感じ、お店に行ってもそうです、鉄板があって大体自分達で焼いて食べます。もちろんね、焼きたくない、お店の人に頼んで、焼いてもらってもいいんですよ。でも、大体は鉄板の前に、私たちが座って、焼きながら、まだかな、早く食べたいなと思いつつ…食べるんですね、そして熱々の鉄板の上で、少しずつ取り切って食べていく。

その中で会話が弾むんです、そういうものです。お好み焼きって、本当に、本当にそんな感じ、ね、作りながら話が会話が盛り上がる。面白いですね。皆さん、なので、このオタフクソース、ま、お好み焼きのソースは必ず用意してください。で、材料でもう一つ大切なものがあります。キャベツ、そうなんです。お好み焼きには、キャベツがたっぷり入っています。だからキャベツが嫌いな人はお好み焼きは苦手でしょうね。

はい、で、キャベツを切る時に、キャベツの線切り、細く、細長く細かく、切っていく、線切り、という技術が必要になります。はい、あとはお好みですよ、もちろんね、お肉を入れる、豚肉がメインですけど、豚肉を入れたいという人ね、豚肉のお好み焼き、シーフードのお好み焼きもあります。ミックスのお好み焼きもあるし、焼きそばとかうどんを入れるお好み焼きもあります。

そして、さっき言った広島風お好み焼き、広島の名物、食べ物、有名なものは牡蠣です。オイスターなので、牡蠣を入れたお好み焼きもあります。ま、実は岡山にもあるんですね。私の故郷、岡山県には、港、もちろん瀬戸内海の近くですから、港街があつて、港街の名前は日生(ひなせ)、日生というところにはカキオコというものがあります。日生のカキオコ、牡蠣のお好み焼き、カキオコ、短くしてカキオコ、ぷりぷりの牡蠣が入ってるお好み焼き、広島だけじゃなくて、岡山県の日生というところでも食べられます。この日生ではたくさん牡蠣を作ってるんですね、養殖しているわけです。

はい、瀬戸内海で、ミネラルをたくさん含んだジューシーなオイスター、牡蠣が穫れる。なので広島とか岡山、牡蠣がたくさんあるんです。私は生の牡蠣は食べられません。でも、このようにお好み焼きに入っている牡蠣とか牡蠣鍋、鍋に入ってる牡蠣とか、牡蠣フライは大好きです。私の旦那さんも大好きですね。はい、なので、カキオコもおすすめです。

私はイカ、イカが入っているお好み焼きが結構好きですね。もちろんお肉だったら豚肉です。で、ソース、さっき言ったオタフクソースを上にかけるんですけど、マヨネーズも結構大切なんですね。マヨネーズ、で、ここで紹介したいのが、日本が誇るマヨネーズのブランド、キューピーマヨネーズ、これも皆さん信じるかどうか、食べたことがある人はわかるかもしれない。キューピーマヨネーズは本当に美味しいです。世界一だと思う。私。マヨネーズブランドの中で、そのくらいキューピーマヨネーズが美味しい、なので、お好み焼きの上に、このオタフクソースをかけて、さらにマヨネーズをトッピングして、かけて食べると本当に美味しいです。今、めっちゃお好み焼きが食べたくなりました。

はい、それでは、皆さん、ぜひね、インターネットで、レシピ調べてみてください。あの、本当にご自宅でも、できるはずですよ。材料さえあればね、はい、今日はお好み焼きについて話しました。以上です。