



広島中央地域(4市2町) 農水産物を完全ガイド!



TOPPIN!!

vol.2

特産品 & 逸品

農水産物・加工品 | 農水産体験 | マルシェ・道の駅・農家レストラン

呉市



灰ヶ峰の夜景

江田島市



海上自衛隊第1術科学校

竹原市



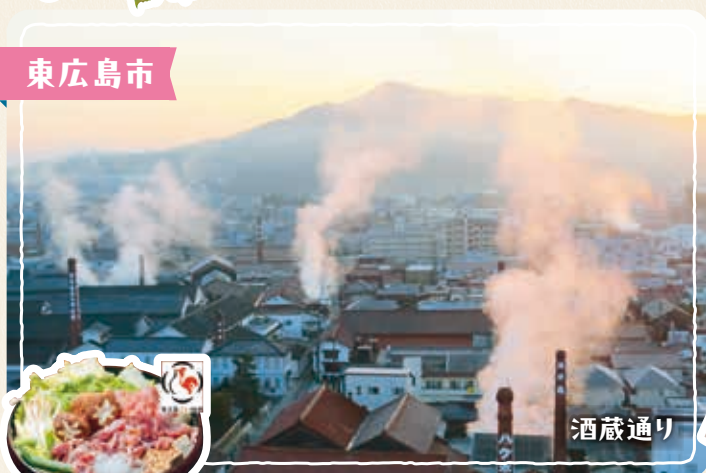
普明閣から望む景色

坂町



ベイサイドビーチ坂

東広島市



酒蔵通り

大崎上島町



大崎上島町全景航空写真

★ ★ ★ ★ ★
広島中央地域(4市2町)
農水産物を完全ガイド!

TOPPIN!!

「特産品」と「逸品」から、意味と響きをとってTOPPIN(とっぴん)と命名!
 広島中央地域に位置する呉市・竹原市・東広島市・江田島市・坂町・大崎上島町の豊かな自然から生まれた特産品や、農水産体験、マルシェ・道の駅などを紹介するガイドブックです。

地域にあふれる特産品を求めてマルシェや道の駅に出掛けたり、農水産体験に参加して生産者との触れ合いや特産品のお取り寄せをしたり、ブックをとおして4市2町の新たな魅力を発見してみませんか。



★ ★ ★ ★ ★
生産量も味も日本一!

呉 東 江 大 レモン

呉市、東広島市、大崎上島町 収穫: 10月~6月

広島中央地域は国内有数のレモン産地。中でも、呉市豊町は広島県産レモン発祥の地です。瀬戸内の温暖な気候に恵まれて育ち、安全面にも配慮して栽培しているため皮ごと召し上がれます。生産量も年々増加中!

Instagramにて詳しいレモンの情報を随時更新中です
 ハッシュタグ **#toppin** で検索!



★ ★ ★ ★ ★
**温暖な気候で
 すくすく育った**

呉 東 江 大 ミカン

呉市、江田島市、大崎上島町 収穫: 10月~3月上旬

瀬戸内海の潮風を浴び、日当たりの良い斜面で作られた糖度の高いミカンです。地域内には「大長みかん」をはじめ、多くの産地があり、それぞれにこだわりミカンがあります。ふりそそぐ太陽の光をたっぷり受けて育った、甘くておいしい「広島みかん」は、全国に出荷されています。



かんきつ類
 (ネーブル、しらぬい等)

呉 江 大

呉市、江田島市、大崎上島町

ミカン以外にもネーブル、しらぬいなど多くの種類が栽培されています。



東 じゃぼん

呉 JAひろしま ふれあい市安芸津店
 TEL 0846-46-1166

「安芸津日和じゃぼんチーズケーキ」
 <値段> 350円(税別)/個 1,100円(税別)/3個セット
 <販売> JAひろしま ふれあい市安芸津店、
 カスターニヤ直営店「立町カヌレ」、カスターニヤ通販サイト等

