

p9

時のまち

p8

歴史のまち

p6

海峡のまち

p2

食のまち

歩いて巡る時を刻むまち、明石

明石は徒歩で行ける観光スポットが目白押し。

食・海峡・歴史・時をテーマに明石のまちを満喫しよう!!

明石市MAP
&
アクセス
p10



傾斜のついた木製のあげ板に盛られる明石焼（玉子焼）。原材料には小麦でんぷんの粉である「じん粉」が使われている。

明石焼（玉子焼）

たこ焼きのルーツとも言われている明石を代表する名物。ふわふわの生地の中に歯ごたえのあるタコが入った明石焼（玉子焼）は、お出汁でいただくのが基本。市内には約70店舗の専門店があり、地元では玉子焼の名で親しまれている。

【問】（一社）明石観光協会
Tel 078-918-5080
✉ info@yokoso-akashi.jp



明石焼トリビア ①

明石焼（玉子焼）はたこ焼きなどに使われる鉄鍋ではなく、柔らかくふんわりと仕上げるため熱伝導の良い銅鍋で焼く。



明石焼トリビア ②

江戸時代末期、明石の地場産業だった「明石玉」とは、玉子の白身を接着剤として使用し、硝石などを混ぜて固めた人工サンゴである。大正時代中頃までかんざしなどに用いられ、大変人気を得ていた「明石玉」。一方で余った黄身と小麦粉、さらに当時からたくさん捕れたタコを活用して出来たものが明石焼（玉子焼）といわれている。



食のまち



明石海峡で育つ おいしい鮮魚の秘密

瀬戸内海に面し、自然豊かな明石市。中でも明石海峡は魚たちにとって栄養が豊富なうえ、速い潮流で身の引き締まった魚が育つ豊かな漁場だ。また、午前11時頃に行われるセリ市により、朝に水揚げされた魚（屋網）が昼ごろには鮮魚店や料理屋に届けられ、鮮度の高い魚介類が味わえる。自然と人が支える明石の食文化を堪能しよう。



魚の棚商店街

明石の台所として、約400年の歴史を持つ商店街。屋網と呼ばれる明石鯛や明石だこをはじめとする活きのいい魚介類はもちろん、練り製品やお土産など、約100店舗が軒を連ねている。地元では「うおんたな」の愛称で親しまれている。

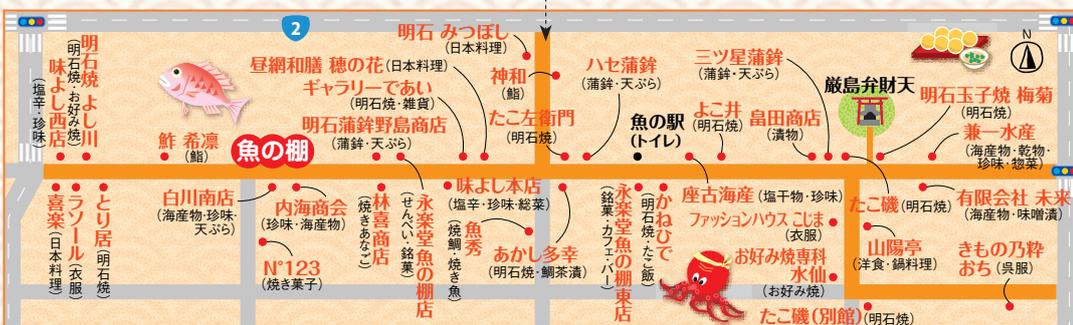


【問】魚の棚商店街事務所(魚の駅)
Tel 080-4647-9666



雨の日も大丈夫!

