

スピ オフ



MAPで紹介しきれない
ちょっと耳寄りな情報を掲載!

発行:「食のまち神戸長田」推進委員会 助成:長田区役所
<http://www.kobe-nagata-tmo.com>

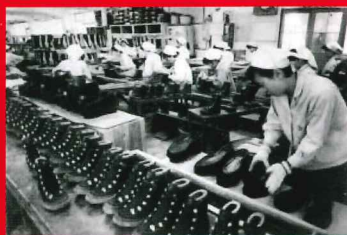
新長田地区にはなぜこんなに
お好み焼き屋さんが多いのだろう?
～長田育ちのソース香るツワモノ達に話を聞いた～



まず歴史を振り返ることから始めよう。大正時代末期から耕地整理が始まり農業地であった町は整備され、働く人々が多く住む町に生まれ変わった。また重工業の下請けとして多くの町工場もでき、人口は増加の一途をたどる。戦後、空襲を免れた長田区は西の副都心と言われ栄華を極める。そんな中、生活の糧になるものを求めた女性たちが何か商売を始めようと周りを見渡すと地域には、鉄、材木(廃材)、燃料(レンタンやコークス)、肉、優しい男たち、があったのだ。相談を持ち掛けられた町工場の優しい男が鉄板を調達、優しい大工さんが廃材を活用し台を作り、肉屋からは優しい値段で肉を買い、家の土間に小さな鉄板を置いたのが、新長田地区のお好み焼き屋の始まり、らしい。知らんけど。

「土間に鉄板置くだけなら明日からでも始められるわ」、「私にも鉄板作って」、「お肉屋さん、私にも優しい値段で頼むわ」。あれよあれよと軒先、土間がお好み焼き屋さん化した。知らんけど。

時代は移り変わり、ケミカルシューズの内職仕事が減り仕事場だった土間や駄菓子屋の小さな鉄板がお好み焼き屋さん。今やお好み焼き集積地日本一!?となった長田で店を出すのが夢だという若者まで現れる地域食文化となったのだ。ほんま、知らんけど。



(写真/神戸市文書館架蔵)

- 戦前から神戸の海岸線では、戦艦など造船業が盛んであり、下請け業者となる町工場が新長田地区には多数存在していた為、鉄板が手に入りやすかった。また、レンタンやコークスなど燃料も手に入りやすい地域だった。
- 兵庫運河は戦後、貯木場として利用され材木屋が多く、大工さんも多かった為、廃材が手に入りやすかった。
- 肉の卸(西部市場)が近く、公設市場もあり肉も野菜も身近で手に入りやすい素材だった。



アップルの謎は
謎のまま....

長田で昔から親しまれている飲み物「アップル」。お好み焼き屋さんでは片手にコテ、片手にアップル!これ常識らしい(笑)。

回収再利用される無色透明ガラス瓶以外に、リタナブルのロゴの入った瓶もある。透き通る黄色い液体、郷愁を誘うほのかな甘み、味は何というか...アップル。しかし、決してリンゴ味では無い。何味が形容できずとも、ソース味のこなもんの合間に

無性に飲みたくなる。戦後は多数製造されたが、現在、神戸市内では「兵庫鉱泉所」一カ所のみ。だが、レトロブームやネーミングの謎等、若者にも密かに人気を集めている。正体不明だからこそ中身が知りたい! ラベルも印字も無い。手掛かりは王冠に記された成分表示(砂糖・酸味料・香料・黄色4号・保存料...)ってやっぱり味はわからへんやん! 極めつけは王冠中央の三文字「無果汁」、アップルである。無果汁なのに名前が「アップル」(笑)。名前の由来は諸説あり。

「もともとは「みかん水」と呼ばれていたが、呼びにくいので「アップル」!いやいやなんでやねん! とか「みかん水の名前をハイカラな神戸に合うように英語のネーミングにしようとしたが、「オレンジジュース」はすでに使われていたから「アップル」!って!いや、ほんまになんでやねん(笑)。しかし、謎とツッコミが増えるほど不思議とアップルに愛着がわいてくる。



無果汁 180ml
兵庫鉱泉所(資)秋田健次
神戸市長田区菅原通18(宝塚安)神戸市
清涼飲料水
黄色4号・保存料(安)

コテコテの
こなもんを
コテで
食べよう!

