



気になるあいつ  
わかぎゑふ

双葉社

## お好み焼の定義

地方の人はどう思うかしらないが、大阪人にとって、お好み焼はおかずだ。オフィス街などに行くと『お好み焼定食』というものがあり、ごはんと味噌汁、それにお好み焼という組み合わせで立派に通用している。「そんなの炭水化物ばかりじゃん」と東京の人が言っていたが、それでいいのである。働く者にとって大事なのは炭水化物なのだ！ 昼に腹持ちするものを食べておかないと、夕方はいつ飯が食える分らないのがサラリーマンの性なのだから。

それにお好み焼は、意外と粉ものの中では粉そのものは少ない。少量

の強力粉と山芋、卵、だし汁でベースが出来ているところに、たっぷり  
とキャベツを入れて、メインの具を入れるのだから、やはりよく出来た  
おかずなんである。具をぼたん海老とか、ステーキにしてディナーのよ  
うに扱う店だってある。外国に行くのと和食の店⇨鉄板焼屋だったりする  
が、「お好み焼屋した方が簡単やのに」と思う時もある。どこの国にも  
山芋やキャベツがあるとは限らないのかもしれないが…。

大阪人同士で「うまいお好み焼屋知ってるねんけど、行く？」と夕食  
に誘うと、今度はコースのことになる。夜のお好み焼屋では、まずビー  
ルとおつまみ。それから具沢山の焼そばか、海鮮野菜炒めのようなもの  
が一皿目。メインにお好み焼を食べ、その後でそばめし、お茶漬け、ガ  
ーリックライスのようなご飯系を食べて、最後にデザート。ビール代を  
合わせるとだいたいひとり三千円くらいが相場だろうか。「お好み焼に  
三千円！」とびっくりするかもしれないが、夕食としてのお好み焼はそ  
んなものだ。

先日、知り合いの役者さんが「お好み焼屋で親睦会するからおいでよ」と誘ってくれて、ミナミの「おかる」という老舗に行ってきた。お座敷でわいわいと食べつつ、飲みつつの宴会だった。ここのお好み焼はわざとペチャンコにして焼く。平たいお好み焼はソースが染みて懐かしい味だった。

写真はお店の女の子が、焼きあがったお好み焼の上にマヨネーズでサザエさんを描いて仕上ってくれたもの。ほかにもピカチュウやドラエモンがあった。お客さんへのサービスらしい。なんでもないことだが、楽しく見て、楽しく食べる、それは素晴らしいことである。お好み焼は元々広島のものだが、大勢で何かするのが大好きな大阪人に受けて、今では大阪のものとして発展している。

鉄板を囲んでみんなの顔を見ながら食べると自然と本音で喋れるし、いい事づくめだ。

ま、役者の本音というと、たいていは舞台の失敗話とか、若い頃に先輩にどう虐められたかなんていう暴露話が多いが、そんな話も最終的にはお好み焼とともに腹に収めて、笑ってしまうわけである。

---

【著者略歴】

わかぎあふ

1959年、大阪府生まれ。女優、エッセイスト。1986年より故中島らも氏とともに劇団「リリパット・アーミー」を主宰し、現在同劇団の進化形「リリパット・アーミーII」の座長。1994年より演劇ユニット「ラックシステム」を旗揚げ。演劇制作会社「玉造小劇店」を運営し、女優のみならず、脚本、演出、メイクから衣装まで芝居全般にわたりその才能を発揮し続けるスーパーレディ。主な著書に『すみっこのすみっこ』『女体の神秘』『秘密の花園』『ぬくい女』『イブの抜け穴』『大阪弁の詰め合わせ』など多数。

---