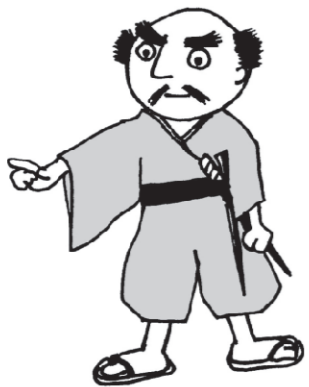




# 魚の棚の歴史

## ★宮本武蔵

明石の町割りをしたのは、剣の名人・宮本武蔵と言われている。



店の横に、まな板や包丁を置いて魚屋さんごっこ!



## ★たこのシャンデリア

魚の棚商店街で上を見上げてみて! たこの形の赤いシャンデリアがあるよ。



## 魚の棚のはじまり

明石のお城がつけられたのは、400年前ごろ。同じころ、明石で「町割り」がされました。「町割り」とは、どこを家にするか、どこを店にするか、どこを道にするかを決めて線を引くこと。

この時、お城の正面に一番近い場所には魚屋さんや天ぷら屋さん、そのとなりに魚の干物屋さんがたくさん集められました。その場所が今の魚の棚商店街。そんな昔から「明石の魚はおいしい」と評判だったのです。

## 土の道からアスファルトへ

魚の棚商店街の地面はずっと昔、土の道で、屋根もありませんでした。大正時代に地面に石畳が敷かれ、今から50年ほど前に、アスファルトの道になりました。そのころの魚の棚は朝が早く、4時ごろから夜まで店が開いて、一日中にぎわっていました。

## 商店街の子どもたち

魚の棚ではたくさん人たちは、みんなて店の奥や2階に住んでいました。ごはんを食べるのも、寝るのも、魚の棚。魚の棚で暮らす子どもたちは、学校から帰ると商店街の地面に絵をかいたり、魚屋さんごっこをしたりして遊んだそうです。

魚の棚のウロコ形のタイル  
実際の大きさ

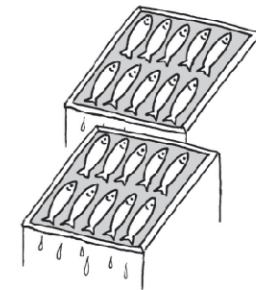
## 魚の棚のデザイン

今の商店街にはアーケード(屋根)があり、雨でも傘をささずに買い物できます。また、よく見るとたこの形のシャンデリアがあったり、地面には魚のウロコ形のタイルが敷かれていたり、海の幸が自慢の魚の棚らしいデザインになっています。

# なんで魚の棚(うおんたな)って呼ばれているの?

## 棚に並んだ魚の様子から

昔の魚の棚には今よりも魚を扱う店がたくさんあって、ズラッと並んだ棚に、いっぱい魚が売られていました。その様子から「魚の棚」と呼ばれるようになったそうです。お店の人たちが話すのをよく聞いてみて。「魚の棚」を「うおんたな」と言っているよ!



