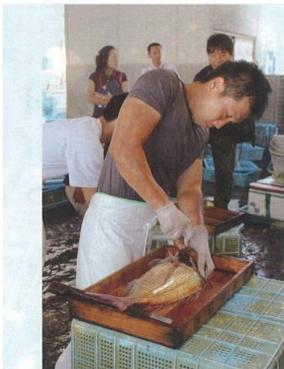


西へのいざないEST



明石鯛の活け締め作業

我慢する。体験明石焼工房「たこや 蛸老亭」でマイ明石焼作り
に挑戦した。聞けば、大阪人
は自宅にたこ焼き器がある
が、明石焼は自宅では作ら
ないらしい。ふーん、そんな

我慢する。

体験明石焼工房「たこや 蛸老亭」でマイ明石焼作り
に挑戦した。聞けば、大阪人
は自宅にたこ焼き器がある
が、明石焼は自宅では作ら
ないらしい。ふーん、そんな

もんなのか。

地元では明焼きと呼ぶの
が一般的な明石焼。専用の
機械を使って丸く作る。出来
上がって板の上に並んだのは
不ぞろいの明石焼。だし汁に
つけて食べると、「熱っ」



明石焼の手作り体験

とろりとした食感の後に、
タコのしつかりとした噛み
ごたえ。新快速に乗れば大
阪駅から明石駅まで40分
もかからない。本場の明石
焼が食べたくなったらまた
来よう。



村上 英子
ひらめい
ナリスト、
旅行ジャーナル誌
編集長、文化財団広
報プロデューサーな
どを経験。旅記者歴
30年、ソニワの外リ
ザバスとして国内外
取材中。



たこや蛸老亭
明石駅
山陽明石駅
魚の棚商店街
明石市
200m
明石浦漁港

ちよこつと寄り道! 関西グルメ話

明石タコがおいしいのは
他産地のタコに比べて足
が太く短いため。速い潮
流に負けずに泳ぎ、海底
をばうて移動するから筋
力がある。大きな吸盤が
二列にそろっているのがメ
ス。大きな吸盤が混ざっ
ているのがオスだ。写真は
干しタコとタコ飯。

セリ見学の時の問い合
わせは、明石市漁協総合
連合会 ☎078-912-
1771。



明石浦漁港のセリ場に
海水プールの水槽

大阪人にとってのソウル
フードはたこ焼き。でもタコ
と卵のあっさりした明石焼
をだし汁で食べるのも好き。
とはいえ、たこ焼きと明石
焼はまったく別ものだ。

明石は東経135度にあ
る町で、日本の標準時間を
刻んでいる。明石駅前には、
復元された明石城が立っ
ている。駅から浜側に、魚の棚
商店街が広がる。地元では
「うおんな」の愛称で親し
まれている明石の台所だ。
約100の商店にびまんびま
んはねて活きいい瀬戸内



明石浦漁港の遠景

の魚、明石タコなどの鮮魚が
ずらりと並ぶ。

明石浦漁港は、セリが正
午前に行われる昼網で有名。
浜揚げされたばかりの魚が
その日のうちに店頭へ並ぶ。
浜沿いにある明石浦漁港へ
セリの見学に行った。団体

は事前予約すれば、セリの
現場を見ることができると
だ。午前中に水揚げされた
魚のセリが11時30分に始ま
る。仕事を終えた漁師さん
たちが港に戻ってきて、活気
がある。

明石浦漁港のセリ場にあ
る活け魚プールは海水。鮮
度を維持するために、セリま
で外気にふれさせない工夫
をしている。膝まで海水プ
ールにかり、漁師の奥さんた
ちが作業している。

2階の屋上からは、明石
海峡大橋が見える。本州と
淡路島を結ぶ全長3911
mの世界一長い吊り橋だ。
かつては明石港から淡路島

まで名物、たこ
フェリーが明石
海峡を往来し
ていたが、廃止
されてしまった。
さみしい限り
だ。

セリの邪魔
にならないよ
う見学したあ
と、明石鯛の活
け締めの作業
を初めて見た。
瞬殺して血液
を抜く。神経
を抜く作業は
高度な技術だ。

通称、「浜の
かあちゃん」こと高山淳子
さん(60)は、明石の魚を知
り尽くし、ダンナさんも息
子さんも漁師で、魚食普及
活動で忙しい。「昔から、女
性は漁に出られへんから漁
はおとうちゃん、セリはおか
あちゃん。直伝メニューの
太刀魚のくき煮や干しタコ
のタコ飯などのレシピも気



海水の水槽に入って作業する人たち

「うおんな」に戻り、タ
コ入りかまぼこ130円を
かじる。大ダコ足1本入り
やアナゴ1匹入りもあるが、
この後明石焼を食べるので

鮮に教えてくれる。

明石焼作りに挑戦
不ぞろいでも満足

関西街遊び
第12回
明石
(兵庫)編

山にモミジが色付く頃が一番おいしいといわれる天然のマダイ。タイで有名な
明石の漁師は、脂のつたタイを「紅葉鯛」と呼ぶ。明石浦漁港でタイの活け締め
を見て、魚の棚商店街で明石焼を食べ。タイとタコ尽くしの一日。