JR・山陽明石駅から「あかし市民広場(パビオスあかし2階)」を通り、歩道橋を渡ると魚の棚商店街が目の前に!!アーケードがあるので、傘を差さずに魚の棚商店街へ行くことができます。



※2022年4月現在の(一社)明石観光協会会員店舗掲載

明石鯛

明石海峡の速い潮流と豊富なエサで生まれ、身の引き締まった明石鯛は国内でも一級品。その鯛を丸ごと炭火で焼き、將軍に献上したのが姿焼きのはじまりと伝えられている。現在でもお祝い事や贈答品として喜ばれている明石の特産品。

【問】(一社)明石観光協会 Tel 078-918-5080
info@yokoso-akashi.jp



明石だこ

全国的にも名高い明石だこ。流れの速い潮流に鍛えられた太くて短い足が特徴で、歯ごたえのある触感を持ち合わせている。干しダコやタコ飯、せんべいなどの名産品をはじめ、刺身や天ぷらなどさまざまな料理で楽しめる。

【問】(一社)明石観光協会
Tel 078-918-5080
info@yokoso-akashi.jp



焼きあなご

肉厚で脂の乗ったアナゴは、鯛・タコと並ぶ明石の三大名産品の一つ。特に甘辛いタレをつけ、香ばしく焼き上げた焼きあなごが有名だ。各店によってタレや焼き具合などに特徴があり、違いを楽しむのも味わい深い。お土産としても人気が高い。

【問】(一社)明石観光協会
Tel 078-918-5080
info@yokoso-akashi.jp



明石だこ応援コメント

明石だこ大使
さかなクン

「明石のタコは立って歩く」といわれるほど筋肉がムキムキ!これは明石海峡の潮の流れに負けないように暮らしているからです。タコちゃんには元気の源タウリンがいっぱい!!超!おススメでギョーございます!!





明石を代表するご当地グルメといえば、やっぱり明石焼（玉子焼）！ お店によってお出汁・薬味・大きさなど様々なので、お店選びも楽しめる。

ご当地
ならではの
グルメ

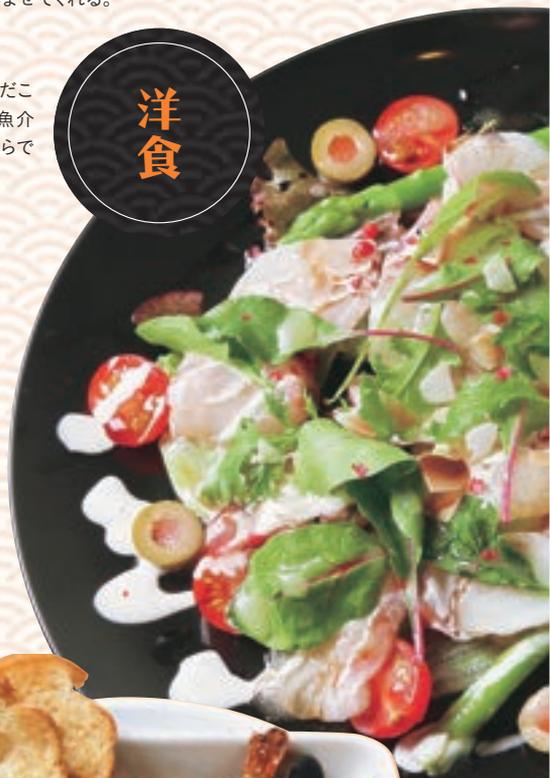


鮨

魚介類の本場だけに鮨店も豊富。腕利きの職人が旬の魚の旨みを最大限に引き出した個性あふれる鮨を楽しませてくれる。

明石鯛のカルパッチョや明石だこのマリネなど洋食でも新鮮魚介類は大活躍。海峡のまちならではの洋食も味わいたい。

洋食



新鮮素材を使った グルメもぜひ

店舗情報のお問い合わせは
（一社）明石観光協会へ
Tel 078-918-5080
✉ info@yokoso-akashi.jp

和食

旬の魚を味わうなら季節感たっぷりの和食がおすすめ。その日に取れた鮮度抜群の魚介類（昼網）を堪能できる。



明石の

旬魚カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		白ミル貝(ミル貝)								ハモ	
	ウマツラハギ					ゴマサバ				ガシラ	
		イカナゴ(新子)				ベラ(キュウセン)				タチウオ	
		イカナゴ(フルセ)				アナゴ				カワハギ・サワラ	
		黒メバル(メバル)				マダコ				ハリイカ	
ワタリガニ				アブラメ(アイナメ)				アジ			オコゼ
	イイダコ		桜鯛(マダイ)				車エビ			ワタリガニ(カザミ)	
	ヒラメ					メイタガレイ			ツバス・ハマチ		
	チヌ・キス					尼ガレイ(マコガレイ)			紅葉鯛(マダイ)		
		ノリ					カワツエビ				ノリ
	伝助アナゴ										伝助アナゴ

