

明石の玉子焼 ～かんざしの飾りから生まれた明石焼（玉子焼）～

明石観光協会発行(2018年3月現在)の「玉子焼 明石焼物語」によると呼び方について、地元明石では、昔から「玉子焼」と呼んでいましたが、30年くらい前から明石のまちをPRするために、「明石焼」の名前で呼ばれるようになったそうです。また、「あかし玉子焼」としても全国に発信しています。「ご当地グルメでまちおこし」の祭典「B-1グランプリ」で話題になりました。

○ 2019 明石市制施行 100 周年記念 B-1グランプリ明石

今年の11月23・24日に、明石市制施行100周年記念事業として「B-1グランプリ in AKASHI」が、全国から55団体が集まり、明石公園、明石市役所周辺で開催されます。北は北海道「小樽あんかけ焼きそば」、西は長崎「対馬とんちゃん」、関東は埼玉「行田ゼリーフライ」、四国は愛媛「今治焼豚玉子飯」など、そして兵庫からは「加古川かつめし」そして開催地「あかし玉子焼」が出場します。

○ かんざしの飾りから生まれた明石焼(玉子焼)

明石焼(玉子焼)は、かつての明石の地場産業だった「明石玉(模造サンゴ)」(江戸末期 かんざしの飾りなどとしてべっ甲細工師の江戸屋岩吉が考案 明治大正期に輸出盛ん)をつくるのに接着剤としてたくさんの玉子の白身が必要でした。余った黄身を活用し、明石で捕れるタコを入れたことによって生まれました。今では明石玉の製造産業も衰退しましたが、副産物の明石焼(玉子焼)だけが残っています。

○ たこ焼と明石焼(玉子焼)

明石焼(玉子焼)は、たこ焼とよく似ていますが、たこ焼がソースをつけて食べるのに対して、**出汁につけて食べる**ことに特徴があります。また、たこ焼に比べて柔らかく、やや平べったく、**あげ板にのせて盛り付け**ます。また、たこ焼はタコのほかに紅ショウガなどの具がありますが、**明石焼(玉子焼)はタコのみが具**です。明石焼(玉子焼)が誕生したころは何もつけずにこんがり焼いただけのものを1個から買って食べることが出来ました。しかし、あまりの熱さにやけどする人もいたことから、冷やした出汁につけて食べるようになったともいわれ、現在では熱い出汁もあり、三つ葉などの薬味を添えるなど店によって違いがあります。

○ 明石焼(玉子焼)の店舗

明石市内には、現在約70の明石焼(玉子焼)の店があるといわれています。明石駅から南へ徒歩5分、人の多く集まる**魚の棚商店街**や**ほんまち通り**、**明淡通り**などに多くの店が集中していますが、魚住、東二見、西明石、西新町などにも点在しています。

神戸新聞明石総局編の『あかし本』(2017年6月発行)には、魚の棚商店街の玉子焼店「よし川」の店先には、ゆでたタコがつってある。

「湯がきたてで含まれる水分を飛ばし、冷やすためだが、色などの違いから明石ダコを使っている証明にもなっている。とれたままのおいしさを味わってほしい」との店主の談や、玉子焼をテーマにまちの活性化に取り組む「あかし玉子焼ひろめ隊」は、地元の食に親んでもらおうと学校などで「体験焼」も行うとの記載があります。

【 明石玉 】 『明石市史 上巻』(昭和35年3月発行 昭和47年3月復刻発行)より

江戸屋岩吉が明石玉発明 天保のころ江戸の龜甲(べっこう)細工師に江戸屋岩吉(小島岩三郎という説もある)という人があった。あるとき讃岐の金毘羅詣での帰りに明石に滞在した。冬のある日岩吉が、人から招かれ帰るとき鶏卵をもらいふところに入れておいたのが、ふところの中で割れて白身が流れでて固まっていることからヒントを得て、この白身で物を固めることの研究をはじめ、家業をふり捨てて没頭した。…明石藩の公用人金井要人は岩吉を手許に引き取り、長屋門の一室に住ませ、研究を援助したので、ついにその研究を完成することができた。岩吉は、そのまま明石に住み、製品を売り出したので明石珠(赤石玉)と呼ばれ、小規模な家内工業としてさかんに製造されるようになり、明治・大正時代の明石名産の一つとなった。国内では掛軸の風鎮やかんざしの飾りに珊瑚代用品として一般から愛用されたほか、中国へも婦人服や帽子の飾り、喫煙具や念珠として輸出された。…明治20年には11軒の製造所に37人の工具があり、1年間の製造高は、53万6780個、4522円8銭であった。…その後大正の中ごろ、セルロイドやガラス玉の出現によって明石玉は影をひそめた。

明石玉の製法は、ツゲの木を台とし、重さを持たせるため鉛玉を入れ、その上に卵の白身をかためて着色したものを張り、そのうえにさらに牛の爪を張って作った。