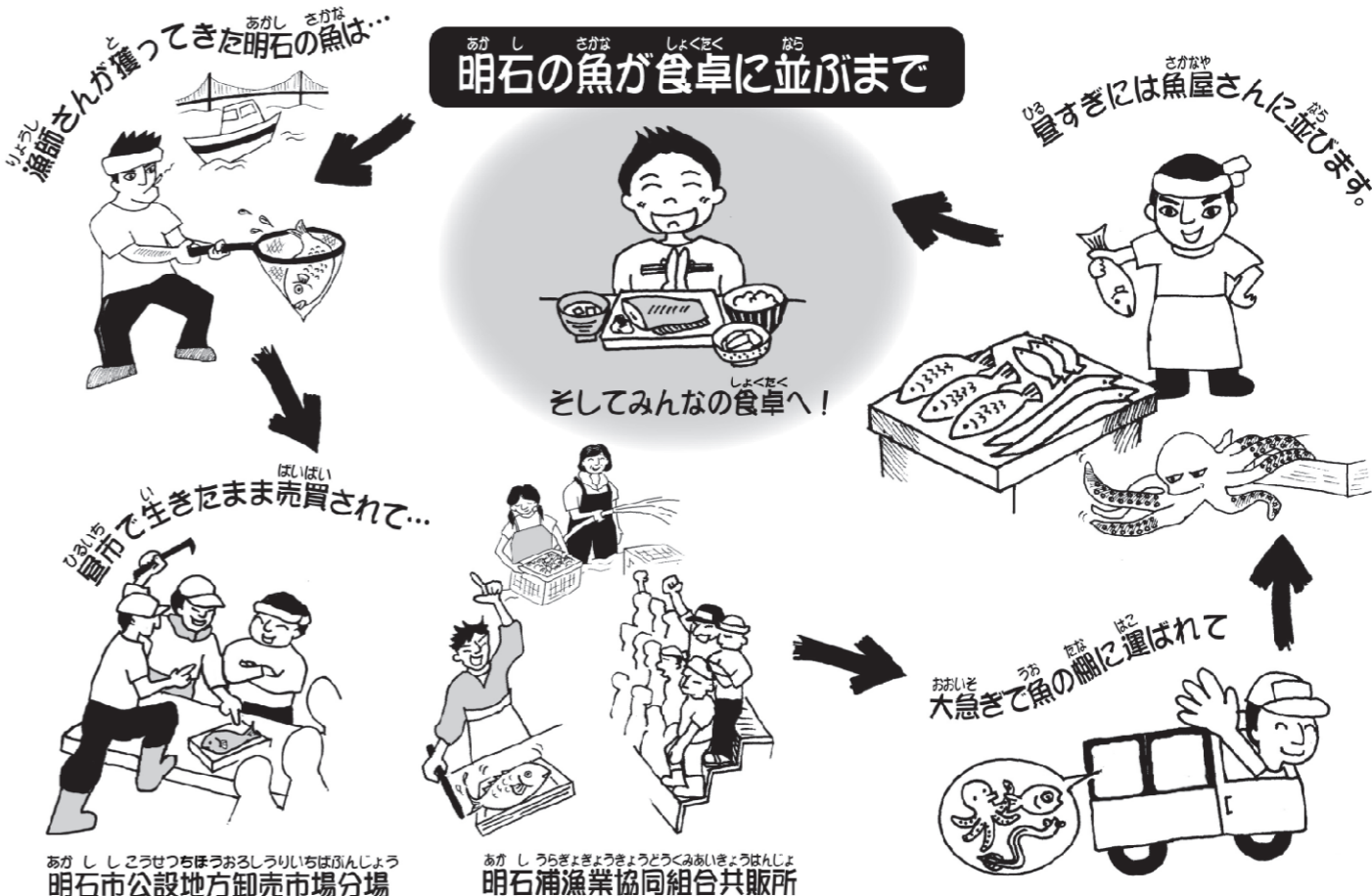
# どこから来たの? 魚の棚で売られている魚

## 全国から集まる魚

魚の棚商店街の魚屋さんには並んでいる魚には「日本全国から集まってくる魚」と「明石の昼網の魚」があります。全国から運ばれてきた魚は、まず、藤江にある卸売市場の朝市で売り買われます。魚屋さんは、朝市で買った魚を魚の棚のお店で売ります。だから、まぐろや、さんまなど、明石でとれない魚も魚の棚商店街で買うことができます。

## 明石の昼網の魚

明石でとれる魚は、港のすぐそばで、昼の市で売り買われます。海から上がったばかりの魚やたこは生きたまま、魚屋さんを買われて、大急ぎで魚の棚商店街へと運ばれます。そしてお昼過ぎごろにお店に並びます。これが「昼網の魚」です。新鮮な昼網の魚はピチピチはね、たこは歩いて時々逃げ出すほど元気いっぱい!



お店情報・旬のお魚情報・クーポンなどは  
魚の棚商店街公式ホームページ <http://www.uonotana.or.jp/>