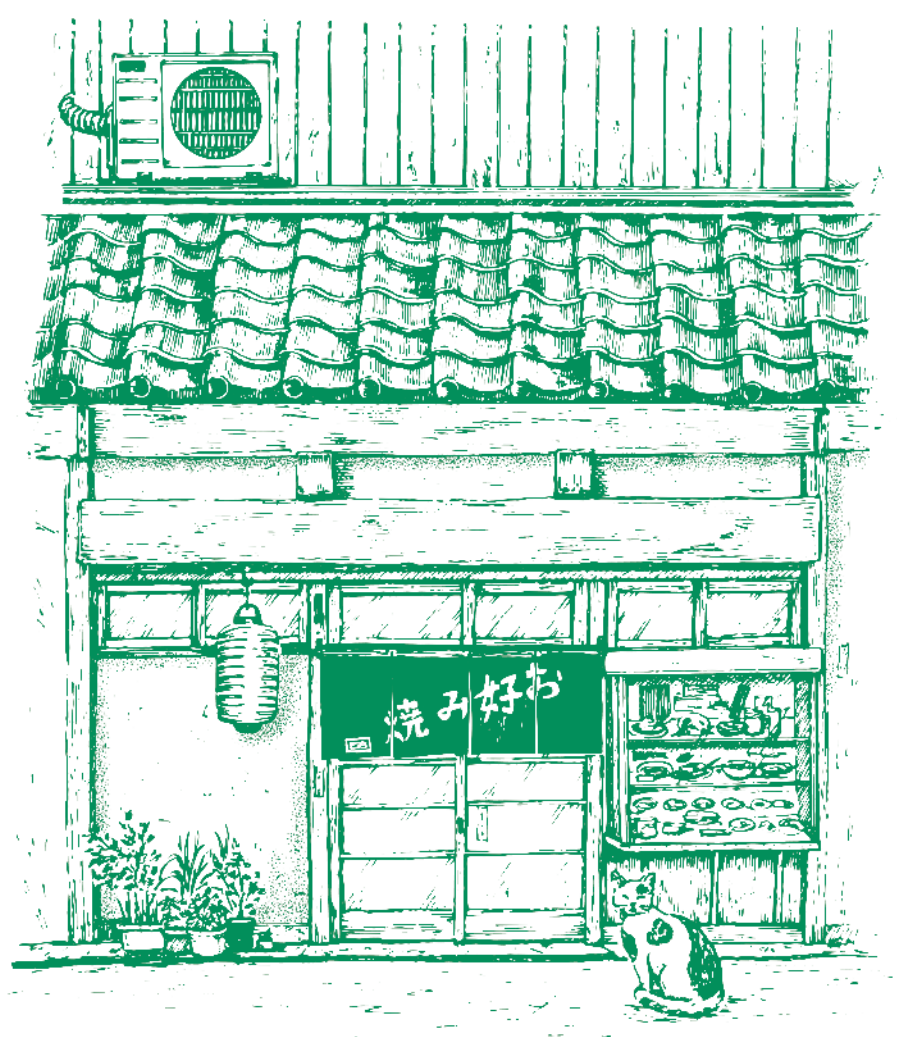


大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko
画 三宅増人

第2回

雑踏と道草とお好み焼き——あり合わせの包容力



お好み焼きが意味するもの

お好み焼きが好きだ。

自分で焼いて食べるのも好きだが、私は祖母や母が焼いたものより美味しいお好み焼きを知らない。「メリケン粉（小麦粉のこと）はキャベツがひつつくかどうかというぎりぎりの塩梅で」という彼女たちのそれは、ひっくり返す時に全神経を集中させないとバラバラになってしまう代物だが、粉が少ないため何枚でも食べられる。

外で食べる味も個性があつて魅力的だ。粉と卵の割合が我が家より多め、山芋が入ってフワツとしており、具が選べてチーズやマヨネーズのトッピングがあると豪華な一品にもなる。ひっくり返してから押すか押さないか、ばら肉は片面にのせるか両面か、人によってこだわりはあれど、要するに「お好み」にすればよい。その大らかさ、雑な感じが好きなのだ。

「お好み」という言葉には「あるモンつぎはぎしならえやん」というニュアンスが感じられるので（少なくとも私には）、そこも気に入っている。神経質にならずに目分量と感覚を頼りに、そこらへんにあるものを適当に混ぜて焼く。ちょっと古くなったキャベツでも問題なく受け容れる包容力。「これでいいのだ」と言われているようで、元氣が出る。だからなのか、鉄板にお好み焼きをジュツとのせ、ひっくり返し、食べていく間中、その熱氣を囲んで老若男女問わずおしゃべりが絶えない。お好み焼き、焼きそば、たこ焼き、肉天焼き、ネギ焼き、ちよぼ焼きなど、大阪の人ほど「鉄板」に親しんできた人たちはいないのではないか。そ

