

明石に来る人、住む人に「多幸」あれ。

Vol.3 2020 Spring-Summer

ひるあみ

季刊



和菓子に逢いたくて。
ジェノバラインで明石海峡・春景色。

季刊
ひるあみ

Vol.3 春夏号
2020年3月31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 ☎078-918-5080
編集：140B 無料 Printed in Japan

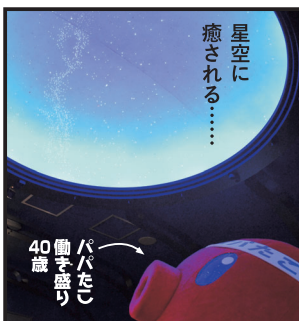


明石観光PR隊長
PAPAがゆく!!
明石見どころ編

今回は
明石の観光
スポットを
ご紹介
します

まずは
天文学科学館

大きな時計塔
が目印です



星空に
癒される……

パパたこ
働き盛り
40歳



時と宇宙に
まつわる
展示も
たくさん



つぎに……
明石城!!



展望台からは
遠くに明石海峡大橋
が見えます

癒し……



大蔵海岸では
明石海峡に架かる
大橋を望めます



日ざしをあびて
海岸をお散歩



魚の棚
商店街

(こちらは、トリックアートです)



魚の棚商店街は
お買いもの
天国です!

新鮮
ひる網!

とぎく……

晩酌の
おとも

明石には
見どころがいっぱい
最後は
リアルなたこ♡に
会えるかもしれない
あのスポット……

明石のまち歩きは……あかし案内所(ピオレ明石西館内)へお気軽にご相談ください。

明石と和菓子

海の幸だけと思っていたら損ですよ。

明石城を築城した小笠原忠政(後の忠真)公をはじめ、茶会で愛用した名水の井戸跡が明石公園に遺る、8代藩主の松平直明公など、茶人大名たちとゆかりが深い明石。茶を愛した殿様たちのお膝元で育まれた和菓子は、なかなか侮れない。もう一つの名物、明石の銘菓で、ゆるりと「ニッポンのお三時」を過ごしてみたくなった。

取材：文〓郡麻江 写真〓内池秀人

タイムマシンで400年前に行つて
小笠原忠政公に献上したい。

大栄堂本舗

昭和37年(1962)創業。初代の中井雅大さんと息子の敬之さんは店奥の厨房で、毎朝、あんを炊き、作りたてのお菓子を提供している。「三階菱」という焼き菓子(桃山)には、明石

城を築城した小笠原家の家紋が施されている。昭和47年(1972)に西明石に新幹線駅が出来た記念に誕生した。明石城に現在も佇む坤櫓に残されていた築城当時の屋根瓦に、



上/小笠原忠政公を偲ぶために作られた「明石城銘菓 三階菱」18個入り1,060円、明石公園のモニュメントにちなんだ「明石打ち太鼓」140円、名物の鯛を模した「鯛もなか」140円 下/「明石どら焼き」150円。大阪の専門店です。修業を積んだ敬之さんの作。きめ細かい生地とつぶあんの食感、小豆本来の旨味が相まって、ペロリと



菓子によって砂糖の種類も炊き方も変えています。この、こしあんは、鬼ザラメで炊いています。くどきがなく、上品な甘さに仕上がるんです。息子の敬之さんは長年お茶を嗜み、茶事の主菓子の注文も受けている。「明石には茶道を楽しむ人が少なくないと思います。茶人だった小笠原の殿様がそういう風土を育てたのでしよう」

小笠原家の「三階菱」の紋が刻まれていたという。雅大さんは、小笠原家に縁の深い太寺にある高家寺のご住職に数々の家紋の意匠を見せてもらい、参考にしたそうだ。狐色に焼いた生地の中は、北海道の手亡豆を炊き上げて卵黄を加えた黄身あんが詰まっています。ほろり、しつとりとした口だけに。

もう一つ、明石市制70周年の記念として平成元年(1989)に作った「時打ち太鼓」は、上品な甘さの最中で、あと味がとても良い。「あんは和菓子の生命ですから、お



上/父から息子へ伝統が受け継がれていく。店名は父の雅大さんから一字を取って、店が栄えるようにという願いを込めた下/JR西明石駅からすぐの小さな商店街。店先には、大福や桜餅、花見団子など、おなじみの和菓子が並んでいる

