

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

大阪燒、廣島燒、文字燒的不同

作者：

吳詩霈。樹德家商。高一6班

李敏璟。樹德家商。高一6班

簡彥珈。樹德家商。高一6班

指導老師：

張佳娜老師

## 壹●前言

### 一、研究背景與動機

台灣本有美食王國之稱，除了道地的台灣料理外，隨著與世界各國文化交流頻繁，台灣在飲食方面上也有不同的各國美食傳入。其中以日本料理廣受國人歡迎，若提到日本美食，除了壽司、拉麵之外，大阪燒也是排行榜之一，但對於台灣人來說，大阪燒、廣島燒和文字燒，我們一直分辨不清楚各自的名稱以及不同，因此在台灣大多都稱以上為「大阪燒」。我們想藉由此研究來了解並分辨大阪燒、廣島燒及文字燒這三種燒的差別。

### 二、研究目的

- (一) 了解以大阪燒、廣島燒和文字燒的背景、由來
- (二) 探討大阪燒、廣島燒和文字燒製作方法及不同點

### 三、研究方法

- (一) 相關書籍借閱
- (二) 網路資料查詢
- (三) 問卷調查

## 貳●正文

お好み焼き (okonomiyaki)，又稱為御好燒，日文的「好み」(konomi) 指的是嗜好、愛好、趣味之意，而お好み焼き取其意，在製作時不論是形狀或材料、沾醬味道都可隨自己的喜好自由選擇。お好み焼き的開山始祖是戰國安土桃山時代的茶道家千利休 (1522 年—1591 年 4 月 21 日)，一開始是茶道的茶菓子，其製作方式是在鐵板上倒入麵糊後，塗抹上味噌或砂糖捲成細長狀稱為麩の焼き (烤麵麩)。

烤麵麩到了江戶時代演變成助惣燒 (內餡是肉、蔬菜等)，明治時代以助惣燒為原型的文字燒出現並傳到了大阪、廣島等地方演變出各種風味的煎餅，將此稱為御好燒。是將水加入小麥粉和豬肉、蛋、高麗菜攪拌煎烤後淋上專用醬汁的日本美食。其演化過程整理如圖一。



圖一 御好燒演化圖

如前述，好み(konomi)指的是嗜好、偏好；お好み焼き中的「焼き」(yaki)指的是煎、烤的東西，お好み焼き的意思是隨自己喜歡的食材都可以放進來所做成的料理，不同的地方做法也不同，最常見的關西お好み焼き（大阪燒）和廣島お好み焼き（廣島燒），兩者都叫做お好み焼き，依地區不同各自有個自的特色。

### 一、大阪燒（關西風御好燒）

關西お好み焼き，起源自廣島縣吳軍港，昭和年代的軍艦廚師前往義大利吃到當地薄餅後回日本開發改良，並在位於日本廣島西南部的吳市販售，二戰時期，吳海軍工場的大阪廚師學習這種煎餅的做法將其帶回大阪開店，經過改良後成為關西御好燒，隨著做法越來越多樣，大阪燒也加入了炒麵，稱為現代燒或摩登燒（モダン焼き）。

大阪燒是台灣人取的名字，事實上在當地稱為お好み焼き（以下簡稱大阪燒），主要是當時因為戰爭，家裡貧窮而將麵粉和剩菜混合在鐵板上煎，是一種將自己喜歡吃的食材和低筋麵粉、蛋、水攪拌均勻，在鐵板上煎的煎餅，當時又稱為一錢洋食，因為只要一錢0.01日圓即可享受到的洋風美食。

常見的基本配料有高麗菜絲和豬肉，和廣島燒不同的點在於大阪燒是將食材全部混合一起下去料理，廣島燒是將食材層層堆疊上去放在炒麵上，外型上大阪燒較為整齊，有紮實的圓邊，因為做法簡單，是大多日本家庭都會製作的家庭料理。

#### （一）大阪燒的做法

大阪燒的做法是先將食材攪拌均勻後倒至鐵盤，再以煎匙將其整成圓形，待其煎熟後翻面並淋上醬汁等。

(表一) 大阪燒的做法


1、將食材攪拌均勻後倒入鐵盤並整成圓形狀。	 <p>圖二，大阪燒示意圖(註一)</p>
2、煎熟後翻面淋上醬汁及配料完成。	 <p>圖三，大阪燒示意圖(註二)</p>