「じゃぼん」は安芸津町のみで生産される幻のかんきつです。果汁が非常に多く、大玉であるにもかかわらず非常に糖度が高いことが特徴です。また、洋菓子店「カスターニヤ」とコラボして作った「安芸津日和じゃぼんチーズケーキ」もオススメ。じゃぼん特有のすっきりした旨味とほろ苦い果皮が濃厚なクリームチーズとぴったり。



呉 いしじ

呉市
 収穫: 12月~1月上旬

呉市倉橋町で発見された温州ミカン。果形が丸く、フルクトース(糖類中最最高の甘味度)の含有量が高いため、強い甘さを感じさせる品種です。贈答品としても大人気。



江 みかん畑の蜂蜜

呉 はつはな果蜂園
 TEL 0829-20-5268

山に多く自生しているハゼノキを主な蜜源とする蜜蜂です。温州ミカン、甘夏、ハッサクやレモンなど江田島ならではの黄金色の澄んだ色と気品のある香りが楽しめます。

ハニー・オブ・ザ・イヤー「日本ミツバチ部門」

2年連続 最優秀賞受賞!



坂 安芸の国 里山のしずく

坂町
呉 平沖養蜂 TEL 082-886-8959

さらりとした柔らかな舌触りと、まろやかなコクのある奥深い味わいが特長のはちみつです。この特長を生かすために、「無添加・非加熱」で広島県坂町の自然をまるごとビンに詰めてお届けします。



呉 江 オリーブ

収穫：10月～11月

オリーブの原産地である地中海の気候に似た立地を生かし、新たな特産品としてオリーブのブランド化を推進しています。中でも、呉市・江田島市は市民・企業・行政が一体となって、オリーブを生かした地域振興を図っています。

安芸の島の実・江田島搾り



呉 江田島市
問 山本倶楽部(株) TEL 0823-52-2201

呉と江田島で育ったオリーブを、実に傷をつけないよう丁寧に手摘みして、24時間以内に江田島オリーブファクトリーで搾油。海外のコンテストでも高評価を受け、多くの賞を受賞しています。



東 大 ブルーベリー

問 【東広島市】とよさかブルーベリーガーデン
TEL 080-8090-2097
収穫：6月～8月
【大崎上島町】神峯園
TEL 0846-64-3911
収穫：7月～8月

30年以上前から栽培されている大崎上島や自然豊かな分水嶺の町「東広島市豊栄町」のブルーベリーは、目に良いアントシアニン含有量で日本トップクラスを誇ります。



百年の歴史を持つ

芳醇な香りをお楽しみください。



竹 東 ブドウ

問 竹原市、東広島市
【竹原市】
道の駅たけはら TEL 0846-23-5100 貞森ぶどう光園 TEL 0846-22-0968
西部 七福園 TEL 0846-22-2999 川重ぶどう園 TEL 0846-22-1256
神田精果園直売所 TEL 0846-22-9452 古田 大果園 TEL 0846-22-0976
【東広島市】
菊田農園 TEL 080-1912-0886

甲州（赤ブドウ）の栽培から始まり、赤玉ポートワインの原料にもなった100年以上の歴史を持つ芳醇な香り。現在ではピオーネ、シャインマスカット、瀬戸ジャイアンツ、安芸クイーンなど様々な種類があります。

呉 スモモ

収穫：6月中旬～7月

甘くて酸っぱい呉市蒲刈町の特産品。広島県内で1番の生産量を誇ります。よい香りが食べ頃のしるし。



呉 お宝とまと

収穫：1月～6月

冬春トマトの代名詞・倉橋の「お宝とまと」は濃い味わい、深い紅み、しっかり詰まった質感が特長です。元気な生産者がおいしさを極めるために日々鍛錬しています。

大 トマト

大崎上島町 収穫：通年

温暖な気候でハウス栽培された甘みのあるトマトです。丸かじりでも料理に使っても美味しく食べられます。



江 プレミアムアイミィ トマトジュース

江 江田島市
園 (有)グリーンファーム沖美
TEL 0823-40-5755

沖美町の温暖な気候と恵まれた日照で育つトマトを、徹底したコンピューター制御とハチによる交配で大切に育てています。トマトの酸味と甘みのバランスが良くサッパリとした味わいのトマトジュースです。



