

明石に来る人、住む人に「多幸」あれ。
Vol.1 2019 Spring-Summer

季刊 ひるあみ



ちよつと非日常な、明石体験。

明石城築城400周年明石の「江戸」をさがせ。

季刊ひるあみ Vol.1春夏号 2019年3月23日発行

発行：(社)明石観光協会 明石市東仲ノ町6-1 アスピータ明石北館7階
編集：140B 無料 Printed in Japan ☎07891815080



明石観光PR隊長
パパたこがゆく!!
明石観光案内所編



パパたこグッズも買える
明石のお土産は...
明石観光案内所
(明石駅コンコース西側)
お気軽にお越しください



美味しい!楽しい!を産地直送!

明石です。
AKASHIDESU

明石観光協会オンラインショップ
<http://www.yokoso-akashi.jp/shop/index.html>



特集 ハマるる！明石体験四幕。

取材・文 郡麻江
写真 内池秀人

こんにちは。明石観光協会がお届けする新しいメディア『みるあみ』です。明石には、魚の棚、明石城、天文科学館など、地元市民も他所の人にもおなじみの代表的なスポットがいくつもあります。でも、それだけが明石の魅力だと思っていませんか？だとしたらもったいない。本誌では、二度三度と繰り返し体験したくなる明石の魅力をお届けします。第1号はこの四幕から。



すごい熱気。手前は見学客。右側で手鉤(てかぎ)を持ったセリ人は明石浦漁協に2人。魚の値段をまず決め、符丁でそれを知らせ、仲買人とのやりとりでできるだけ良い値段で卸す。漁師さんの収入に直結するので責任重大だ

起 第一幕

「まえもん」実況ライブで みるみる「魚食いの口」に！ 「明石浦漁業協同組合」のセリ市見学

「はいっ！キリで5番、はい次、オ
ンテ！よう見てやー！あかん！はい
っ、カエリで8番！」……謎の言葉を
次々に発しながら、威勢のよいセリ人
が迫力ある声を張り上げ、場内には緊
張感が満ちている。キリやオンテは数
字の符丁。目の前の箱の中の魚一式で
いくら、というやりとりだが、単位が

「3千」なのか「3万」な
のかは、互いの経験で合点
がいつているのだという。

「生簀」という概念をはるかに超えた
プールから次々と、ぴちぴちのスズキ
やヒラメ、見たこともない大きさのカ
レイ、真っ赤なカサゴなどが入ったプ
ラスチックのトロ箱が、漁師さんの手



明石浦漁協を案内してくれた宮部博行さん。漁港への思いが伝わってくる

によってローラーコンベアで運ばれて
くる。で、先ほどのセリのお兄さんの
「はいっダリ！」という謎の掛け声か
かると、向かいのひな壇に並んでい
る仲買のおじさんたちが謎の指振り、
手振りみたいなことをする。これは、
セリ人に対して希望価格を提示する作
業。お兄さんがすかさず「あかん！」
と言えばあかんことになるし、「はい
！ダリで5番！」と言えば、5番の人
が競り落としたことになるそう。そ
んなことが繰り返され、あつという間
に、大量のトロ箱が捌かれてしまっ
た。これが聞きしにまさる昼市なのか……

明石浦漁協のセリは、毎日11時頃か
ら始まる。目の前の海から揚がる魚は



セリ場のそばに巨大な生簀ならぬプール。次々と魚がコンベアに載って……

「まえもん」と言
われ、イ
キの良さ
旨さには
定評があ

り、東京や京都
の料亭などからも
明石鯛をはじめ引
く手あまただ。

東は大阪湾、西は播
磨灘、向かいに淡路島。
複雑な地形が作りだ
す漁場は豊富なプラン
クトンに恵まれて、多
くの魚介類の産卵場となる。エサを
たっぷり食べて最速7ノット(時速
約15km)の速い潮流に鍛えられた魚
の身は引き締まり、桁違いの旨味に。
目の前の海の恩恵である。

店頭に食卓に、より早く届けたい。

「基本は魚をできるかぎり活かす
こと。海の中と同じような環境で、可
能な限り活かしてセリにかけれる。そ
のため、プールなんです」と明石浦
漁協の宮部博行さんは胸を張る。24
時間、海水かけ流し！セリ落とさ



捕れたてのタチウオ、カサゴ。脳内で「お造り」「塩焼き」「煮付け」などの料理に変換

れた大半の魚も、活かしたまま
上場できるのだ。
明石浦の漁師さんたちは魚
を傷つけず、ストレスを与え
ないように釣り上げ、船上で
も徹底的に大切に扱う。漁協
や仲買の人はタイには「鉤メ」
とか「神経抜き」とか神業の
シメ技で、旨味を最大限引き
出すことに心血を注ぐ。

