

# 海陽彩都!

芸南ふれあい交流マガジン  
かいようさいと 2006年3月・4月・5月



巻き寿司横丁

精選  
芸南名物



芸南の町と人をつなぐ交流ネットワーク  
呉地方拠点都市地域推進協議会

NO.32  
春号

## 読者プレゼント

勝て! 勝て!  
カーブ

おやっに! おまみに! カーブ観戦のよイ供に!  
カーブ応援セット…10名様

広島牛カツ

大きさにビックリ!

▼カーブかつ お好みソース味(16個入り)



赤、  
カーブかつ  
(7個入り)  
ケチャップ入り  
ステイックタイプ



▲いか姿フライレッド  
(5個入り)を2つ

■応募方法／ハガキに「カーブ応援セット」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。

※お寄せいただいたお便りは、本誌の読者広場のページ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。

■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.32プレゼント係」と入力し、次のアドレスまで  
[koikigyo@city.kure.hiroshima.jp](mailto:koikigyo@city.kure.hiroshima.jp)

■締切り／平成18年5月31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。

株式会社すぐる 0823-72-9225

## 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

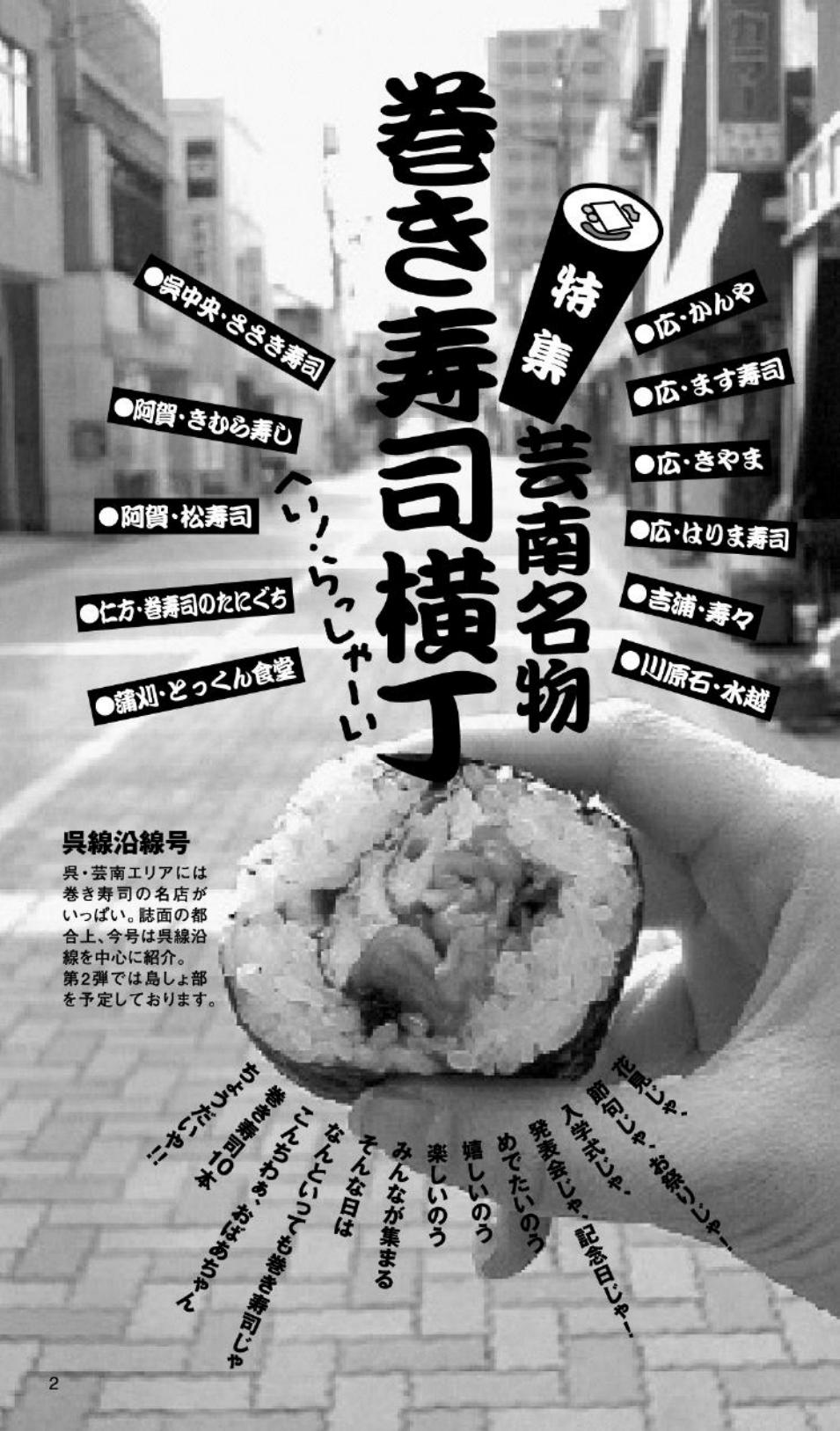
海陽彩都 No.32  
平成18年(2006)3月1日発行

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キング その⑧



呉市宮原にある蒲刈橋は戦前、県道工事で二分された地域をつなぐ陸橋。なぜ、宮原で蒲刈橋か?近所の人に尋ねると「そりや知らんなあ」とゆうことだった。

# かまがり 宮原11丁目、「蒲刈橋」の謎

この橋の情報を教えてくれたのは今回巻き寿司の取材でお世話になった  
上蒲刈島にある食堂Tクンの大将のTクンだった。(ばればれじや)  
取材の帰り我々に1枚の写真を見せてくれた。

トクン 「この橋、あんたら知っとるか？」

編集長「はっ、橋っすか?この橋が何か?」

「クン 「よう見てみい!」

編M子「あっ蒲刈橋って書いてある」

トクン 「そーゆ、蒲刈橋じや、知らんかったじやろ？」

(そりや知るわけないがな、今はじめて見たんじゃけ)

編M子「わーすごい!これどこですか?上蒲刈島、下蒲刈島?」

トクン 「ブー、ちがう!この写真見てどこかわからんか?」

編集長「うーん…」(わかるかいやあ)

トクン 「こーさんか、それじゃ教えたろう! 吾の宮原じや

編集長「ホンマですか?宮原のどのへ

トクン 「うーん…よう説明できん」

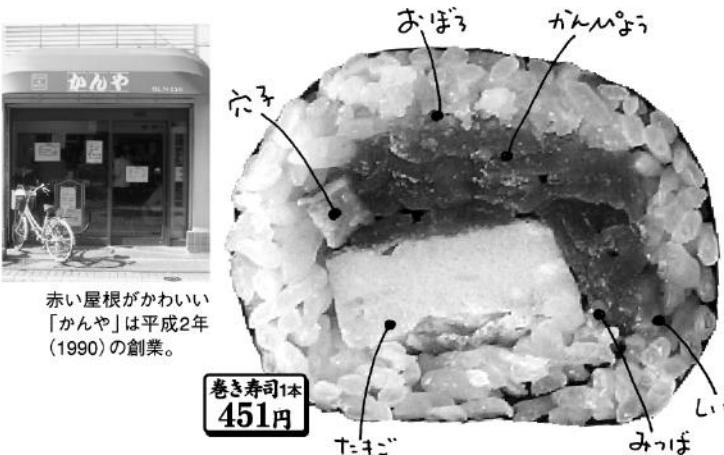
(なんじやそりや)

