

呉市 竹原市 東広島市 江田島市

海田町 熊野町 坂町 大崎上島町

広島県中央地域、4市4町ふれあいマガジン

令和3年(2021年)4月発行
情報誌「海陽彩都プラス」編集室
発行：広島中央地域連携中枢都市圏

2021年4月▶2021年9月

海陽彩都^{プラス}

かしようさいと プラス

広島中央地域

お供

ご飯と
お酒の

No. 6

おがず・おつまみ
特集号

お出かけMAP 訪れた人を元気づけるパワースポットを紹介

食べ比べてみて〜

読者プレゼント

ビールのおつまみに
オススメ!



【P4で紹介】

オリーブ 新漬け 2セット

3名
様に!

江田島産オリーブを丁寧に手摘みし塩水漬けにした商品。品種の違いを楽しんで

※オリーブの品種は写真と異なる場合があります。

■応募方法

ハガキに「松かさ天」もしくは「オリーブ新漬け」希望と書いて、住所・氏名・年齢・電話番号・本誌に対するご意見、ご感想をお書き添えのうえ、右記へご応募ください。

※お便りの感想など本誌(読者の広場)でご紹介させていただきます。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。



【P1で紹介】

松かさ天 (4個)

5名
様に!

玉ねぎのみじん切りとコショウを練り混ぜ、1度蒸し、さらに油で揚げた手の込んだ逸品

■あて先

〒737-8501 呉市中央4丁目1-6

呉市企画課内「海陽彩都プラス」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「海陽彩都プラスプレゼント係」と入力し、次のアドレスまで kikaku@city.kure.lg.jp



締切り/令和3年9月13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。



広島県中央地域、4市4町ふれあいマガジン

海陽彩都^{プラス}とは

「海陽彩都プラス」とは、海に面した暖かい地域「海陽」と、「豊かな自然の彩り」を「彩都」で表現した言葉。

呉市、東広島市、竹原市、江田島市、海田町、坂町、熊野町、大崎上島町の地域の四季折々の魅力を紹介する、ふれあい交流マガジンです。

発行：広島中央地域連携中枢都市圏

呉市企画部企画課

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6

TEL 0823-25-3225 FAX 0823-21-8849

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

海陽彩都プラスNo.6 令和3年(2021年)4月発行

ホームページでバックナンバーがご覧いただけます。

<https://www.city.kure.lg.jp/soshiki/7/kaiyousaitoplus.html>

編集：株式会社ハラプレックス

海陽彩都プラス 検索

★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。

広島中央地域 お供

ご飯とお酒の

おうちごはんにプラスして
広島中央地域ならではの味を堪能しよう。
地元で長く愛される名物から
特産物を使った逸品まで
おうちで旅するご当地めし!



竹原市中央
天ぷら
かまぼこ

世代を超え愛される
古きよき味わい



酒粕とのコラが商品
利き天を楽しむ?!

ビールにぴったり!!

お酒に合う松かさ天をはじめ、中高生に人気のチーズ天や、ふんわりした食感の玉子天など、竹原市民にはお馴染みの味を提供する「かまぼこの近末」。昭和7年創業の老舗で代々受け継いできた製法で蒲鉾や天ぷらを手づくりする。マヨネーズ醤油のほか、ポン酢にゆず七味を混ぜて、きざみネギを添えるといった味わい方も教えてくれる。



たけはら酒かす天(2枚)
227円

中尾醸造、藤井酒造、竹鶴酒造の酒粕を使用した「たけはら酒かす天」は土日ごとに1種を販売



松かさ天(4個) 259円

玉ねぎの甘さとコショウの辛さが絶妙な人気商品

30年以上使っているというま板の上で、熟練の技で手際よく成形してゆく

受け継いだままの製法で
手づくりしとるんよ

今日のつまみは
コシで決まり!

もっとおつまみセット 970円
人気の天ぷら5種が味わえる
お得なセットもある



厳選した素材を使い、香りのよい
菜種油でどンドン揚げてゆく



90年のロングセラーと
手づくりのこだわり

代表
近末 昌嗣 さん

約90年続く「かまぼこの近末」の3代目。店を受け継いで約30年の長きにわたり、製法を守り続けている



板付きかまぼこ(1本)
205円
創業時から変わらない
定番の板付き蒲鉾

揚げたてを
いただきます

午前中なら、あつあつの揚げたてを食べることができるかも!



近末かまぼこ店



かまぼこ型の屋根が目印。商品の一部は「道の駅たけはら」や「たけはら海の駅」などでも販売

店 竹原市中央2-6-27
時 8:00~18:00
休 木曜日・第3水曜日・年始・夏季
電 0846-22-2376
<https://www.chikasue.com/>



地元の野菜で作ったピクルス/

キッチンモリス 竹原市

道の駅たけはらでピクルスがずらっと並べて販売されている。竹原市内で栽培・収穫した野菜や果実を、自ら加工・販売している「キッチンモリス」の商品だ。様々な野菜を使ったピクルスをはじめ、しょうゆづけやカレー味など豊富なバリエーションもうれしい。

販売所 道の駅たけはら、たけはら海の駅 ほか



ピクルス
じゃがいも

ピクルス
たけのこ

各500円

「違いを楽しんで〜」



オリーブ新漬け
ミッション種 (65g)
600円
コリコリとした食感のミッションと、果肉が
柔らかめのマンザノの2種がある

オリーブ新漬け
マンザノ種 (65g)
600円



江田島土産の
新定番に!

