

広島のお好み焼きについてエルサルバドルで講演してほしい。

そんな依頼を受けたのは2016年の春のこと。確かに私は、お好み焼きが好きで、年間約300枚のお好み焼きを食べ、SNSはもちろん、テレビや新聞などマスメディアでもお好み焼きについて発信している。一般財団法人お好み焼アカデミーという業界団体の理事を務めていることもあり、お好み焼きに関する講演活動も行っているのは確かだ。

とはいえ、なぜエルサルバドルなのか？正直に言って、エルサルバドルという国については、中学校の地理の時間に名前を聞いた程度。独立以来の激しい内戦で、和平合意締結後も混乱が続き、治安も悪く、外務省は「危険レベル2：不要不急の渡航は控える」ようにとの危険情報を出している。そんな国で食べ物の話なんて悠長なことを言っている場合なのか？

そんな戸惑いを感じつつ、エルサルバドルに到着したのは2016年8月26日。8月29日までのわずか3泊4日の滞在だったが、結果的には、この国だからこそ広島のお好み焼きについて語る意味があるのだと実感が持てる滞在になった。

さて、空港に降り立つと、熱帯らしい湿気を帯びた空気と明るい人々の笑顔に異国情緒を感じるのもつかの間、異例の出迎えに驚かされた。到着ゲートまで大使館職員の方にお出迎えいただき、サンサルバドルまでの移動は武装した警備員の乗る護衛車付き。車窓から見る街並みは、たいていの建物には武装した警備員がいる。

昼食は、お好み焼きによく似た地元料理「ププサ」をいただいた。ププサは、トウモロコシの粉に具を入れて焼いた、「おやき」のような料理。関西風のお好み焼きに似ていて、美味しかった。店員さんも南国らしく陽気で親切。明日の講演でも、そんなことを話せばいいなと思いつつ、楽しく食事ができた。とはいえ、レストランの入り口には警備員がいて、我々の護衛車の警備員もお店の前で銃を持ったまま待



エルサルバドルの伝統料理「ププサ」

機。ホテルに着いても、ホテルから出るな、絶対に一人で出歩くなと念を押される。夜になる
ともものすごいスコールで、暴風と雷に驚きながら、こんな状況で、広島のお好み焼きの話に興
味を持つ人がどのくらいいるのかと、疑問に思いながら、眠りについた。



二日目は、料理学校での講演会。
ホテルから、ほんの数分の会場な
のに護衛車付きでの移動で、やっ
ぱり大変な国だと思いながら会
場入り。ところが、ここでこの国
への印象は一変する。目の前に並
ぶ若者たちの明るい笑顔。明るく
て、フレンドリーで、おおらかな
のに、緩んだところがまったくな
い。仕事は早いし、言われたこと
はきっちりやるし、手際もよくて、

器用だし、悪いところが見つからない。調理実習だけでなく、座学でも集中力が切れないし、
調理前後の準備も片付けも、びっくりするくらい手際がいい。未来への希望にあふれた若者に
出会えたことが、とても嬉しかった。

三日目はアニメフェスティバル
「YUMENO TSUBASA (夢の翼)」での
講演会。会場の入り口には例によって武
装した警備員が立っているものの、一步
会場に入れば、アニメのコスプレをした
若者や、日本にちなんだ食べ物の屋台や
展示がずらっと並び、陽気な笑顔と活気
があふれている。コスプレをした女性に
「かわいい」と言ったら、本物の日本人
に「KAWAII」と言われたのは初めてだ
と、大喜びしてくれた。それもそのはず、この当時日本人は160人ほどしか当地におらず、ほ
とんど接する機会がなかったようだ。それでも日本のアニメファンが多いのは、ほとんどのア
ニメがスペイン語になっている影響もあるようだが、それだけでは説明がつかないほどの大人
気ぶり。



さて、アニメが人気だとしても、広島のお好み焼きの話が受けるのかと疑問に思いましたが、ここでの講演も意外と盛況だった。盛況の理由は様々だろうが、日本への漠然とした興味もあっただろう。アニメの人気キャラクターをお好み焼きにマヨネーズで描いた「オコアート」の話も受けが良かった。



お好み焼きにアニメの人気キャラクターをマヨネーズなどで描いたオコアート



ロロコ入りのお好み焼きが大人気。焼き手はオタフクフーズ.Inc.バイスプレジデント(当時)の小澤孝充氏

としての大切な意味も持っているのだ。

こういうことは、他の国でも、もちろん日本国内でも、講演したことがる。しかし、エルサルバドルだからこそ、平和と復興のシンボルとしてのお好み焼きの意味を、本当の意味で理解

しかし、もっとも共感が得られたのは、広島のお好み焼きの平和と復興のシンボルとしての側面だったように思う。広島のお好み焼きは、戦前に日本中にあった一銭洋食がルーツだ。クレープ状に引いた小麦粉の生地で、ありあわせの具材を包んでソースを塗った簡単な食べ物だった。原爆で焼け野原となった広島で、食べるものはもちろん、調理器具さえまとももない時代。米国からの支援物資として比較的手に入りやすかった小麦粉と鉄板さえあればできる手軽な料理として、食べられるようになる。具材のない時は、小麦粉の生地にはただソースを塗っただけで食べていたこともあったようだ。復興が進むにつれて、生地にも包む具材も豊かになっていき、やがて生地でも包めないほど具材が多くなり、生地の上に具材を重ねただけの「重ね焼き」と呼ばれる独特のスタイルのお好み焼きになる。

(関西のお好み焼きは、小麦粉と具材を混ぜ合わせて焼く「混ぜ焼き」)。「これを入れたら美味いだろう」と思うものを何でも入れるから「お好み」焼きなのだが、お好みで入れる具材が増えていくプロセスは、広島の復興のプロセスそのものだったのだ。お好み焼きが広島のスoulフードだという時、単に名物だというだけではなく、平和と復興のシンボル

し、共感してくれたのだと思う。長い内戦の後、武装した警備員に守られながらではあるかもしれないが、希望に満ちた若者の笑顔が溢れる国になりつつある。アニメフェスティバルで、エルサルバドルを代表する食材「ロロコ」が入ったお好み焼きを提供した時の盛り上がりも、お好み焼きの平和と復興のシンボルとしての意味を共有できたことの結果だったのかもしれない。

2023年5月、G7広島サミットが開催され、広島が世界から注目されている。コロナ禍の収束に伴って広島を訪れる観光客も回復し、そのほとんどが広島のお好み焼きを食べている。彼らが広島のお好み焼きを食べる時、平和と復興のシンボルとしての意味もまた、彼らに伝わっていくはずだ。

愛すべき若者がたくさん暮らすエルサルバドルが、平和と希望に満ち溢れた国になることを願ってやまない。



細井 謙一（ほそい けんいち）氏

広島経済大学 教授／経営学部長として教壇に立ちながら、大好きなお好み焼きの魅力を発信し続けている。一般財団法人お好み焼アカデミー 理事。