



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！

『たこやきのたこさぶろう（ぴっかぴかえほん）』

はせがわよしひみ さく しょうがくかん
(長谷川義史/作 小学館 2016.2 E0/18421N/ハ)

とあるたこやき屋で、たこやきが一つ転がり出ました。家族みんなが
と 止めてもどこかへ行くと行って聞きません。表情豊かなたこやきたち
が登場する楽しい絵本です。(低学年～)

『たこやきのナゾ』

くまがいまな ちよ え そうどぶんか
(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』

がっけん
(学研 1998.2 J596/170N/8)

おおさか きょうどりようり や しょうかい つく
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 なんいど ちょうり
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 エネルギー 量、栄養情報つき。(高学年～)

い 行ってみよう！

「大阪たこ焼きミュージアム」

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

たこ焼きのルーツを展示で紹介しているほか、大阪の有名たこ焼き
てん しゅってん た くら
店も出店。食べ比べてみるのもいいかも。