

たこ焼きには「世界」が詰まっていた！

関西創価中学校 2年 武田 美紀子

「今夜は、たこ焼きパーティー！」

これは私の住む大阪では、多くの家庭でよく聞く表現で、端的に言うと、たこ焼きを、みんなで焼いて晩ご飯にするということだ。

「粉もの文化」と表現される大阪の食文化。中でも「たこ焼き」は、ソウルフードとも表現される大阪府民の一押しの食べ物だ。

私の父は、関東地方の出身なので、一家に一台「たこ焼き器」が備えられている大阪の「普通」には、とても驚いたらしい。そんな父も大阪に暮らすこと三十年、今では「たこ焼きパーティー」の一番のファンだ。

先日、家族でたこ焼きを作っていた時に、何気なく父が言った一言に私はとても驚いた。「たこ焼きの材料の中で、食糧自給率百パーセントは、青のりくらいやで！たこ焼きは、世界に支えられているっていうことやな！」

大阪名物「たこ焼き」が、世界の国とのつながりの中で、作られていることに興味を持った私は、さっそく調べてみることにした。

いろいろな資料で調べると、「ソース」・「小麦粉」などのたこ焼きの材料で、自給率百パーセントは、青のりくらいだ。主役のタコについて更に詳しく調べてみることにした。

タコは国内の漁港でたくさん水揚げされている。でも、国内産のものは値段がすごく高い。実際に近所のスーパーで、その違いを調べてみると外国産と国産では、百グラム当たり百円もの値段差があった。明石産のタコなどは、高級食材の扱いになっている。外国産のものは「モロッコ産」や「モーリタニア産」のものが目立った。この二つの国は、地図で調べるとアフリカ大陸の西部にある。たこ焼き文化は、遠く離れた西アフリカの国々から輸入されるタコの恩恵が大きいことを知った。驚いたことに、これらの国ではタコを食べる習慣がないようだ。また、西アフリカのタコを日本の私たちが手に入れるには「冷凍保存する技術」「輸送の技術」「国家間でのルールを作ること」など、多くの人々の力が必要だ。たこ焼きに詰まっている人々の努力がすごすぎて、なんだか感動すら覚える。

一方で、タコを捕りすぎて、西アフリカの海で、捕れるタコが少なくなるという現象も起きているようだ。日本は、かつて捕りすぎによる漁獲量の急激な減少を経験した。水産資源を持続的に手にしていくには、一定の制限が必要だ。日本の私たちは、そうした知識や技術を世界に伝えていくことで、与えてもらうことへの恩返しができると思う。

私の好きな言葉に「飲水思源」という言葉がある。井戸の水を飲むときに、井戸を掘った人の苦労や努力に感謝することの大切さを教えた言葉だ。私たちの生活は世界とのつながりの中で得た「モノ」にあふれている。そこに込められた「人々の努力」に思いを寄せるとき私たちの生きる「世界」は「感謝」でつながることができると思う。

たこ焼きには、「世界」が詰まっていた！