

明石 紀行 うまいもん

美味一徹

明石といえば… タコ



干レダコ

明石鯛でおめでたい!

タイ

明石海峡のタイは、潮流の激しきで身が引き締まること、またエビやカニなど餌が豊富なことから栄養が高く旨みが多いといわれる。江戸時代には、明石鯛の姿焼きが將軍に献上されたという。お正月などおめでたいときにはぜひ明石鯛を。

明石といえばタコ、タコといえど明石というほど有名な明石タコがおいしいのは、明石海峡の激しい潮の流れの中で、岩に貼りつくため吸盤が強く筋肉質になることに秘密があるとか。明石のタコは信号を渡るといいうワサも!? そんな引き締まった明石タコは昼網のお造りはもちろん、天日に干して作られる干しダコもおいしい。旨みが凝縮した干しダコを炊き込んだのが、明石の郷土料理「タコ飯」。



明石の食と抜群の相性 地酒

江戸時代初期から酒造りが行なわれていた明石の西部。六甲山系の良い水と、播磨平野の良米に恵まれ「灘」と呼ばれていたが、神戸の灘が有名になり、東に対して「西灘」と呼ばれるように。明石の地酒は島香（しまか）という独特の香りと、深い味わいが特徴で、明石の新鮮な魚と相性が抜群。





ふわふわの明石名物 明石焼

たまご焼き、たこ焼きともいわれる明石名物。タコが入ったふわふわのたまご焼きを、だし汁につけていただく。その由来は、たまごの白身を使った工芸品の、残った黄身を利用して誕生したという説が。明石には約70店舗の明石焼のお店がある。

タイ、タコと並ぶ明石名物。その味わいは年中楽しむことができ、滋養も豊富。中でも新鮮なアナゴを、その店独自の秘伝のタレで焼き上げた香ばしい焼きアナゴは、おみやげにも最適。お寿司や、アナゴ丼、酢の物、お吸い物や茶碗蒸しに入れるのも良い。

新鮮なアナゴを
香ばしく

焼アナゴ



明石の家庭の味

いかなど

いかなどを炊く醤油の香りが家々からただよっていると、春の訪れを感じる人も多い。2月下旬頃から、瀬戸内海沿岸ではいかなど新子の漁が始まる。新鮮ないかなどを醤油で甘辛くじっくり煮込んだものは、姿が古釘に似ていることから「くぎ煮」と呼ばれるように。ご飯に、おつまみに。カルシウムもたっぷり。



美味一徹 明石の名産

子午せん 人丸

明石を通る子午線にちなんだ銘菓

明石の名所や旧跡にちなんだ銘菓を作り続ける老舗。

「子午せん」はバターと卵をふんだんに使い、サクッとした軽さが特徴のせんべい。

人丸 明石銀座本店	10枚手さげ袋入り	500円
住所:明石市本町1-6-1	16枚紙箱入り	735円～
☎0120-82-0201	20枚缶入り	1,260円～
営業時間:8:00～19:30		



丁稚羊羹 藤江屋分大

江戸時代創業

和菓子通に愛され続ける銘菓

明石の名産を語る上で欠かせない、藤江屋分大の看板商品。砂糖控えめながらも、小豆本来の風味がしっかり生きている銘菓。

藤江屋分大 本店
住所:明石市本町1-12-17
☎078-911-3635
定休日:火曜日(水曜日は不定休)
営業時間:9:00～18:30

蛸壺弁当 ひっぱりだこ飯 淡路屋

1度に3度楽しめる駅弁

蛸壺風の容器に明石の名産、タコを詰め込んだ人気の駅弁。見て楽しく、食べておいしく、食べた後の容器はおみやげにも。

お弁当の淡路屋
JR西明石駅構内の直営店で取り扱い
☎078-431-1682
<http://www.awajiya.co.jp/>

大吟醸 来楽 寶泉 茨木酒造

明石の地酒をおみやげに
伝統の技が磨きあげた大吟醸

江戸時代から続く酒どころ・明石を代表する酒蔵・茨木酒造の「来楽」は、飲む人に楽しみが訪れるようにと名付けられた。「寶泉」は、酒の最適米とされる山田錦を100%使用した大吟醸。(1.8ℓ:5,000円 720mℓ:3,000円)

茨木酒造合名会社
明石市魚住町西岡1377
☎078-946-0061



清酒 神鷹 純米明石

江井ヶ嶋酒造

のどごしが良く

飲み飽きない味に仕上げた純米酒

古い酒蔵が残る江井ヶ嶋酒造の代表作「神鷹」のうちの「純米明石」は、純米酒のもつ米の旨みを出しつつ、のどごしが良く、飲み飽きない味。ラベルのロゴは、江戸時代に幕府から頂いた酒造株に記された字体からとった。(1.8ℓ:1,995円 720mℓ:945円)