### (おでかけマップⒶ)

Tくんが見せてくれた写真。  
確かに蒲刈橋と書いてある。  
昭和30年代までは  
木製の橋だったらしい。



# 香ばしい穴子と タツプリの かんぴょうがおいしい

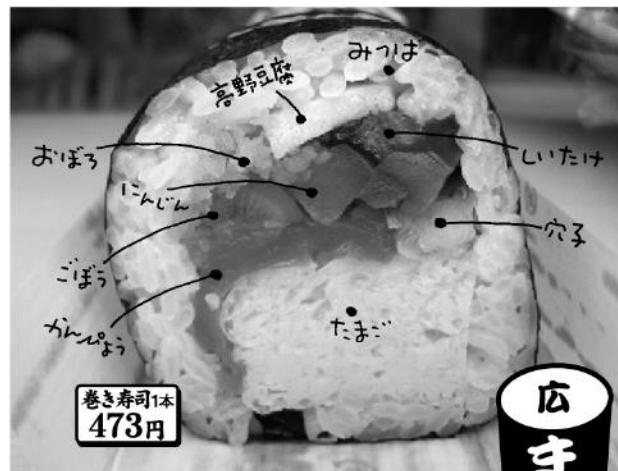


広  
かんや  
創業 1990

● 呉市広本町2丁目13-30  
○ 0823・74-2341  
■ 10時～19時  
△ 日曜日



具だくさん  
巻き寿司を  
ほおばれば  
幸せ気分



広  
ます寿司  
創業 1970

● 呉市広古新開1丁目8-16  
○ 0823・72-1450  
■ 7時～13時  
△ 大月曜日

道具が、かんぴょう、穴子、玉子はもちろんのこと、高野豆腐、ごぼう、にんじんなど具だくさんの巻き寿司が特長。1年前からアクセントに入れ始めたにんじんは、お客様からもおいしいと好評だ。辛子明太子、中華クラブなど4種類あるサラダ巻きも具がたっぷり一せび食べ比べてみたい。

その他の人気のメニュー  
サラダ巻(4種)…473円  
寿司盛り合わせ…420円

## 商店街でみつけた 懐かしい おばあちゃんの味

広  
きやま  
創業 1968

●

呉市広本町3丁目4-32  
○ 0823・71-4403

■ 7時～売切まで  
△ 不定期休

手作りおはぎや巻き寿司  
が人気のきやま。「商売をするのに修業をしたことがないよ」という木山幸枝さん(72才)だが、きやまの味が出せるよう既製品は一切使わないというこだわりを持つ。朴素な味の巻き寿司は木山さんが幼い頃からお寿司レシピをベースに、お客さんから意見をとりよせ出され上がったもの。朴素でどこか懐かしさを感じる一品だ。

「自分の能力以上に周りの人に伸びてしまつた、お客様に育ててもらつたんよね」と木山さん。きやまは今年で38年目になる。

おはぎ(あん)・きなこ…各100円

## 音戸で捕れた 新鮮な穴子が自慢

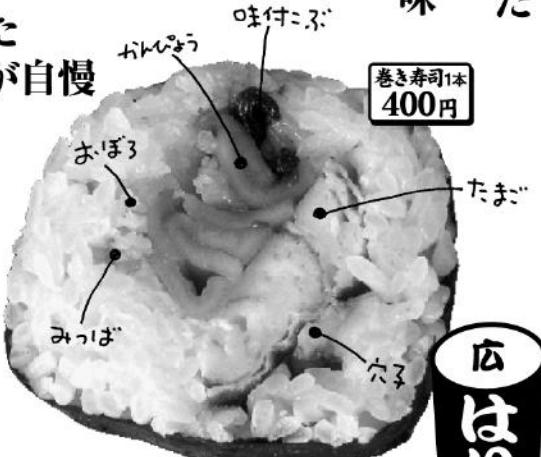
その他の人気のメニュー  
バツプリ…400円  
ごちしゃ巻…580円



店頭で寿司が出来上がる様子が見られるのも楽しい。

広  
はりま寿司  
創業 1989

● 呉市広本町3丁目17-27  
○ 0823・71-1305  
■ 10時～20時  
△ 大月曜日



## 広[広域マップ]



店頭で寿司が出来上がる様子が見られるのも楽しい！

今まで店頭のメニュー札の多さに驚いてしまうはりま寿司。大阪・広島で経験を積んだ播磨さんは平成元年から始めた、寿司の持帰専門店だ。「海が近いせいか塩辛味が好まれる」という播磨さん、巻き寿司の具は、しっかりととした味付けを意識しているそうだ。ネタは音戸で漁師をしている親戚から仕入れているので、新鮮さは間違いない！



(おでかけマップ(E))

巻き寿司1本  
600円※巻き寿司は焼のり・巻のりが有  
その他の人気のメニュー  
おしんこ巻…160円  
さあうり巻…160円

「巻き寿司に大きい厚焼き玉子を入れ始めたのはうちが初めてだと思います。」と話を聞いた佐々木恵子さん

## 本家、本元 大きい玉子は ささきから

●呉市中通2丁目4-17  
☎ 0823-24-2305  
■10時30分～売切まで (火曜日)