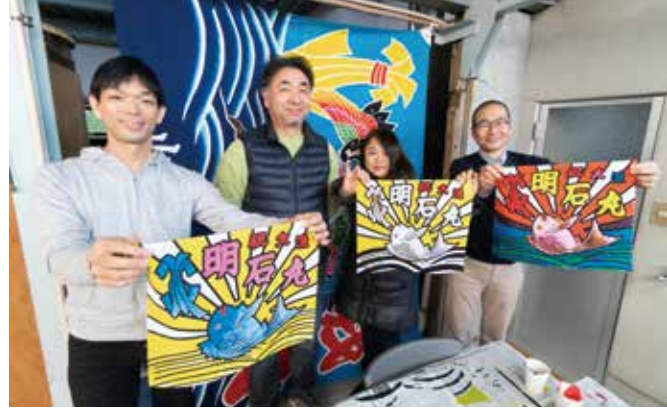
その賜物である魚はセリ人たちが捌
いて消費者のもとへ。仲買人をはじめ
小売店や飲食店の店主たちも「買参
権」を持って共にセリに立つ光景は、
地元漁協ならではのことだろう。

魚はその日のうち
に鮮魚店、鮓店、料
亭、居酒屋やレスト
ラン、そして近くの
「魚の棚」にも卸さ
れ、いの一番に明石
市民が恩恵に浴する。

明石浦漁業協同組合

●明石市岬町33-1
「セリ市見学」(1,000円)1名～
【予約】明石観光協会
☎078-918-5080
※体験希望の1週間前まで受付

大漁旗には、人の血を たぎらせるチカラがある。 「黒川染工場」の大漁旗染物体験



取材陣三者三様の作品完成！ 試行錯誤の連続だったが、大漁旗染めには粋でポップな楽しさがありました。待ってろ、甲子園の外野スタンド！

大漁旗には、人の血をたぎらせるチカラがある。

明石浦漁協から北へ5分ほど歩いた日富美町の静かな住宅街の一角。家の裏の工場に足を踏み入れると、ふんと染料の匂いが微かにする。ふと見れば、壁には何枚もの大漁旗が！

「黒川染工場」を切り盛りしているのは、四代目のご主人、黒川富男さんだ。黒川さんの祖父が藍染からスタートさせた染工場だったが、戦時中に藍壺が焼失し、その後は化学染料で暖簾や幟などを染めるようになり、のちに大漁旗も手がけるようになった。

大漁旗は、新しく漁船を下ろすときに、親族や仲間がお祝いとして贈るものだそうだ。最近は結婚祝いにオーダーしてくる人もいるという。モチーフ



おめでたい図柄が躍動感たっぷりに！結婚する友達に大漁旗を贈るのもいいな

は当然のことながら鶴と亀、松竹梅、熨斗とおめでたいものばかり。真ん中に明石鯛が飛び跳ねるよ

勢いが命。ダイナミックに描かんとね」黒川さんが描く明石鯛や明石だこ、鶴亀は生き生きとしている。おめでたいものたちが勢いに乗り、胸を張って大海原を凱旋し、ライブ感満点。何より全体の配置バランスがすばらしい。優れた美意識と感性と技の賜物だろう。筆を持つ手が夢中に動く！

美意識も感性も技もまったく心もとないが、取材陣三人も大漁旗染めの体験に挑戦することにした。

塗り絵のように朝日と鯛の線画が描かれた布に、赤、青、緑、黄色などの染料をそのまま、あるいは混ぜて、好きな色に染めていく。それぞれが鯛を

うに描かれるが、ほかに伊勢海老や明石だこなど、好みで選べる。パソコンを用いることで柄のバリエーションが広がったが、染めは昔ながらの技法を守っている。

まず「糊置き」。筒糊という三角錐の容器に糊を入れ、下書きに沿って線画を描いていく。その部分は染まらな



体験の時には使わないが、本格的な大漁旗づくりには必須の筒糊

ピンクに、あるいは青に染めて、朝日や波を自由に染める



取材日はコチのチリにぎり、中トロ、しまあじ、ヒラメ、ハリイカ、蒸しアナゴ、アシアカ海老、キタウニ、タイラギ貝。中トロとキタウニ以外はすべて「昼網」。ぜひ寄りたい

前頁で、お口が「お魚」モードになった人。

明石浦漁協からほど近い住宅地にある鮓店「明石浦正」。漁協の買参権を持つ店主が毎日、昼市でセリ落とした魚を店に運び、造り、にぎり、焼き、煮ると様々な料理で楽しませる。板前カウンターや座敷、個室などで、ゆっくりと昼網を味わえるのだ。明石観光協会の「明石昼網鮓体験」コース(5,200円)では、昼市を特別に見学したあと、極上のにぎりを楽しめる。

