

「はたらく」を考える
大人の

職業
体験

たい焼 写楽さんで

“一丁焼き”たい焼

やってみた



教えてくれる人
たい焼写楽店主
吉野 喜一郎さん

今回は
スタッフが体験!

1匹ずつ心を入れて焼き上げる
一丁焼きのたい焼専門店「写楽」さんにおじゃましました!



吉野さんの実演! 一丁焼きたい焼の焼き方

1 型の温度を確かめる



一丁焼きとは、植木ばさみのような長い柄のついた焼き型で1匹ずつ焼き上げること。まずは焼き型をしっかりと温めるところからスタート。顔に近づけて温度を確認します。

2 生地とあんこを入れる



焼き型に生地を流し込んだら自家製あんこを投入。頭から尻尾まであんこを均等にのせるのがポイントです。

3 焼く



ガス台の上で焼き型を回転させ、たい焼全体をまんべんなく焼き上げます。焼きムラが出ないよう、タイマーで時間を確認しながら回転のタイミングを計ります。

完成!



体験START



焼き型の温度をチェック!

生地とあんこの分量を見極めるのが難しい…



途中で焼き時間がわからなくなってしまった…

失敗…



一部がコゲついて尻尾のあんこもむき出しに…

再挑戦!



生地&あんこのバランスと焼き時間に注意!



うまくできた〜♪



成功!



吉野さんに聞きました! はたらくQ&A



- Q** 浅草でお店を開こうと思ったのはなぜですか?
- A** 私は生まれも育ちも浅草で、この土地に愛着があったからです。たい焼店を始める前は近くでブティックを営んでいましたが、地域の皆さんに喜んでもらえるような昔ながらの商売をやってみたいと思うようになりました。

- Q** 一丁焼きのたい焼店を始めた理由は?
- A** 職人技で1匹ずつ丁寧に焼き上げる一丁焼きのおいしさに惹かれたから。2006年のオープン当時、浅草に一丁焼きの店が1軒もなかったことも決め手になりました。

- Q** こだわりを教えてください。
- A** 生地もあんこもすべて店内で仕込むこと。手間ひまかけて作るあんこは北海道産の小豆だけを使い、塩を隠し味にしてさっぱりした甘さに仕上げています。

- Q** この仕事をしていて良かったなと思うことは?
- A** たい焼をおいしそうに頬張るお客さんの笑顔を見るのが最高の喜びです。近所のリピーターさんも多く、うちの店が地元で根付いてくれたんだなとうれしく思っています。

体験を終えて

まずは、鉄製の焼き型が重くてビックリ! 今回の体験で使用した焼き型は1本だけでしたが、普段は一度に10本の焼き型を操ってお客さんの注文に対応しているそうです。「たい焼は生き物。だから、日によって仕上がり具合も違う。そこがおもしろいよね」と吉野さん。たい焼の奥深さを実感した日でした。



イラスト: フラミンゴ

今回ご協力いただいたのは

たい焼 写楽

台東区浅草3-9-10
キャピタルプラザ浅草1F

浅草観音裏にある一丁焼きのたい焼店。パリッと香ばしく焼き上げた薄皮や、頭から尻尾までたっぷり入った自家製あんこなど、こだわりのたい焼が味わえます。

※現在、体験は行っておりません。

<http://taiyakisharaku.com>



「大人の職業体験」
体験者募集中!

次回は「左官」です。

場所は文京区を予定しています。
漆喰作り、塗りを体験します。
ぜひご応募ください!

- 応募締切: 令和5年10月16日(月)必着
- 体験時期: 10月下旬(予定)

お子様の
同伴も
OK!

応募方法

【はがき】

差込の編集担当宛てはがき内の「大人の職業体験 参加希望」にチェックを入れてご投函ください。

【応募フォーム】



こちらのQRコードから
ご応募いただけます。