

# 海陽彩都

芸南ふれあい交流マガジン

かいようさいと

2007年12月 2008年1月・2月



## 迎え云々 れんど南

海が見える  
うどん屋へ  
行こう!



呉地方拠点都市地域推進協議会

NO.39  
冬号

読者プレゼント

いろんな料理に使える万能だし  
だし道楽 小魚入り 500ml 6名様

■応募方法／ハガキに「だし道楽」希望と書いて、住所・氏名・年齢・職業・電話番号、そして本誌に対するご意見、ご感想をお書き添えのうえ、下記までお寄せください。  
※お便りの感想など本誌でご紹介させていただくことがあります。匿名希望の方は、あらかじめペンネームをお書き添えください。※ご記入いただいた個人情報は他の目的では使用いたしません。

■あて先／〒737-8501

呉市中央4丁目1-6

呉市広域行政推進室

『海陽彩都』プレゼント係

※メールでの応募も受け付けています。  
件名に「海陽彩都No.39プレゼント係」と入力し、次のアドレスまで  
koikigyo@city.kure.lg.jp

■締切り／平成20年2月29日消印有効

■発表／プレゼントの発送をもって発表に  
かえさせていただきます。



うどんに煮物、濃縮だしなので

お好みの味に合わせてね!

●二反田醤油 江島市大柿町大原5485  
☎0823-57-6575

## 海陽彩都とは？



芸南ふれあい交流マガジン

# 海陽彩都

町じまん  
人じまん

発行：呉地方拠点都市地域推進協議会

呉市企画部広域行政推進室

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6

TEL 0823-25-3286 FAX 0823-21-8849

URL <http://www.city.kure.lg.jp/~kaiyousaito/>

E-mail koikigyo@city.kure.lg.jp

海陽彩都 No.39

平成19年(2007)12月1日発行

編集：ギミック都市生活研究所

©KURESHIKOUIKIGYOSEI&GIMMICK Printed in Japan

★本誌掲載の記事・写真・地図・イラストなどの無断転載を禁じます。

★この冊子は再生紙を使用しています。

## 芸南おもしろウォッチング その⑯



川原石駅から見た港町小学校。海岸通りのシンボル的存在である。

### 昭和30年代のバームクーヘン建築 港町小学校の円形校舎

まず、これは展望レストランではない。最上階がクルクルとまわるわけでもない。これは円形校舎といって、れっきとした小学校の建築物である。呉市海岸通りにある港町小学校の円形校舎が誕生したのは今から45年前、昭和37年(1962)のこと。校舎は4階建てで、上から見るとドーナツ状になっており、バームクーヘンを切りわけたような形に教室が配置されている。このモダンな円形校舎は建築コストが経済的、狭い敷地でも建てられるなどのメリットがあり、昭和30年代に大ブーム。全国で100棟ほど建てられたそうだが、増築が難しい等ということから、その後は普及しなかった。現在、築50年を経て各地で解体されている校舎も多いという。広島県では港町小学校と片山中学校の2校のみ。嬉しいことにどちらも呉市でまだ現役だ。初代卒業生は、もうすっかりおじさん、おばさんになっている。[おでかけマップA]



安い、早い、美味しい、そして奥深いうどん。呉では早く食べられるようにと麺が細くなつた「細うどん」が根付いた文化がある。細麺か讃岐麺か?トッピングは何点盛りか?ダシは何でとつてあるか?今回は芸南ならでは、海の見える港近くのうどん屋を紹介。「寒かったじやろー、はよ食べんさい」。差し出されるうどんとおばちゃんの笑顔で心あたまる一杯に会いに行こう。

こうでいいですか?

