

あかし多幸

紹介者 山本 智章

兵庫のグルメということで私の地元、明石と言えば“明石焼”が食べられるお店「あかし多幸」を紹介したいと思います。お店の場所は明石駅から南側に徒歩約3分で魚の棚商店街にあります。その魚の棚商店街の中央、十字路、南側にあります。入口はバリアフリーになっていてとても入りやすいです。中はテーブル席とカウンター席になっていて車椅子では椅子が移動できるテーブル席で食べることができます。お店の前に6人がけのテーブルが2つあるので外で食べることもできます。

私がお店に入ると店員さんが椅子を移動させてスペースを作ってくれたことが嬉しかったです。さっそく席に着いて「明石焼を1枚」と注文をしました。1人前で15個入りです。

さあ食べようかと思いましたが、ここのお店のメニューに明石焼のおいしい食べ方が載っていましたので紹介したいと思います。一、最初は出汁なしで、そのまま一つ。二、出汁を付けて一つ。三、出汁に“三つ葉”を浮かべて一つ。四、“抹茶塩”を明石焼に少しまぶして一つ。五、出汁に“抹茶塩”を少し浮かべて一つ。このように5つの食べ方があります。私はこの中で四の食べ方が気に入り半分ぐらい食べてしまいました。そのぐらい美味しかったです。まさか明石焼に塩をかけるなんて発想がなかったですし初めてのことでしたので新鮮味もあったと思います。

お店に来たのが11時半で帰る頃には10人ぐらいの列ができていました。少し早くに来ていたので並ばなくて良かったです。この日は土曜日だったせいなのか魚の棚商店街も沢山の人で賑わっていました。“たこ焼のルーツは明石の明石焼にあり”ここで明石焼の歴史を紹介したいと思います。

明石「明石焼」は約160年の歴史を持つといわれています。現在、明石焼を商売と始めたのは大正8年から明石焼の屋台を引いていた現在の樽屋町にお住まいだった向井清太郎さんといわれています。向井さんの明石焼は評判となり口コミで広がり人気があったそうです。そして大阪にもその評判が伝わり大阪から業者が見学に来るほど有名になったそうです。それが後に「たこ焼」となりいつしか明石の明石焼より有名になったそうです。“本場明石の「明石焼（玉子焼）」”地元では「玉子焼」の名で親しまれ別名では「明石焼」として全国的に知られています。そんな明石焼のお店が明石市内に70件以上あります。（あかし多幸ホームページより引用）

最後に“あかし多幸”の屋号は明石蛸からつけられたのか疑問のままです。ぜひ明石に来られた際には、明石焼を食べてみてはいかがでしょうか。



お店“あかし多幸”



明石名物“明石焼”