

キラリと光るダイセル製品のお得情報が満載！
キラきら情報通信@ダイセル

明石の春といえば・・・

開発営業部
みやもと(しよ)さん編

〇〇です！



私が住んでいる街について、ご紹介させていただきます。
私は現在、兵庫県南部の明石海峡に面する都市、『明石市』に住んでおります。
明石市は昔から、神戸市や大阪市のベッドタウンと言われており、意外と住んでいる人が多い都市です(通勤電車では人がとても多いです)。また日本標準時を決める東経135度が通る市としても知られています。最近では、兵庫県内初となる「SDGs未来都市」にも選定されるなど、話題に事欠かない町になりつつあります。

今回は、そんな明石市の名物について書かせていただこうかと思います。

明石と聞いて、まず思い浮かぶのは、**明石焼**(玉子焼きともいいます)**明石鯛**、**明石ダコ**、**アナゴ**などがあると思いますが、この時期の一番有名なものとして、**イカナゴの釘煮**があります。※イカナゴの釘煮の発祥の地は神戸市の垂水区と言われています。

このイカナゴですが、漁ができる期間が決まっております。(2021年は、播磨灘では3/6～3/20) ですので、私は昔からイカナゴ漁が解禁されると聞いたら、「もう春になるんだなあ・・・」と少しセンチメンタルな気持ちになることもありました。(まあ私のセンチメンタルな話は置いておいて) 明石市やその近辺の街では、捕れたイカナゴを用いて、各家庭で**イカナゴの釘煮**を作るのが春の風物詩のひとつとなっております。

住宅街を歩いているだけで、釘煮のあまがら——いにおいがするので、この時期はお腹がいつもより空いてしまい、白いご飯がいつもよりすすみます。

また各家庭によって作り方が異なるので、**その家独自の味**があります。でも最近では、どこのスーパーでも、イカナゴの釘煮は販売されていると思います。(この記事を書いていたなら、無性に食べたくなってきました・・・)

そんな兵庫県明石市の魅力が、皆様にほんの少しでも伝われば、市長は喜ぶと思いますので、新型コロナウイルスが収束しましたら、ぜひ足を運んでみてはどうでしょう。

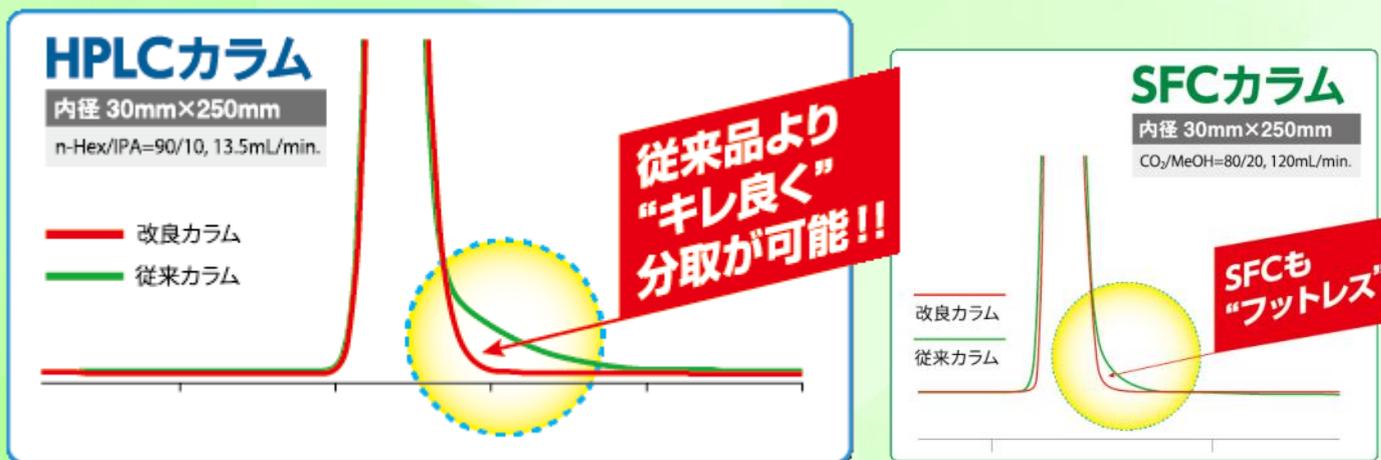
※そして更にもう少し足を延ばせば、以前の記事にあった播磨のお酒にたどりつきますよ！



次頁へ続く↓↓

フットレスカラム って何!?

ダイセルのセミ分取カラム、分取カラムは「フットレス」になりました! 「フット」にお困りの方も多かったのではないのでしょうか? ダイセルのフットレスカラムは従来品より“キレイの良い”分取が可能になります。



対象カラム:

HPLCカラム、SFCカラム の多糖誘導体キラルカラム (耐溶剤型、コーティング型順相用)

サイズ: 内径 20mm×250mmL、内径 30mm×250mmL

これからの分取カラムは
キレイの良い“フットレスカラム”で
キレイの良い分取を!

発行元: 株式会社ダイセル CPIカンパニー

〔東京〕 〒108-8230 東京都港区港南2-18-1 JR品川イーストビル

TEL: 03-6711-8222 FAX: 03-6711-8228

〔大阪〕 〒530-0011 大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪タワーB

TEL: 06-7639-7221 FAX: 06-7639-7228

ヘルプデスク フリーダイヤル: 0120-780-104 HP: <https://www.daicelchiral.com/>