M3

おいしいモノを食べてもら  
いたいから…巻いてすぐに  
出す・作り置きをしない、と  
いうこだわりをかたくなに  
守っているささき寿司。全部  
合わされた時においしくな  
るように考えられた具は、  
全て火を通すモノを選んで  
いるという気配りも。全て  
手作り・手作業につき、作れ  
る数も限られるささきの巻  
き寿司。電話で確認をして  
行こう。

編集長 「でもタイムリーですわ。小  
まい頃 花見じゃ、祭りじ  
や、運動会じゃーたら、  
よう巻き寿司持つて行つと

編集長 「あのー、K版さんが以前や  
ったつたそーですが…?」  
(ヒザボン)  
編集長 「ほーか?」

編集長 「お、そーいやそーじゃのう  
じつけできるのう」  
編集長 「でも巻き寿司特集って過去  
どこの情報誌もやってない  
んじゃないんすか?」  
編集長 「お、そーいやそーじゃのう  
じつけできるのう」  
編集長 「あーむ大きい出たのう!」

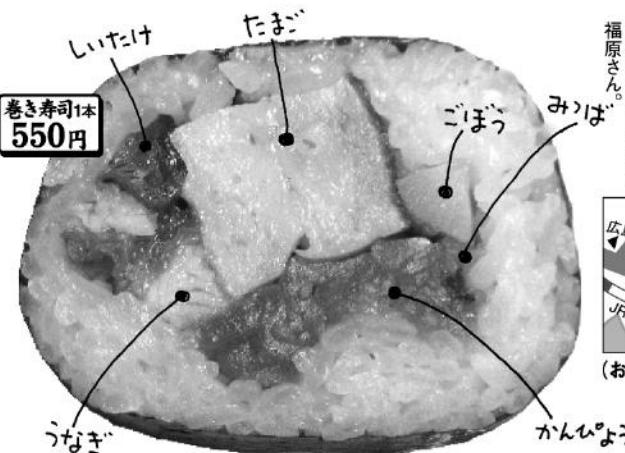
編集長 「まい頃 花見じゃ、祭りじ  
や、運動会じゃーたら、  
よう巻き寿司持つて行つと

芸南巻き寿司を  
分析するスタッフ

編集長 「…ほーか?」  
編集長 「でもタイムリーですわ。小  
まい頃 花見じゃ、祭りじ  
や、運動会じゃーたら、  
よう巻き寿司持つて行つと



N甲

巻き寿司1本  
550円

ひまわり巻(太巻)…2,000円  
焼肉放題(90分)…  
2,000円※5名様より

その他の人気のメニュー  
焼肉放題(90分)…  
2,000円※5名様より

「肉をジュー・ジュー焼  
くから寿々つづけ焼  
んよ」と焼肉担当の  
福原さん。



(おでかけマップ(C))



## 焼肉屋で絶品 巻き寿司に 出会った

「寿々」は木林久寿雄さん  
と福原徳子さん2人が切り  
盛りする、寿司と焼肉が楽  
しめる贅沢なお店。15歳か  
ら寿司屋で修業をしてきた  
木林さんの巻き寿司は、しつ  
かり卷いてあるのに口に入  
れるとお米がホロホロほど  
ていく感動的な食感。う  
なぎと甘い玉子がふんわり  
おいしい。

その他の人気のメニュー  
焼肉放題(90分)…  
2,000円※5名様より

●呉市吉浦中町1丁目8-2  
☎ 0823-31-7217  
■11時30分～14時 17時～  
休水曜日



(右)市場の中にある水越。  
この看板が目印。  
(上)1週間に1度しか作られない人気の鯖押寿司。

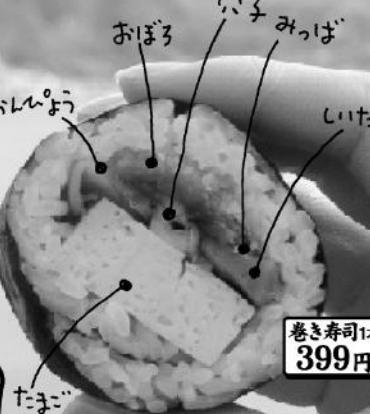
鯖押寿司…600円  
ネギトロ巻…380円  
その他の人気のメニュー



(おでかけマップ(D))