海岸線のうどん屋さん  
海沿いに面した芸南エリアでは、うどんを食べながら海が見えるお店が多い。写真は吉浦にある「だし道楽」のかけうどん。

その⑯

# 芸南うどん巡礼

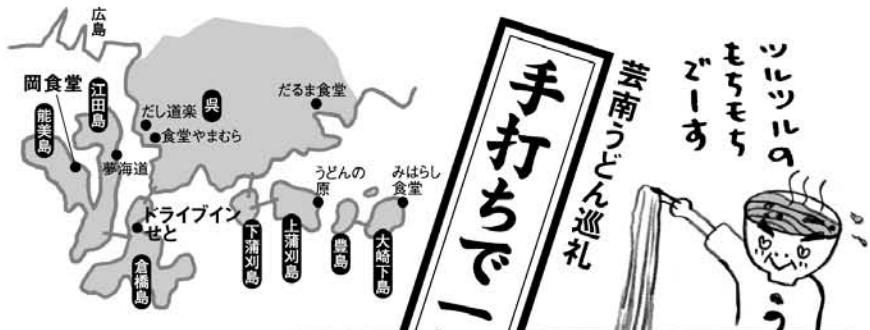


本当の手打ちうどんを食べてもらいたい…と、四国・高松出身の岡喜久子さんが讃岐のうどん粉を取り寄せ、本場ながらの本格手打ち麺が食べられる岡食堂。「ここがおいしいと来てくれる人がいるので頑張っとるよ」と退職後店を手伝うご主人の満夫さん。今ではうどん作りの工程を夫婦で分担して仕上げるとか。毎日、20種近く作る手作りのおかずや貝汁も人気の岡食堂は高田港からすぐ近く、青いのれんに大衆食堂という看板が目印だ。

**岡食堂** [マップ①]  
 ●江田島市能美町高田3314  
 ☎0823・45・2247  
 営11:00~18:00 ④日曜日  
 人気の 鍋焼きうどん480円  
 メニュー 貝汁(あさり)200円



長時間かけて出来る手打ち麺は数が限られるので事前に連絡を(上)。「誠心誠意やっていれば、お客さんは来てくれるんです」と岡さんご夫婦(左)。



## 絶景釜上げうどん

茹で加減にこだわった  
のど越しつるりの手打ち麺



音戸・早瀬大橋



吳でおいしいうどん屋…と聞くと必ずある店のひとつにドライブインせとがある。広島の鷹野橋にある本店の2号店として、倉橋島と江田島を結ぶ早瀬大橋が出来た昭和48年にオープンした。本店から送られる手打ち生地の細麺と、地元の醤油を使う自家製のさしらとしたダシがよく合う。地元の人は柔らかい麺を好むらしく、うどんの茹で加減には気をつかうそうだ。うどんの他、そばやラーメンなどメニューが豊富なもの嬉しい。

## ドライブインせと

●吳市音戸町早瀬1丁目4-27  
 ☎0823-56-0010 [マップ③]  
 ④11:00~19:00  
 第1・3・5・6曜は15時まで  
 土・日は19時30分まで  
 ④第2・4木曜日  
 人気の 天ぷらうどん680円  
 メニュー いなり寿司(2個)250円



曜日によって閉店時間が違うのでご注意を。



## 鍋焼うどん

大崎下島・御手洗港

海を  
見ながら  
一杯!

風待ち、潮待ち、港町  
御手洗の名物うどんは  
忘れかけの昭和の味



頑固豆腐のおでんも絶品。

### みはらし食堂

●呉市豊町御手洗 [マップ①]

☎ 0846-66-2056

営11:00~21:00 休 特になし

人気の いなり寿司(1つ)80円  
メニュー おでん(1本)100円



ダシ巻玉子が入った素  
うどんもこんなにゴーカ。  
一杯250円。

呉市島しょ部の最西端にあたる大崎下島・御手洗。かつて風待ち・潮待ちの港として栄えたこの町に、代々伝わる名物鍋焼うどんがある。懐かしいアルミの小鍋の中には、チャーシューにきざみあげ、天かす、ちくわ、かまぼこ、それに玉子と具だくさんだ。イリコと昆布のほどよいダシとの相性もいい。「基本的に食材は地モノ、あるんを使うだけよ」と店主の土井清人さん。時期によってはアナゴやエビなどのゴーカな具も入る。これで400円は安い!

やきうーメンもよろしく!



店内では今話題の江田島か  
きラーメンも食べられる。



広島・呉への玄関口のひとつ、江田島の小用港にある軽食処・夢海道。こちらで食べられる肉うどん(450円)は、あっさりしておいしいと年配の方にも人気という一杯。250円をプラスすると、焼きめしがセットにできるのでお得だ。フェリーを待っている間に軽く食べられるうどんはいかが?