江井ヶ嶋酒造株式会社
明石市大久保町西島919
☎078-946-1001 <http://www.ei-sake.jp>



明石名店の味



料亭旅館 人丸花壇
 明石市大蔵天神町21-22
 [営] 11:00~14:00、16:00~20:30
 (日曜、祝日は11:00~20:30)
 ☎078-912-1717
 [休] なし
 [駐車場] あり
 [交通] JR神戸線明石駅よりタクシーで5分/
 山陽電鉄人丸前駅より南へ徒歩3分
<http://www.hitomaru-kadan.com/>

・松花堂弁当(昼)
 4,200円~
 ・季節懐石 8,400円~
 ・たこ懐石 10,500円~
 ・ふりふり懐石 10,500円~
 ・ミニ会席 6,300円
 (季節懐石以上はサービス料別途)

明石蛸、明石鯛を創意工夫をこらした伝統の技で

料亭旅館 人丸花壇

明石海峡の海の幸をふんだんに使った日本料理が自慢の明石を代表する料亭旅館。明石蛸を余すところなく味わえる「蛸づくし懐石」や明石鯛のしゃぶしやぶが豪快に味わえる「ふりふり懐石」など、創意工夫を凝らしたメニューは五感で愉しめ感動的。天然温泉を使用した露天風呂もあり、「日帰り温泉プラン」も大好評。近隣には明石天文学館や明石の台所「魚の棚」も。神戸から車で約30分、大阪からなら約一時間と、ちよつと足を伸ばせば、明石が誇る海の幸を存分に味わえる。

美味一徹



藤江屋分大 本店
明石市本町1-12-17
☎078-911-3635
[営]9:00~18:30
[休]火曜日(水曜日は不定休)
[駐車場]なし
[交通]JR神戸線明石駅・
山陽電鉄明石駅より
徒歩5分

- ・ミニ羊羹……1本 525円
- ・丁稚羊羹……1本 945円
- ・めで鯛もなか
……………1ヶ 158円
- ・蛸壺……………1ヶ 158円
- ・短冊もなか…1ヶ 158円

支店

■JR明石駅
ステーションプラザ東館
☎078-913-0156
[営]9:00~20:00
[休]不定休

■西神そごう店
☎078-990-3111
[営]10:00~20:00

■神戸そごう店
☎078-251-2825
[営]10:00~20:00

江戸時代創業の老舗和菓子店

和菓子 藤江屋分大

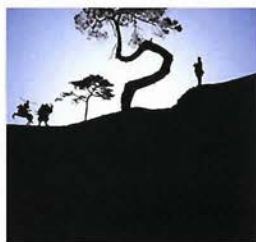
明石の名産にちなみ蛸壺を型取った皮にはつぶ餡を、鯛はこし餡、短冊はひき茶餡を挟んだ「明石もなか」は、味はもちろい。なかでも鯛は「めで鯛もなか」とよばれ、慶祝用として重宝されている。

本店のほか、JR明石駅のステーションプラザ明石、そごう西神店、そごう神戸店を取り扱っているが、本店の立礼席でゆっくりとお茶を飲みながらいただくのもおすすめ。

須磨歴史紀行 スタンプラリー

須磨の名所をたどる毎年恒例のスタンプラリー。今年は須磨区の木でもある「松」をテーマに開催。小誌でも紹介した現光寺、須磨寺などをまわってスタンプ5個集めると、素敵な賞品があたる抽選に応募できる。またクイズを設置している箇所もあり、新たな須磨が発見できるかも。

まずは、施設の割引クーポンもついているパスポートを手に入れて。



■期間:10月6日(土)～11月25日(日)

※プレゼント応募締切は12月5日(水)まで

■須磨観光協会事務局

TEL078-731-4341(代)(須磨区役所まちづくり推進課内)

第14回 須磨寺楽市

「お大師さん」の須磨寺と、菅原道真公を祀る網敷天満宮の間にあることから「智慧の道」とよばれる須磨寺前商店街で、恒例の楽市(フリーマーケット)が開催される。

当日は、神戸市西区神出地区の新鮮野菜の朝市も出店されるほか、餅つきも行われる。売り切れ御免、お早めにどうぞ。



■日時:11月4日(日)

10:00～15:00

(雨天中止)