呉 広甘藍(ヒロカンラン)

収穫：11～1月

広地区発祥、伝統野菜のキャベツです。広カンラン生産組合によって生産・出荷が復活しました。やわらかい葉と甘みが特徴で、芯まで食べられます。



竹 レンコン

竹 竹原市
収穫：8月～5月

賀茂川・田万里川の水を使って栽培し、一つ一つ丁寧に手掘りで収穫しています。ホクホクした触感と旨味が特徴です。



江 花(キク・スイートピー等)

収穫：通年、
ただし品種によって異なります

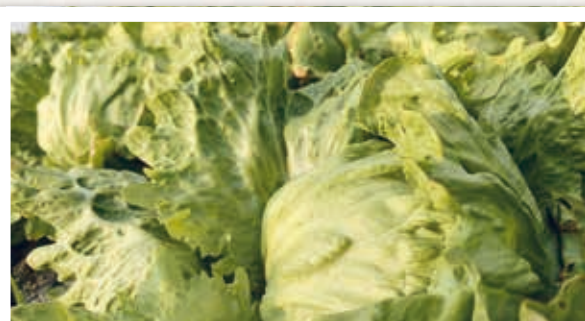
江田島市は、県内有数の花の産地。四季折々を彩る花は人々を楽しませるだけでなく、心も豊かにしてくれます。



江 キュウリ

江 江田島市
収穫：11月～1月

江田島市のビニールハウスで栽培されるキュウリは、広島市場の約30%を占め県内1位の生産量です。江田島町北部の切串、幸ノ浦、大須地区では、春と秋の年2回収穫します。



竹 レタス

露地栽培 収穫：10月～2月
施設栽培 収穫：年中

露地栽培：自然環境や竹原の風土に合った土づくりにこだわり、健康な野菜づくりを心掛けています。
施設栽培：完全閉鎖型植物工場で食品レベルの低生菌数を実現し、いつでも旬な安心・安全な無農薬栽培を行っています。



瀬戸内の温暖な気候で育った
特有の甘さをご賞味ください



東 安芸津マル赤馬鈴しょ

東広島市
問 JAひろしま 芸南地域営農経済センター
TEL 0846-45-3360
収穫：春作 6月～7月、秋作 12月

『安芸津マル赤馬鈴しょ』の産地である、東広島市安芸津町木谷の赤崎地区は、常に潮風が当たる温暖な気候であり、畑の土壌は、レンガ色をした鉄などのミネラル分を多く含んだ赤土で、おいしいじゃがいもづくりに、大変適しています。表皮は薄く、見た目は凹凸の少ない美しい形状で、また食感ではでんぷん質が高いため、ホクホクしつつしっとり感もあわせ持ち、柔らかくきめ細やかで上質な味わいが特徴です。

竹 竹原マルヨシ馬鈴しょ

竹原市
問 JAひろしま 竹原アグリセンター
TEL 0846-22-5521
収穫：春作 6月下旬～7月、秋作 1月

竹原市西部の瀬戸内海沿いの吉名地域では、瀬戸内の温暖な気候と日当たりの良い土地を活かして栽培しており、特有の甘さが特徴です。



東 特別栽培米

東広島市 問 JAひろしま

県内でも有数の米どころである東広島市は、節減対象農薬の使用回数や化学肥料の窒素成分量が地域の慣行レベルに比べ50%以下で生産された「特別栽培米」の生産も盛んです。毎日食べるお米だからこそ、安心・安全なものを食べましょう！

