昭和20年代半ば誕生

広島風お好み焼

広島 みっちゃん総本店

戦後の屋台で空腹をしのぐため
焼きそば、キャベツ、モヤシ、豚バラとなんでも乗せた
皿を洗わず済むようヘラで食べる習慣も

この道六十年余。広島風お好み焼の「生きた歴史」というべき井畝満夫さんに撮影用に一枚焼いて欲しいと頼むと、

「私は飾りみたいなもんですから」

と謙遜して答える。が、いざ作り始めると、とても八十歳には見えない見事な動きを披露する。

父の井畝井三男氏が中央通りに「美笠屋」の名で屋台を出したのは、昭和二五年。生地に葱を乗せて半月状に折り畳み、ウスターソースを塗ったものを売っていた。

井三男氏は病弱だったため、当時十九歳の満夫さんが代わりに働き出し、店名も「みっちゃん」に変えた。その屋台で、お好み焼は生地の上に、焼きそば、野菜、肉などをどんどんと乗せられ、独自の進化を遂げたのである。

「なにはともあれ、お腹が空く時代でした。私ら屋台の鉄板でご飯炊けるわけじゃないですから、賄はお好みを焼いたり、焼きそばを焼いたりして食べていたわけですよね。そんな時お客さんがお見えになったので、自分のお好みの上に焼きそばを乗せて。お客さんが帰ってから食べたら、これがなかなかいい。そば代をちょっと増しでいただいたら、お客さんの方でもお金が助かるでしょうし。それで、そば入りを始めたんです」

当初、野菜は葱を使っていたが、値段が安定していなかった。そのため、安いキャベツやモヤシも入れるようになった。肉と卵は、

「夜の蝶とかボーイさんとかは、当時はお給料じゃなく、チップだったんです。チップがたくさん入ると、「肉を入れて食ってみたいのう」と。卵を持ってきて「これ、入れてよ」と言う人もいて。お客さんの要請から始まったんです」

その一方で、満夫さんの方から、客を「誘導」したものもある。

「屋台なので、水はバケツ。なるべく皿を洗わずに済むよう、ヘラで食べることを薦めたんです。「ヘラで食べないと駄目よ。通じゃないよ」と。あの頃は割箸も高かったので、鉄板から直接ヘラで食べていただけて、助かりました」

撮影　本社　志水　隆

1 屋台は場所を転々とした。昭和35年頃の西新天地公共広場で、右端に「みっちゃん」が見える。昭和40年頃に立ち退きを迫られ、井畝さんが音頭を取って多くの屋台が駅ビルに移転した／写真提供　中国新聞
2 お好み焼一筋に生きてきた。今や定番となったお好みソースも、井畝さん親子が発案したもの。「ソース工場の見学に行って、親父か私のどちらかが「ウスターに片栗粉入れてドロッとさせてくれんか」と頼んだんです」。3 そば肉玉子700円。今は皿に乗せ箸で食べることもできる。

広島市中区八丁堀6-7
チュリス八丁堀1階　☎082-221-5438　営11:00～15:00LO 17:00～22:30LO（日曜夜は20:30LO）　休無（臨時休業有り）
地図製作　地図屋もりそん