## 二、廣島燒（廣島風御好燒）

廣島お好み焼き，廣島在原子彈爆炸後，食物非常缺乏，珍貴的麵粉就用的少一點形成薄薄的麵皮，在上面堆上高麗菜、油渣和肉，二戰後生活逐漸平穩，增加了肉、蛋、炒麵，演變成現在的廣島燒，特色是把食材堆疊上去，翻面後疊在炒麵上，最後放上荷包蛋，外型上看不太出來整齊的圓邊，麵條主要有生麵條、中華麵、義大利麵、蕎麥麵，其中生麵條最為歡迎。由於製作過程較大阪燒困難，所以一般都由師傅製作。

### (一) 廣島燒的做法

(表二) 廣島燒的做法

1、在鐵盤上倒入麵糊，做一個薄餅。	 <p>圖四，廣島燒示意圖(註三)</p>
-------------------	---

<p>2、在餅皮上依序堆上高麗菜、肉等食材。</p>	 <p>圖五，廣島燒示意圖（註三）</p>
<p>3、翻面後疊在炒麵上，鐵盤旁打顆蛋，再將其移至蛋上。</p>	 <p>圖六，廣島燒示意圖（註三）</p>
<p>4、淋上醬汁、灑上海苔粉或青蔥等配料即完成。</p>	 <p>圖七，廣島燒示意圖（註四）</p>


### 三、文字燒（關東地區）

文字燒，又稱為もんじゃ焼き（蒙甲燒），是御好燒的祖先，起源於明治時期的東京，以助惣燒為原型，是三者中時間最早的御好燒。明治中期，居住在東京月島地區的家庭經濟並不好，小孩子又多，當時的糖果店在鐵板上面倒入麵粉與水溶化、稀釋後的麵糊加熱，並加上調味料當作小孩子的零食，又因孩子會以麵糊在鐵板上寫字並一面背一面吃，這種零食就稱為文字燒，另外一種說法是麵糊煎的薄薄的，像張白紙，在吃的時候使用小鏟子刮下來食用，這個動作很像在寫字一樣。早期以水和麵粉調和煎烤，現在則和御好燒一樣使用豐富的材料。

在明治時期到大正時期又稱為冬冬燒（どんどんやき），其為文字燒攤販在街道上敲打太鼓咚咚咚的叫賣，這種扁平狀的食物廣受庶民喜愛，因此得名。

(一) 文字燒的做法

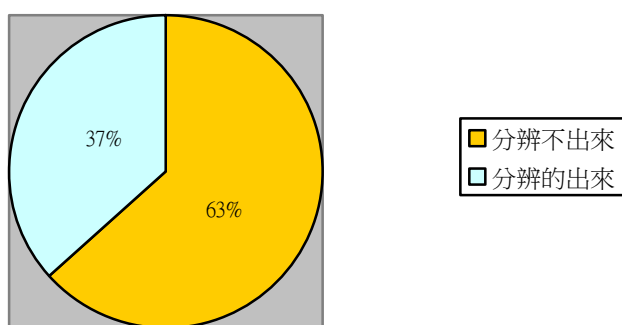
(表三) 文字燒的做法

<p>1、在鐵板上將食材炒熟後圍成一圈。</p>	 <p>圖八，文字燒示意圖（註五）</p>
<p>2、中間倒入與麵糊攪拌後的高湯，將其均勻鋪成薄薄的一片。</p>	 <p>圖九，文字燒示意圖（註六）</p>
<p>3、完成後灑上調味粉用小鏟子刮下來吃。</p>	 <p>圖十，文字燒示意圖（註七）</p>

參●結論

一、大阪燒、廣島燒、文字燒三者比較

本小組以高中生為對象進行簡單的問卷調查，共30人填寫，我們放上大阪燒、廣島燒、文字燒的圖片，請受訪者區分出每個燒的名字，結果為19人無法分辨，11人分辨的出來，無法分辨的受訪者為63%居多。



圖十一，分辨御好燒

我們將大阪燒、廣島燒、文字燒三者的起源及做法、外觀、特色整理如表四。

(表四) 御好燒的不同點

	起源時間 (西元)	做法	外觀	特色
文字燒	1910	鋪成薄紙狀	薄片狀	使用小鏟子刮取
大阪燒	1950	將食材混合均勻	圓餅塊狀	口感類似章魚燒
廣島燒	1955	將食材一層層堆疊	中央凸出	有炒麵和荷包蛋