坂 芸州坂うどん

坂町
問 坂町役場 企画財政課 TEL 082-820-1507

坂町産のムラサキ麦を主な原料としたうどん。モチモチ感があり、食物繊維が豊富。かけ麺、つけ麺のどちらでもおいしいです。



ムラサキ麦の
もっちり細麺



呉 呉末希米 八反錦

呉市
問 山城屋 TEL 0823-21-2722

「呉末希米八反錦」は、呉市で生産された八反錦（酒米）です。呉の酒米と呉の水、呉の技で醸した純米酒。まさしく「Made in くれ」の郷土愛から生まれた3歳の味の違いをぜひ飲み比べてください。



東 東広島の酒

日本を代表する酒処

東広島市
販売先：各酒造会社のほか、道の駅西条のん太の酒蔵では東広島市10蔵の日本酒を取り揃えています。

7つの酒蔵が集積する「西条酒蔵通り」や、醸造家・三浦仙三郎を祖とする広島杜氏のふるさととして知られる安芸津町のある東広島市は、市内に10の酒蔵がある国内屈指の酒処。地域の良質な米と水、優れた技術により、特徴ある酒を醸しています。

江 芋焼酎てくてく

江田島市
問 峰商事合同会社
TEL 0823-40-3399

元々サツマイモの産地であった江田島。特産のカキ殻を肥料として再利用し、農薬不使用で栽培したサツマイモを原料に醸造しています。



竹 竹原の酒

竹原市
中尾醸造㈱：0846-22-2035
竹鶴酒造㈱：0846-22-2021
藤井酒造㈱：0846-22-2029

清浄な湧き水を使用し、純米にこだわり、様々な食事に合う食中酒として最適であり、中尾醸造、竹鶴酒造、藤井酒造、3蔵それぞれに異なる味わいが光る旨いお酒です。竹原市仁賀町や小梨町産の酒米を原料の一部に使用しています。

演歌を聞かせながら育てた雌牛の
肉質の良さをご賞味ください



竹 峠下牛(たおしたぎゅう)

竹原市 問 有峠下畜産 流通センター店
TEL 0846-22-1178

県内でもトップクラスの飼養頭数を誇る牧場で、
未経産の雌牛のみ肥育。おからを配合した飼料
を与え、演歌を聞かせながらのびのび育った峠下
牛。肉質の良い雌牛のみ出荷され、力強い赤身の
旨味と程よい霜降りが特徴です。



おいしい水と
こだわりの餌で育てた
肉の旨みをご賞味ください

竹 藤原牧場の和牛

竹原市

地下から汲み上げるおいしい水と
肉質に合わせ配合にこだわった餌
により育てられた牛は牛肉の旨味
と柔らかい肉質が別格です。



江 江田島産地鶏

江田島市 問 ポークアンドチキン江田島
TEL 0823-43-0567

県内で唯一のコーチンを飼育。
広大な牧場で放し飼いをし、
餌はこだわりの江田島産カキ
殻やいりこを使用しています。



野呂山で育ったイノシシの

おいしい部分だけを厳選。

口の中でほどける高品質な天然肉を

是非お楽しみください



呉 野呂くじら(イノシシ肉)

呉市 販売先: 野呂高原ロッジ TEL 0823-87-2390
JAひろしまふれあい市(川尻店、安浦店、安芸津店)

瀬戸内海国立公園「野呂山」の厳しい冬の中で育ったイノシシの肉
「野呂くじら」は、程良く脂が乗りうまさが格別です。低カロリー・
高タンパクでとってもヘルシー。疲労回復にも効果があります。ぽ
たん鍋はもちろんのこと焼肉など、ご家庭で調理いただけます。