■場所:須磨寺前商店街
本通り

まち歩きの手帳に
須磨の
とっておき情報

より歴史を、須磨のまちを身近に感じられるイベントやおみやげをご紹介します

須磨寺前商店街の店頭には和歌の書かれた灯籠が並び、夜になると幻想的な雰囲気

和歌が好きな方へのおみやげに 「須磨百首かるた」

紀貫之や藤原定家など、多くの歌人が風光明媚な須磨を訪ね、歌を残している。須磨を詠んだ和歌を百首あつめた「須磨百首かるた」は、大正時代に発売されたものを昨年、地元のNPO団体が現代版に復刻した。詠み人や出典なども書かれており、須磨をより深く、身近に知ることができる。



■須磨歴史倶楽部
事務局

TEL090-8539-8703

10月14日、「須磨百首かるた」を使ったかるた大会が初めて須磨寺で開催された

須磨散策 MAP



日本のあけぼのから明石の歴史をたどる 明石市立文化博物館



明石といえば、人類の起源として議論されている「明石原人」を思い浮かべる人も多いのでは。明石市立文化博物館では、さまざまな角度からその謎に迫っている。ほか、アカシゾウの復元骨格標本や石器など、

明石のあけぼのから、畿内への入り口として文化の交流がさかんだった時代、城下町であった明石の姿や、農業、漁業、焼き物など「自然環境と人々のくらし」を中心に、明石の歴史や果たしてきた役割を紹介している。

11月10日(土)～12月9日(日)は、遺跡の復元画を制作している古川和子さんの原画展「絵で見る考古学」が、企画展として開催される。

- 開館 9:30～17:30(入館は17:00まで)
月曜休館(祝日・特別展期間中は除く)
- 料金 一般200円 中高生150円 小中生100円
※特別展期間中は料金別途設定
- 明石市立文化博物館(JR明石駅・山陽電鉄明石駅北へ徒歩5分)
TEL078-918-5400

子午線の通る街で宇宙にふれる 明石市立天文学館

日本の標準時刻を決める東経135度日本標準時子午線が通る街・明石。この子午線の真上にたつ明石市立天文学館には、日本最古といわれる大型プラネタリウムがあり、天体や宇宙の神秘に出会うことができる。展示室には、地球儀時計や子午機など時に関するギャラリー、隕石など宇宙に関する展示などがある。プラネタリウムの一般投影番組は、11月1日(木)～12月2日(日)「星座と神話のめぐりあい～秋の星座とギリシャ神話～」。



- 開館 9:30～17:00(入館16:30まで)
月曜・第2火曜休(祝日の場合は翌日)
- 料金 一般700円 中高生400円 小学生300円
- 明石市立天文学館
(山陽電鉄丸前駅北へ徒歩5分/JR明石駅北東へ徒歩15分)
TEL078-919-5000

観光のヒントに 明石の とっておき情報

明石の観光がより楽しくなるちょっとした情報。
博物館のイベント情報をご紹介します。

明石のタコの吸盤のひみつ

通常、タコの吸盤は、みんな同じ大きさに揃っているが、明石のタコは、付け根付近の吸盤が他の部分の吸盤よりも大きくなっている。それは、明石海峡の潮流がきつく、流されないように、岩などにしっかり吸い付くために発達したといわれている。さらに、他のタコよりも足が太いため、明石のタコは立つ、または信号を渡るといわれている…。うそか本当か…。



11月の旬の魚

タチウオ(9～11月) サワラ(10～11月) アナゴ(10～12月) カワハギ(9～1月) カワツエビ(5～12月) クルマエビ(8～11月) ワタリガニ(9～2月) ハリイカ(10～12月) タイラギ貝(12～4月)

●明石市立天文科学館

明石海峡

浮世絵に描かれた 須磨・明石の名月

Suma Akashi



「雪月花 須磨」楊州周延



「雪月花 播州 明石」楊州周延



「源氏五十四帖 明石」尾形月耕

須磨に移り住み、月見を楽しんだ在原行平や、「源氏物語」によって、平安時代には、「月見の名所」としてイメージされた須磨。

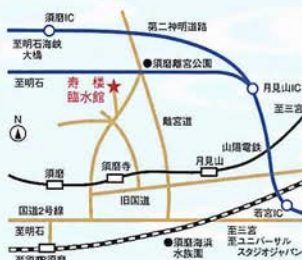
一方、明石は、明石大門（明石海峡）をはじめとする美しい海辺の情景が、万葉集、古今集の時代から歌に詠まれてきました。

