

This is Akashi

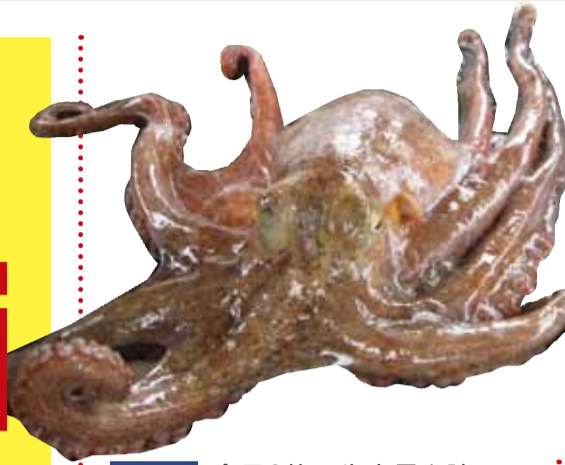
Pick Up

39+

プラス

豊かなめぐみに
サンキュー

あけましておめでとうございます。
いつも「広報あかし」をご愛読いただきありがとうございます。
新年の特別号は、今年が明るく楽しくいい一年でありますようにと「明石のいいもの探し」です。
調べてみると明石には実にさまざまな地域資源がありました。
気候風土、歴史伝説、農作物、海産物、産業、史跡そして偉人賢人・・・
「39(サンキュー)明石の豊かなめぐみ・たからもの」ひょっとしたらまだまだ眠っているかもしれません。
さあ、いっしょに「明石のたからもの」について考え探しませんか。



02 縄文・弥生の時代から食されてきた タコ

タイと同様、速い潮流にもまれ、豊富なエサをたっぷり食べて育った明石のタコは、短く太い足のものが特に美味。最も水揚げの多いマダコは、全国トップクラスの漁獲量を誇っています。

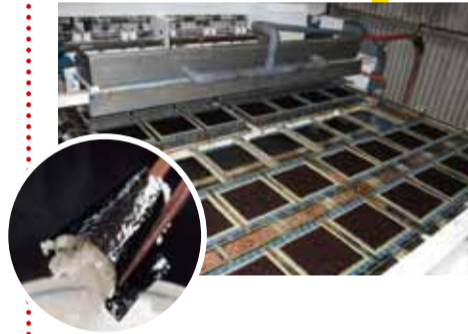
プレゼント
明石タコセット

03 全国2位の生産量を誇る ノリ

年間約2万5657トン獲れる(※)明石のノリは、佐賀県佐賀市に次いで全国2位の生産量を誇ります。スーパーなどでよく見かける味付けノリ(1枚約0.5グラム)に換算すると、5000万枚以上にも。

※平成22年海面漁業生産統計調査(農林水産省)より。

プレゼント
明石ノリ&イカナゴの
くぎ煮セット



04 明石に春を告げる イカナゴ

3月上旬から4月にかけて、明石のまちは、イカナゴのくぎ煮を炊く甘い醤油の香りに包まれます。イカナゴの新子漁が毎年3月初めごろに解禁されることから、春を告げる魚とされています。



プレゼント
明石ノリ&イカナゴの
くぎ煮セット

野菜・果物

明石は、大阪や神戸など大消費地に近い立地を生かし、農業も盛ん。キャベツやほうれん草、小松菜などの葉物野菜や、イチゴ、イチジクなどの果物などが作られています。近年は、鮮度が命のスイートコーンの生産が盛んになり、ブルーベリーなどの生産も始められています。

海と魚のまち

明石と言えば海と魚。東西16キロメートルの海岸線には、大蔵海岸や林崎・松江などの海水浴場のほか、ウォーキングやサイクリングが楽しめる「浜の散歩道」、海を望む公園など、マリンスポットが多数あり、多くの人で賑わっています。また、瀬戸内海有数の魚の宝庫「鹿ノ瀬」から揚がる魚介類は、市民の皆さんの食卓を彩ります。

01 美食家でスポーツマン タイ

見た目の鮮やかさと上品な味で食通をうならせる明石のタイ。明石海峡を泳ぎまわり、身が引き締まった体はまさにスポーツマン。特に、夏場にエビやカニを多く食べ、身を肥やした秋のタイは、まさに美食が育てる旨さです。



プレゼント
明石海峡セット

05 甘さが魅力 清水のイチゴ

魚住町清水で約50年前から栽培される清水のイチゴ。柔らかく独特の甘みを持つ、知る人ぞ知る逸品です。



06 収穫量県内3位 キャベツ

葉物野菜の代表格キャベツ。南あわじ市、神戸市に次ぎ、県内3位の収穫量を誇ります。



07 メロン並みの甘さが自慢 スイートコーン

北海道産のイメージが強いスイートコーンですが、実は明石でも栽培されています。朝採れの新鮮なものは、その日中なら生で食べられます。見事な粒張りとしずやかな色、メロン並みの甘さ(糖度14~16度)が自慢です。

