

2018年(平成30年)  
10月17日  
水曜日

夕刊

# 神戸新聞

神戸新聞社  
霊碑で供養する新しいお墓  
永代供養 **納骨塔**  
神戸善光寺 一室40万円  
宗務・宗務課 078-851-0400  
www.kobe-zenkouji.jp

7 https://www.kobe-np.co.jp 購読のお申し込み 0120-16-8349 9:30~17:30



お好み焼きやたこ焼きなど、粉もん(小麦粉)の店舗数で全国1位、2位を誇ってきた大阪府と兵庫県近年、店が大きく減っているのを存じだろうか。個人経営の「おっちゃん、おばちゃん」が高齢になり、後継者もいないため。兵庫にある老舗の店主からも「あと何年続けられるか」とため息が漏れる。店舗数3位の広島県には僅差に迫られ、粉もんの本場の看板が揺らいでいる。

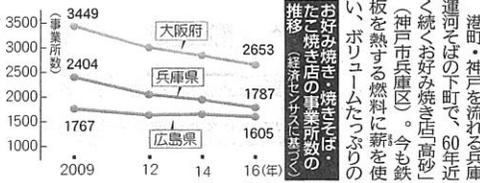
(段 貴則)

## 「粉もん」お店関西で激減

1位大阪23% ↓ 2位兵庫25% ↓

### 後継者不足、広島と僅差

新の強い火力で焼き上げるお好み焼きが人気の高砂。神戸市兵庫区和田崎町3



港町・神戸を流れる兵庫運河をはの町で、60年近く続いたお好み焼き店「高砂」(神戸市兵庫区)。今も鉄板を熱する燃料に薪を使い、ボリュームたっぷりの「お好み焼き」焼きでは、ただ焼く店の事業所数の減少が著しくなっている。

モタン焼きが人気だ。おばから店を受け継いだ安田利和さん(90)は「開店当時は周りにもお好み焼き店が、ぎょうさんあったけど」と振り返る。どの店も学生や近所の住民でにぎわっていたが、次第に姿を消していった。

「みんな年いって、跡を継ぐ人もおらんから」と安田さん。一緒に店に立つ類縁の谷喜代子さん(71)も「新よりガス代の方が安いけど、お金掛けで設備を入れ替えても、あと何年、店やれるかわからん」と寂しげに話す。

事情は、たこ焼き店も同じだ。阪神尼崎駅南で約40年続いた「たこ焼 岡」(尼崎市)。昔ながらの小ぶりなたこ焼きが売りで、値段は創業時と同じ14個200円。春夏の高校野球シーズンには、全国から甲子園球場(西宮市)に応援に来た人が店に足を運ぶという。

「たこでも何でも高なったんまんまで、しんどいで。でも、いまさら値上げもできませんやろ」と、店主の岡兵次さん(82)と妻幸子

さん(79)。お客さんとの会話が張り合いといい、「店は体の続く限りやな」と遠慮したように笑う。

数字もこうした苦境を裏付ける。国内全ての企業・事業所を対象にした国の統計「経済センサス」によると、「お好み焼き」・「焼きそば」・「たこ焼き」・「焼きそば」は、2009年調査の1万9480事業所から、16年調査は約2割減の1万5647事業所。都道府県別、焼きそば・焼きそばの存在が

「お好み焼きやたこ焼きに欠かせないソースの製造会社が多い神戸では、粉もん店の新規開業を後押しする取り組みも始まっている。『豚玉のバラ肉は、テコでこすって金属音が聞こえるくらいカリカリに焼く』『お好み焼きにソースを塗るのは鉄板上で。酸味が飛び、味がまろやかになる』粉もん店の開業希望者に仕込みの手順や焼き方などを教える若竹学園(神戸市中央区のオリバーン)は、本社内にある研修センターで大阪から移した

では大阪が23・1%減、兵庫も25・7%減だった。一方、広島は減少幅は9・2%と小さい。その理由については、広島県観光課は「地元ソース会社など民間による、お好み焼きを普及させる草の根の取り組みが盛んなため」と胸を張る。「広島はお好み焼きを、広島焼き」として地元のソウルフードに位置づけてきた一方の関西は、お好み焼きやたこ焼きの存在が

### 新規開店神戸で後押し

#### オリバーンソース内に「学校」

「てっぺん」でお好み焼きの監修を担い、「てっぺん」でお好み焼き協会(事務局神戸市中央区)の会長も務める若竹学園長。粉もん店の減少が続く中、「新規開業を後押しすること、関西の粉もん文化の活性化に役立てば」と意気込む。

(段 貴則)

たり前すぎて、深く意識してこなかった。著書に「神戸とお好み焼き、まちづくりと比較都市論の視点から」がある武庫川女子大の三宅正弘教授(美食空間学)は「その指摘した上で、『粉もん』とひとくくりにせず、神戸焼きなどの名前が街の味を残そうと意識しなければ、関西の粉もん文化は失われかねない」と危機感を募らせている。