峰尾 亮平 さん
神奈川県綾瀬市出身。地域おこし協力隊員
として江田島市へ赴任。小豆島やイタリアで
オリーブ栽培を貪欲に学び、2019年に起業

瀬戸内いとなみ舎
ネットショップ有
https://itonamisha.thebase.in/
購入できる場所
「里の駅 能美産直市場」
「しまのぼん souda!!」



地元のお米発見



江田島市
オリーブの
塩水漬け

人のつながりも
生みだす島の恵み

江田島市の元地域おこし
協力隊員が、浅漬けのあっ
さりした味わいとイタリアで
一般的なかせのある塩漬けの
間をねらったコクのある味付
けに仕上げた商品。塩分控
えめで健康志向にも配慮し、
人気が高まっている。生産
量が年々増え、峰尾さんは
「関わってくれる仲間が増え
るのもうれしい」と微笑む。



収穫や選果、洗浄、ビン・袋詰
めなど、それぞれの作業段階で
丁寧に傷果を取り除く

ビン詰めのほか、パウチタイプ
(60g、500円)もあって便利

カンタンクッキング
お米と一緒にビンの
中身を丸ごと入れて
炊くだけで完成。オリ
ーブの塩気がごはん
にぴったりに!
お好みで黒胡椒など
を振りかけてもOK

舞茸を味わう!
お土産にも!



東広島の
ジビエが
ゴロゴロ

舞茸の旨煮 鹿肉入り (100g)
600円
舞茸とジビエを別々に煮込む手の
込んだ一品。じっくり加熱し余熱で
旨味を閉じ込めている



肉厚で
コリコリ

舞茸佃煮 (100g)
300円
酢で味を引き締め、一味を加えてピリっと。
卵焼きに入れても美味しい



毎日顔をみて
育てています

舞茸食べ放題で、大人1人
4,000円の民泊も大人気

会長
東 敏明 さん
舞茸栽培とともに地域の賑わい
づくりにも注力。好きな舞茸料理は
天ぷら、すきやき

東広島市河内町
舞茸

厚みと香りはまさに幻!
思わず舞い上がる旨さ

見つけた人が舞い上がって
喜んだという逸話を持つ
舞茸。平成7年の創業以来、
農薬を一切使わず天然水で
栽培する同センターの舞茸
は、その肉厚と豊かな香り、
噛むほどに広がる旨味で食
べた人を驚かせている。舞
茸名人がいる同センターの佃
煮は食べ応え十分。ジビエの
入荷次第で登場する旨煮も
人気だ。どちらもお米にも
お酒にも合う、家族にうれ
しい一品。



広島入野きのこセンター

敷地内の食堂では、舞茸が山盛り
のうどんなどを用意。直売所では舞
茸や佃煮、総菜、パンなどを販売
国 東広島市河内町入野4882
☎ 082-437-2828
https://www.nyuunomaitake.com/

食堂 直売所
開 11:00~15:00 開 9:00~17:00
休 水曜日 休 無休



直売所横に整備中の広場は、週末に
キッチンカーを集めて地域の賑わいス
ポットにしていく計画で参加者を募集中

安芸津の
じゃがいも
舞茸入りパン
も人気



兄妹の全く違う性格が商品開発のときにイ〜かけ算になるんですよ



代表 藤中 夏実 さん (右)

2018年、「私も自分の手で育てたものを届けたい」と転職を決意。一足早く兄が移住していた大崎上島へ

藤中 拓弥 さん (左)

同島の中原農園に在籍。知識や経験を積みながら、妹の農場をサポート



大崎上島町
レモン&
オリーブ

島の宝石を小瓶に オーガニック育ち

3畝の広大な農場を借り、オーガニック栽培でレモンやオリーブなどを育てている代表の夏実さん。「島の果実で新しい名産を」と、兄とともに漬物を商品化した。自然の力を信じた安心の味は、宝石のような色彩を愛でながら、赤ワインやビールを片手にご褒美感覚で味わいたい。



柑橘に加え、アボカドにも挑戦中。「両親や友だちが地元の東広島から遊びに来てくれるのもうれしい」と笑顔をのぞかせる



オリーブは採った瞬間から酸化が始まるので手早く下処理。数日塩漬けにして手作業でビン詰め



手摘みオリーブとレモンのお漬物「島の黄色い宝石」(130g) 864円

一つ一つ手摘みした有機オリーブを使用。化学調味料などは一切使用していない

そのまま食べても
アレンジしてもOK!