大栄堂本舗
●明石市西明石南町1-11-10
☎078-923-0670
9:00~20:00 第3火曜休

も美しく、きんとんも、薯蕷饅頭も、雅やかな味わいだ。茶人の愛するところに美味い菓子あり。一軒目からこのクオリティとは、明石は「昼網」だけではないのだな。

六代目が受け継ぐ「日本最古」認定の手焼きせんべい。

安政3年(1856)に明石に店を構えて以来、手焼きせんべいの伝統を守り続け、現在は六代目。初代利右衛門が孫とともに富士山に登った感動を記念菓子として考案した「富士せんべい」(350円)が看板の味。ひと刷毛された生姜砂糖と黒胡麻の風合いが滋味深い。

富士の山菓舗 ●明石市本町1-13-20 ☎078-911-2479
9:00~19:00 火曜休



愛される逸品と絶品①

富士せんべい

網もなかを手で割ると、美味しそうなあんの色にしばし見とれる……

和菓子と洋菓子の垣根を越えて
オリジナルスイーツを送り出す父子。

山崎堂

ソーレル山崎

軽やかなどら焼きはコーヒーに。

JR魚住駅前の商業施設に漂うほんのり甘い匂いはどら焼きの実演販売！近所の人につられ、焼きたてを買ってばかり。小豆の旨味がし



上/こしあんに、黒ごまがコクと香ばしさを添える「虹の大橋」1個130円 下/白あんと寒梅粉を合わせて、栗と青梅がそれぞれ入った紅白の「錦ヶ浦」1個200円



「山崎堂」は48年前に山崎操さんが創業。オリジナル菓子の「錦ヶ浦」は魚住町の住吉神社前に広がる海辺、「虹の大橋」は明石海峡大橋にちなんだもの。「地元のお客さんに喜んでいただきたくて、だんだんと種類が増えてしまいました」と笑う。



蜂蜜とバニラエッセンスがほのかに香るどら焼き1個130円。きんつばの実演販売も交互に行われていて、大人気だ

和洋融合「フルーツもちどら」。

次に訪ねたのは、息子の浩之さんが営む山陽電車・西江井ヶ島駅



浩之さん「和菓子と洋菓子のいいところを自然に活かせたら」。江井ヶ島酒造のウイスキー「あかし」を使った「サンマルク」1個380円

ットしてそれぞれ挟む。果実の甘酸っぱさが爽やかだ。

先ほどの、コーヒーにも合う「山崎堂」のどら焼きは浩之さんが生地を改良した。洋菓子で独り立ちする浩之さんを、操さんは「好きな道を進んでもらったらいと思います」と語った。

近くの「菓子工房ソーレル山崎」。ショーケースには生ケーキの横に「山崎堂」の上生菓子も並び、不思議に調和している。和と洋の菓子店で修業し、17年前に開店した。「和洋の垣根を越え、和菓子の作り方をベースに、素材の組み合わせを考えて、洋菓子作りに生かしています」

看板商品の「もちどら」は、米粉に蜂蜜を合わせた生地がムッチーン！とした弾力に満ちて、つぶあんを引き立て合う。発展系の「フルーツもちどら」がまた凄い。その生地に手亡豆あんと生クリームを合わせたミルクあん、さらに生のパイナップル、いちご、キウイを大きめにカ



左/後味がすっきりとして、いつでも食べることができそうな「フルーツもちどら」1個190円 下/「もちどら」120円は山崎堂でも扱っている人気商品



山崎堂

●明石市魚住町錦が丘4-3-1 (魚住モール1F)
☎078-947-5178 9:30~20:00 (木・日曜は~18:00) 無休

ソーレル山崎

●明石市大久保町西島816-5
☎078-947-6462
9:30~20:00 月曜休

お土産にピッタリ! かわいくてユニークな立体型の最中。

明治8年(1875)創業の老舗和洋菓子店は、職人技を極めた定番商品のほか、創作菓子の開発にも意欲的。明石土産の一番人気は「子もちたこ最中」(3個入480円)。それぞれに粒あん、白あん、抹茶あんが味わえ、タコの子に見たてた求肥(もち)が美味いアクセントに。

明植堂 ●明石市桜町14-21 ☎078-912-3600
8:00~18:00(2階喫茶部は 8:00~17:00 L.O. 16:30) 不定休



愛される逸品と絶品②
子もちたこ最中

一度食べたらやみつきに。地元民も自慢のこだわり甘味。

創業100年。厳選された国内産の材料を使用し、風味を活かした製法にこだわる。一番の売れ筋商品の「みたらし団子」(5本350円)は焼き色がついてもちっとした団子と季節ごとに炊き方を変えるタレの絡みが絶妙。売り切れることもあるので電話での予約がおすすめ。

朝日堂 ●明石市大久保町駅前2-1-6 ☎078-935-2020
8:30~18:30 不定休



愛される逸品と絶品③
みたらし団子

城下町の中心地で これぞ明石！の菓子文化を醸成。

「藤江屋分大」 「朝霧堂本舗」

守ることと生み出すことを繰り返し。

旧西国街道沿いに店を構える「藤江屋分大」は創業202年。数寄屋造をベースに、古い商家の趣とモダンな感性が心地よく融合している。



右/安藤さん「幼かった頃は界限にもっとお菓子屋さんがありました。舌の肥えた方も多いので、変わらぬ美味しさをご提供できるよう頑張りたいですね」 左上/三色の愛らしい「分大餅」。餅に砂糖を入れていないので、餅米の素直な甘みが感じられる。1個140円 左下/昔の面影をどこかに残す外観。初代は義太夫が好み、「文太夫」と名乗っていたことから店名に

あっさりとした甘さでありながら、あんのコクが感じられ、奥行きのある味わいの丁稚羊羹。1棹972円



「祖父の時代まで店の奥でお菓子を製造する職住一体型だったので、店を手伝うのは当たり前のことでした」と話すのは8代目安藤立也さん。代表銘菓の一つ「丁稚羊羹」は初代・寅吉が考案。創業時、練羊羹は非常に高級品で、庶民の口には入らなかった。寅吉が工夫を凝らした、砂糖を少なめにしながらも風味のよい羊羹は

愛される逸品と絶品④
御多幸祈願まんじゅう
(たこまんじゅう)



焼きたてはカステラ生地がふわふわ、白あんがしっとり!

明石の真ダコを使った「たこせん」「明石べったん焼き」などで知られる人気店が魚の棚商店街に「御多幸祈願まんじゅう(たこまんじゅう)」をメインとした新店をオープン。タイミングが合えば実演見学&焼きたてのたこまんじゅう(1個151円)をいただける。

永楽堂 魚の棚東店 ●明石市本町1-5-19 ☎078-920-8455
10:00~18:00 木曜日

「丁稚さんでも買える」と大人気に。5代目の亀吉も、郷土の風物にちなんだ鯛、蛸壺、短冊をモチーフに「明石もなか」を送り出している。工場では昔と変わらず、職人さんたちが毎朝、最上級の襟裳小豆を丁寧炊いているし、三色の大福餅「分大餅」も手作業であんを包む。安藤さん自身も明石海峡大橋開通にちなんで、「パイ菓子」(かけはし)を考案。老舗は生き続ける。

和菓子屋の餅は
嘘をつかない。

明石銀座通りに店を構える「朝霧堂本舗」は大正2年(1913)の創業。4代目の森本晃司さんが見せてくれた代々に伝わる古文書によ



赤穂浪士の間瀬久太夫が仇討ち成功を祈願して植えた梅にちなんだ「八ツ房の梅」430円。もちろん売り切れ御免の人気モノだ

さや食感ほここな
らではのものです。
「八ツ房の梅」は、練り梅を練りこんだ搗き立ての餅菓子を一度冷凍してあり、ゆつくりと解凍していただく。薄紅色で梅の香ただよう銘菓は、人丸山の月照寺にある一輪の花に8つの実がなるという「八ツ房の梅」にちなんでいる。お祝いのお赤飯を奥さんがせっせと包んでいた。地元根付き、人びとの大切な祭事に欠かせない味を作り続ける菓子舗の誇りが見えた。



藤江屋分大
●明石市本町1-12-17
☎078-911-3635
9:00~17:30 火曜日

朝霧堂本舗
●明石市本町1-7-3
☎078-911-2093
9:30~18:30
月曜日(祝日除く)

上/米粉を練り上げて甘さも上品、後味のよい抹茶ういろう430円。つるんとした食感がたまらない 右下/十勝小豆の粒あんがたっぷり入った「あさぎり最中」130円 左下/店先には生餅や、豆や海老、よもぎが入った色とりどりのうる餅、餅菓子などがずらりと並び、壮観だ



