

## 「明石魚の棚グルメ」

紹介者 米田 進一

またまた再登場で失礼します。今度は私の地元明石市のグルメでご紹介したいのは、観光地でもある「魚の棚」商店街。明石の海で捕れた海産物は沢山あるのですが、その中で明石焼き（玉子焼きとも言う）と蛸、練り物等、幾つか挙げてみたいと思います。まずは知っている数ある明石焼きといえば、うまいもんや「かねひで」で、ここは私が頸損になって初めて先輩頸損者と知り合った思い出のお店です。お店はまだ新しく入り口にスロープがあり店内も車椅子が数台は入れるゆとりのある感じの良いお店です。今回食べたのは明石焼き、蛸飯、穴子の八幡巻き、蛸の天ぷらを頂きました。明石焼きは15個でふんわりと柔らかく蛸の美味があり、天然羅臼昆布を使用した出汁はとても優しく、ソースに付けても美味しく頂けます。八幡巻きはごぼうを穴子で巻いた甘辛いタレに漬けたもので、ご飯やお酒のあてに丁度良く、これがまた一段と旨みを引き立たせています。蛸飯はご飯に蛸の風味が染み込んで、香りも楽しめ美味しい一品です。蛸の天ぷらはプリッとした蛸の食感が十分に楽しめ、抹茶塩を付けて食べると蛸の旨みが噛むほどに際だっていました。明石の地ビールもあり、私としてはオススメのお店です。

もう2つ紹介したい物があり、1つは「たこコロッケ」という総菜で、おやつ感覚で食べて貰いたい一品です。私が食べたのはカレー味のものですが、コロッケの中に蛸の切り身が入っていて、カレー味は好みにもよりますが、カレーの味が勝ってしまうので、普通の方が蛸の風味が楽しめると思います。2つ目は「明石屋」のイチオシ天ぷらで【タコ食べたイカ】という、名前からしてダジャレ風の珍味なのですが、タコ・タイ・イカがコラボした一本串で、おつまみに丁度良い食べ応えのあるおかずです。ここでしか買えない代物なので、魚の棚に立ち寄りの際は是非ご賞味するのも楽しいと思いますよ。

うまいもんや「かねひで」

明石焼き・蛸飯・天ぷら・穴子の八幡巻き



イチオシ天ぷら タコ食べたイカ

たこコロッケ（カレー）