カンタンクッキング

実を刻み、漬け汁を入れたりと爽やかな香りのお手軽パスタに



ネット販売でも人気のレモンは、3年以上化学農薬などを使っていないことを証明する有機JAS認定を取得

安心して
まるごと
食べられるよ

地元で
大人気

島のがんすは肉厚

大正11年創業の老舗「相原蒲鉾店」(大崎上島町)のがんすは肉厚で食べ応えバツグン。松浦商店(同町木江)では火曜14時30分ごろから店頭並び、当日中に完売することもある人気商品だ。1個113円。島内のスーパーや商店でも購入できる。



かき打ちの経験豊富なベテランが、素早く丁寧な作業でむき身に加工



直久さんが入念に選別し、納得のいくかきだけを販売するという徹底ぶり



かきも釣かるぞ、

折出 直久 さん
調理師免許を持つ異色のかき漁師。「かきも生きとるんよ〜」と元気に育ったかきを水槽から釣り上げる



調理師免許

平成23年に食品衛生優良施設の県知事賞を受章



表彰状



かきのダメージを最小限に抑え、内部まで浄化できるオゾンマイクロバブル洗浄を採用

大阪市内の日本料理店で修行した折出直久さんが監修したかきのお漬物。かきを知り尽くした料理人の選別に妥協はなく、身がしっかりと詰まった生食用かきのみを使い、遠赤外線でお火入れし、旨みをぎゅーっと閉じ込めている。オイルは和風とも洋風とも言える絶妙な味付けで、料理人ならではのこだわりを感じる。

坂町
かきの炙り
オイル漬け

元調理人が手がける プリップリの味わい



折出海産

冷凍かきや加工品はもとより、生かきも購入・発送できる

〒640-0201 大阪府堺市東区折出
折出横浜植田1-2-7
TEL 082-885-0516
営業時間 10:00~18:00
不定休

https://oride.jimdofree.com/
Eメール oride-ks@h6.dion.ne.jp



口の中に広がる味が
脳裏に焼きつくよ



オリーブオイル漬・ディップソース 各1,250円
パッケージも刷新! 新しい商品も考案中



かきの炙りオイル漬け 1,250円
生かきの食感を残した香ばしく濃厚な味。自然解凍し、そのまま食べてもgood!



カンタンクッキング

オイルだけを先に加熱し、パスタをからめ、かきを載せれば、お手軽パスタのできあがり



折出 文子 さん

直久さんの姉で販売促進を担当。「ホント美味しいけん、食べてみて」と自信をのぞかせる





焼きの技術で広島カキの旨味と香りを最大限引き出した人気ロングセラー商品



製造部部長 瀬川 博司さん(左)
工場長
海苔の品質を落とさないよう、常に厳しい目でチェックしている
営業部課長 四通田 伸さん(右)
自社の海苔に惚れ込み、全国の人に食べて欲しいと奔走中



海田町 味付け 海苔

伝統の技から生まれた 風味抜群の味付け海苔

明治18年創業の老舗。全国の優良漁場で獲れた海苔を長年の経験を生かした目利きのプロが仕入れている。看板商品はカキの旨味がたっぷり入った「かき醤油味付のり」。利尻産昆布や瀬戸内産干し海老を使った独自のタレも美味しさの秘訣。ふりかけやピリリと辛い「とうがらしのり」も人気だ。



創業者の國光百次郎の「百」を使用した屋号



遠赤外線ですばやく焼き上げている。ライン作業もスタッフの息がぴったり！「今から違う海苔を流すよ〜」

艶やかな色だから良い海苔を選別。長年の経験と勤が培った匠の技術だ

昔、海苔を焼いていた建物を改装



わさびのり (8切54枚入) 540円



とうがらしのり (8切54枚入) 540円



かき醤油味付のり (角54枚) 486円



衛生管理も徹底しており、工場内は常にピカピカ。塵一つ落ちていない

広島海苔株式会社

国 本社/海田町国信1-3-54
国 本社/082-276-0101
https://www.hiroshimanori-eshop.jp/

直売所



贈答用の高級海苔やふりかけなど商品のラインナップも豊富
国 直売所/海田町国信1-3-54
国 直売所/0120-283-833
国 9:00~17:30 国土・日曜日・祝日



大樽には、やっぱり代々引き継がれているこの重石が一番！



中には60kg超えの重石も！大根をたくさん漬けるときには欠かせない相棒



熊野町 漬け物

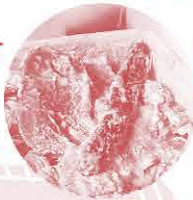
野菜の収穫も 漬かりも 頃合いが命

J A安芸女性部加工部が野菜づくりからこだわり、家々に伝わる漬け方を基に開発したオリジナルレシピで漬け込む。漬け物に適した収穫の頃合いが分かるのは生産者だからこそ。さらに、長年の経験で漬かり具合も見極める。ぬか、酢、塩漬けなど、20種におよぶ漬け物は「箸が止まらない」と評判だ。



