

Taiyaki



Taiyaki ist eines der bekanntesten japanischen Gebäcke. Der Teig, eine Mischung aus Mehl, Zucker, Eier und Natron, wird in eine Gussform in Form einer Meerbrasse gegossen, rote Bohnenpaste wird darauf gegeben und anschließend wieder ein wenig Teig darauf gegossen. Dann wird die doppelseitige Gussform zusammengeklappt. So entsteht der „Backfisch“ mit Anko-Füllung.

Taiyaki hat einen einfachen Geschmack, ist beliebt und sehr lecker. Am besten isst man diesen Imbiss wie Currywurst, frisch zubereitet – noch etwas warm - in einem Taiyaki-Laden.

Laut der „Encyclopedia of the Origin of Food“ wurde der süße Snack in Meerbrassen-Form im Jahr 1909 von dem aus Osaka stammenden Seijiro Kanbe in seinem Geschäft „Naniwaya Sohonten“ in Azabujuban, Tokio erfunden. Naja, so ganz neu war die Süßigkeit eigentlich nicht. Denn vorher hatte Kanbe Imagawayaki verkauft. Im Prinzip die gleiche Leckerei, nur rund – also keine so attraktive Form. Das Geschäft lief aber nicht. Auch die Schildkrötenform war nicht gefragt. Aber als Meerbrasse wurden die kleinen Küchlein der Renner! „Naniwa“ bedeutet übrigens Osaka, „Sohonten“ Hauptsitz, Zentrale.
<https://matcha-jp.com/en/2501>



Nun aber noch eine kleine Exkursion zum Taiyaki-Vorgänger „Imagawayaki“. Imagawayaki war ein beliebtes Gebäck in der Edo-Zeit und wurde um die Imagawa-Brücke in Kanda, Tokio um die Mitte der Edo-Zeit verkauft. Die Zutaten für den Teig und Bohnenpaste waren die gleichen wie für Taiyaki, aber die Backform war rund wie eine Trommel. Warum hat der Gründer es in Form einer „Meerbrasse“ gemacht? In Japan sagt man, die Meerbrasse ist der König der Fische. Sie hat eine schöne Form und rosa Farbe. Der Geschmack ist auch gut. Meerbrasse ist ein edler Fisch, der zu dieser Zeit für das gemeine Volk unerreichbar war. Und es gibt auch ein Wortspiel: Das Wort „Tai“ - Meerbrasse assoziiert man mit dem Wort „Medetai“ – glücklich. Ebisu von den Sieben Glücksgöttern nimmt auch diesen Fisch unter den linken Arm. Daher wurde aus dem „langweiligen“ Imagawayaki Taiyaki in Meerbrassen-Form – einfach eine tolle Marketing-Idee.

Wenn man Taiyaki **klassifizieren** will ...

Einer der Reize von Taiyaki ist der **Teiggeschmack**

Wenn Sie die knusprige Teighülle lieben, empfehlen wir Taiyaki mit dünnem Teig gegrillt. Wenn Sie knackigen Geschmack mögen, dann essen Sie Taiyaki mit Ecken. Taiyaki mit dickem Teig hat einen weichen und sanften Geschmack wie ein Biskuitkuchen. In letzter Zeit probieren einige Läden neuen Teig aus Reismehl oder Blätterteig.

Was ist die **Füllung** von Taiyaki ?

Standard ist rote Bohnenpaste (Anko). Jedes Geschäft hat sein besonderes Rezept bei der Herstellung von roter Bohnenpaste. Es gibt auch Geschäfte, die Taiyaki mit weißer Bohnenpaste, Vanillecreme, Schokoladencreme und Käse usw. füllen.

Wie man Taiyaki backt: „**Naturprodukte**“ und „**Zuchtprodukte**“

Wie echter Fisch gibt es natürliche und gezüchtete Produkte.

„Naturprodukte“ werden von einem Taiyaki-Handwerker gebacken, der Teig und Bohnenpaste auf eine über 2 kg schwere Gussform legt und auf direktem Feuer bewegt und bäckt. Durch sorgfältiges Backen wird die Haut von Taiyaki im Allgemeinen dünn und knusprig.



Auf der anderen Seite gibt es Taiyaki als „Zuchtprodukt“. Dann haben wir als Backform eine Eisenplatte, die 6 bis 10 oder mehr Taiyaki gleichzeitig backen kann und sie somit in Massenproduktion herstellt. Da es nicht möglich ist, die Hitze fein zu steuern, ist die Haut dicker und flauschiger als bei „Naturprodukten“. Neben roter Bohnenpaste können Sie eine Vielzahl von Füllungen genießen. Cremes wie Vanille und Schokolade enthalten einige auch, sogar weiße Bohnenpaste und Süßkartoffelpaste, Curry und Käse.



Neulich besuchte ich sechs Taiyaki-Läden in Tokio. Zunächst möchte ich die drei berühmtesten vorstellen.

