

記者提供資料
2024年(令和6年)6月4日
明石半夏生たこまつり実行委員会 産業振興室商工政策課 担当：名村・富田 TEL 078-918-5098 (内線:2561)

はんげしょう 2024年「明石半夏生たこまつり」の開催について

明石半夏生たこまつり実行委員会では、7月1日(月)の「半夏生」に向けて、明石市内の各団体が展開する事業の情報を集約し、連携させることにより、「明石半夏生たこまつり」として明石が一体的に盛り上がるような取り組みを行っています。

「半夏生」は雑節の一つで、夏至から数えて11日目からの5日間をいいます。

昔から、夏至から半夏生に入るまでの間に田植えを終わらせるのが良いとされおり、無事に田植えが終われば田んぼの神様に感謝をする行事を行うところもあります。

また、関西では半夏生に「タコ」を食べる風習があります。

これは、稲がタコの足のようにしっかりと根付き、たくさんの穂が育つようにという願いが込められたものとされています。また、この時期から旬を迎える、「麦わらダコ」と呼ばれるマダコはたんぱく質やタウリン、亜鉛などの豊富な栄養が含まれており、疲労回復や夏バテ防止によいとされています。

実行委員会では「明石半夏生たこまつり」を通じて、歯ごたえと旨味で全国的に知られる「明石だこ」を味わっていただくとともに、近年、漁獲量が減少傾向にある貴重な特産品であるタコを守り育てる豊かな海づくりへの取り組みを広く知っていただくための情報発信も行っています。



ポスター(A2判)



チラシ(A4判両面)



【一般向け事業】

1. プレゼントキャンペーン

「明石だこが当たる！？プレゼントキャンペーン！」と題し、抽選で明石だこ商品が当たるアンケートを実施します。

※市内各所や山陽電車の駅などで掲出される「明石半夏生たこまつり」のポスター、チラシなどで告知し、はがき又は明石商工会議所のホームページのアンケートフォームで応募を受け付けます。<http://www.akashi-cci.or.jp/event/hangesyo.html>

<応募期間> 6月21日(金)～7月9日(火)

<当選賞品> 明石だこのやわらか煮、明石たこカレー、あかし玉子焼

<関係団体> 明石商工会議所

2. 明石だこのふるまい

明石だこの天ぷら約300食を無料で振る舞います。

明石だこや豊かな海づくりに関するパネル展示、動画放映も行います。

<日時> 6月30日(日) 午前11時頃から整理券を配布(お1人様1枚)

<場所> あかし市民広場

<関係団体> 明石飲食業組合、明石商工会議所、明石市商工政策課

3. 明石まちなかバル

明石だこを使った料理が楽しめるお店が参加するほか、バルマップで半夏生と明石だこ保護の取り組みなどを紹介します。

<日程> 6月14日(金)・15日(土)

<場所> 明石駅前周辺(バル参加61店舗)

<関係団体> 明石まちなかバル実行委員会

4. ピオレ明石 たこフェア

期間限定商品やメニューなど、ピオレ明石各店が自信をもっておすすめするタコ料理を提供します。

<期間> 6月21日(金)～7月1日(月)

<場所> ピオレ明石

<関係団体> ピオレ明石

5. あかし市民図書館 資料展示

タコに関する各種資料を展示します。

<期間> 6月26日(水)～7月7日(日)

<場所> あかし市民図書館 電子閲覧室横

<関係団体> あかし市民図書館

【学校や子育てファミリー向け事業】

1. 明石だこや豊かな海づくりの出前授業

市内の幼稚園、小学校で漁業者等による出前授業を行います。

<概要> ①6月19日(水) 9:30～11:00頃

場所: 林幼稚園、林崎松江海岸

内容: 出前授業、ヒラメの稚魚放流

②6月28日(金) 8:45～10:25

場所: 大観小学校

内容: 生きタコの出前授業、たこつぼの絵付け

<関係団体> 明石市漁業組合連合会、明石市豊かな海づくり課、ひょうご豊かな海づくり協会

2. タコ料理の学校給食

市内小学校、養護学校、中学校で、タコを使った給食を提供します。献立は、小学校、養護学校が「たことキャベツのふわふわ上げ」、中学校は「たこたこサラダ」。

- <日 程> 小学校・養護学校：7月1日（月）
中学校：7月2日（火）・3日（水） ※2グループに分けて提供
<関係団体> 明石市教育委員会学校給食課

3. 半夏生七夕夜市

七夕飾りを施した商店街に、近隣の小学生を対象とした夜店が並びます。

※警備上の都合により、本イベントの告知は控えさせていただきますようお願いいたします。

- <日 時> 7月7日（日） 〈魚の棚商店街〉18:00～20:00
〈明淡商店街〉15:00～20:00
<場 所> 魚の棚商店街、明淡商店街を中心にその付近
<関係団体> 魚の棚商店街、明淡商店街

