

明石の旨いにはワケがある

だから明石の店は“美味しい”店

目の前の明石海峡で獲れる魚介類が旨いのは当たり前。
明石の店が美味しいのは、それ以外にもたくさんのワケがあるのです。



幅がわずか約4kmの狭い海峡に流れ込む潮流が複雑な海底の状態を生み、そこに多くの栄養素が集まるため、明石海峡は豊かな漁場となっています



およそ60年前から生産され続けている「清水いちご」。一番おいしい時に消費者に届くよう、完熟させてから収穫しています

豊かな自然環境がもたらす美味しい食材の宝庫

明石は、瀬戸内海に沿って東西約15km、南北約9kmと東西に細長い形をしています。そのため海の影響を受ける温暖な気候で、年間の日照時間も県内で2番目に晴れの日が多いという特徴を持っています。瀬戸内海から水揚げされる海の幸は特に有名ですが、これらの気候の恵みを受けた質の高い農産物も収穫されています。

まずは海の幸ですが、目の前には瀬戸内海でも屈指の好漁場である明石海峡があり、明石の港には四季折々約100種類もの魚介類が水揚げされています。なかでも、豊富な栄養と早い潮流に育まれた「明石鯛」や「明石だこ」は地域のブランド食材として全国に名をとどろかせていますし、「のり」も有数の生産地として盛んに養殖されています。

農作物に目をやると、市内西部の魚住町清水地区で栽培される「清水いちご」は、ほとんどが地元で消費される貴重ないちご。クリスマスケーキ

にのせるいちごの先駆けともいわれ、完熟後に収穫する新鮮な甘さが絶品です。また、明石市内や神戸などの消費地に近い地の利を生かし、キャベツやブロッコリー、軟弱野菜の栽培も盛んで、明石は新鮮な魚介類、野菜などが簡単に手に入る食材の宝庫なのです。

技術に裏打ちされた“美味しい”の秘密とは

明石の食材が美味しいのは自然の恵みのおかげだけではなく、美味しく届けるための数々の工夫によって成り立っています。その一例が「屋



屋のセリ市では、小売業者が直接買い付けて、そのまま店頭で並べるといったスタイル。全国的にも珍しい流通形態が明石ならではの鮮度の秘密

市」と呼ばれる魚介類の流通の仕組みです。一般的な魚市場では早朝にセリ市が行われますが、明石のとある漁協では、午前11時頃にセリ市が始まり、お昼を過ぎる頃には新鮮な魚が小売店の店頭で並びます。さらに、セリにかけられる魚は、その瞬間まで水槽の中で泳いでいる状態で保存され、特別な技術で締められるので、より鮮度が保たれているのです。このように明石で水揚げされすぐさま店頭で並ぶ魚介類は「まえもん」「屋網」と呼ばれ、明石の料理店で重宝されています。

そのように運ばれてきた魚介類は、鮨や和食、洋食、海鮮珍味などに調理・加工されるのですが、そこにも長年の経験に裏付けられた各店舗の技によって、他にはない逸品に仕上げられるという技の連鎖が明石の“美味しい”を支えているのです。

酒処でもある明石の地酒が料理に華を添えます



伝統的な酒造りを行う蔵から、国産ウイスキーを醸造する蔵など、個性様々な酒蔵があります。

全国的には、神戸の「灘」が酒処として有名ですが、実は明石でも江戸時代初期には日本酒造りが始まり、江戸時代の最盛期には明石領内に60軒を超える酒蔵があったと伝わっています。明石は「西灘」と呼ばれ、酒造りに必要な良

質な水、播磨地方で作られる酒米など銘酒の条件が整っており、今も6軒の酒蔵がそれぞれ特徴のある酒造りを行っています。地元の料理と地酒を合わせて楽しむのも明石の“美味しい”を満喫する秘訣かもしれません。

商店街が、明石ならではの魅力を教えてください

明石のグルメシーンを紹介するのに欠かせないのが、「うおんたな」の愛称で知られる「魚の棚商店街」です。全長約350mのアーケードの下、鮮魚店から練り物、乾物、明石焼(玉子焼)店などの小売店や飲食店が並び、店頭で買える明石のご当地グルメを食べ歩くことができる観光スポットとしても人気の商店街です。その起源は約400年前に遡り、明石城築城時に誕生したと伝わっています。店先では、お店の名物をおすすめする売り文句が飛び交い、品定めをする際のお店の方々のやり取りも楽しみのひとつ。歴史ある商店街だけに、お店それぞれの商品や明石の食に対する自信と愛情に満ちていて、あれもこれもと目移りしてしまいます。

今回本誌で紹介する飲食店も、明石の“美味しい”を担うお店ばかり。なによりどのお店も明石の食材や料理に自信をもって皆さんに提供しています。明石にお立ち寄りの際は、ぜひ本誌をご参考に、明石の“美味しい”を体験してください。



写真上/屋過ぎにはその日に水揚げされた魚が店頭で並び、それを目当てにお客さんが集まる 写真下/年末には商店街に大漁旗がはためき、賑わいを見せるのも明石の風物詩



「まえもん」を中心にしたネタを扱い、それぞれの店で技を競い合い切磋琢磨しながら進化する明石の鮨

召しませ、あかし

- P04 鮨
- P08 和食
- P14 洋食
- P15 お好み焼きなど
- P17 その他の料理
- P20 カフェ
- P22 テイクアウト

INDEX

手みやげ、あかし

- P35-33 魚の棚商店街でおみやげ探し
- P32-28 明石市内でおみやげ探し
- P27 おみやげ店クーポン情報
- P24-26 掲載店MAP