„**Wakaba**“ in Yotsuya
1-10 Wakaba, Shinjuku-ku, Tokio
http://www.246.ne.jp/~i-ozawa/#contact_tel

„**Naniwa Sohonten**“ in Azabujuban
1-8-14 Azabujuban, Minato-ku, Tokio
<https://www.favy.jp/topics/29329>

„**Yanagiya**“ in Ningyocho
2-11-3 Nihonbashi Ningyocho, Chuo-ku, Tokio
<https://ningyoutyo.hatenadiary.jp/entry/yanagiya>

Alle sind alteingesessene Geschäfte, die „Naturprodukte“ rösten. Gemeinsam ist Ihnen der knusprige Geschmack und viel rote Bohnenpaste. In Naniwaya Sohonten und Wakaba können Sie gerne auch innen essen. (Im Moment wegen Corona nicht möglich.)

Andere Geschäfte sind....

„Hiiragi“ in Ebisu

1-4-1, Ebisu, Shibuya-ku, Tokio Ebisu Urban House 1F

Hiiragis Taiyaki sind zwar keine „Naturprodukte“, sie brauchen 30 Minuten, um zu rösten.

<https://icotto.jp/presses/10594>

„Naruto Taiyaki Honpo“ Ebisu, Ekimae-Filiale

1-7-5 Ebisu Nishi, Shibuya-ku, Tokio

<https://www.taiyaki.co.jp/>

Dieser Shop hat Filialen im ganzen Japan geöffnet. Es ist ein Naturprodukt. Die Füllungen sind rote Bohnenpaste, Süßkartoffelpaste und Vanillecreme.

„Tatsuma Kanda“ Tsukiji-Filiale

Marumi-Gebäude, 2-12-9 Tsukiji, Chuo-ku, Tokio

<https://taiyaki.root-s.com/shop/>

Dieses Geschäft hat 6 Filialen hauptsächlich in Tokio. Taiyaki ist hier ein gezüchtetes Produkt mit Ecken. Die Füllungen sind rote Bohnenpaste und Vanillecreme.

Ich konnte diesmal ein Geschäft nicht besuchen, aber mich interessiert Taiyaki mit Blätterteig.

Gin no an

<http://www.ginnoan.com/>

Einige Filialen liegen in Tamaplaza und Nagatsuta. Im Winter 2020 brachte dieser Shop ein flauschiges dickhäutiges Taiyaki auf den Markt, das neben dünnhäutigen und Croissant-Teigen auch viele Eier verwendet.



Frisch gebackenes Taiyaki ist am leckersten. Beim Nach-Hause-Nehmen geht die Knusprigkeit der Haut verloren. Erwärmen Sie es in einem Ofen oder Grill, um seinen frischen Geschmack wiederherzustellen.

Sie können Ihr eigenes Taiyaki auch zu Hause herstellen, wenn Sie ein Taiyaki-Gerät kaufen <https://my-best.com/3289>

Übrigens, 1976 wurde ein Kinderlied namens „Oyoge! Taiyaki-kun“ (Schwimm, Taiyaki!)

ein echter Hit. Die Menschen in ganz Japan haben es jeden Tag gehört. Der Text lautet

„Taiyaki flieht aus dem Taiyaki-Laden und flüchtet ins Meer“.
<https://www.youtube.com/watch?v=xFAx0CYJ1Bo>

Der Preis für einen Taiyaki beträgt etwa 180 Yen. Am liebsten mag ich doch das Standard-Taiyaki mit roter Bohnenpaste.

Ich möchte aber weiterhin verschiedene Shops finden und vergleichen. Das macht Spaß ... und ist lecker ...

Kuniko Chinzei (Sabine Schmitgen)

鯛焼き



鯛焼きはよく知られている日本の焼き菓子の一つです。小麦粉、砂糖、卵、重曹を混ぜ合わせた生地を、鯛の姿の焼き型に流し込み、小豆の餡を載せ、その上に再度少量の生地を流し込みます。それから見開きになった鋳物の型を折り畳みます。このようにしてあんこ入りの”焼き魚”が出来上がります。

素朴な味で、庶民的で、とても美味しいです。カレーヴルストのようなこの軽食は、焼きたてを、まだ温かいうちに鯛焼き屋で食べるのが最高です。

「たべもの起源事典」に拠りますと、鯛の形をしたこの美味しい軽食は、大阪出身の神戸清次郎が1909年、現在の東京麻布十番にある「浪花屋総本店」のお店で考案したものです。そうだとすると、このお菓子はそれほど新しいモノではありませんね。神戸は、以前は今川焼きを売っていました。根本的に鯛焼きと同じ材料を使ったスイーツですが、ただ、丸いつまりそれほど魅力的な形ではありませんでした。お店は流行りませんでした。亀の形の亀焼きも売れませんでした。ところが、鯛の姿にしたところ、この小さなお菓子はヒット商品になりました。因みに、「浪花（なにわ）」とは大阪のことです。「総本店」とは本拠地、本部 という意味です。 <https://matcha-jp.com/en/2501>



