



おおさかめいぶつ
大阪名物



や
**たこ焼きのルーツは、
なあに？**

こた めん
答えはうら面で！



こたえ
答：タコが入っていない「ラチオ焼き」、「チョコ焼き」に、
ひょうごけん あかしや たまごや
兵庫県の「明石焼き（玉子焼き）」にヒントを得て、タコを
いれるようになったそうです。

しら 調べてみよう！

『たこやきのナゾ』（熊谷真菜/著 シノハラガク/絵 草土文化
2000.9 596/686N）

たこやきのおいしさのひみつやたこやきの種類、歴史、作り方など、
たこやきに関する情報がつまっています。イラストも豊富でわかり
やすく紹介されています。（中学年～）

『新ジュニアクッキング全集 8 伝統と郷土の料理』（学研
1998.2 J596/170N/8）

おおさか きょうどりょうり や しょうかい
大阪の郷土料理としてたこ焼きが紹介されています(p.16～)。作り
かた しゃしん いっしょ しょうかい
方が写真と一緒に紹介されているので、わかりやすい。難易度、調理
じかん しょうりょう えいようじょうほう こうがくねん
時間、エネルギー量、栄養情報つき。（高学年～）

『たこやきかぞく』（にしもとやすこ/作・絵 講談社 2008.5
EO/12887N/二）

もうすぐ人間に食べられるたこ焼き家族が主人公の絵本です。とうさ
んは、ぼうやに言いました。「おいしく食べられることが、たこやきの
いのちなんだ」（低学年～）

い 行ってみよう！

おおさか や
「大阪たこ焼きミュージアム」

たこ焼きのルーツを展示で紹介されているほか、大阪の有名なたこ焼
き店5店が出店。食べ比べてみるのもいいかも。

<http://ucw.jp/otm/>