## あつさり肉うどん

江田島・小用港

行きも帰りも気軽に食べれる  
港のうどんがあつてよかつた



うどんの原がある上蒲刈島は近く  
豊島と繋がる豊島大橋(仮称)  
ができる予定。橋が出来るまでの期  
間限定か?



橋が架かる  
までやっとるよ

自宅でとれる鳥骨鶏卵を  
使った月見うどん400円。



「やばり人が喜んでくれ  
るのが楽しみなんよね」と  
はにかむ日浦さん。

上蒲刈島と豊島を結ぶフェリーが出る大浦港に、知る人ぞ知る移動型うどん屋さんがある。3年前、何かやってみたかったという日浦さんが、どこへでも行けるようご主人や友人に車を改造してもらい、うどん屋を始めた。カツオと昆布でとる自家製ダシや呉の曾根製麺の細うどん、むすびには蒲刈特産の藻塩を使ってにぎるなど、材料ひとつにもこだわりが。今はもう住所から消えてしまった字名の“原”を店名に使うなど、日浦さんの人情があふれる一杯で身も心もあったかくなれる。

### うどんの原

[マップ①]

●呉市蒲刈町大浦 ☎ 090-6434-4031

営6:00~8:00・11:00~14:30 休土・日曜日

人気の かけうどん300円

メニュー 藻塩むすび100円(お昼時のみ)



## 愛情移動 うどん

上蒲刈島・大浦港

湯気のむこうに  
海とおばちゃんの  
笑顔がある幸せ



# 市場のうどん

店主の探求心が生み出した  
こだわりのダシが  
やみつきになる一杯

呉・中央市場



エビのプリプリ感が  
たまらない天ぷらうどん450円。

呉中央卸売市場の青果エリアにある食堂やまむら。中華そば有名な店だが、ここにも見逃せないうどんが一杯。店に来るお客は99%口コミで、京都の鰹節を使ったこだわりダシのファンも多い。市場ならでは、朝から営業なので、夜遅くまで呉の町で飲んでいた人が朝うどんを食べにやって来ることもあるそう。朝の一杯はまた格別か?

「ダシが全てです!」と  
店長の山村さん

## 食堂やまむら

●呉市光町15-2 [マップH]  
☎ 0823・23・3005  
○4:30~13:30  
休日・祝・市場定休日

人気の 中華そば500円  
メニュー トンカツ定食680円



ほんのり甘い玉子が嬉しいかけうどん350円

## JR安浦駅前 ふるさと 故郷うどん

黒電話や黒板、年季が入った木の机たち…時がとまったような懐かしい雰囲気が今も残る、創業60年のだるま食堂。ここでは創業以来変わらず、呉の松本商店が扱うイリコでとる自家製ダシが自慢。「お客様に、ここが故郷みたいなもんって言われて嬉しかったんよ」と明るく演歌が大好きな川本さんがつくる、素朴なうどんを食べてみて。

### だるま食堂 [マップ①]

●呉市安浦町中央1丁目2-16  
☎ 0823・84・2201  
○11:00~15:00  
16:30~19:00  
休日・祝日

人気の 中華そば500円  
メニュー いなり寿司140円



具沢山で人気のいなり寿司は「お義母さんから作り方を教えてもらったんよ」と川本さん。



店の前には営業時間外にも買えるようにと、  
ダシを売る自販機が。



国道31号線沿いにあるだし道楽。実は江田島市大柿町にある二反田醤油が始めたうどん屋さんなのだ。「実際に食べてみてももらわないとわかりませんから」と、社長の二反田さんが3年かけて開発した醤油ダシを使ったうどんが食べられる。店名にもなっている“だし道楽”のダシは、うどん汁の元となる“かれし”に瀬戸の小魚を入れ、煮ずに寝かして出来る。島独特の甘い醤油と瀬戸の旨味がにじみ出たダシが絶品だ。