減塩志向に合わせて塩分を抑え目しつ、懐かしさ薫る美味しい漬け物に

賀茂鶴酒造の酒粕を使った風味豊かな奈良漬



買える場所 Aコープ 熊野団地店



四季ごとに変わる漬け物は200~350円
国 熊野町東山1-20
国 082-854-0362
国 9:30~20:00
国 無休

地元のお米も有るよ



年末に漬けた「たくあん」は、翌年5月、6月頃に店頭へ。春や初夏は水菜やミズナも人気

美味しいけん、いっぺん食べてみて！



オリジナルレシピを共有する加工部メンバーは現在13人

買うのは塩と昆布くらいいや



J A安芸 女性部長 ぶつもん 佛圓 文子さん

漬ける野菜はもとより、材料となる柚子や唐辛子、米ぬかまで全て自家製。「味噌やこんにゃくもいづれ商品化したい」と話す

熊野町
日本酒



希少価値の高いお酒

明治26年創業の蔵元がつくる、地域で愛されている日本酒。生産量のほとんどが地元で消費されるため、入手が難しく、幻の日本酒とも

特別本醸造
清酒 大吟醸
(720ml)
1,650円

馬上市造場 直売有

店 熊野町城之堀2-5-16
時 9:00~17:00
休 不定休
TEL 082-854-0104

地元のお酒をめぐる酒旅へ

日本酒メーカーが焼酎?!

全国的にみても珍しい、日本酒の蔵元がつくる米焼酎。ヨーソロとは海上自衛隊で「了解」などの意として復唱される言葉

江田島銘醸株式会社 直売有

店 江田島市江田島町中央
2-27-1
時 9:00~17:00
休 不定休
TEL 0823-42-0001

ヨーソロ35°
本格米焼酎
(720ml)
1,370円

江田島市
焼酎&
日本酒



同期の桜
上選
(300ml)
400円



大崎上島町
ビール

レモンビール
アメリカン
ペールエール
(330ml)
638円



かわいいラベルもGood

大崎上島のレモンを使用したクラフトビール。ラベルの絵は、大崎上島町観光案内所のスタッフで芸術家のオオタトモユキさん作。大崎上島町の清風館のレストランなどで提供している

販売所 たけはら海の駅、前川酒店

広島県自慢のクロダイを肴に

広島県のクロダイ(ちぬ)の漁獲量は全国でトップクラス。なかでも広島中央地域の漁獲量が約6割を占める。釣ってよし、食べてよしのクロダイと一緒にご賞味あれ

販売所 たけはら海の駅、
前川酒店

ちぬ賛舞純米吟醸酒
(720ml)
2,860円



竹原市
日本酒

呉市とびしま
ワイン

みかんワイン
kiyomi
2020
(360ml)
1,800円



温暖な瀬戸の風を感じる

高級みかんの希少種「プリンス清見」だけを贅沢に使用した、みかんの香るワイン。しまcafeきたたにはワインの年代別で購入可

まちなか駅しまcafeきたたに

店 呉市豊浜町大字豊島3554-4
時 7:00~19:00 休 不定休
TEL 0823-68-2003



約30種類もある
天ぷらが店頭に並ぶ!

生の魚から作る
すり身よ!

地元スーパーなどにも出品するが、店頭でしか購入できない商品も。お盆やお正月は行列ができるほど

廣光 重次 さん

「地元で愛される味を守りたい」と5代目の看板を背負い、朝は4時半から仕入れや仕込みに追われる

店先に並ぶ卵やチーズ、軟骨、キクラゲ、ちりめんなどが入った味わい豊かなてんぷらや蒲鉾に驚き! 「廣光蒲鉾店」は明治16年に創業し、地域に親しまれている老舗の名物店。地元・呉港で水揚げされた新鮮な魚を使い、毎朝早くから蒲鉾や天ぷらを手づくりしている。揚げたてをねらうなら開店すぐ、午前中を目指して!

鳥の軟骨/コリコリ!!

しらすのちりめん/しらすのちりめん!

海苔が乗かる!

とり軟骨 119円

ポテトボール 119円

かきあげ 119円

これとあれと... 迷うの~

これ持って帰り~

サクサクの衣をまとった「チーズフライ」

廣光蒲鉾店



店 呉市阿賀中央8-1-10
TEL 0823-71-8045
時 9:00~18:30
休 日曜日
http://www.maruhiro.ne.jp/



石臼で挽いたすり身を見事な手つきで蒲鉾に成形する



立派な一枚板の作業台にも老舗の風格がにじむ

「阿賀のてんぷら」 ゆうたら廣光よね〜



おでかけMAP

広島県中央地域4市4町を巡る

東広島市 海田町

熊野町 坂町

清らかな空気とご神木に癒される
宮かきやま
〈熊野町〉 榊山神社



1933年に福岡の手佐八幡宮から勧請(かんじう)されたといわれる古い神社。現在の神殿は、1724年に再建されたもの。神社の正面に立つ大杉は樹齢800年といわれ御神木とされている。