資料來源:參考維基百科自行整理(註八)

由表四可得知，隨著起源時間御好燒是越來越來豐富，也代表當時景氣好壞，如文字燒是處於家庭經濟不好而演變出來的、大阪燒則是戰爭時期把僅有的食材混合、廣島燒是戰爭後生活逐漸平穩，加入的料也越豐富，如炒麵和蛋。

## 二、總結

本次研究目的為分辨大阪燒、廣島燒、文字燒三者差別，藉由圖書資料，網路資料以及問卷調查整理分析，我們可以得知地方御好燒的差別，分辨出哪個是大阪燒、廣島燒、文字燒。還沒正式去了解此塊文化時，一直認為廣島燒跟大阪燒是一樣的東西，經過研究後，了解到御好燒的長相、起源地、起源故事，使自己能一眼看出，不再盲目。

肆●引註資料

參考資料，永瀨正人(2014)。最新人氣 大阪燒、文字燒、鐵板燒：日本國民美食的好吃秘訣。台灣：瑞昇出版社。

參考資料，陳伯陶(2001)。新時代日漢辭典。台灣：大新書局。

參考資料，接接(2011)。接接在日本 2：日本不思議ろへ！。台灣：商周出版。

參考資料，宮崎正勝(2012)。你不可不知的日本飲食史。台灣：遠足文化。

參考資料，EZ Japan 編輯部、林潔珏(2015)。日本和食獻立 100 品：Nippon 所藏日語嚴選講座。台灣：EZ 叢書館。

參考資料，維基百科。2015/12/27，

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%82%E3%82%93%E3%81%98%E3%82%83%E7%84%BC%E3%81%8D>

參考資料，G U R U N A V I 。2015/12/27，

[http://www.gnavi.co.jp/tw/articles/japanese\\_cuisine/okonomiyaki\\_monja/](http://www.gnavi.co.jp/tw/articles/japanese_cuisine/okonomiyaki_monja/)

參考資料，中文百科在線。2015/12/27，

[http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma\\_Show/94762.aspx](http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma_Show/94762.aspx)

參考資料，お好み焼 道とん堀。2016/2/28，

<http://okonomiyaki-sc.com/history/>

註一、圖二，大阪燒示意圖（影片截圖 1:07 秒）。2015/12/27，

<https://www.youtube.com/watch?v=QoUHULTh8co>

註二、圖三，大阪燒示意圖。2015/12/27，

[http://iphoto.ipeen.com.tw/photo/comment/118765/590030/cm20131227\\_a0ab6659325f07f38b43cce0714c6239105.jpg](http://iphoto.ipeen.com.tw/photo/comment/118765/590030/cm20131227_a0ab6659325f07f38b43cce0714c6239105.jpg)

註三、圖四至圖六，廣島燒示意圖（影片截圖 3:20/3:43/5:47 秒）。2015/12/27，

<https://www.youtube.com/watch?v=bQwcO-GIN9M>

註四、圖七，廣島燒示意圖。2015/12/27，

[https://lh3.googleusercontent.com/-f4WqEP9tTPA/UaxrCQuhfCI/AAAAAAAAAZkU/0gTlHdc-9cY/s640/IMG\\_2980-20130603.JPG](https://lh3.googleusercontent.com/-f4WqEP9tTPA/UaxrCQuhfCI/AAAAAAAAAZkU/0gTlHdc-9cY/s640/IMG_2980-20130603.JPG)

註五、圖八，文字燒示意圖。2015/12/27，

[https://yuann.tw/wp-content/uploads/2007/11/normal\\_20071014\\_141431.jpg](https://yuann.tw/wp-content/uploads/2007/11/normal_20071014_141431.jpg)

註六、圖九，文字燒示意圖。2015/12/27，

<http://blog.sina.com.tw/myimages/255/7423/images/20100318024503884.jpg>

註七、圖十，文字燒示意圖。2015/12/27，

<http://lh5.ggpht.com/-J1IwKpelAEs/T9YZh7AXUWI/AAAAAAAAAkVo/kg21k3AUzQg/MSHW0004.JPG?imgmax=800>

註八、表四，御好燒的不同點。2016/1/23，

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8A%E5%A5%BD%E3%81%BF%E7%84%BC%>



大阪焼、広島焼、文字焼的不同

[E3%81%8D](#)