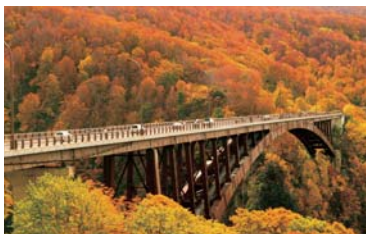


CONTENTS

- 支部見聞録 (中国支部) 2
From 広島 [秋季大会拡大版]
- LS 研総合発表会 2017 6
- ICT 基礎講座 Close-Up 10
特集号連動企画 ~AI 実践への道~
AI 研究者に聞く AI によくある誤解
- トップは語る 14
株式会社アポロガス
代表取締役社長 篠木 雄司 氏
- 講演録 16
プロゴルファー
古市 忠夫 氏
- HUMAN HUMAN 18
コンサルソーシング株式会社
代表取締役 松井 順一 氏
- Family's Information 19

Family 2017 378号



表紙のことば (世界の橋シリーズ)
城ヶ倉大橋(じょうがくらおおはし)
青森県青森市

十和田八幡平国立公園でも有数の景勝地である城ヶ倉渓流を見下ろし、四季を通じて八甲田山系の景色を楽しむことができる人気のスポット。例年10月中旬には紅葉の見頃を迎え、大勢の観光客が訪れる。城ヶ倉大橋は、津軽から南部への道において、最大の難所であったこの城ヶ倉渓流をまたぐように1995年に架けられた。橋長は360メートル。谷底までの高さは約122メートル。

From 広島



焼け跡から生まれたソウルフード 広島お好み焼き物語

広島のお食といえば、筆頭にあがるのがお好み焼きだ。戦後に生まれた名物で、広島市内では繁華街でも住宅地でも店を見ないことはなく、誰もが馴染みの店をもつという。なぜお好み焼きがこれほどまでに広島で愛される存在となったのか、その歴史と魅力に迫ろう。

上/広島お好み焼き(左)は屋台抜きには語れない。右は1965年8月、新天地広場の屋台群(右・提供:中国新聞社)



観光名所にもなった「お好み村」
(提供:広島県)



1枚の中に10種以上の食材と広島県の歴史や思いが詰まっている

子どもから大人まで お好み焼きがある日常風景

初めて広島へ来た人がまず驚くのは、お好み焼き店の多さだろう。中央通り周辺の繁華街を歩けば、あちらにもこちらにもお好み焼きの暖簾や看板を掲げた店がある。2014年の統計で広島県の1万人あたりのお好み焼き・焼きそば・たこ焼き店の数は、2位と約1.7倍差の堂々の1位。県内に1,656軒の店があり、半数が広島市内に集中しているといわれる。

お好み焼き店とはいっても、おつまみや鉄板焼きなどほかのメニューもたくさんある。「お好み焼き店に飲みに行くというスタイルが、広島では当たり前です」。そう語るのは広島経済大学教授で、食文化としての広島お好み焼きの調査研究と普及に尽くす一般財団法人「お好み焼ア

* 店舗数は平成26年経済センサス基礎調査、人口は人口推計(平成26年10月1日現在)による



「アカデミー」広報担当理事、細井謙一さんだ。広島ではお好み焼きは食事として単品でも楽しむが、つまみで飲んで「締めのお好み焼き」で仕上げることも多いという。また現在は少なくなってきたが、住宅街にもお好み焼き店があり、「子どもたちがお小遣いを握りしめて行き、お昼やおやつを食べる光景は日常的なものでした」。

この広島のお好み焼きの最大の長は、「重ね焼き」にある。生地はクレープのように薄く伸ばし、焼く間に嵩は減るが、キャベツの千切りやもやしなどの野菜が大量に入っていて、豚バラ肉と焼きそば（またはうどん）、卵を重ねた「肉玉そば」が基本形だ。好みにネギやシソ、餅、チーズ、イカやエビ、カキなどを加えることができ、甘めのお好みソースも広島ならではの。生地と具を「混ぜ焼き」する関西で主流の焼き方とは違って焼くのに技術を要するため、お好み焼き店では必ず店の人が焼く。

焼け跡の屋台から始まる 広島お好み焼き文化

お好み焼きの発展の礎を作ったのが屋台だ。原爆の惨禍によって一面

焼け野原になった広島。かつての繁華街の跡地にできた屋台の食べ物屋の中に、1950年にはすでにお好み焼き店があったという。戦前、全国各地の駄菓子屋や屋台でメリケン粉の薄焼きにネギなどを載せた「一銭洋食」というおやつが作られていたが、それと同様の作り方で具もネギや鰹節粉、天かす程度と最初はシンプルなものだった。キャベツは後にボリュームを出すために入れるようになったらしい。食糧難のもと米軍の救援物資として出回っていたメリケン粉を使い、鉄板は広島で重工業が盛んだったために焼け跡から手に入りやすかったともいわれている。