ここでちょっと鯛焼きのご先祖「今川焼き」についてもみてみましょう。今川焼きは江戸時代の庶民的な焼き菓子で、江戸中期に東京神田の今川橋辺りで売り出されました。生地、小豆餡の材料は鯛焼きと同じでしたが、焼き型は丸く、太鼓のようでした。どうして創業者の神戸は「鯛」の形にしたのでしょうか。日本では魚の王様といえば鯛です。ピンク色で美しい姿をしています。味も美味しい。鯛は高級魚で、当時の庶民には手が届きませんでした。そして語呂合わせもあります。鯛は、「めでたい」、つまり幸運を連想させますから。七福神の布袋さんが左腕で抱えているのも鯛です。そういうことから、「ありふれた」今川焼きは、鯛の形をした鯛焼きになりました。まったく素晴らしいマーケティング戦略です。

鯛焼きを分類すれば・・・

鯛焼きの魅力の一つは**皮の食感**です。

パリパリ食感がお好みなら、薄焼き、カリカリがお好きなら羽根つきがおすすめします。しっとり、ボリューム感のある厚焼きは、スポンジケーキのようなふんわりと優しい食感です。最近は皮に米粉入りの生地やパイ生地を使って、新しい食感に挑戦しているお店もあります。

鯛焼きの**中身**は？

王道（スタンダード）は小豆餡です。それぞれのお店で、あんこ作りにもこだわっています。白餡、カスタードクリーム、チョコレートクリーム、また、チーズなどを詰めるお店もあります。

焼き方：「**天然モノ**」と「**養殖モノ**」？

本物の魚のように、天然モノと養殖モノがあります。

「天然モノ」は、鯛焼き職人が一丁2kg以上もある鋳型に生地と餡をのせ、1匹ずつ火床の上でガチガチと動かし直火で焼き上げます。1匹1匹を丁寧に焼き上げることで、一般的に皮は薄皮でサクサクに仕上がります。

一方、「養殖モノ」とよばれる鯛焼きは、一度に6匹～10匹以上を焼き上げることができる鉄板タイプの焼き型で、大量生産です。細やかな火力コントロールができないため、「天然モノ」に比べると、分厚くふんわりとした皮となっています。小豆餡以外のバリエーションに富んだ中身が楽しめるのも特徴です。カスタードやチョコレートなどクリームのほか、白餡やいも餡、カレーやチーズが入っているものもあります。

先日私は、6つの鯛焼き店を巡ってきました。まずは、「御三家」といわれているお店を紹介しましょう。

四谷の「わかば」

東京都新宿区若葉1丁目10

http://www.246.ne.jp/~i-ozawa/#contact_tel

麻布十番の「浪花家総本店」

東京都港区麻布十番1丁目8-14

<https://www.favy.jp/topics/29329>

人形町の「柳屋」

東京都中央区日本橋人形町2丁目11-3

<https://ningyoutyo.hatenadiary.jp/entry/yanagiya>

いずれも「天然モノ」を焼き上げる老舗です。共通しているのは、皮のパリッとした食感とたっぷりのあんこ。浪花屋総本店とわかばでは、イートインで楽しむこともできます。（目下コロナのためできませんが）

そのほかのお店は・・・

恵比寿の「ひいらぎ」

東京都渋谷区恵比寿1-4-1 恵比寿アーバンハウス1F

<https://icotto.jp/presses/10594>

ここの鯛焼きは、「天然モノ」ではありませんが、一匹に30分かけて焼いています

鳴門鯛焼き本舗 恵比寿駅前店

東京都渋谷区恵比寿西1-7-5

<https://www.taiyaki.co.jp/>

このお店は、全国で展開しています。天然モノです。餡は小豆、サツマイモ、カスタードクリームです。

神田達磨 筑地店

東京都中央区築地2-12-9 まるみビル

<https://taiyaki.root-s.com/shop/>

<https://taiyaki.root-s.com/shop/>

このお店は、主に東京で6店舗展開しています。ここの鯛焼きは、羽根つきで、養殖モノです。餡の種類は、小豆とカスタードクリームです。



今回、巡ることはできませんでしたが、パイ生地の鯛焼きに興味があります。

銀のあん

<http://www.ginnoan.com/>

たまプラーザや長津田にあります。このお店は、2020年冬、薄皮やクロワッサン皮に加え、卵をたっぷり使ったふんわりとした厚皮の鯛焼きを売り出しました。

鯛焼きは焼きたてが一番美味しいです。テイクアウトすると、皮のパリパリ感は失われます。オーブンかグリルで温めると、焼きたての味がまた楽しめます。

また、道具を購入すれば、自宅でも鯛焼きを作ることができます。<https://my-best.com/3289>

そういえば、1976年に「およげ！たいやきくん」という子ども向けの童謡が爆発的にヒットをしました。

日本中の人々が毎日耳にしたものです。歌詞の内容は、「たい焼きがたい焼き屋から逃げ出し、海へ逃亡する」というものでした。<https://www.youtube.com/watch?v=xFAx0CYJ1Bo>

鯛焼きの値段は、だいたい一匹が180円でした。私はやはりスタンダードな小豆餡の鯛焼きが好きです。

これからもいろんなお店を見つけ、食べ比べていきたいと思っています。楽しいし、美味しいし・・・

鎮西恭仁子 (ザビーネ・シュミットゲン)