そんな須磨、明石を描いた、3点の作品をご紹介します。尾形月耕（安政6年～大正9年）、楊州周延（天保9年～大正元年）ともに明治期に活躍した浮世絵師です。（協力：中右瑛）

須磨の旅情を彩る温泉と美食の宿

●政府登録国際観光旅館●

寿楼
寿楼 臨水亭



〒654-0071 神戸市須磨区須磨寺町3-5-18
☎078-731-4351 (代表) FAX.078-731-2475
<http://www.kotobukirou.jp/>

イベント情報

西須磨ウォーク

『海からの眺め、鉢伏山から須磨離宮公園へ、
須磨寺・お大師様を楽しむハイク』

一般向・約9km

11月21日(水)・12月21日(金)

(いずれも小雨決行・雨天中止)

集合時間・場所 10時・須磨浦公園(須磨浦公園駅下車)

コース 須磨浦公園～須磨海岸～鉢伏山上駅～展望閣
～旗振茶屋～おらが茶屋～高倉中学校
～神戸女子大学～須磨離宮公園(昼食)
～須磨寺～須磨寺駅
(要ロープウェイ片道運賃350円)

共催/須磨歴史倶楽部 協力/須磨離宮公園・須磨観光協会

須磨浦山上遊園

ロープウェイからはじまる須磨浦物語

山陽電鉄「須磨浦公園駅」からロープウェイで約3分。

眼下にひろがる大阪湾や神戸の街並

山上からは神戸空港からの航空機の離発着が

眺望できるビュースポット。



11/7(水)～26(月)

ビューフォトコンテスト

展望閣3F

ギャラリーにて

入選作品展示

神戸市須磨区一の谷5-3-2

10:00～18:00

(11月より10:00～17:00)

休園日/火曜日

(12月3日～7日は

定期点検のため休園)

TEL078-731-2520

神戸のお嬢さん

日本人的

ゆかしさも備えて

エレナ・パノワさん

(ヨーロッパ協会日本語学校)

エレナ・パノワさんはロシアの古都、セントペテルスブルグのパモスキー国立大学を卒業後、日本語の勉強のため神戸に来了。今では、ひらがなや日本の若者もかけない漢字も習得し、さらに上達を目指して努力を重ねる日々。

母親の厳しい躾の下で育てられたせいか、正しいマナーを身につけ、さらに日本人的なゆかしさも兼ね備えた外国人らしからぬお嬢さんである。

趣味は魚釣りで、帰郷して父親とロシアの川で魚釣りに興じ、家族とバーベキューするのが楽しみだという。



推薦者 中村友一
(有)御影貿易商事
代表取締役社長

神戸のお嬢さん

美しくエネルギーッシユな
彼女からパワーを

鈴木 麻衣子さん

(キリンビール株式会社神戸支社勤務)

学習院大学在学中は、ラクロスをされていた鈴木さん。彼女の、活発で負けず嫌いな性格は、スポーツで培われてきたものです。

現在は、キリンビール神戸支社で営業をされていますが、体を使うことをいやがらず、お客様へのこまめな気遣いも忘れない彼女にはびつたりの仕事。エネルギーッシユで美しいだけでなく、内面も素晴らしい女性です。

今年から、鈴木さんを中心に、キリンビール様には神戸製鋼ラグビー部のサポートをしています。



推薦者 藤 高之
神戸製鋼ラグビー部
主務

社会運動家・賀川豊彦の精神を受け継ぐ
生活協同組合が神戸で誕生

生活協同組合コープこうべ



木炭を配達する御用聞き係（昭和25年頃）



賀川豊彦

「コープさん」と親しみを込めて呼ばれる生活協同組合コープこうべ。コープこうべは、全国でも最多の組合数をもつ最大規模でもっとも古い生活協同組合でもある。

大正初期、米の値段が高騰し、食べるにも事欠く中、社会運動家・賀川豊彦の指導のもと、労働組合の枠を越えて市民的な社会事業として誕生した神戸購買組合と、賀川豊彦の助言を仰いで実業家・那須善治によって設立された灘購買組合が誕生した。組合員宅をまわって注文を聞き商品を配達する、戦前からの御用聞き制度は、現在の協同購入・個人宅配に継承されている。

1962年には、両生協が合併、灘神戸生協となった（1991年生活協同組合コープこうべに名称変更）。

生活協同組合という組織は、

1844年にイギリスで誕生した。28人の労働者が1ポンドの資金を出し合い、ロッチデール公正開拓者組合をつくり、砂糖や小麦粉などを売る店を開いた。この時に、適正な量目や価格を守り、みんなで運営し、利益が出ればみんなで分配するという生協の精神が生まれた。