コテリン



新長田駅前
コテモニュメント

こなもんを食べる道具の名称は「コテ」「テコ」「ヘラ」「かえし」色々あるが、新長田では「コテ」を推している(「テコ派」の皆さんすみません)。コテに因んだシンボルやキャラクターも多数存在する。新長田駅前広場には巨大コテモニュメント(新長田のシンボル、身長18メートルの鉄人28号モニュメントがお好み焼きを食べるときに使うサイズ設定)。ド派手なピンク色をした、ご当地ゆるキャラ『コテリン』は何と顔出しシステムで新長田のよもやま話をお喋りするというから驚き。新長田のご当地ソングを歌う真っ赤な衣装がトレードマークの歌手は「鉄板コテ之介」。いつもかぶっている帽子には【命】と書かれたコテが突き刺さっている。鉄板コテ之介が歌うご当地ソングは、歌詞を読むだけで、長田の熱いこなもん愛をしっかりと味わうことが出来る。

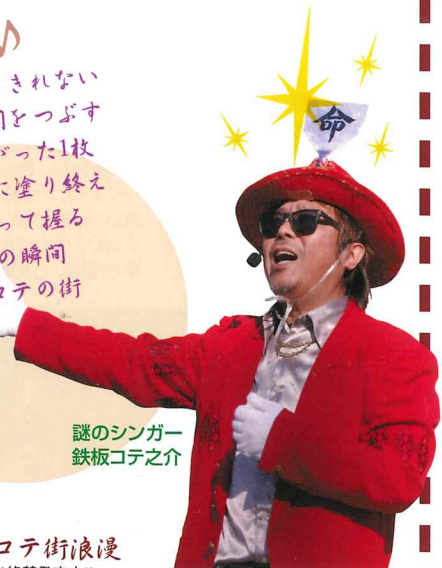
コテ街浪漫

焼き上がりが待たせられない
ビールの泡で時間をつぶす
目の前に焼きあがった1枚
ソースふんだんに塗り終え
私はコテをだまってる握る
夢のような幸せの瞬間
ほおげる喜び、コテの街
コテの街新長田



謎のシンガー
鉄板コテ之介

コテ街浪漫
＜絶賛発売中!＞



**長田
こなもん
完全制覇**

**うす焼き、そばめし、地ソース。
独特な味の理由を
深掘りしてみた。**

うす焼き



長田はなんで薄焼きなんやろ？

メリケン波止場に入ってきた小麦粉は「アメリカン粉⇒メリケン粉」と呼ばれ、貴重品ながらも他地域に比べると手に入りやすかったようだ。ハイカラ文化が大好きな神戸っ子は、外国文化により広まった牛肉とメリケン粉を使い誰でも気軽に食べられる、薄焼きの長田焼きを發明した。ほんで、なんで「薄いんか問題」だが、元祖は昭和の始め頃に駄菓子屋の小さな鉄板で水で溶いたメリケン粉をクレープのように薄くのばし、天かすやネギを乗せて焼いたもの。子供たちは新聞紙で包み、かぶりついていた。手持ちの小銭に合わせてちくわの輪切りが入るものもあり、元々は醤油を塗っていたが、ソースを塗った途端に神戸っ子が好きなハイカラな香りに包まれた。戦後、食糧難でもハイカラ気質を失わない長田っ子達は、憧れの牛肉をドッキング！しかし厚い肉はお高いので薄切り牛バラ肉をハラハラと乗せて焼いた薄焼きは大人気！当初、長田の薄焼きは牛肉一択だったが現在は豚肉が主流に。しかし焼き方は薄焼きを貫いている。

「神戸・長田焼の極意！」
一、「いいちやまっせ」「いそねん
二、生地をひいたら粉がつかつて
三、キャベツをのせてぼっかけて
四、マヨネーズなんかかけんぞこ
五、ソースは地ソース、スパイシー
六、長田の宝、このソース」
七、そばめしはそばの上かたあす
八、お供はラムネかアップルで
九、「こけしききててひきなりんちへ
十、店の主へあるじも味のちち