●明石市日富美町14-23 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~22:00(L.O.21:00)火曜休
「明石昼網鮓体験(セリ市・施設見学等+昼食)」(5,200円)2名~9名
【予約】明石観光協会 ☎078-918-5080 ※体験希望の1週間前まで受付

もちろん脳内ではあの「六甲おろし」が薄らりと流れている。出来上がった白い布を当て、黒川さんがアイロン仕上げ



る……だんだん無口になっていくのと反比例して楽しい！「図画工作」の時間を思い出した。

やがてそれぞれの絵に個性が出はじめる。筆者は甲子園で使えるように、輝く我らが阪神タイガースカラーにしてみたが、うん、良いではないか。

三者互いになかなかの出来やん！と自画自賛して、大漁旗染物体験は上機嫌に終わった。

黒川染工場

●明石市日富美町6-26
「大漁旗染物体験」(1,500円)
1名~14名
【予約】明石観光協会
☎078-918-5080
※体験希望の1ヵ月前まで受付

明石のソウルフードは 自作すると味も愛しさも倍増！ 「明石夢工房」のあかし玉子焼体験



古志さんの教え通り、サウスポーの彼女も銅板の上に揚げ板をのせて、くるりんぱ!

明石市内には、昼網でこしらえた旨い鮭やお造り、焼き魚、煮付け、唐揚げなどを食べさせてくれる店がたくさんある。のだが、ここはやはり明石のソウルフード、明石焼（玉子焼）を自作して食べてみることにした。

西明石駅からほど近い、あかし玉子焼の店「明石夢工房」の店内に入ると、鉄板系の香ばしい匂いが。店主の古志利宗さんは三代目。初代（祖父）は団体職員の傍ら、休みに祭りなどに屋台を出す露天商をしていて、古志さんも大学入学当時から自分もやりたいと思うようになった。両親は反対したが夢を捨てきれず、アルバイトの傍ら祭りやイベントに屋台を出す生活をしてい



熱々の銅板にだだ一つと迷わず生地を流し込む

イベントとして敦賀市で明石物産展をすることになり、明石焼の屋台を出店。「あ、たこ焼き！」といって食べにくるお客さんが、うわ、これなに？ おいしい！と、明石焼に感動してくれました。めっちゃくちゃうれしくて。明石のソウルフードをもっとアピールしていかなあかんと思いました」

市役所の若手や同年代の仲間と激論を交わす日が続いたが、まずは発信拠点として「明石夢工房」を開店。一方で仕事仲間や一般市民と協力して「あかし玉子焼ひろめ隊」を立ち上げ、隊長にも就任した。「明石では、明石焼と言わず、玉子焼」といふんです。本名が玉子焼で、芸名が明石焼（笑）」

た。転機が訪れたのは10年ほど前。明石と日本海側の敦賀が新快速で繋がった記念

両手で箸を持ち、くるっと回転。



菜箸2本を使ってくるーり、くるーりとひっくり返す。柔らかいので気を使う

さあ自慢の玉子焼に挑戦だ。熱した銅板の真ん中に生地を流し入れ、しばらくしたら明石だこを投

入。そのうちフチの部分がプクッと膨らんできたら菜箸を両手に持ち、フチをくるっと丸め込むようにして、回す。むむ、柔らかすぎる、大丈夫か!?と思う間に、なんとかくるりと回った。はみ出たフチが下にくるように、またくるりと……。「ひっくり返すのは3度まで！」私の顔の古志さんがキリッと、ハイッと思わず返事。



玉子色と球体が人の顔を和ませる

明石夢工房 西明石店
●明石市花園町3-13
11:00～22:00(L.O.21:45) 火曜休
「あかし玉子焼(明石焼)体験」(1,500円)
1名～16名
【予約】明石観光協会 ☎078-918-5080
※体験希望の1週間前まで受付

ご存じだとは思いますが……大阪より明石が断然ハヤかった!

玉子焼(明石焼)のルーツは江戸末期に遡る。当時、明石の地場産業の一つに模造珊瑚の「明石玉」があった。この製造工程で卵の自身を使うため、余った黄身を再利用して、明石の名産のタコと合わせたのが始まりではないかと伝わっている。昭和初期、大阪・今里(現在は玉出)の「会津屋」では、すじコンニャク入りのものを「ラチオ焼き」と呼んで売り出したが、お客さんからの「明石はタコ入れとるで」というひとことで、昭和10年頃にたこ焼きを誕生させたといわれている。また明石では、昔から玉子焼の名の通り「粉もんでなく、玉子料理」なのだそうだ。