神戸で誕生したコープこうべも、一人ではできないことも、みんなで力を合わせて自分たちの生活を守ろうという、助け合いの精神から生まれたものだった。

コープこうべが、全国に先駆けて行なった取り組みがいくつもある。

まずは、食品添加物の排除。1960年代、高度経済成長のまったただ中、公害や食品添加物問題が浮上。うどん、そ



食品添加物を排除したパンの製造は、試行錯誤の連続だった

ばの殺菌剤（過酸化水素）の使用や、豆腐の保存料（AF2）の使用をいち早く禁止するとともに、1978年には全国で初めてパンの製造工程で使われていた臭素酸カリウムを排除した食パンを発売。

また、環境問題へも積極的に取り組んできたコープこうべは、レジ袋の有料化も早かった。

1970年代のオイルショックをきっかけに、レジ袋を何回も使おうという声が組合員からあがった。袋を持参するとスタンプがたまり割引が受けられるスタンプ制度は73年から実施。

95年からはレジ袋の代金を代金箱に入れる形式になった。今年6月からは、150店舗で、

レジ袋が必要なときは商品と一緒にレジで支払う方法に変更。マイバッグ持参率はほぼ9割にまで高まっているという。

2001年には、店舗から出る野菜くずや、魚のアラなどの加工くずを集めて堆肥にし、その堆肥を利用して野菜を生産する「エコファーム」への取り組みをスタートさせた。

自分たちの暮らしの質を向上

させようという生活文化活動は、創立間もない頃に発足された生活婦人組織「家庭会」の精神でもある「教え合うこと、学ぶこと、行なうこと」をモットーに受け継がれてきた活動である。今年創立25周年を迎えて、コープこうべ生活文化センターは、くらしの研究会や食生活活動とともに、絵画教室やダンス教室などの文化講座を開設している。誕生から86年たった現在も、「一人は万人のために、万人は一人のために」という創立以来の精神は脈々と受け継がれている。コープさんは、いつの時代も組合員のくらしを支え助け合う組織として存在している。



2007年6月からレジ袋はレジで購入する方法に



KOBECCO

2007

Keitaro Murakami

ちとともに映像づくりを行っている。

外国籍をもつ人が多く集まる神戸・長田。阪神淡路大震災直後から、日本語が書けない、話せない人たちへさまざまな支援を行う「たかとりコミュニケーションセンター」では、多言語コミュニケーションFM局、翻訳センターなど10の団体が活動を続ける。そのひとつ「ツール・ド・コミュニケーション」は、パソコンやインターネットなどを活用した市民活動を展開している。

映像クリエイターとして活躍する村上さんは、多文化やマイノリティ（少数者、弱者）をテーマに活動する傍ら、週末には子どもた

「多文化を背景に持つ子どもたちは、偏見や差別のため周囲に気後れを感じる子が少なくありません。文章で表現できないなら画用紙に絵を描くように映像を用いて、自分を表現してもらいたい。また、できあがった作品を社会に発信することで自信をもつてほしい」。

優しい笑顔の裏には、将来を担う子どもたちと長田のまちを元気にしたいという熱い想いを秘めている。

「市民メディア」で 多文化共生のまちづくりを

村上 桂太郎

多文化プロキューブ「ツール・ド・コミュニケーション」映像クリエイター／「FMわいわい」パーソナリティー
<http://www.tcc117.org/pro-cube/>

KOBECCO
2007

Kaori Fujimoto

エレガンス、 気持ちが豊かに なるバッグ

藤本 芳

(有)ボルサ ソペラナ クリエイティブ・ディレクター

ヨーロッパの歴史と文化を背景とした、エレガントなオリジナルデザインのバッグ、小物を手がけているボルサソペラナ。

素材として使っている生地のは多くは、ヨーロッパの工場で生産された織物。「それらの工場では自分が受け継いだ織り方に誇りをもっている、文化がきちんと受け継がれています」。

そんな古い伝統を持つ素材を使い、日本の職人の手により、ひとつひとつ丁寧に作られるバッグ。「常に女性が輝くように…このバッグ

を持つ方が、気持ちが豊かになるようなデザイン。そして何より使いやすいこと」を心がけている。

いつか「神戸らしい」いろいろな業種が集まって、神戸のエスプリを発信していきたいというのが夢。「仕事を通じて、長い歴史の中で私たちは生かされていることを感じます。そして、この生かされている時間を大切にしていきたいですね」という藤本さん。美しい織物には、ヨーロッパ文化の豊かさが込められていることを伝えたいという。



SHOW ROOM ☎078-334-6944