お好み焼きの屋台はまず現在の中央通りにでき、さらに高度成長期へと向かう復興と足並みをそろえるように中央通りの東にあった東新天地広場へ、さらに西新天地広場へと移った。最盛期には50軒ほどの屋台が軒を連ねていたという。同時にお好み焼きも姿を変えていく。当初、ソースはウスターソースが使われたが、流れ落ちてしまうというお好み焼き店の声から、1952年にメーカーのオタフクソースがとろみをつけたまろやかな味のお好み焼きソースを開発した。具も卵や豚肉が入るようになり、やがてそば入りが登場した。ルーツは諸説あるが、お好み焼きと焼きそばを同時に焼くことも多く、自然発生的に出てきたものだろうという。

1963年に広場が公園に整備されることになり、屋台のお好み焼き屋の一部は自分で店舗を出したり駅ビルに入ったりし、残りは広場近くの建物にまとまって移転して「お好み村」を形づくった。これらの初期の店を含めてお好み焼き店は数を増やしていく。また、1955年頃には住宅街の中に自宅の一部で営業する「おばちゃんのお好み焼き屋」が数多く作られ、子ども時代から食べて育った味として広島人のDNAにお好み焼きが強く根付く後押しとなっていた。



世界への広報を見据えたお好み焼きアカデミー製作のポスター



屋台があった周辺は戦前も今も広島きっての繁華街（提供：広島県）



これだけのキャベツが入る。野菜たっぷりりで胃にも軽い



住宅地には子どもたちや家族で利用するお茶の間の店があった



住宅地のお好み焼き店の様子（写真は尾道の店）（撮影：明田弘司）

「お好み」の名にふさわしい
新たな展開と活性化へ

これほどまでお好み焼きが生活に根付いている土地はほかにはなく、広島人のお好み焼きへの思いには格別のものがあると細井さんという。「それは何もないところから立ち上がって、復興とともに発展し、生活に根付いてきたものだからでしょう」。同時に名物として成り立っている要因には、麺やソースの製造、野菜などの安定供給や鉄板焼き設備の施工など、お好み焼きを支える産業ができてきていることも大きいという。

お好み焼きは奥が深く、同じ肉玉そばでも麺の製法や炒め加減、微妙

な焼き方の差、どんなソースをどう使うかなどで店ごとに味が違う。また、主要素材であるキャベツは、冬と夏では糖度が倍ほどに違い、水分量も異なる。変動の多い素材でいかに安定した味を出すか、店の技術が味に如実に反映する。「県外からのお客さんはもちろん、地元の間もそうしたことを意識している人は少ないので、違いを広く知ってもらいたいですね」と細井さん。お好み焼アカデミーでは発信に努め、「麺パリ度（麺の焼き加減）」と「味付け度（味の濃淡）」の2面から店を分類し、広島お好み焼きの楽しみ方を解説したパンフレットを作成するなどの活動を進めている。活動に携わる

店の間に新たな交流も生まれ、活性化にもつながりそうだという。

広島のお好み焼きは現在、例えばアボカドや季節の野菜を入れたり、生クリームや唐辛子のスパイシーなソースを使ったりなど、具やトッピング、味付け、焼き方など全般にわたって「お好み」の名にふさわしい、型破りな試みが活発だと細井さんは語る。「地元広島の人たちには、いつもの味だけでなく新しい味にも挑戦してほしいですし、外から来る方々にはまずは基本の肉玉そばでお好み焼きの美味しさを知ってほしい。そして歴史なども含め、ひとつの食文化として興味をもってもらいたい。それが私たちの願いです」。

協力・写真提供：一般財団法人 お好み焼アカデミー（注記のある写真を除く）



2017 秋季大会

10/19(木) - 10/20(金)

本年度の秋季大会は中国支部で開催いたします。
皆様のご参加を心よりお待ち申し上げます。

- 開催日：2017年10月19日(木)～20日(金)
- 会場：リーガロイヤルホテル広島(広島市)
- 募集定員：1,000名





写真提供：広島県

3会場同時進行

◆特別講演
「厳島神社の歴史と魅力」
県立広島大学 人間文化学部 教授(元宮島学センター長)
秋山 伸隆 氏

◆記念講演
「挑戦～困難な壁やハードルに立ち向かえ～」
元陸上競技選手
一般社団法人アスリートソサエティ代表理事 為末 大 氏

◆セッション1
「ピンチはチャンス～山奥の小さな蔵だから出来たこと～」
旭酒造株式会社 会長 桜井 博志 氏

◆セッション2
「運用ログを活用したアノマリ事象の検知と活用に関する研究」
LS研究委員会 2016年度研究分科会 最優秀賞受賞グループ発表

◆セッション3
「Human Centric AI Zinraiによるデジタル革新
～ブームから実用化へ～」
富士通株式会社 執行役員 原 裕貴

◆懇親会(立食パーティー)

主な内容(予定)

10月19日(木)

10月20日(金)

◆交流行事 視察コース・親睦ゴルフ。詳細はP19をご覧ください。

最新情報はファミリー会ホームページで▶<http://jp.fujitsu.com/family/>

IN CHUGOKU