



どちらも正解!



# Q1

## 明石焼? 玉子焼? or

A 地元明石では、昔から「玉子焼」と呼んでいます。40年くらい前から明石のまちをPRするため、「明石焼」の名前で呼ばれるようになりました。また、「あかし玉子焼」としても全国に発信。日本最大級のまちおこしイベント「B-1グランプリ」で話題になりました。市内には約70店舗の明石焼(玉子焼)の店があるといわれています。

# Q2 なぜだし汁につけるの?

A 明石焼(玉子焼)が誕生したころは、何もつけずこんがり焼いたものを1個から買って食べることができました。しかし、あまりの熱さにやけどするお客様がいたことから、冷やしただし汁につけて食べるようになったのだとか。現在では熱いだし汁もあり、三つ葉などの薬味を添えるなど、店ごとに違いが。



怪我の功名?

食べる前に知っておくと、なおさら美味しい!

玉子焼

# 明石焼 Q&A

かつて明石の地場産業だった「明石玉(模造サンゴ)」を作るのに、たくさんの玉子の白身が必要でした。そして、この明石玉を作る際に余った黄身を活用し、明石で獲れるタコを入れ生まれたのが明石焼(玉子焼)。今ではもう明石玉は作られていませんが、明石焼(玉子焼)は地域の人に愛され続けています。

AKASHIYAKI

タコがなくて始まらない!



TAKOYAKI

# Q3

## 明石焼(玉子焼)とたこ焼、どちらが先?

A たこ焼のルーツは明石焼(玉子焼)といわれています。昭和初期、大阪ではラジオ焼と呼ばれる、小麦粉を主体とする生地コンニャクやスジ肉を入れて焼いたものが食べられていました。あるラジオ焼のお店が、訪れた客の「明石ではタコが入っている」という一言にヒントを得て、たこ入りのラジオ焼を作ったところ瞬く間に大人気に。たこ焼として全国に広まってきました。

ここが違う!

	明石焼(玉子焼)	たこ焼
食べ方	だし汁につける	ソースをつける
焼き方	銅鍋で焼き、菜箸で数回返す	鉄板で焼き、串で何回も返す
形	柔らかいので、やや平べったい	しっかりとした硬さで、丸い
盛り付け	あげ板にのせる	舟皿などに入れる
具	タコのみ	タコ、紅ショウガなど
材料	卵、出汁、小麦粉、じん粉	卵、出汁、小麦粉

A 明石焼(玉子焼)には玉子と小麦粉の他に「じん粉(小麦粉のデンプンを精製したもの)」が入っています。デンプンは加熱しても硬くならないため、ふんわりやわらか。さらに、熱伝導の良い銅鍋を使うのもポイントです。

## ふんわり、やわらかな秘密は?

# Q4



銅鍋がいい仕事してます!



1枚あがったよ!

## 明石焼(玉子焼)が乗っている板は何?

# Q5

A 焼きあがった明石焼(玉子焼)の形を崩さないよう、銅鍋の上に置いてくる。そのまま器としての役割も果たす「あげ板」。1枚2枚と数えるので、注文時は「明石焼(玉子焼)1枚」とご注文下さいね。

# Q6

## 明石焼(玉子焼)の由来は?

A 江戸の末期、かんざしにサンゴの玉を挿した玉かんざしが黒髪に映えてとてもきれいだったことから人気を博しました。江戸末期にべっ甲細工師の江戸屋岩吉という人が、高価なサンゴの代わりに卵の白身を接着剤にした模造サンゴを考案。「明石玉」という名の明石の特産品として、明治・大正期には中国へ輸出するほどの主要産業となったそうです。明石玉を製造する際に残った卵の黄身を活用して、当時からたくさん獲れたタコを具材に生まれたのが明石焼(玉子焼)。模造サンゴが衰退した後の明石の名物になったのです。

本物のサンゴみたい!



明石焼 えんむすび

## もう一つの楽しみ方

本誌を片手に明石市内をぶらっと巡り、熱々の美味しい明石焼(玉子焼)をハフハフ頬張るのが当然の楽しみ方。本誌に備わったもう一つの楽しみは、お店紹介部分に左のシールスペースが設けられたお店では、本誌を提示すると「えんむすびシール」がもらえます。まるで御朱印帳のように、市内の明石焼店を制覇した証をどんどん貼り付けていきましょう。

※店頭でシールを受け取れなかった場合は、明石駅にある「あかし案内所」(明石市大明石町1-1-23 ビオレ明石西館)にレシート等をお持ちいただくとえんむすびシールをお渡しいたします。



ここにシールを貼ろう

明石丁

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日

2018年11月5日