



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/>