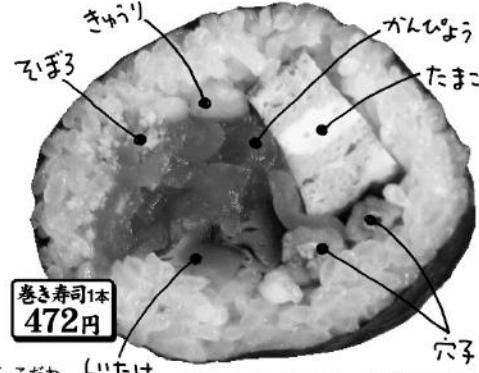
## 穴子の存在感に驚いた 市場の巻き寿司



●呉市光町11-12  
☎ 0823-24-4884  
■9時～15時  
休日・祝日・市場定休日

塩物から始まり20年前  
から鮮魚、10年前より寿司  
と、創業から57年の歴史を持  
つ水越。市場直送のネタを使  
った巻き寿司は文句無しの一  
品。1本食べれない!そんな  
人の為に6・4個入りと  
あるのも嬉しい。中でもお客  
さんに好評な鯖押寿司は、一  
週間に一度しか作られないレ  
アなもの。事前に確認を。

ア



**仁方**  
**巻寿司のたにぐち**  
創業 1989

(上)「いろいろ食べてみて、こだわった巻き寿司です」と谷口さんご夫婦。(下)国道185号線沿いにあるたにぐち。緑の看板が目印。



(おでかけマップ④)

細巻7種(2本入)...250円  
※但し穴子2本入は420円

その他の人気のメニュー  
上にぎり寿司(竹)...850円  
季節野菜の惣菜...120円

## 口コミが人を呼ぶ こだわりの巻き寿司

● 吳市仁方西神町6-1  
☎ 0823-73-3761  
営 9時~18時(火不定休)  
(日・祝は13時まで)

**蒲刈**  
**とっくん食堂**  
創業 1982

ギターが弾けるイラストレーターで、巻き寿司も巻くと  
たくんで、ナゾな人物だ。

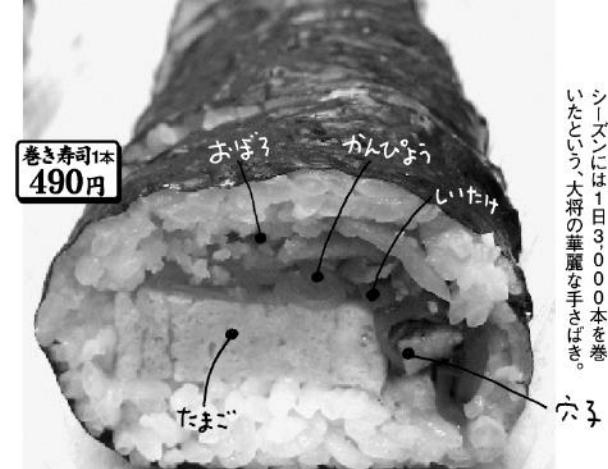


巻き寿司付きうどん定食550円。  
うす味のうどんも美味しい

ギターにバイク、イラストなど多趣味な「とっくん」こと木村敏正さん。24年前からやっているという食堂は、町外からの工事関係の人や常連客が多いお店。巻き寿司は全般的に甘め。食堂のうどん定食を頼むと巻き寿司がついており、薄味のうどんとあまりい巻き寿司がよく合っておいしい。もちろん持ち帰りができるが、1日に2~3本しか巻かないのを連絡。

その他の人気のメニュー  
トンカツ定食...550円  
カツ丼...550円

● 吴市蒲刈町向1344  
☎ 0823-68-0744  
営 11時50分~20時(火正月のみ)  
(おでかけマップ⑩)  
とっくんHP  
<http://www2.ocn.ne.jp/~westpark/>



