



市政へのご意見・ご要望は…



【市民相談室】TEL918-5050 FAX918-5102
受付時間/8:55~17:40
(土曜、日曜、休日と年末年始を除く)

休日・夜間の救急医療は…



【消防局】TEL921-0119 FAX927-0119
【夜間休日応急診療所】TEL937-8499
【あかしユニバーサル歯科診療所(休日)】
TEL918-5664

新型コロナウイルス感染症
明石市の最新情報はこちら



歴史紡ぐ明石の美酒



酒蔵の軒先に杉玉がかかると、新酒が出揃います。
神戸の「灘」に対して、明石は「西灘」と呼ばれる酒どころ。
江戸時代から育まれてきた明石の酒造りは、
確かな技と情熱を持った職人が、今も支えています。

江戸時代 ^{うらべ}ト部家から始まる



延宝7年(1679年)発行の
明石領酒造株の鑑札
(江井ヶ嶋酒造保管)

明石の酒造りの始まりは、
江戸時代初期(延宝年間
(1673年~1681年))に、
江井島のト部八兵衛が
領主の許可を得て醸造を
始めた、とされています。



酒のもととなる酒母づくりが行われていた
大正時代の酒蔵(江井ヶ嶋酒造提供)



醪を袋に詰めて圧搾機で搾る
酒の搾り方も各蔵さまざま



こしき
直火で米を蒸す昔ながらの甑



こうじ もろみ
米・麴・水を混ぜ合わせて酒母や醪をつくる



タンクの中の白い泡が重なる醪から
ほのかな芳香が漂う



明石の酒蔵6軒を
12面で紹介



酒米を自家栽培する蔵も



- 2面3面 新型コロナウイルス最新情報 4面 保育園児の2次募集
- 5面 住民税非課税世帯等への臨時特別給付金を支給 ほか
- 6面7面 天文科学館だより、図書館なび ほか
- 8面9面 情報アラカルト 10面11面 保健メモ、市民相談