4. 講演会「さかなクンのおさかな市場」

明石たこ大使 さかなクンによる子育てファミリー向け講演会（各回45分程度）です。

※事前応募（6月10日締め切り）、定員：各回150人

- <日 時> 7月7日（日）〈1回目〉13:00～〈2回目〉15:30～
<場 所> あかし保健所1F 多目的ホール
<関係団体> 明石市シティセールス課

【その他関連事業】

1. 明石だこ取扱店ステッカーの配布

明石だこ取扱店に店頭表示ステッカーを配布します。

- <時 期> 6月初旬から順次
<場 所> 魚の棚商店街鮮魚店、飲食店ほか
<関係団体> 明石市漁業組合連合会



2. 園田競馬「半夏生『明石だこ』特別」に協賛

そのだサマー競馬で「明石だこ」をPRします。

- <日 時> 6月19日（水）
<場 所> 園田競馬場
<関係団体> （一社）明石観光協会

3. お取り寄せサイト「明石メルカート 召しませ、あかし」半夏生キャンペーン

全商品送料無料キャンペーンを実施します。（代金引換手数料を除く）

- <期 間> 6月7日（金）正午～7月31日（水）正午
<関係団体> （一社）明石観光協会

<明石半夏生たこまつり実行委員会>

明石飲食業組合、明石おさかな普及協議会、（一社）明石観光協会、明石市漁業組合連合会、兵庫県漁業協同組合連合会、明石商店街連合会、魚の棚商店街、明石商工会議所、明石旅館ホテル組合、明石地域振興開発(株)、あかし玉子焼ひろめ隊 ※順不同
協力：明石市、明石市教育委員会、パピオスあかし、ピオレ明石、山陽電気鉄道(株)

<一般からのお問い合わせ先>

明石半夏生たこまつり実行委員会事務局(明石商工会議所) TEL.078-911-1331

今年のは 夏場をよもう!!

半本夕食

今年の半夏生は
7月1日からです。

明石たこ大使
さかなクン



©2024 ANAN And Tm.

明石だこが当たる!?プレゼントキャンペーン!アンケートに答えてどしどし応募しよう!

プレゼント内容:抽選 **①明石だこのやわらか煮 10名様** **②明石たこカレー 30名様** **③あかし玉子焼 10名様** ※当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

・応募期間:6月21日(金)~7月9日(火)
・応募方法:期間中に必要事項を記入の上、はがきまたはアンケートフォームでご応募ください
・応募先:はがきは明石商工会議所まで(〒673-0891 兵庫県明石市大明石町1丁目2-1)
アンケートフォームは明石商工会議所ホームページからご回答いただけます。
(<http://www.akashi-cci.or.jp/>)
・必要事項:お名前、ご住所、ご連絡先をご記入の上、右記の質問にご回答ください。

・質問:1.半夏生の日にタコを食べる風習がある(①知っていた・②知らない)
2.普段タコを食べる頻度は?(①週1回程度・②月1回程度・③年1回程度)
3.このキャンペーンを何で知りましたか?(①新聞・②ポスター・チラシ・③Instagram、Facebook・④その他())
4.好きなタコ料理を教えてください

★アンケート内容は「明石商工会議所」のホームページ(<http://www.akashi-cci.or.jp/>)でもご確認ください。
※応募はお1名様及び1家族1回に限ります。※お預かりした個人情報本プレゼントキャンペーン以外で使用する事はありません。

半夏生とは?