固安芸郡熊野町中溝5丁目1-13 固あり

広島市内から車で約40分 MAP

県下最大級の規模を誇る拝殿
〈海田町〉 熊野神社



現在の拝殿は1825年の建築で、県下最大級の規模を誇る。幣殿(へいでん)には三十六歌仙の絵馬が掲げられている。

固安芸郡海田町上市4-1-1 固なし

JR海田市駅から徒歩7分 MAP

学問やスポーツなどの幸運と勝運を祈る
〈坂町〉 八幡山八幡神社



1260年より鎮座。古くから五穀豊穡、家内安全、武運長久の守神として祈り、崇められてきた氏神。石段の最上部にある石造の唐獅子は、1826年に奉納されたもの。

固安芸郡坂町坂東2丁目8-1 固あり

JR呉線坂駅から徒歩15分 MAP

見守っておるよ
 善人がゆずると動く岩?
〈熊野町〉 ゆるぎ岩



ゆるぎ岩は微妙なバランスで重なっている大岩で、善人がゆずると動くと伝えられている。

固安芸郡熊野町中溝 固あり

広島市内から車で約40分 MAP

仲良く並んで 夫婦円満・縁結び
〈東広島市〉 宮崎神社



二本の榊(さかき)が仲良く並んでいるその姿から「夫婦榊」とも呼ばれ、夫婦円満・家内安全の願いを込められ親しまれている。また良縁を求めて「結びサカキ」とも呼ばれている。

固東広島市福富町下竹仁71-1 固あり

山陽自動車道西条ICから車で約30分 MAP

観音様からのアドバイス
 ~蓮花(れんげ)投げ占い~
〈海田町〉 薬師禅寺



広島新四国八十八カ所霊場の第五十九番で知られており、金色に輝く「ひまわり観音」が安置されている。木でできた蓮花を盤上に落とす蓮花投げ占いがある。

固安芸郡海田町上市2-35 固なし

JR海田市駅から徒歩10分 MAP

折出海産
P5 折出海産

熊野神社
P8 広島海苔株式会社

ゆるぎ岩
P10 馬上酒造場

榊山神社
P7 Aコープ 熊野団地店




東広島市 西条町 安芸津町 坂町 海田町 熊野町

山陽自動車道(有料) 東広島自動車道(無料)

高屋JCT・I.C. 上三永I.C. 三津浜地区

大芝島 小芝島(別名ハート島)

サイクリストの間で有名な「聖地」
〈東広島市〉 本宮八幡神社



山陽自動車道西条ICから車で約35分 MAP

訪れた人を元気づける
 パワースポットを紹介
 各地に息づく
 様々な伝説や縁起、
 自然の景色から
 パワーを感じてみよう。





石を放り投げて、愛よとどけ～!!

(江田島市) 夫婦岩

サンビーチおきみ(入鹿海岸)の先 MAP ㉔

上部の2つの岩が寄り添って立っているように見えたところから、そう呼ばれている。この岩に願をかけた石を放り投げて乗れば愛が叶うと言われる。

江田島市沖美町是長 囲あり

金運がよくなる!?と噂の大岩

(呉市) 銭神岩



グリーンヒル郷原から徒歩6分 MAP ㉑

「大晦日に黄金の鶏がこの岩の上で鳴く」という、金鶏伝説が古くから伝わる。また「銭神岩」があまりにも大きいため、神が宿っているといわれている。

呉市郷原町 囲あり(グリーンヒル郷原)

軽く感じると願いが叶う?!