「明石海峡」今昔ものがたり。

取材：文＝岡本京子 写真＝内池秀人

光る海とやさしい島影。穏やかさとは裏腹に明石海峡は、かつて「明石の門」と呼ばれ、難所として知られた。粟島に漕ぎ渡らむと思へども

明石の門波いまだ騒げり
(万葉集 詠み人知らず)

海を舞台にした「神迎え」伝承。

古代より明石海峡の往来と人々の営みを見守ってきたのが、岩屋神社だ。明石の夏の風物詩、おしゃたか舟神事(7月第3日曜)は全国でも珍しい海上神事。成務天皇13年(143)、勅命により明石浦の漁師たちが舟を出して淡路島の岩屋から祭神六座を迎えた故事に由来する。「神迎え」にまつわる別の伝承を稲垣光男宮司に聞いた。



明石海峡は全方位が風光明媚な絶景だ。淡路から明石に向かう船とすれ違い、さあこれから橋の下をくぐる



右／明石港にほど近い岩屋神社。江戸時代には明石城主の産土神(うぶすながみ)として例年藩主自らが参拝。社殿は淡路島に対して南向きに開かれ、海を正面に望む左／明石市指定無形民俗文化財「おしゃたか舟神事」。岩屋神社の氏子たちが木製の「おしゃたか舟」を立ち泳ぎで海へ投げ入れて進む。明石の方言で「おじゃったか(おいでになられたか)」の意

「世界一」の洋上の絶景。



船長の漁さん(61歳)。2014年、船から男性が落ちたという報聞せにすぐ旋回し、デッキの機関長と乗客らにポートフックによる救助を指示。表彰を受けた

明石海峡に明石―岩屋間の定期連絡船が就航したのは明治21年(1888)。通勤・通学などを支え、国道28号線の一部として物流を担ってきた。そんな日常風景が一変したのが、平成10年(1998)の明石海峡大橋の開通である。淡路島への主要経路は大きく変わり、現在この航路を運航するのは淡路ジェノバラインのみになった。

通ったり、5mもの大波を躰して港に突っ込んだり。ひどい濃霧でもお客さんは出港を待つておられたね」平成19年(2007)1月1日、航路を引き継いだ淡路ジェノバラインの第1便の船長を任された。5年前には高速双胴船「まりん・あわじ」が就航。船尾の翼が揺れを軽減させ、波浪中でも乗り心地が良くなったと目を細める。「早朝に明石から岩屋へ向かうと和歌山や大阪のほうから朝日が赤くなつて昇ってくる。岩屋港を出発して眺めるサンセットも綺麗。月明りの下にライトアップされた大橋も絵になります」



淡路ジェノバラインの岩屋のりばのすぐ南側に位置する岩樟神社。三対山の麓の小さな洞窟が祠で、イザナギノミコト、イザナミノミコト、ルコノミコト(恵比寿神)が祀られる



淡路ジェノバラインの明石のりばへは明石駅から南へ徒歩8分。片道大人530円。「まりん・あわじ」は明石海峡大橋を通行できないバイク(125cc以下)や自転車も搭載可能

淡路ジェノバライン

●明石市本町2-10-1
☎078-918-2411

岩屋神社

●明石市材木町8-10
☎078-911-3247

近年では明石と淡路を結ぶ海の観光ルートとして脚光を浴び、自転車で淡路島一周(アワイチ)を目指すロードバイカーなど地元以外の利用者も増えている。船旅はわずか13分。待ち時間を含めて往復40分ほどのクルーズだ。岩屋港付近を散策後、再び乗船して明石港を目指す。デッキに出て潮風にあたりと近づいてくる明石の街並み。どこか懐かしさを憶えるのは、東の間の旅人気分を味わったからだろう。

おかもと・きょうこ
編集者・ライター。明石生まれ明石育ちの元明石っ子。東京の大学へ出版社勤務を経てロンドン在住後、ホームヘリターナー。好物は明石の天ぷら(特にひら天)。

明石に「幻のいちご」があるってホント？

『ひるあみ』読者と明石をつなぐQ&Aコーナー「アカシのト」。第3回は神戸市に住むF・Mさん（30代・女性）の質問です。

「明石以外では入手困難な清水いちごとは？」

……美食家ですね。清水いちごは明石市魚住町清水地区で半世紀以上にわたって栽培されるいちごです。市場にほぼ流通していないにもかかわらず、その希有な美味しさで知る人ぞ知る存在。とっても気になりますよね。

