明石の宝『明石だこ』

明石だこコロッケは明石だこが入ったコロッケで、兵庫県の子どもたちに、兵庫県の食べ物の魅力を知ってほしいと、兵庫県や漁師さんが協力して給食用に作ってくださったコロッケです。

「明石だこ」は明石海峡の潮の流れが速い場所でとれるマダコです。潮に流されないようにふんばるため、「足が太く短く、身が引き締まっている」ことが特徴です。

兵庫県はマダコの漁獲量が日本一というだけでなく、「明石だこ」は地元でもなじみ深い食材です。

身が引き締まりうま味が強い「明石だこ」でしか作る事ができない干しだこは、夏の風物詩でもあり、明石の浜のいたるところで見られる風景です。しっかりとよく噛んで味わって食べてくださいね。