(竹原市) おかえ地蔵



山陽自動車道河内ICから車で約20分 MAP ㉒

1650年に創建されたお地蔵さま。願い事をしながら地蔵を抱きかかえ、その重さが軽く感じると願いが叶うと言われている。

竹原市本町3丁目 囲近隣施設を利用

極小の鳥居をくぐる

(竹原市) 黒滝山「幸福の鳥居」



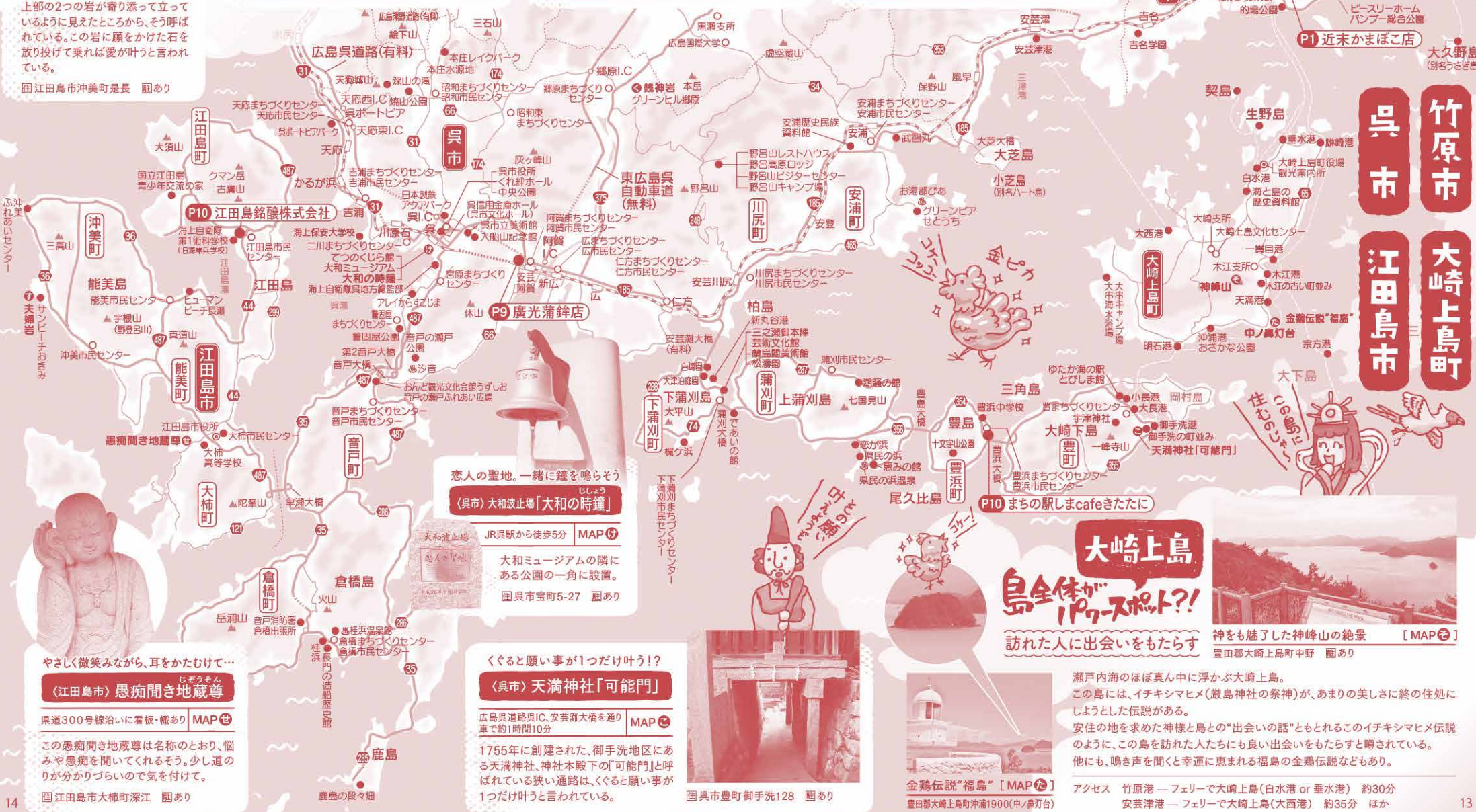
山陽自動車道河内ICより車で約40分 MAP ㉓

黒滝山の登山遊歩道に登っていくとある「幸福の鳥居くぐり」。小さなこの石の鳥居をくぐれば幸せになれるといわれている。

竹原市忠海町 囲あり



MAP ㉓
黒滝山には長寿の亀岩というユニークな岩も。観音様のひびきとして茶められている。



呉市 竹原市 江田島市 大崎上島町



やさしく微笑みながら、耳をかたむけて… (江田島市) 愚痴聞き地蔵尊

県道300号線沿いに看板・幟あり MAP ㉕

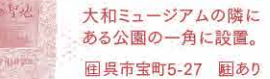
この愚痴聞き地蔵尊は名称のとおり、悩みや愚痴を聞いてくれるそう。少し道のりが分かりづらいので気を付けて。

江田島市大柿町深江 囲あり

恋人の聖地。一緒に鐘を鳴らそう

(呉市) 大和波止場「大和の時鐘」

JR呉駅から徒歩5分 MAP ㉖



大和ミュージアムの隣にある公園の一角に設置。

呉市宝町5-27 囲あり

くぐると願い事が1つだけ叶う?!

(呉市) 天満神社「可能門」

広島呉道路IC、安芸灘大橋を通り車で約1時間10分 MAP ㉗

1755年に創建された、御手洗地区にある天満神社。神社本殿下の「可能門」と呼ばれている狭い通路は、くぐると願い事が1つだけ叶うと言われている。



呉市豊町御手洗128 囲あり



金鶏伝説「福島」 [MAP ㉘]
豊田郡大崎上島町沖浦190(中ノ鼻灯台)

大崎上島

島全体が「パワースポット」?

訪れた人に出会いをもたらす



神をも魅了した神峰山の絶景 [MAP ㉙]
豊田郡大崎上島町中野 囲あり

瀬戸内海のほぼ真ん中に浮かぶ大崎上島。この島には、イチキシマヒメ(厳島神社の祭神)が、あまりの美しさに終の住処にしようとした伝説がある。安住の地を求めた神様と島との「出会いの話」ともとれるこのイチキシマヒメ伝説のように、この島を訪れた人たちにも良い出会いをもたらすと噂されている。他にも、鳴き声を聞くと幸運に恵まれる福島の金鶏伝説などもあり。