半夏生(はんげしょう)とは、夏至から数えて11日目からの5日間をいいます。昔から夏至から半夏生に入るまでの間に、田植えを終わらせるのが良いとされており、田んぼの神様をおまつりしたといわれています。関西では、半夏生の日にタコを食べる習慣があります。これは、タコに含まれるタンパク質やタウリン、亜鉛が疲労回復、夏バテ防止に良いとされているから。またタコの足のように、稲の根っこが地面にしっかりと根付きたくさんの穂をつけるように、との願いもこめられていました。

~明石だこ~

明石海峡の潮流に鍛えられ豊富な餌を食べて育つ明石だこは身が引き締まり、その歯ごたえと旨味が自慢です。水揚げ・味とも夏が旬。明石だこは身が引き締まっている故、大きさにもよりますが茹で揚げは2~5分くらいで、硬くなるので茹で過ぎは禁物。また地元では保存食として干しダコにします。軽く炙り、細かく切って炊き込む「タコ飯」は素朴な中に深みのある味わい。古くから受け継がれてきた浜の味です。もちろん明石だこも、きちんと活けジメしてお届けします。ご家庭では、塩もみしたタコを水洗いして水分をふき取って冷凍すれば、美味しく保存でき、年中いつでも明石だこを楽しむことができます。

明石半夏生たこまつり実行委員会

お問合せ/実行委員会事務局 TEL.078-911-1331

明石飲食業組合・明石おさかな普及協議会・(一社)明石観光協会・明石市漁業組合連合会
兵庫県漁業協同組合連合会・明石市商店街連合会・魚の棚商店街・明石商工会議所
明石旅館ホテル組合・明石地域振興開発(株)・あかし玉子焼ひろめ隊(株)
協力:明石市・明石市教育委員会・ハビオスあかし・ピオレ明石・山陽電気鉄道(株)

2024年

はんげしょう

明石半夏生 たこまつり

今年の半夏生は
7月1日(月)からです。



明石たこ大使

©2024 AMAN And Tm

明石だこが当たる!? プレゼントキャンペーン

プレゼント内容:抽選 **A** 明石だこのやわらか煮 10名様 **B** 明石たこカレー 30名様 **C** あかし玉子焼 10名様

※当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

応募期間 6月21日(金)~7月9日(火)

応募方法 期間中に必要事項を記入の上、はがきまたはアンケートフォームでご応募ください

応募先 はがきは明石商工会議所まで
〒673-0891 兵庫県明石市大明石町1丁目2-1
明石商工会議所ホームページのアンケートフォームからも
ご回答いただけます。



必要事項 お名前、ご住所、ご連絡先をご記入の上、以下の質問にご回答ください。

- 応募方法
1. 半夏生の日にタコを食べる風習がある (①知っていた ②知らない)
 2. 普段タコを食べる頻度は? (①週1回程度 ②月1回程度 ③年1回程度)
 3. このキャンペーンを何で知りましたか
(①新聞 ②ポスター・チラシ ③Instagram・Facebook ④その他())
 4. 好きなタコ料理を教えてください

※応募はお1人様及び1家族1回に限ります。
※お預かりした個人情報は本プレゼントキャンペーン以外で使用することはありません。

ちょっと食べ歩き初夏のご馳走 「第20回 明石まちなかフェスタ」



期間 6月14日(金)・15日(土)

会場 明石駅前周辺(パル参加店舗)

前売チケット(5枚綴り・3,500円)は6月11日(火)まで「あかし案内所」
ほかで販売中(※完売次第終了)

問 (株)パバコーポレーション TEL078-787-5780(平日10:00~17:30)

無料ふるまい 「明石だこの天ぷら」

日時 6月30日(日) 午前11時頃から整理券を配布(お1人様1枚、先着300名様)

会場 あかし市民広場(パピオスあかし2F)

※「明石だこ」や豊かな海づくりの取り組みなどを解説する展示もあります。

タコの資料展示

期間 6月26日(水)~7月7日(日)

会場 あかし市民図書館 電子閲覧室横(パピオスあかし4F)

🌐 お取り寄せサイト

「明石メルカート 召ませ、あかし」半夏生キャンペーン
6月7日(金)正午から7月31日(水)正午まで送料無料



ピオレ明石のたこフェア

期間 6月21日(金)~7月1日(月) 会場 ピオレ明石

期間限定商品やメニューなどを販売

明石半夏生たこまつり実行委員会

明石飲食業組合/明石おさかな普及協議会/(一社)明石観光協会/明石市漁業組合連合会/兵庫県漁業協同組合連合会
明石商店街連合会/魚の棚商店街/明石商工会議所/明石旅館ホテル組合/明石地域振興開発(株)/あかし玉子焼ひろめ隊 *順不同
協力: 明石市/明石市教育委員会/パピオスあかし/ピオレ明石/山陽電気鉄道(株)