この「明石玉」からあの玉子焼を発明した人間の知恵、おそるべし

三毛作の地ウイスキーは 明石の潮風が運ぶ贈り物。 「江井ヶ嶋酒造」の工場見学と試飲



「日本酒は新酒が出るまでの勝負が早いですが、ウイスキーは何年も寝かせて時間がかかる分、待ち遠しさもまた楽しいですね」と二刀流の杜氏、中村さん

「二刀流」が造る明石のモルト。

酒造ヒストリーを聴きつつ、蔵元風景に浸りながら歩いてみると、いきなり白亜の建物が。スコットランドのような光景ではないか（行ったことないが）。笑顔で迎えてくれたのは杜氏の「中村裕司さん。この方、冬は日本酒を仕込み、春から秋にかけてはウイスキー造りに勤しむ「二刀流」の人。日本でもなかなか希少な存在といえる。「奈良の蔵で杜氏をしていたのですが、酒とウイスキーの「三毛作」をしている珍しい蔵と聞いていたので、両方の



潮風を感じつつ、樽の中でゆっくりと熟成していくウイスキー

さらに西へ。江井島という瀬戸内に突き出た場所に酒蔵があった。ノスタルジックな焦げ茶色の杉板の木蔵がいくつも並んでいる。蔵と蔵の間の路地の向こうには、青い播磨灘が見えて、ギギッと蔵の扉を開けて作業服姿の高倉健が現れてもおかしくないような、映画のワンシーンみたいな景色だ。

「うちは創業340年ほどの蔵元ですが今も大切に木蔵を使っています。古いものは明治22年（1889）に建てられたもので、7つもの木蔵が残されている蔵元は非常に珍しいようです」。こう話すト部勇輝さんは、株式会社を設立したト部兵吉の玄孫（孫の孫）にあたる人。江井ヶ嶋酒造は清酒「神



「小さな蔵元ですからね、味だからこそ、うちらしい味を守れるんだと思いますよ」とト部さん。ウイスキー造りをはじめてのも、国内では早いほうだ

仕事ができることに惹かれたんです」

同社の地ウイスキー「ホワイトオーク あかし」のシングルモルトやブレンドッドウイスキーは、国内だけでなく海外、特にヨーロッパで非常に高い評価を得ている。製法は昔ながらのスタイルを踏襲し、スコットランドから厳選した大麦麦芽を取り寄せ、水は清酒の仕込みに用いる地下水を使う。そして清酒の伝統製法を生かした「酒母造り」を取り入れているのは、全国的に見ても非常に珍しいそう。

蒸留されたウイスキーは、海岸に面した熟成蔵で、潮風が運ぶ空気でゆっくりと呼吸しながら時を



蔵の並ぶ敷地内をゆっくり散策。タイムスリップしたような気分になる

られる。清酒業界では画期的なことだった。その精神は受け継がれ、大正8年（1919）に蒸留工場を竣工。白玉焼酎、白玉みりん、そしてホワイトオークウイスキーやシャルマンブランドを発売。昭和38年（1963）には山梨ワイナリーを開いている。

刻み、エンジェルズシエア（天使の分け前）を経て、少しずつ熟成を増していく。海際の風景がまた圧巻だった。日本酒を貯蔵した樽に3年間寝かせたシングルモルト「あかし日本酒カスク3年」を試飲した（有料）。三毛作の利を生かした、自社コラボの逸品。琥珀色の液体を口に含むと、角が取れた、ふくよかな香気がいっばいに広がる。喉元をすつと抜けるとき、一瞬、潮風の香りを感じたように思った。そして、夕焼けの残像のような素晴らしい余韻がいつまでも続いた。

海を望み、潮風を受けて醸される「あかし」は地ウイスキーとして人気が高い。この景色を見れば当然だろう



最近欧米からの見学客も増えている。ここは蔵元の歴史を一堂に集めた資料館

江井ヶ嶋酒造

●明石市大久保町西島919

☎078-946-1001

※工場見学・試飲は無料（一部試飲は有料）、平日9:00～17:00の1時間程度。1グループ10人まで。2営業日前までに江井ヶ嶋酒造に電話かメールで予約を。y.urabe@eigashimashuzo.co.jp

明石の「江戸」をさがせ。

お城にも街中にも、明石には大小さまざまな「江戸の財産」が息づいている。それらは「過去の風景」ではなく、400年かけてパトンプラスされてきた素敵なもの。こんなに身近にあるんだから、歩いてみないと損ですよ。

取材：文＝中島淳

明石城



伏見城から移築された、城内最大規模の坤（ひつじさる）櫓。最も重要な南西部を守る。一般公開は3・5・9・11月の土日祝、巽（たつみ）櫓は4・10月の土日祝公開。P14の明石公園からまつりも参照

「城下町明石」を最初につくり上げたのは、家康の孫であった小笠原忠政（後）の忠真（1596～1667）。松本城の城主を務めた後、徳川秀忠から「西国防衛」の命を受けて明石藩主となり、義父で姫路城主の本多忠政と共に築城と町割りを手がけた。町割りの指揮は宮本武蔵。巨大プロジェクトである。

明石城に天守がない理由は諸説あるが、城と城下を迅速に守るために大小20基の櫓が睨みを利かせる配置にして、名古屋城と同等ぐらい広かった城内に家臣たちを住まわせた。明石川を天然の堀にして西からの攻撃に備え（城は西向き）、淡路島を睨んで港を整備し、

住吉神社



明石市内に残存する唯一の能舞台として市の有形民俗文化財に指定。毎年5月1日には有志による能楽会が催される

上／楼門から海を望む。拜殿には円山応挙作の生る白馬の絵馬や、明とされなま石幽汀の絵馬も奉納されてきた。下／4月下旬から5月上旬のお祭りは、この見事な藤棚



だんは遮るものがありません。『神さまが海を見通せるように』という配慮で設計されています」と語る。

下総の古河から信州松本へと海のない土地を生きた忠政は、明石が気に入ったのだろう。「本殿から播磨灘を望む」という神社の基本を守ったのである。5年後の寛永9年（1632）、忠政は明石を後に、豊前国に移封されて小倉藩15万石の初代藩主となった。

330年を超える糺（しら）りー。

天和2年（1682）、家康のひ孫の松平直明が越前国大野藩より入封。

こうじや京作



奥様の智代子さん(右)と15代目の紗央里さんが持つのは生糺。三日三晩かけて出来上がる糺はすべて手造り。1枚1,300円



右／庭には明石城の本丸御殿にあった燈籠と手水鉢が。版籍奉還で払い下げられた。上／高木家は名字帯刀が許された。家紋は「丸に左違い鷹の羽」。藩主から贈られた三葉葵の盃も。下／味噌に塩糺、醤油糺、大豆や小豆、甘酒用の餅米も

それに伴い多くの侍や職人・商人が明石に移り住んだ。雪国の盆地から冬でも快晴が多い瀬戸内の港町への環境の変化は、相当なものだったはずだ。魚の棚西入口に近い明淡筋にその天和2年から商売を続けている糺の店「こうじや京作」がある。越前大野から明石に移った御用商人としては唯一の現役店。会社勤めの後に14代目となった高木英治さんは次のように語る。「大野は九頭竜川が流れ、到るところに湧き水があった。糺造りには向いていたのです。醸造元が多いんですよ」。明石も地下水に恵まれた酒どころで、

海からの侵入も防いだ。打つべきところに定石を打つ都市防衛を考えた忠政は元和5年（1619）の築城当時23歳。大卒新入社員年齢である。

「文化・パトロン・忠政」の足あと。

茶人で知られる忠政は、神社仏閣に対しても積極的な支援を行った。有名なものに、魚住の住吉神社に寛永4年（1627）に建立した「能舞台」がある。同社は「海からの表参道」の景観を誇り、本殿―能舞台―楼門―鳥居―海が一直線に見通せる構造が特徴だ。福宜の西海庸就さんは、「お能の上演時は舞台奥に鏡板を張りますが、ふ

地元のみ米が良く、糺造りに適した環境だった。330年以上も続いた理由は？「代々受け継いできた手法で、手間を惜しまずやってきた。その糺を買ってくださるお客さんたちが、何度も足を運んでくださったからです」。顧客は9割が個人。あとは料理店などで、卸しなどはせず、「顔の見える」相手のみの商売だ。「いろいろな糺を使うけれど、ここのがええ、と言ってくださる」客が支えてきたのだ。

明石藩はその後、廃藩置県まで越前松平家が藩主を務め、150年前に役割を終えた。けれど越前生まれ明石育ちの糺屋は業態も規模も変えず、健康志向の追い風を受けて走り続けている。

亀の水

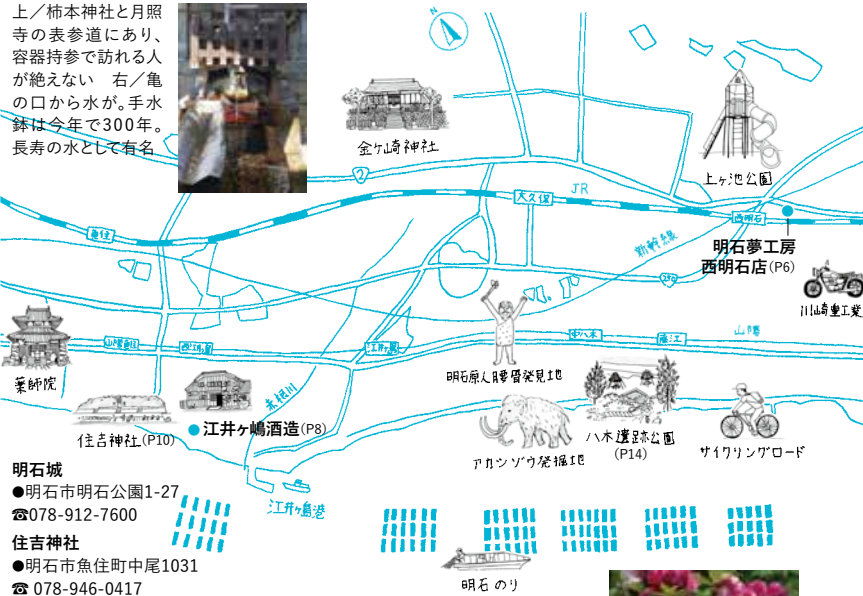


上ノ柿本神社と月照寺の表参道にあり、容器持参で訪れる人が絶えない。右ノ亀の口から水が、手水鉢は今年で300年。長寿の水として有名



チェイサー(追撃者)ゆかりの名水。

人丸山の麓に湧く「亀の水」は元和7年(1621)に整備。石造りの手水鉢は享保4年(1719)からここにある。江戸の目明しだった常陸国(茨城県)の飯塚宣政は悪人を追って播磨国まで来たが、捕まらない。そこで柿本神社に祈願したところ、見事に捕物が成就。お礼参りの際、宣政は「亀の水」の手水鉢が割れているのを見て、現在の石の手水鉢を寄進したという。



明石城
●明石市明石公園1-27
☎078-912-7600
住吉神社
●明石市魚住町中尾1031
☎078-946-0417
こうじや京作
●明石市本町2-5-8
☎078-911-2194
月照寺
●明石市人丸町1-29
☎078-911-4947
亀の水
●明石市人丸町2
旧波門崎燈籠堂
●明石市港町2-9地先
淡路ジェノバライン
明石のり
●明石市本町2-10-1
☎078-918-2411
薬師院
●明石市魚住町西岡1636
☎078-942-0330

薬師院



初夏に訪ねたいぼたん寺。

薬師院は天平時代に行基によって建立された清冷山開伽寺が起源。P11の石田幽汀の実家の菩提寺で、『四季草花の図』『松鶴の図』が寺宝として伝わる。境内には「臥龍の松」の枯株や「開伽井(あかい)」と呼ばれる井戸などがあり、別名「ぼたん寺」と呼ばれる。



明暦3年(1657)に再建された本堂(薬師堂)。上層は放射状に配列する扇垂木(禅宗様)、下層は平行垂木(和様)が特徴。4月下旬～5月上旬は50種類2000株のぼたんが彩る

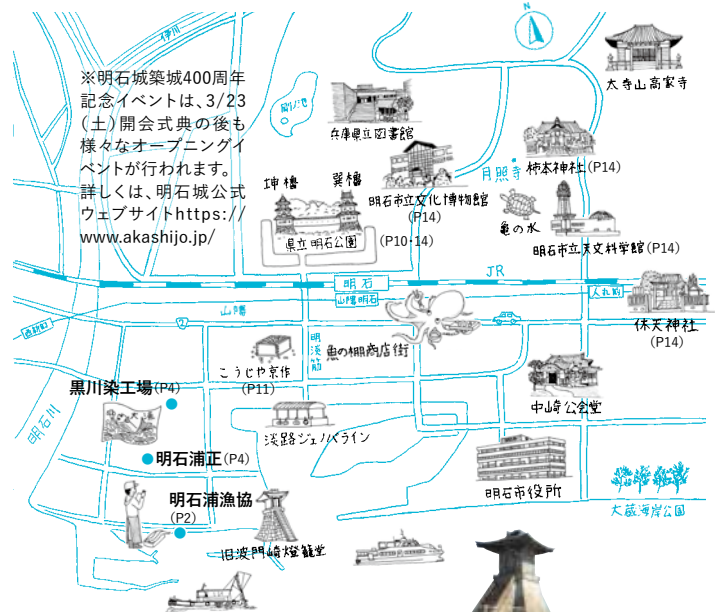
忠政が毎日くぐったあの門が。

明石城の土櫓は「一国一城令」によって解体された伏見城より移築されたものだが、人丸山の月照寺「山門」も伏見城「薬医門」の遺構と伝わる。元和4年(1618)明石城築城に際し、小笠原忠政が徳川秀忠から拝領した薬医門が城主の居屋敷曲輪(いやしきぐるわ)の正門に「切手門」と称して据えられた。それが明治6年(1873)の廃城令に伴い、月照寺に移る。



月照寺

400年を生き抜いた山門。月照寺の堀が低いのは「境内から海を眺望するためのものでは」と言われている



※明石城築城400周年記念イベントは、3/23(土)開会式典の後も様々なオープニングイベントが行われます。詳しくは、明石城公式ウェブサイト <https://www.akashijo.jp/>

取材・文 中島淳
イラストマップ 須飼秀和

歩いてみたい明石の「江戸」

東にも西にも、明石城とつながる江戸が市内各地にあります。お花見や連休のお出かけついでに、ぜひお訪ねあれ。

船からも見たい最古の石燈籠。

明石港は元和7年(1621)、小笠原忠政によって城造り、町造りの一環として砂浜に掘り込みが行われ、造成された。後の明暦3年(1657)、五代藩主の松平忠国が「旧波門崎燈籠堂」を建て、それが昭和38年(1963)まで現役灯台として活躍。現存する石造の旧灯台では最古だ。平成26年(2014)には国の登録有形文化財に。ドラマ「半沢直樹」にも登場した。

旧波門崎燈籠堂



淡路ジェノバラインの高速船が明石入りする直前に左手に見える。階段付きの石積躯体と、鉄筋コンクリート造の灯籠からなる。総高7.3m

明石城のジオラマも必見。

全国のお城好きを喜ばせる「城郭復元プロジェクト」を立ち上げた復元マイスター・二宮博志さんは「明石城ジオラマ(城ラマ)」も制作。1/1500のスケールで往時の明石城を隅々まで俯瞰できる大作だが、複雑な地形の山城のジオラマも仕上げてきた二宮さんにとって、明石城は最も難航したという。「一つひとつ形の違う石垣を表現するのが、細かく忍耐のいる作業でした」。次の公開は、明石観光協会まで。



「タイとタコの明石」は、いつ頃から?

「ひるあみ読者と明石をつなぐコーナー」アカシのト」今回は姫路市出身のC.S.さん(40代女性 現明石市民)の「驚き」についてです。

「**「到るところにタイとタコがいっぱい」**

……たしかに。明石に慣れきっている人にとってはそれが普通やん」ですが、考えてみたらタイとタコを両方売りにしている町って、珍しいのかも知れませんね。ちょっと調べてみました。

●タイの町→玄海町(佐賀県) 瀬の浦(広島県福山市、鳴門市(徳島県)、加太(和歌山市)、下田市(静岡県)、鯛の浦(千葉県鴨川市) etc.

●タコの町→三原市(広島県)、日間賀島(愛知県南知多町)、ひたなかな市(茨城県) etc.

日本でタイとタコの両方を「東西両横綱」みたいに売りにしているのは明石だけかもしれませんね。そこで、もう少し調べてみました。

いつ頃から**明石はタイとタコの町**として広く知られるようになったのか?

すると見つかったのが、この錦絵。江戸の絵師、歌川国貞(三代目歌川豊国)の作「明石ノ浦景」(1847〜52年頃)です。大判3枚続きで、左の1枚には上の木桶にタイが、下の木桶にタコが描かれています。明石市文化振興課の学芸員、加納亜由子さんが解説してくれました。



歌川国貞「明石ノ浦景」木版色摺(明石市立文化博物館所蔵)

「この錦絵は、江戸後期の長編合巻で柳亭種彦『修紫にせむらさき』(田舎源氏)の挿絵(第19編・1836年頃)を再構成したもので、いずれも国貞の作ですが、挿絵にはタイはあったがタコが描かれていなかった。『明石ノ浦景の頃にはすでに『明石のタコ』も江戸で広く知られていたの

られていたの

「いえ、18世紀半ばには、明石名産の干しタコが將軍に献上されていたし、明石のタコは江戸時代には、大坂の魚市場に出荷されていた。国貞が生きたタコを食していたかどうかは不明ですが、大坂経由で聞こえていたのでは？」

たぶん、この絵が全国区ビジュアルとしては最初の「明石ノタイ&タコ」シリーズショットではないか。江戸や大坂で評判になると「期待に応えな」と明石も両者を「層押し出すようになりました。C.S.さんが明石に来て驚いたのは「明石ノ浦景」からおおよそ170年後の風景だったのです。

明石お出かけ日和

※地図は前頁参照。詳細は各施設・主催者にお問い合わせください。

◆ 3/25(月) 休やすみ 天神社春祭

☎078-91113143

◆ 〇(神社) 〇(稲川神社)

「菅原道真が大宰府に流される際、石に座って休んだといういわれがある。身の憂いを放うために雛形を作ったという、雛形神」と、拜殿前で大釜に湯を沸かし、巫女が神楽を舞った後、最初の湯を神前に供え、残りの湯を笹の葉の束で振りまく「御湯立神事」を行う。

◆ 5/1(祝) 第44回住吉神社能楽会

※P11参照

◆ 5/29(水) 柿本(かきのもと)神社和歌歌詠祭

☎078-91113930

◆ 〇(柿本社)

「通称「ひとまる」の2回、ご祭神の歌聖・柿本原厩に全国から寄せられた和歌を詠詠する。



◆ 5/25(土)・26(日) 第28回明石原人まつり

☎080-402415042

◆ 〇(同実行委員会事務局)

「合言葉は「ロマンあふれる明石原人」で町づくり。1931年、考古学者の直良信夫が明石原人の腰骨を発見した60年後の1991年から始まった。八木遠跡公園(大久保町八木)などで開催される。

◆ 〇(明石公園)

●明石市明石公園127

☎078-91217600

◆ 4/1(日) 明石公園さくらまつり

※P11参照

「全国「さくら」の名所100選の地」にも選ばれた公園恒例のイベント。明石城「坤櫓」と「巽櫓」が同時公開されるほか、正面入口を入ってすぐ右手にある「武蔵の庭園」で野点が催される。5(金)〜7(日)は「スローライフフェスタ2019」。

◆ 4/7(日) 第22回明石新能

◆ 5/11(土) 組み立て式能舞台

◆ 5/11(土) 流鏝馬(やぶなめ)

「初代城主・小笠原家の流れを汲む小倉小笠原流流鏝馬。

◆ 〇(明石市立文化博物館)

●明石市上ノ丸213-1

☎078-9185400

◆ 4/6(土)〜5/19(日) 春季特別展

◆ 〇(江口寿史)

◆ 5/25(土)〜6/23(日) 企画展

◆ 〇(明石市制施行100周年記念)

◆ 〇(郷土作家シリーズ)

◆ 〇(明石市100年の日本画家)

◆ 〇(月曜休館)

◆ 〇(明石市立天文科学館)

◆ 〇(明石市丸丸町216)

☎078-91915000

◆ 4/7(日)まで

◆ 〇(特別展「双眼鏡の歴史展」)

◆ 4/13(土)〜5/26(日) 特別展

◆ 〇(「平成の天文現象・天体写真展」)

◆ 6/1(土)〜7/7(日) 特別展

◆ 〇(「古時計展/時計のある風景写真展」)

◆ 〇(月曜・第2火曜休館)

◆ 〇(祝・休日は開館翌日休館)



Shiggy Jr.『ALL ABOUT POP』(通常盤) CDジャケット(2016) ©2019 Eguchi Hisashi

表紙のこぼれ『酒蔵から見た海』



江井島は子どもの頃、父と一緒に海水浴やカニ捕りに来た思い出の場所。路地に沿って趣のある建物が残っていて、その一つが江井ヶ嶋酒造です。広い敷地内を見学させていただくと、多くの蔵があり、それぞれは酒造りの工程に応じて役目があるようです。資料館もあり、酒造を通した町の移り変わりなども学べました。蔵の向こうは穏やかな海と淡路島です。幾人もの蔵人たちがこの風景を見てきたのでしょう。(須飼秀和)

すがい・ひでかず 1977年明石市生まれ。日本の原風景やひとびとの営みに映る郷愁を描く。著書に『私だけのふるさと』(岩波書店)、『うなぎのうーちゃんだいたいぼうけん』(福音館書店)など。2009年に明石市立文化博物館にて「いつか見た蒼い空 須飼秀和展」を開催。毎日新聞兵庫版(朝刊)に毎月1回「ひょうご 見つめたい風景」を連載。本人の手による明石の風景画ポストカードも人気。

取材後記

素晴らしいウイスキーの余韻を舌に感じつつ、なんとなく帰り難くて、明石駅近くの立ち飲み屋にふらりと立ち寄った。キラキラの太刀魚の造り、カリカリサクツのカサゴの天ぷらを「ああ、これが屋網の実力なんやー」と食しながら感動しきり。最後に頼んだ鯛そうめんの旨さときたらもう、衝撃で倒れそうほど。ごく当たり前のように、あちこちで地元の人々、魚を食べておられますが、いやほんま、明石凄すぎる。魚も玉子焼も大漁旗もウイスキーも素晴らしい! 美味しい「まえもん」が続々と出てくる明石の宴に、後ろ髪を残しまくりました。(那 麻江) こおり・まえ 京都の伝統文化・工芸や古代〜近・現代の歴史遺産などを精力的に取材し、雑誌・書籍に執筆。

季刊 ひるあみ Vol.1 春夏号 2019年3月23日発行

発行=(一社)明石観光協会
明石市東仲ノ町6-1 アスピア明石北館7F ☎078-918-5080
表紙絵=須飼秀和 デザイン=山崎慎太郎 編集=140B
印刷=商工印刷(株) ※記事の情報は2019年3月1日現在のものです。

Information!

(一社)明石観光協会では一緒に明石を盛り上げてくださる会員を募集しています。詳細は観光協会(☎078-918-5080)まで。