アクセス 竹原港—フェリーで大崎上島(白水港 or 垂水港) 約30分
安芸津港—フェリーで大崎上島(大西港) 約35分 ほか



江田島市
評判の特産品を探る
かんめん
完全天日干し干麺



一日中天気予報をチェックしていますよ



四代目 迫 寛和 さん
東京で経験を積み、広島市内で飲食業を開業。2016年に継ぐことを決意し、Uターン



麺を折った時の音や断面の角度で状態を把握。角を取りながら手作業で検品し、梱包へ

迫製麺所

店 江田島市沖美町三吉482
時 9:00~18:00
休 不定休
(電話で、お問い合わせください)
TEL 0823-47-0254
https://sakoseimen.jimdofree.com/

【取扱店】
江田島オーブファクトリー
江田島市ふるさと交流館・能美産直市場
夢海道(江田島市小用港) 他

うどん・そうめん
4束 648円(税込)

天日と潮風と伝統の
合わせ技で熟成麺に

昔ながらの製法にこだわって77年。「天日干し」と「寝かし」を2、3時間ごとに繰り返して、長いときは4日間かけてじわじわと芯の水分を抜いていく。「完全天日干し」は全国でも珍しく、陽光と潮風で香りや甘みが一層引き立ち、独特のコシを生み出せる。

天候・湿度・気温・風向き・風速と、すべての好条件が揃って、すべての好条件

件が必須となる迫さんの干麺。晴天への験担ぎを込めた保存食として、古くから船乗りにも愛され、今では縁起物として婚礼や長寿祝いにも選ばれている。

「手触りだけで麺の良悪が分かっていた親父に、やっと少し追いつけたかな」と、はにかみながら語る寛和さん。「完全天日干し」の伝統を守りながら、藻塩麺や茶そばなど干麺の新しい可能性を追求している。



6種類の粉をブレンドして作るうどんは、1作業につき25kg×10袋を使用。干す、入れるを一人で繰り返すため、夜には腕が上がらないことも…



プロジェクターなどの設備も完備したワーキングスペースを併設してテレワークに対応



お祭りよこそ
竹原市



福本 博之 さん
葬祭業や飲食業に加え、移住サポート、ドローン、パドルスポーツ体験、まちづくり事業など、竹原の魅力を高める活動に力を注いでいる

スペースアンソロジー



地元産の食材を厳選して使い、ソースも手づくりしたヘルシーなランチなどが人気の古民家カフェ。グランピングも楽しめる。

店 竹原市仁賀町2783
時 平日 11:00~16:00(LO 15:30)
日祝 11:00~16:30(LO 16:00)
休 水・土曜日
詳しは、Facebook参照
TEL 0846-29-1128
https://www.facebook.com/SpaceAnthology/



地域資源の宝庫 魅力発信に挑む

里山に佇む古民家カフェ「スペースアンソロジー」は、食材や製法にこだわった身体に優しい料理のほか、バーベキューやグランピングを楽しむこともできる。さらに、ワーキングスペースを2021年3月に併設し、テレワーク需要にも対応するなど、注目を集めている。経営する福本博之さんは大手車載電子機器メーカーで活躍していた09年、葬祭業を営む父親の病を機に東京から竹原市にUターン。葬祭業や飲

食業のほか、瀬戸内の多島美を堪能できるカヤックやSUP体験、ドローン事業、移住サポートのほか、たけはら町並み保存地区での古民家ホテル事業などにも取り組む。

スペースアンソロジー周辺は、トレッキングルートやダム湖などがあり、サイクリストの隠れた人気スポットでもある。福本さんは「竹原は地域資源の宝庫。里山の魅力発信にも挑戦していく」と意気込む。



豊富な種類の自家製パンも好評



葉っぱの形が愛らしいピザが人気



フードトラックで、イベントへの出店やパーティへのケータリングサービスなども展開

入道 みどりさん
スペースアンソロジー店長。地元産の食材を使った美味しい味わいの料理を提供





各施設に会場される際には、新型コロナウイルス感染症対策への協力をお願いします。

三つの密を避けて、マスク着用を忘れずに。

呉市

呉市立美術館

MAP
08230・
25・2007



時間/10時〜17時
(入館は16時30分まで)

休館日/毎週火曜日

※5月4日(祝)は開館
(祝日休日の場合は要確認)

3月17日(水)〜5月5日(水)

日本近代洋画への道

高橋由一から藤島武二まで
―山岡コレクションを中心に―
初期洋画の宝庫と評される「山岡

コレクション」を中心に、幕末から明治にかけて形成された日本近代洋画史の興隆期を振り返ります。
■時間/10時〜17時
■料金/一般1,100円、大学生500円、高校生以下無料



「蘇園」高橋由一(1879-1900)

5月15日(土)〜7月4日(日)

視覚を超えて八田豊

90歳さらなる挑戦

福井県を拠点に活躍する現代美術家・八田豊(1930年)の多様な表現を現代美術史の文脈から読み解くとともに、困難に打ち勝つ作家の不屈の生き様を紹介いたします。
■時間/10時〜17時
■料金/一般1,100円、大学生500円、高校生以下無料



読者の広場

★編集者からの返事

貴誌No5、東広島市の「オオサシウオオの宿」の記事を見て、私一行でみたい娘「母ちゃん」これ人間の宿じゃなく、オオサシウオオのためめめめ!!(笑)親子で大爆笑しました。(58歳女性 安芸郡熊野町)
★2人のナイスコンビネーションのポケッコンが目に浮かびます。私も読んでテンションが上がりました(笑)