TEL.078-911-1331



「明石だこ」と半夏生

はんげしょう



「明石だこ」とは、明石海峡周辺で水あげされるマダコのことです。速い潮の流れでたえられた腕(足)は太く短く、“陸でも立って歩く”といわれるほど筋肉質です。陸上を30分以上も動き回ることができる生命力の強さから「夜中に畑の大根を盗む」という逸話があるほどです。また、ゆでると鮮やかな小豆色になるのは、エビ、カニ、小魚に加えて好物の二枚貝をたくさん食べて育つためといわれています。

産卵期は8～10月頃で、体重1kgの母ダコで直径1～2mmのだ円形の卵を約10万個、たこつぼや岩穴の天井に400～500個ずつの房状にして産み付けます。それが藤の花に似ていることから、明石藩の儒学者・梁田蛭巖によって「海藤花」と名付けられました。産卵後の母ダコは、酸素を与えるために水を吹き付けたり、腕でクリーニングしたり、絶食状態で卵を世話し、1か月ほどでふ化すると力尽きて1年から1年半の生涯を終えます。ちなみに、吸盤が均等にきれいに並んでいるのがメス、大きい吸盤が不規則に混じっているのがオスで、吸盤は捕食や移動のためだけではなく、形や味がわかるセンサーの

役割ももっています。

明石のたこつぼ漁の歴史は、出土品などから弥生時代までさかのぼると考えられています。また、柿神社(人丸神社)には江戸時代の俳人・松尾芭蕉が明石で詠んだ「蛸壺や はかなき夢を 夏の月」の句碑が建っています。

関西では夏至から11日目にあたる半夏生にタコを食べる習慣があります。これは、田んぼに植えた稲がタコの足のようになり根付くようにという願かけが由来ともいわれています。

一方、タコには栄養ドリンクの主成分として知られる「タウリン」が豊富に含まれており、経験上、夏バテ対策にも役立つことがわかっていたのかもしれませんが。明石だこは梅雨から7月下旬にかけて一番の旬を迎え、「麦わらダコ」とも呼ばれます。産卵期をひかえて育ち盛りであるこの時期のマダコは活発にエサを食べて育つため、歯ごたえがありながらやわらかく、うまみが濃いのが特徴です。

「明石だこ」を守り育て続ける豊かな海づくり

海峡のまち・明石市はかつて年間1,000トンを超すタコの漁獲量を誇っていましたが、近年減少が続いています。「明石だこ」をはじめ、魚やりのなどの大切な海の恵みを守るために、さまざまな取り組みが進められています。

守る

漁業者に対して100g以下のタコや共同漁業権区域内の禁漁を定めた「兵庫県漁業調整規制」に加え、PB(プレジャーボート)利用の一般遊漁者に対してエサの使用や釣り具(タコエギ)の数や形状の規制などを設けた「タコ釣りルール」の周知を図っています。さらに遊漁船利用者に対して釣り過ぎたタコを放流(リリース)するとポイントを付与する「タコマイルージ制度」を導入しています。また、漁業関係者は「産卵用たこつぼの投入」や、卵を抱いた母ダコが入ったたこつぼを買い取って海へ戻す「子持ちダコ再放流事業」などの活動も継続しています。



学ぶ

子育て世代の市民向け講座「明石たこ大使 さかなクンのおさかな教室」、活ダコに触れたり、産卵用たこつぼの絵付け体験も盛り込んだ小学校での「出前授業」、小・中・養護学校での「タコ料理の給食」の提供、子どもたちによる「稚魚の放流」など、未来を担う市民の関心を高める学びや気づきの場がつくられています。



育む

公害で汚れた海をきれいにする努力によって水質は大きく改善されました。ところが、生物が必要とする量よりも多く取り除いたために海中の栄養塩が不足し、それが漁獲量減少の原因のひとつになっていると考えられています。

そこで、鉄製の器具を船で引っ張って海底の堆積物を掘り起こし、海底にたまっている窒素やリンなどの栄養塩を海に放出する「海底耕耘」や、ため池の水を抜いて池の底にある栄養分を含んだ泥をかき出して海に放出する「かいほり」などが農業者と漁業者の連携、地域住民の協力によっておこなわれています。

また、市内4か所の浄化センターは、海をきれいに保つための下水処理中に生き物たちに必要な窒素を可能な限り残したまま放出する「下水道の栄養塩管理運転」を始めています。

そのほか、“豊かな森は豊かな海をつくります”を合言葉に、森林整備によって環境の好循環を育む「漁業者の森づくり」の活動や、天敵による食害などで死亡率の高い卵や稚魚の期間を人工的に管理し、ある程度育ててから海に放流する「栽培漁業」の取り組みも進められています。



海の豊かさを守ろう
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS