「釜めし」最前線！（第2回）

明石ダコを満喫！淡路屋「ひっぱりだこ飯」

2017.10.26

釜めし連載の第2回では、特産品を使ったユニークな「海鮮」釜めしを紹介します。兵庫県神戸市にある淡路屋の「ひっぱりだこ飯」です。蛸壺（たこつぼ）風の陶器の釜に入ったユニークなルックスに目を引かれました。

神戸駅の釜めし蛸壺仕様の“ひっぱりだこ飯”

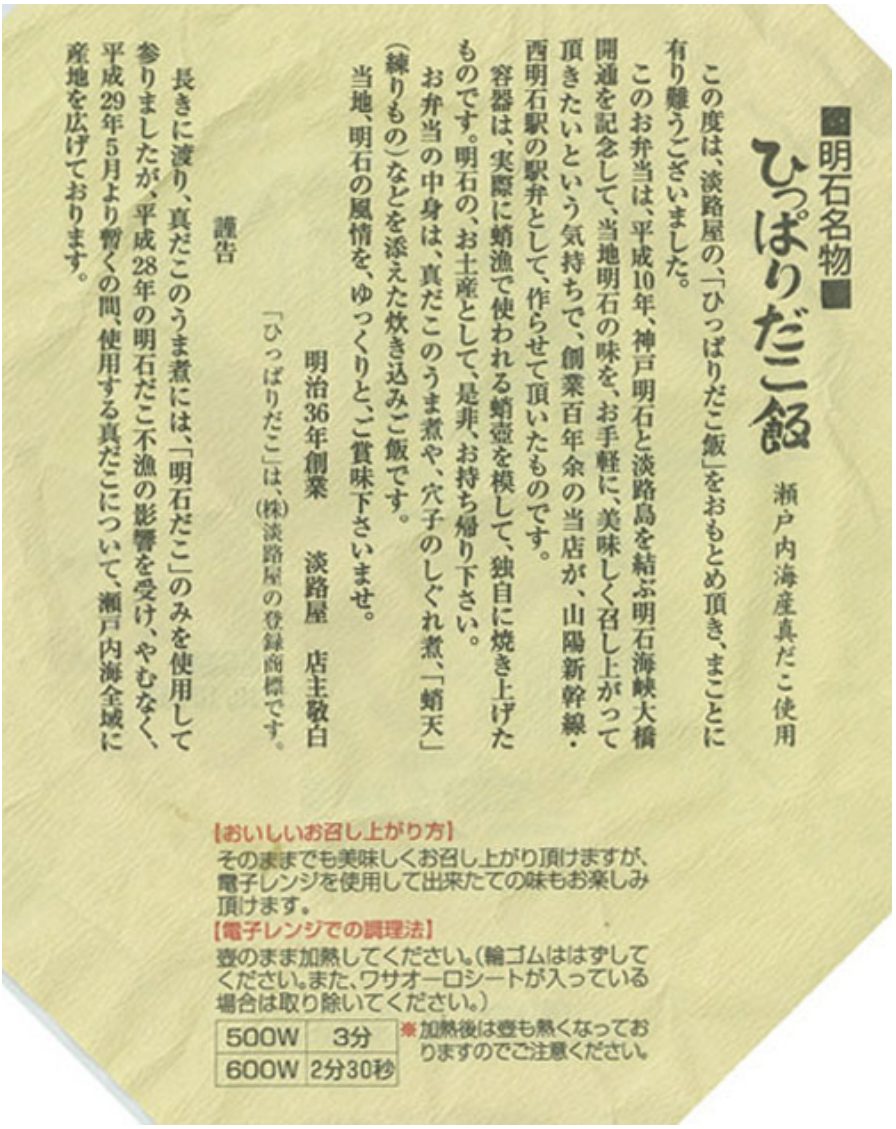
淡路屋は、1998年に兵庫県明石市の名産である明石ダコを使った釜めし駅弁「ひっぱりだこ飯」を発売しました。ちょうど神戸市と淡路島をつなぐ自動車道、明石海峡大橋が開通した年です。

その容器は、タコを捕獲する漁具「蛸壺」をモチーフにしています。陶器製で、淡路屋が独自に焼き上げたものです。ささやかではありますが、事前に蛸壺風の陶器を見ないように努力し、形をあれこれと想像してワクワク感を高めてから、取材日を迎えました。

手にした「ひっぱりだこ飯」は、思ったよりも小さくて、直径10㎝、深さ10㎝の手のひらサイズでした（調べてみると、地方によって違うのかもしれませんが、漁で使うタコつぼもこのくらいの大きさだとか）。陶器の重さは350gで、前回の「峠の釜めし」は約700gでしたので、半分くらいになります。

掛け紙を外すと、蛸壺風の陶器には「淡路屋」「ひっぱりだこ飯」の文字に加え、明石海峡大橋の開通日まで刻印されています。掛け紙にも「明石海峡大橋記念」の文字やイラストが印刷されおり、当時の神戸にとって橋の開通は大きなニュースだったことを伺わせます。

2017年1月には、累計販売数が1000万個を突破した記念として、金色の蛸壺風の陶器に入った「金色のひっぱりだこ飯」が販売されました。



■明石名物■

ひっぱりだこ飯

瀬戸内海産真だこ使用

この度は、淡路屋の、「ひっぱりだこ飯」をおもとめ頂き、まことに有り難うございました。

このお弁当は、平成10年、神戸明石と淡路島を結ぶ明石海峡大橋開通を記念して、当地明石の味を、お手軽に、美味しく召し上がって頂きたいという気持ちで、創業百年余の当店が、山陽新幹線・西明石駅の駅弁として、作らせて頂いたものです。

容器は、実際に蛸漁で使われる蛸壺を模して、独自に焼き上げたものです。明石の、お土産として、是非、お持ち帰り下さい。

お弁当の中身は、真だこのうま煮や、穴子のしぐれ煮、「蛸天」(練りもの)などを添えた炊き込みご飯です。

当地、明石の風情を、ゆっくりと、ご賞味下さいませ。

明治36年創業　淡路屋　店主敬白

「ひっぱりだこ」は、(株)淡路屋の登録商標です。

謹告

長きに渡り、真だこのうま煮には、「明石だこ」のみを使用して参りましたが、平成28年の明石だこ不漁の影響を受け、やむなく、平成29年5月より暫くの間、使用する真だこについて、瀬戸内海全域に産地を広げております。

【おいしいお召し上がり方】

そのままでも美味しくお召し上がり頂けますが、電子レンジを使用して出来たての味もお楽しみ頂けます。

【電子レンジでの調理法】

壺のまま加熱してください。(輪ゴムははずしてください。また、ワサオーロシートが入っている場合は取り除いてください。)

500W	3分
600W	2分30秒

※加熱後は壺も熱くなっておりますのでご注意ください。

掛け紙の裏面には、ひっぱりだこ飯の説明が書き込まれています。食材の説明に加え「おいしい召し上がり方」という電子レンジでの調理法（加熱）の説明があります。電子レンジで温められるようですが、今回は旅の駅弁風情を楽しむために、温めずに食べることにしました。

明石たこの存在感はさすが！そしてカラフル！… 続きを読む