スパイス香る
肉肉しい猪肉ハンバーグ

呉 とびしま.839 猪肉ハンバーグ

問 とびしま.839(株式会社クレセント)
737-2607 広島県呉市川尻町東3-8-35
TEL 0823-87-0839

標高 839mの野呂山と瀬戸内海に
囲まれた自然豊かな川尻町に開店
したレストラン「とびしま.839」。
害獣対策で廃棄されるジビエを無
駄にせず食することで地域資源と
して活用し地域課題解決へ取り
組みを行なっています。ジビエメ
ニューが購入できる自動販売機も
あります。



『恋濃な鯉』

旨味を究めた

ブランド地鶏

東 東広島こい地鶏

東広島市 販売先: 仙石庭園、
ショージR375バイパス店、柿安LECT店など

生産へのこだわりが生んだ濃い旨味のあるおいしさ。G7広島サミットの
ランチで各国首脳にも提供された広島県内唯一のブランド地鶏です。



鮮度よし、
栄養豊富な
ブランド肉

東 ブランドジビエ肉

東広島市 問 東広島ジビエセンター
販売先: 道の駅西条のん太の酒蔵、道の駅湖畔の里福富の他、
全国のスーパーや飲食店に出荷

自然豊かな環境で誕生したブランドジビエ「肉」。東広島ジビエ
センターで捕獲・処理されたジビエは、徹底した品質・衛生管理に
より、鮮度抜群。肉本来の味わいを楽めます。



竹 小吹のタケノコ

問 小吹たけのこ生産組合
TEL 0846-22-7126
収穫: 3月~5月

甘みが強く、新鮮な掘りたての
タケノコは刺身としても食され
ます。



広島中央地域は
カキ生産量日本一!



呉 竹 東 江 坂 カキ

呉市、東広島市、江田島市、坂町 旬：11月～4月

広島中央地域は島や岬に囲まれ波穏やかで、川から多くの栄養素が流れ込み、良い潮流に恵まれて育ったカキは、栄養豊富で小ぶりながらも身は引き締まり甘みもあるのが特徴です。
各生産者がこだわりを持って育てたカキは本当に美味いんです。



呉 江 カタクチイワシ

旬：春～夏

捕ってすぐに加工するちりめんや釜揚げシラス、かえり、いりこは、新鮮で高品質。和洋を問わず多彩な料理に相性が良い名脇役！カタクチイワシの刺身や天ぷらは地域の夏の名物となっています。



江 かえり佃煮

呉 コスモスの会
TEL 080-6304-1096

新鮮な江田島産かえりを調理後2週間熟成させた昔ながらの製法で深みのある味に仕上げました。江田島の家庭の味を食べきりサイズのカップで販売しています。

Instagramにて産地ごとの情報を随時更新中です
ハッシュタグ #toppin で検索!



Sea級グルメ全国大会in沼津で
優秀賞受賞



坂 牡蠣ピザ

坂町
問 株式会社鈴木水産
TEL 082-884-0745

広島県産牡蠣を使用した特製ピザです！身を大きく保つ特殊技術で加熱した後、瞬間冷凍しているので、ぷりぷりの大きな牡蠣が載ったおいしいピザがお楽しみいただけます。



江 粟田のちりめん・かえり・いりこ

問 有限会社粟田水産
TEL 0823-45-3701

自社の船で広島湾のカタクチイワシを漁獲し、水揚げから加工まで鮮度と早さにこだわる一貫生産。添加物を一切使用せず、自然の味を大切にしています。



呉 音戸ちりめん・
倉橋ちりめん

呉市

全国的に知られる古くからの名産品。お土産や贈り物に最適!