巻き寿司1本  
490円

シーズンには1日3,000本を握る。



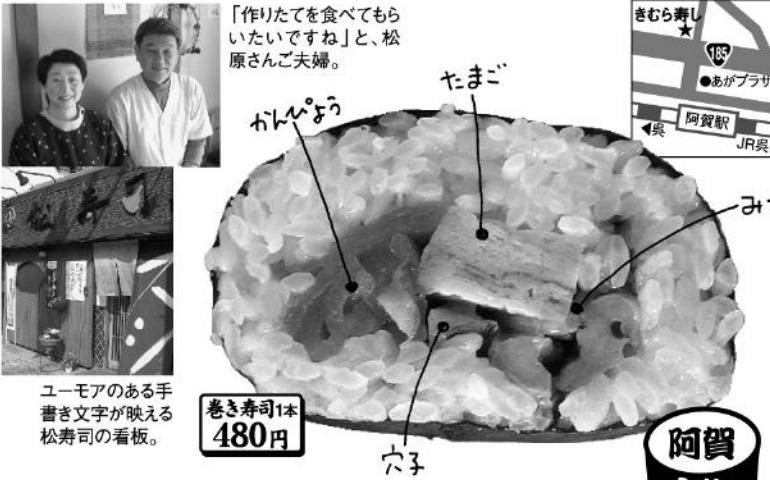
**阿賀**  
**きむら寿司**  
創業 1978

● 吴市阿賀中央3丁目2-11  
☎ 0823-73-3761  
営 9時~18時(火不定休)  
(日・祝は13時まで)

**優しく巻く  
大将の技が光る  
厳選素材を**

板木のかんぴょう、有明の焼きのり...厳選された材料はもちろんのこと、水はアルカリイオン水を使用。醤油、砂糖以外は使わないなど、こだわりを上げるとキリがない。「シーズンにはお客様のあまりの列に腹を立てて帰ってしまうお客様もいるが、しばらくするとまた顔を出してくれるんよ」と大将の木村啓壮さん。根強いファンがいるのも納得の巻き寿司だ。

その他の人気のメニュー  
上にぎり寿司(竹)...850円  
季節野菜の惣菜...120円



巻き寿司1本  
480円



「作りたてを食べてもらいたいですね」と、松原さんご夫婦。

具が玉子・かんぴょう・穴子・三つ葉だけというシンプルな巻き寿司は、調味料をあまり使用せず自然に近い味になるよう心がけているそうだ。昭和42年から店を開めた大津さんご夫婦もご健在で、今は娘さんにある松原さんご夫婦の4人で切り盛りする。お昼にはお寿司の盛合(巻き寿司付)にうどん又はおかず2種・みそ汁がつくれる定食もある。