高校時代まで呉市に住んでいたことから海陽彩都を読みながらそれぞれのまちを懐かしく思うとともに創意と工夫に富んだまちづくりに魅力を感じます。頑張ってください!!応援します!!(78歳男性 下市市)
★応援ありがとうございます。これから色々な魅力を伝えていきます。

日々がとて不安。こんな時こそ人と寄り添いたいのに、それを許してくれないのがコロナの何とも憎らしい所です。貴誌のような情報誌を見て「みんな頑張っているんだ」と思える事が今は一番必要なかなと思えました。子ども達が今一番行きたい日がある大和ミュージアム、早く行ける日がくると思います。楽しみ。(46歳男性 岡山県)

★コロナ禍で、不安や孤独をより感じるようになったという話も聞きます。今出来る事を「頑張っている方々の姿を見て、私達も頑張りたいです」

呉市には、子ども・孫達が住んでいるので色々な情報を教えて頂いてありがとうございます。まだまだ県内でも行っていない場所がありますので、コロナが終息したら、いろいろと行ってみます。(54歳男性 大竹市)
★本誌が旅計画のお供になれば嬉しいです。色々計画してくださいね。

広島県の奥深い魅力が伝わってきました。高品質を目指す努力する姿勢に感動しました。私が落ち込んでいた時に広島市の友人がこの冊子を送ってくれて、とても元気が出ました。本当にありがとうございます。

(37歳女性 神楽川県)
★元気がなれて良かったです。今後魅力的な情報発信が出来たら頑張ります。また是非読んでください。

「地域の元気で美味しく育てるのコーナーです。すっぱいナマス、和牛など地域ブランド化を目指す方々の奮闘がよくわかりました。育てた人と生き物に感謝して食いたいです!」
「里山のしずく」は、地元のほちちのなので、よりおいしく思います。パンやヨーグルト、ほかの好きです。家族みんな、はちみつが好きです。(なきさ 15歳女性 東広島市)
★育てた人と生き物に感謝してよ

各市町ホームページ

最新の各市町のイベント情報などについては、ホームページでご確認ください。

	呉市		江田島市		竹原市		東広島市
	大崎上島町		熊野町		坂町		海田町



あっぱん!

く分かります。しかも味わって食べたんです。私もちみつ好きです♡
海陽彩都は、初めて手にしましたが、海沿いの町という括りが、おもしろいと思います。知らない名産品も掲載されていて、地元がますます楽しく感じます。コロナが落ち着いたら行ってみたいになりました。名産品は、支援も兼ねて遠くに住む両親へ送ろうかと思案中です。(49歳女性 廿日市市)
★はじめまして。手にとりたてたきありがとうございます。コロナが落ち着いたら是非お越しください。

海陽彩都、四季折々の新しい内容で楽しみにしております。白市紅茶は興味があり、味わってみたいと思えました。掲載写真を見てまた感動しました。皆さまの体調にはどうぞご自愛くださいませ。どうぞコロナ厭しい情勢が消費してくれることを念じております。(76歳女性 江田島市)
★白市紅茶は数量限定販売なのでなかなか手に入らないかもしれませんが、機会がありましたら是非味わってみてください。

毎回、楽しみにしております。特に広島県内のグルメ情報は、まさに地元根付いたもので、大変勉強になります。

新型コロナウイルスの影響で増えた、いわゆる「おうち時間」。家で過ごす時間が長くなって喜ばしい反面、ストレスも高まっているという。有効な解消策の一つが「食」だ。むかし馴染みの味から地域の名産まで、わずか一品増えただけでも、わが家の食卓の情景が異なってみえるから不思議だ。そんな握りの幸せを大切に見つめていきた時代である。



取材後にいただいたせんざいとお漬物に産されました。

※本誌では、撮影対象者に写真撮影時のみ、マスクを外してただいております。

編集後記

下だと気付かされ、生産者の努力や苦勞に只々感心いたしました。それにしても、美味しそうなものばかり。おうち時間を彩る楽しみを見つけてました。
(三木 いたる・37歳男性 竹原市)
★取材でお話を伺って、私達もプランド力とは、と考える機会にもなりました。お勧めのものばかりなので、お家時間に是非楽しんでください。

お久しぶりです。深き珈琲をのろきです。以前、取材をしていただきました。その節はありがとうございました。あの取材をきっかけに「海陽彩都プラス」さんの記事を読ませていただいています。いも楽しみにしています。今度コロナが落ち着いたら、大崎上島へ船で行ってみようかなと思えました。これからの楽しみにしています。頑張ってください。
(45歳女性 呉市)
★お久しぶりです。こちらこそ、その節はありがとうございました。また、取材をきっかけに楽しみにしていただけて嬉しです。頑張ります。

★今回も沢山のお便り有難うございました。いも以上のお便りの数に、編集部同様に小躍りしました。次回もお便りたくさんお待ちしております!