JA兵庫南明石播磨管農経済センターの山口裕子さんにお話を伺いました。



「清水いちご」の情報は
http://www.ja-hyogominami.com/eino/brand/shimizui_ichigo.html

「清水いちごが『幻』といわれるのは、強い甘みと味に深みが出る完熟状態で収穫し、一番美味しい時に消費者へ届けるこだわりからです。完熟のいちごは流通過程で傷みやすいため遠方に出荷できないんです」なるほど！完熟へのこだわりが地産地消に結びつくんですね。贅沢だなあ。

「明石の温暖な気候と、長年、研究と技術向上を繰り返してこられた農家の方々の智慧と努力の賜物です」

クリスマスに登場した国産いちごのバイオニアと聞いたのですが？

「はい、清水いちごは60年代にクリスマスケーキに使われるようになりました。それまでは輸入いちごが一般的でした。いちごは、もともと春に収穫する果物ですが、苗を半年間冷蔵し、季節を錯覚させる『長期株冷蔵栽培』という技法によって、冬での収穫が実現しました」

山口さんによると、現在、清水いちごの栽培農家は5軒。出荷数に限りがあるため「A直売所」「ふあ〜みんSHOP魚住」「ふあ〜みんSHOP二見」など、限られた一部の店舗でしか販売されていません（12月初旬〜4月下旬頃）。

希少な清水いちご。「明石の宝石」といってもいいかもしれません！

明石お出かけ日和スペシャル

観光だけでなく明石のあれこれ、お気軽に。

◆あかし案内所、3月17日オープン

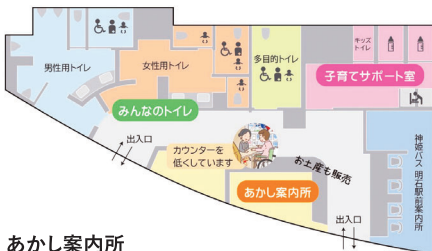
JR・山陽電車の明石駅から徒歩すぐのビオレ明石西館内に「あかし案内所」が出来ました。明石に来られる方、お住まいの方が、いつでも安心してお出かけできるよう、まち歩きのご相談にお応えします。車いすや傘の貸し出しサービスのほか、明石のおみやげ物も好評販売中。

同じフロアには、公共トイレ、みんなのトイレを設置。男女別のトイレのほか、オストメイトの方や車いすの方にもご利用しやすい個室も完備しております。「子育てサポート室」では、授乳やオムツ交換ができます。キッズトイレもありますので、子ども連れでの外出の際に心強い味方です。

「お出かけ日和」がますます楽しくなる「あかし案内所」には、もちろんこの『ひるあみ』も置いてあります。



明石ではおなじみのおなじみ、そやまさんのイラストが案内所の中を彩ります



あかし案内所

●明石市大町1-1-23(ビオレ明石西館内)

TEL/FAX 078-911-2660

9:00～19:00(土日祝～18:00) 元日休

※子育てサポート室も同様。

みんなのトイレは7:00～23:00

※コロナウイルスの影響で、イベントやお祭りなどの開催予定、観光文化施設の開館予定が流動的なため、今号のコーナーでは掲載しておりません。観光協会にお問い合わせいただくか、協会のHPをご覧ください。

☎078-918-5080((一社)明石観光協会)

表紙のことは『朝霧堂本舗』



魚の棚商店街の東口前の明石銀座を少し南に行くと、「朝霧堂」さんはあります。子どもの頃から変わらない佇まいに、ほっとした気持ちにさせてくれます。お店の写真を撮っている間もお客さんが次々と訪れ、店先に定番の物や季節の和菓子が売れて行きます。また、会話を楽しむ方も多く、笑顔の素敵なお主人の人格が窺えました。撮影のあと、いちご大福をいただきました。大きな苺とあんは優しい春の味がしました。(須飼秀和)

すがいひでかず 1977年明石市生まれ、現在も明石に住む。毎日新聞兵庫版に毎月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。

季刊 ひるあみ Vol.3 春夏号

2020年3月31日発行

発行=(一社)明石観光協会

明石市東中町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=(株)神戸新聞総合印刷

※記事の情報は2020年2月28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おります。詳細は観光協会(☎078-918-5080)まで。