その他の人気のメニュー  
お量の定食2種...680円  
季節の鍋(1人前より)...1100円



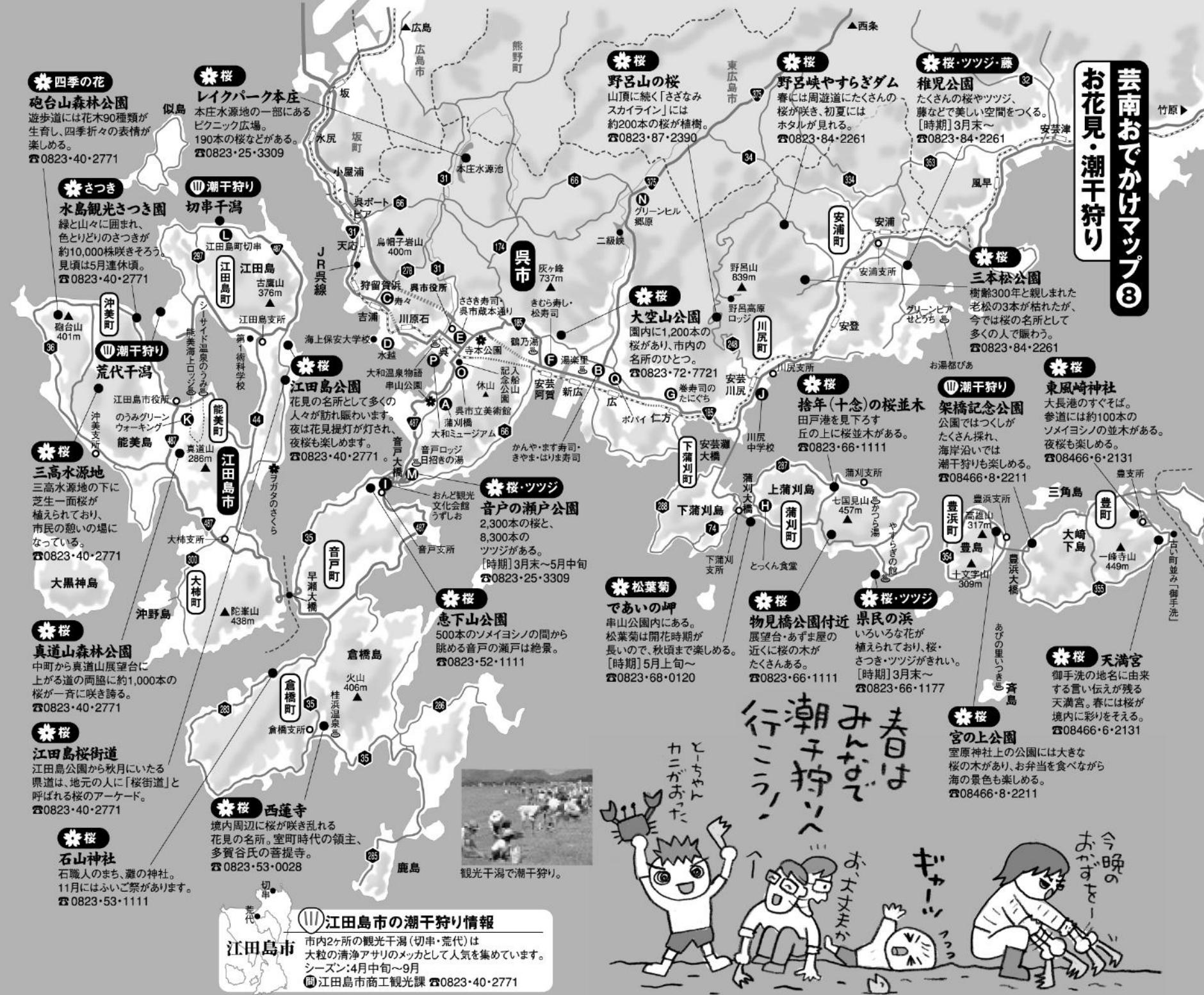
**気軽にに入る寿司屋の  
シンプルな巻き寿司**

**阿賀**  
**松寿司**  
創業 1967

● 吴市阿賀中央4丁目5-20  
☎ 0823-73-1388  
営 11時~14時 17時~22時  
休 月曜日

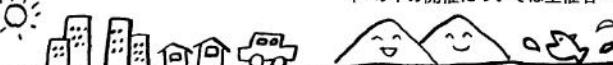
# お花見・潮干狩り

## 雲南おでかけマップ⑧



## あのまちこのまち イベント情報

\*イベント会場の場所はP9.10のマップをご覧ください。  
イベントの開催については主催者へお問い合わせください。



岡崎勇次展	4月27日(木)～6月4日(日)	吳市立美術館
特別展「没後15年追憶」	4月27日(木)～6月4日(日)	吳市立美術館
風景画に独自の境地を開いた岡崎勇次の画業を追憶する展覧会。会場／吳市立美術館(マップ①)■会期／4月27日(木)～6月4日(日)■料金／一般500円(前売・団体400円)/学生200円/小中高校生100円		

彫刻探検ツアーアイド	3月11日(土)	吳市立美術館
子どもたちのための鑑賞教室で楽しむ鑿賞ツアー。会場／吳市立美術館(マップ①)■時間／10時30分～12時■参加費1000円／吳市立美術館		