して、この鉄板がある風景が培ってきた気風というものがきつとあるのだと思わずにはいられない。

雑踏と道草の相席文化

——だれと何処で何を食べるのか

日本随一の「食い倒れの都」と目される大阪には、飲食店がひしめき合う難波、道頓堀の繁華街「ミナミ」、梅田、北新地を中心とした繁華街「キタ」があり、そこではもちろん人気のお好み焼き屋がしのぎを削っている。その一方で、鉄道沿線の商店街や住宅地の片隅にも、見過ごしてしまいそうな小さな気取らない店が佇み、普段着の胃袋を満たし続けてきた。今では観光客のお目当てになっているお好み焼きだが、それは比較的新しい話で、かつては大阪に暮らす人びとのごく日常の安価な軽食だった。大抵はおばちゃんが一人で切り盛りするような駄菓子屋の奥に、鉄板をはめた小さなテーブルが2つくらい置いてあり、高校生たちが学校帰りに道草してお好み焼きを囲んでは、おしゃべりに花を咲かせていく。お好み焼きは、雑踏と道草の中で食べられてきたのである。

大阪の人はさして気にすることもないが、店に入って通される席が「相席」であるということも特徴かもしれない。関東では見知らぬ人と同じテーブルに案内されることがほとんどないが、大阪ではうどん、串カツ、お好み焼きなど、小さな店舗では大抵「相席」が前提ということが多い。たまたま同じタイミングで店に足を運んだ見知らぬ人と同じ席につくことがある大阪は、雑踏や道草が生み出す「偶然性」や「即興性」を当然のことと

して受け容れ、身を任せ、時にそれを楽しんでしまう場がそこかしこにある都市だともいえる。お好み焼きや鉄板が培ってきた気風とは、つまりそういうことである。

これって最先端ブリコラージュ都市？ 知らんけど——お好み焼きの未来

お好み焼き屋のテーブルにはステンレスの入れ物があり、そこに甘いソースと辛いソースが入っている。選んでもよし、混ぜてもよし。祖母は私が落ち込むとよく「甘ければ甘旨い、辛ければ辛旨い」と声をかけてくれた。どっちにしても「旨い」とは、「まあ、大丈夫や」という意味だろう。お好み焼きは、あり合わせを組み合わせるという意味の「ブリコラージュ」というフランス語と似ている。予定調和の展開が期待できない不確実性に満ちたパンデミックを生きるうえで、あるものを組み合わせて新しい価値を創造することが求められているが、「それってお好み焼きみたいなことやな。大阪って最先端都市やったんや。知らんけど」と思ったところ腑に落ちた。

最後に少し冷静に、お好み焼きの未来について考えてみたい。総務省統計局統計調査部経済統計課の平成28年「経済センサス」[*]によれば、都道府県別の飲食店、持ち帰り・配達飲食サービスの店舗数は東京都に次いで大阪府が第2位である。ところで帝都東京と民都大阪、この二大巨頭にひしめく飲食店には違いがある。飲食店経営は個人経営の割合が高いのだが、大きな都市部を抱える都道府県は法人経営の割合が高くなる。ところが、

法人経営が多い東京都に比べて大阪府は半分以上（66%）が個人経営である。では、飲食店の中でも「お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店数」の状況はどうなっているのだろう。データによれば、さすが大阪府は日本一の店舗数を誇っている。おそらくこのセンサスに含まれていない小さな店、自宅から張り出した半露店なども含めれば、もっと多くなるだろう。かつ、それらの店は圧倒的に個人経営で、平均従業員数は2人と算出された。

コロナ禍中の外出自粛は全国各地の飲食店に多大な影響を与えており、とりわけ個人経営の小さな店舗への影響は計り知れない。つまり、道草・相席文化を育んできた、ブリコラージュ都市の先達ともいえる「お好み焼き屋」の存続の危機が、今、私たちの目の前に迫っているのである。パンデミックを生きていくからこそ、「お好み焼き」を食べてきた記憶と場を失いたくないと思う。そう自分に言い聞かせるためにも、ここには語尾に大阪人の常套句「知らんけど」をつけることはすまい。不確実性と偶然性を受け容れる「あり合わせの包容力」を、今こそ真剣に見つめ直さなければならぬのだから。

注

*「経済センサス——活動調査／平成28年経済センサス——活動調査／事業所に関する集計産業別集計 サービス関連産業Bに関する集計」を参照（2020年11月25日アクセス）

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『7袋のポテトチップス——食べるを語る、胃袋の戦後史』（晶文社）や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学とはじめ』（ちくま新書）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。