

ふわふわ、美味しい

たこ焼きの秘密は銅にあり

外はカリッと、中はトロリと。ほおばれば、口いっぱい美味しくさが広がるたこ焼き。いま、「このたこ焼きを焼く」たこ焼き器にある変化が起きているという。プロを中心に鉄製から銅製へたこ焼き器の素材を変えるケースが増えているそうだ。

トントントンと、槌音がこだまする。ここはたこ焼きの聖地、大阪に工場を構える「甲野製作所」(大阪市平野区長吉長原)。創業は明治32年と古く、親子4代にわたって手作り銅製品を製作している。

「創業当初は銅鑪^{どろ}等も製作していましたが、戦後は家庭用、業務用の銅鍋を製作していました。しかし、次第に銅鍋の注文が減ったため、銅鍋の良さを知ってもらおうと平成10年にホームページを開設したところ、たこ焼き器に注文が集まるようになりました。年に数枚程度製作していた銅製たこ焼き器が、現在では600〜700枚に増えています。発注元はみなプロの方。評判を聞きつけて、鉄製から銅製に変えたいという要望が増えています」

こう語るのは4代目の甲野浩正氏。たこ焼き器といえば、黒い鉄の鑄造製のものがお馴染みだが、これを銅製に変えるとどんなメリットがあるのだろうか。



リズムカカルに狂いなく、銅板を叩いて成形



くぼみの大きさは型で確認



お客さまの求めるサイズに切断

「熱伝導性が良く、焼き上がりが早い。駅や空港など、お客さまの回転の早い店舗では、焼き上がりが早い方が効率がよく、銅製たこ焼き器は大活躍です」

丈夫で長持ち。評判の銅製たこ焼き器



甲野製作所・4代目 甲野 浩正氏

甲野製作所では手作業にこだわって、たこ焼き器を製作している。一般的な機械加工とどう違うのだろうか。

「機械加工されたものは厚みが均一でないため、金属棒で突いていると薄い部分に穴が空いてしまうことがあります。一方、手で叩いて丸いくぼみを成形すると、くぼみの周囲の銅板がひきずりこまれるように成形されるため、くぼみ部分の厚みが均一になります。また叩くことで銅が硬くなり、丈夫で堅牢^{けんろう}になります」

銅製たこ焼き器は、厚さ1.5mmの銅板を熱した後、筒状の型の上で木槌で銅板を叩いて、丸いくぼみを成形する。表面には叩いた跡の槌目が付くが、槌目は飾りではなく、丈夫で長持ちさせるためのものである。「材料には柔らかさと粘りが必要となるため純銅を使用しています。純銅でない」と



この成形はできないですね」4代目はリズムカカルに狂いなく、銅板を叩いていく。叩きながら銅板の陰影の様子を見れば、くぼみの深さがだいたいわかるという。

幼い頃から作業する3代目の背中をいつも見てきた。代々受け継がれた技を頼りに、次々と依頼が舞い込む。実は、たこ焼き器はフチの高さが重要で、フチがあると生地をいっしょに流し込み、スピーディーに焼ける。このフチの高さも、くぼみの深さも、店側の要望に柔軟に对应してくれると評判である。最近では食材にこだわるたこ焼きが増えているというが、何を隠そうたこ焼き器に使用される銅も、美味しさの決め手となっているのである。



「修行時から銅製たこ焼き器を使っていましたが、鉄製に比べ2/3くらいの時間で、焼き上がります。最近では小麦粉や出汁等、食材にこだわるたこ焼きが増えていて、うちのお店では「塩たこ焼き」が人気です。シンプルな味付けだからこそ、焼き方や器材はとても大事なのです!」/「まことや」(大阪市生野区桃谷)店主・藪川氏



周囲にフチがあると生地をいっしょに流し入れることができ、スピードアップが図れる