明石のり

潮流の速い漁場で育まれた明石のりは、やや厚めで、色が黒く、香りと艶が良いのが特徴。日本有数の生産量を誇り、栄養価も高い。贈り物にも最適の逸品。



練り製品

明石の新鮮な魚介類を使った練り製品は、歴史があり種類も豊富だ。いろいろな味を食べ比べするのも楽しい。



スイートコーン

早朝から収穫が行われており、甘みが強いのが特徴。特に品種・品質にこだわったものが「スイートモーニング」と呼ばれ、直売所で販売されている。収穫は6月中旬から7月下旬。

【問】JA兵庫南(明石播磨営農経済センター)
Tel 078-948-5380

明石の酒 (日本酒)

神戸の灘に対し、明石は「西灘」と呼ばれるほど銘酒の産地。江戸時代から300年受け継がれた技と情熱が生み出す数々の銘酒。魚料理にもよく合う芳醇な味。



酒蔵情報

市内には6軒の酒蔵があり、日本酒をはじめウイスキーやリキュールなどを生産している。嘉永元(1848)年創業の茨木酒造では、事前予約で酒蔵見学も可能。



清水いちご

魚住町清水の温暖な気候に育まれたイチゴ。シーズン中(11月~5月)は直売所で販売しており、粒の大きさとみずみずしい口当たりや濃厚な甘さが特徴の特産品。清水の生産者が12月に収穫できる美味しいイチゴ栽培に成功したことでクリスマスのケーキに日本産のイチゴが使われるようになったといわれている。

【問】JA兵庫南(明石播磨営農経済センター)
Tel 078-948-5380



ブルーベリー

新たな特産品として生産されているブルーベリー。粒が大きく、上品な甘みがあり、ケーキ等の材料としても活用されている。収穫は6月から8月。直売所で販売されている。

【問】JA兵庫南
(明石播磨営農経済センター)
Tel 078-948-5380



\\ これも明石のとおき! //

お土産&地元スイーツ

魚介類のみならず、明石には練り物や酒、特産物からスイーツにいたるまで名産品揃い。

お土産情報のお問合わせは(一社)明石観光協会へ
Tel 078-918-5080 ☒ info@yokoso-akashi.jp

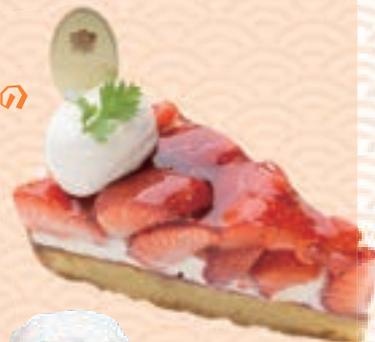
明石物語

潮流の激しい明石海峡に見立てて作られた和菓子。切り口がうずまきになっており、見た目も楽しめる。



御多幸 祈願まんじゅう

幸せを願って手を合わせるタコをかたどった饅頭。白餡と国産黒大豆が入り、ふわっとした食感。



明石 清水いちごの タルト

明石の清水地区で収穫される甘くて艶やかな清水いちごをたっぷりとのせた贅沢な季節限定のタルト。

たこせんべい

新鮮なマダコをそのままの姿で仕上げたたこせんべい。贅沢な珍味。おやつやビール、お酒のおつまみにも最適。



八房の梅

赤穂浪士が主君の仇討成功を祈願して植えたと伝わる「八房の梅」から名付けられた銘菓。柔らかな餅に紀州の梅を練り込んだ上品な逸品。



めで鯛 もなか

たっぷりのこしあんが見えることから笑いもなかとも呼ばれ、縁起物としても人気。



たこすみプリン

黒いカラメルソースをたこ墨代わりに。バニラの香りが効いたプリンとの相性は抜群。

子もち たこ最中

タコの形をした愛らしい最中。粒、白、抹茶と3種の餡があり、中には求肥が入っている。

