

# 東京

## 「其の日」暮らし



### たい焼きと回転焼き

大阪で暮らしていた時は「たい焼き」より「回転焼き」の方が身近にありました。東京では事情が逆転します。たい焼きの店はたくさんあるのに回転焼きの店がナイ。この原稿を書く<sup>2</sup>、<sup>3</sup>日前までは本気で「大阪の『回転焼き』は東京では『たいやき』になるんや」と思っていました。インターネットで調べると、東京にも「今川焼き」という名前で回転焼きはあるようです。

大阪の回転焼きの厚くもなく薄くもないフワツとした皮に対して、東京のたい焼きは力リツとした薄皮。あんこと粉の組み合わせ。形が違うだけで同じ系統、種類のモノかと思っていました。お店のこだわりなのか？大阪と東京の違いなのか？

とにかくこの二つは別のものと実感した出来事がありました。

家から二駅ほど離れた所にあるスーパーに散歩を兼ねてよく行きます。家を出る時はお腹は空いていないし、太陽もまだ沈んでいなくて・・・ゴキゲンでスーパーまで歩きます。帰りはバスに乗れば楽なのは分かっているはずなのに、「まだ歩ける。」と思いついて、バス代をケチって歩いてみると、元気なのは最初だけ。日は暮れてくるし、荷物はあるし、その上お腹も空いてくる・・・空腹で気分が悪くなるころには、たい焼き屋さんがオアシスのように見えてきます。1個目はとても美味しい。でも薄皮なので1個ではもの足りずに2個目を食べてしまうと、あんこだけを食べているみたいで、胸がムカムカしてきます。「次は胸焼けか・・・と」。バス代は200円。たい焼き一個が120えんで240円と、結局は高くついたし・・・こんな時にはあんこと皮の割合がちょうど良い大阪の回転焼きがとても恋しくなるのです。



編集より

たい焼き二個分の栄養がこの記事になっていると考えれば、胸焼けぐらい何てことありませんよねっ。次回も楽しい記事を期待しています。

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