7

美術館通り	3月11日(土)	吳市立美術館
美術館で行われるイベント・展示の情報		

7

※吳市立美術館からのお知らせ  
4月26日(木)まで、館内メンテナンス及び展示会準備のために臨時休館します。



「おさんぽ美術館」	5月13日(土)	吳市立美術館
子どもたちのための鑑賞教室		

7

「美術の散歩道」	3月21日(祝)	江田島市能美町
■一般200円(団体160円)※特別展の入場券でご観いただけます／高校生以下無料■10時～17時		

7

「うみグリーンウォーキング」	3月21日(祝)	川尻町
ステージショーをはじめ、住民参加ゲームや各種アトラクションなど。会場／川尻グランド・川尻中学校(マップ①)■9時30分～15時30分		

7

「かわじり元気まつり」	3月19日(日)	吳市川尻町
海と山の緑に囲まれた能美町員会主催▼川尻市民センター・地域振興室		

7

「泉のうみ」「ホール」(マップK)	3月18日(土)・19日(日)	吳市音戸町
13時～19日(日)9時30分～18時30分		

7

「おんど観光文化会館うしお」	3月18日(土)・19日(日)	吳市音戸町
太鼓や木管五重奏団のミニコンサートが行われます。会場／おんど観光文化会館うしお(マップ①)■18日(土)13時～19日(日)9時30分～18時30分		

7



30分ごとに艦内に時刻を告げていた時鐘。芝生広場にあり、自由に鳴らすことができる。

「戦艦『大和』の時鐘を復元！」	4月29日(祝)～5月木未定	吳市大和ミュージアム
企画展「10分の1 戦艦『大和』に魅せられた男達」		

7

「大和ミュージアム」	4月29日(祝)	吳市蔵本通り
多彩なステージ行事やパレードが楽しい、呉の春を飾るお祭り。会場／蔵本通り、中央地区商店街(マップ⑤)		

「第49回 吴みなと祭」	4月29日(祝)	吳市蔵本通り
多彩なステージ行事やパレードが楽しい、呉の春を飾るお祭り。会場／蔵本通り、中央地区商店街(マップ⑤)		

7

「第44回 吉川英治文学碑記念祭」	5月3日(祝)	吳市音戸の瀬戸公園
「新鮮でおいしいですヨ」と、観光アシスタントのさくらブリーンセスさん。		

7

「農業感謝祭」	5月上旬(予定)	江田島市江田島町
広島市場の30%を占める江田島のハウスキユウリのもぎ取り体験が出来るミニクーン奈良ペント。農産物即売会なども開催。会場／江田島町切串(マップ①)■時間未定		

7

「風かおる丘の収穫祭」	5月28日(日)	吳市グリーンヒル郷原
元産の新鮮野菜や花などの即売、たまねぎの収穫祭など、おいしいもんのいいこと満載のイベント。会場／グリーンヒル郷原(マップ⑪)■9時～15時■吳地域ルート375フエスター郷原ト375フェスター実行委員会主催■グリーンヒル郷原		

7

「休憩に待ち合わせに」	●開館時間／9時～17時	●休館日／年末年始(12月29日～1月3日)
●アクセス／JR吳駅から徒歩1分(改札口に向かって左側の連絡通路を利用)		

7

「旅の始まりは観光情報。プラザ」から	いつも笑顔のスタッフが皆様の旅の思い出をアシストします。	○旅の始まりは観光情報が簡単に見つかります。
●アクセス／JR吳駅から徒歩1分(改札口に向かって左側の連絡通路を利用)		

「気軽に声がけ！」	いつも笑顔のスタッフがあなたの旅について聞いてみよう。	スタッフに聞いてみよう。
●アクセス／JR吳駅から徒歩1分(改札口に向かって左側の連絡通路を利用)		

7

「吉川英治文学碑記念祭」	5月3日(祝)	吳市音戸の瀬戸公園
「新鮮でおいしいですヨ」と、観光アシスタントのさくらブリーンセスさん。		

7

「新平家物語を執筆した文豪吉川英治を偲び、歌会やお茶会を開催。会場／音戸の瀬戸公園(マップ⑩)■9時～16時30分	江田島市江田島町
---	----------

7

「太鼓や木管五重奏団のミニコンサートが行われます。会場／おんど観光文化会館うしお(マップ①)■18日(土)13時～19日(日)9時30分～18時30分	吳市音戸町
---	-------

7