そばめし



家庭でのそばめしの上手な作り方

お店で食べたら美味しいのにお家で作ると何だか…。鉄板の厚みが違うから？と諦めていたが、そば焼き専門店「いりちゃん(丸五市場)」に家庭でも上手にそばめしを作る方法を聞いて来た！

- ◆ご飯を1晩冷凍してから、1日冷蔵庫に入れておく(手でくすすとご飯がバラバラになる位)
 - ◆先に具を炒める(おそばは具の火の通りを見て加える)
 - ◆最後にご飯を手でバラバラ崩しながら加えて味付けをする。好みでネギなどを
- 「ご飯の下準備が手間に感じますが、ご飯が余った時や多めに炊いた時に冷凍しておくとう手間じゃないですよ。同じようにケチャップ味のチキンライスや炒飯もこうして作るとご飯がべちゃっとならないでサラッと仕上がります。」



**地
ソース**

ソースの香りで味くらべ

「ソースもいろいろあるけど、どれも一緒じゃないの？区別つかないわ」というアナタ、カンタンな見分け方をご提案。某メーカーの方から伝授された裏ワザ。舌に頼らず、鼻に頼るのだ。「ばらソース」と「ブラザーソース」とのんかつソースで比較する。実にカンタン。キャップを外して鼻を近づけるだけ。これだけで違いがハッキリ判る。「ばら」は香辛料が強く、辛口。非常にスパイシーな香りだ。一方の「ブラザー」、実にマイルドでソフト。甘い香りが鼻孔をくすぐる。
(参考資料『銭湯帰りにお好み焼き～震災のまちから食のまちへ』)

ぼっかけ



ぼっかけ ～こんな感じのようだ～

午前中で仕事が終わる食肉市場では、販売せざるに廃棄していたスジ肉や切れ端などを大鍋で炊き薄口醤油で味付けし、まかないの汁ものとして食べられていた。これをご飯やうどんなどに「ぶっかける」者が現れたのが「ぼっかけ」の発祥。その後「ぼっかけ」を持ち帰り、軒先で闇商いを始めるものが現れ、一緒にお酒を提供するようになると、肉の部位はスジ肉、味付けは濃い目、こんにゃくを加える等、人気のある素材や味付けに変化していったようだ。

**変わり種
メニュー**

トマトあんかけ焼きそば

焼きそば麺をカリッと焼き、食べる直前にトマトがたっぷり入ったあんをかける。艶めくトマトあんを纏った香ばしい麺を口に運ぶと…イタリアンの風が吹くかと思いきや、意外にも中華の風が吹いた。テーブルには「ばらソース(酸味強めの長田で有名なソース)」「オリジナルソース(お店で配合)」「ブラザーソース(3つの中で1番甘い)」があり、様々なソースにチャレンジが出来る。「本気の辛いソース」もあるが、爪楊枝の先にチョット付けて舐めるのも危険な辛さだとか!? 辛い物好きの方は是非挑戦して欲しい。



◆鉄板28号
アスタくにつか3番館南側1F
078-641-5252
(鉄板こなもんマップ令和版⑨番)



**看板犬
"こなもん"
の
こなちゃん**



◆やよい
アスタくにつか4番館西側1F
078-641-0841
(鉄板こなもんマップ令和版⑩番)

グッドライスカレー味

看板メニュー「グッドライス(そばめし)」をドライカレー風に仕上げ、真ん中に生卵を落とした「グッドライスカレー味」が絶品！ここだけの話だが、店主が大阪の「某●●軒の名物カレー」がお気に召さず「こんなんやったらうちのグッドライスで作った方が1000倍いいわ!」と言ったとか言わなかったとかで出来たメニュー(笑)。半分食べた頃にコテを黄身に突き立てて全体を混ぜて食べる。2~3人前はあろうかというボリュームだが、味変を楽しみながらペロリと食べてしまうから摩訶不思議。