「中の昆布はきざんで  
食べててもおいしいですよ」と二反田さん。



店の裏手にはJR呉線が通る。

## 道楽うどん

醤油屋さんが作る  
瀬戸内海で育った

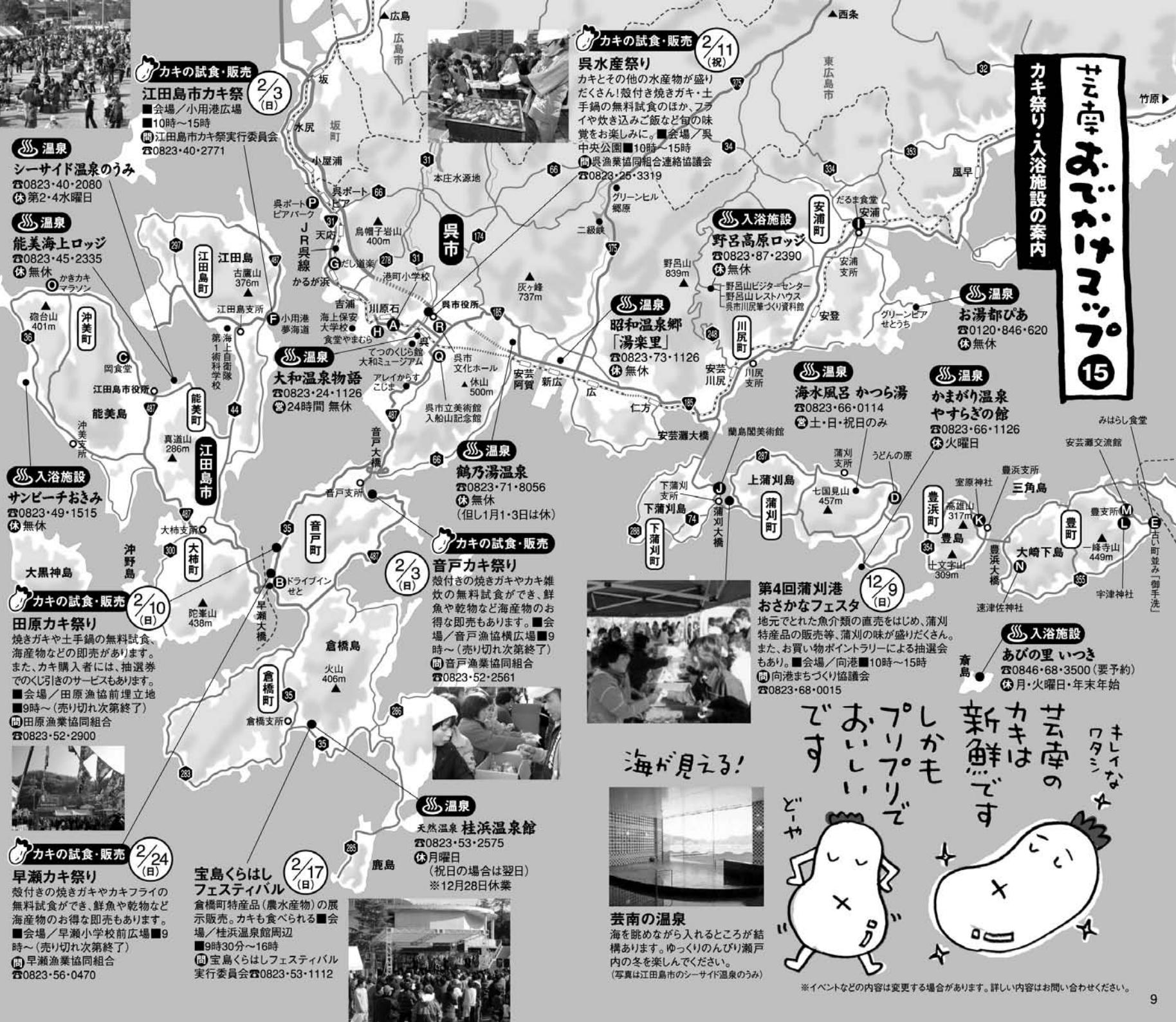
小魚が活きたダシ

国道31号線・狩留賀浜近く



# しまなみでかいけコツ♪15

## カキ祭り・入浴施設の案内



海が見える!



### 芸南の温泉

海を眺めながら入れるところが結構あります。ゆっくりのんびり瀬戸内の冬を楽しんでください。  
(写真は江田島市のシーサイド温泉のうみ)