鯛の漬け井 瀬戸内鯛めし

呉 呉中央水産株式会社
TEL 0823-25-0101

呉市近郊で捕れた鯛を使った加工品。瀬戸内の魅力が詰まったおいしい一品です。



呉竹東江坂大 マダイ

旬：年中

竹 マダイ (急速冷凍)

呉 道の駅たけはら TEL 0846-23-5100

魚の王様マダイは瀬と瀬戸が入り組んだ豊かな漁場をもつ広島中央地域の代表的な魚。瀬戸内海でも有数の一本釣りの産地です。

「凍眠」加工で鮮度と美味しさを保ったまま長期保存ができる冷凍マダイをぜひご賞味ください。

呉竹東江坂大 クロダイ

旬：冬

広島中央地域でクロダイが水揚げされる海域は、瀬戸内海の沖の辺り。水深のある漁場で捕れるクロダイは、冬場は程よく脂が乗って身が締まり、特に美味。



タコ天・タコ飯に
最高です！



呉江大 メバル

旬：春

料理がしやすく、おいしい主婦の味方！釣りでもおなじみ、地魚の代表格です。



呉江大 キジハタ

旬：春

「幻の魚」と呼ばれるほどの高級魚。近年は稚魚放流の効果もあり水揚げ増加中！非常に美味。

呉竹東江坂大 タコ

旬：年中

煮てよし、揚げてよし、刺身にも最高です。低カロリー・高タンパクの良質な健康食品でもあります。タコ飯は鯛飯とともにイベント販売では売り切れるほどの人気です。

竹 タコ (急速冷凍)

呉 道の駅たけはら TEL 0846-23-5100

ウサギの島で有名な大久野島周辺でよく捕れます。「凍眠」加工で鮮度とおいしさを保ったまま長期保存ができる冷凍タコをぜひご賞味ください。



呉江大 オニオコゼ

旬：冬～春

見た目によらずぶちうまい！唐揚げや刺身が最高です。放流の効果で魚屋さんでも見かけるようになった高級魚。「呉おこぜ」を代表に地域の地魚の新たな顔として活躍中。



呉江大 エビ

大崎上島町 旬：年中

近海にすむブリブリの小エビ。地元の魚屋さんでは「よりえび」としてお馴染み。干しエビやせんべいなどの加工品も絶品！

瀬戸の名刀



呉 江 タチウオ

旬：年中



GIマーク

刺身や塩焼きでたいへんうまい。特に、釣りにこだわった豊島の漁師が捕る「豊島タチウオ」は、銀色に輝く姿から瀬戸の名刀と呼ばれる最高級品。農林水産省からGI登録（産品名を知的財産として登録・保護）されています。



江 たちうおみりん干し

問 有前水産
TEL 0823-45-5471

新鮮なタチウオを仕入れ、自社工場できながらの製法・手造りで製造しています。みりんの製法は昔から引き継がれた独自のもので、販売開始より高い評価と人気を頂いています。

呉 ワカメ・ヒジキ

旬：冬～春（乾燥は年中）

地元産の乾燥ワカメ・ヒジキは水で戻して簡単に調理できる家庭料理にもってこいの食材。おいしくて美容にも良く栄養たっぷりです。



呉 海人の藻塩

呉市
問 株式会社浦川物産
TEL 0823-70-7021

古墳時代の製塩土器の発見から研究し、再現に成功した古くて新しい塩です。海藻を使用して作っているのでもともとまろやか。



大 大崎上島自慢の魚介類

問 大崎内浦漁協 TEL 0846-64-4217
問 大崎上島漁協 TEL 0846-63-0302

自然あふれる大崎上島近海で捕れる魚は鮮度抜群。養殖や加工業も盛んで、うまい魚介類が豊富です。島にお越しの際は、新鮮な魚をぜひお召し上がりください。



江 江田島すっぽん

呉 江田島市
問 平井興産(株) TEL 0823-57-5666

「江田島すっぽん」は、全国でも珍しい島でのすっぽん養殖。餌や土壌にこだわり、臭みのない鶏肉のようなすっぽんです。



呉 姫ひじきの塩

問 株式会社海駅
TEL 0823-65-2111

新鮮なひじきの新芽だけを使い、丁寧に煮詰めています。ミネラルが豊富で素材の旨みを最大限に引き出した天然塩です。

いにしへの味をぜひ



竹 たけはらの塩

問 NPO法人ネットワークたけはら
TEL 0846-22-0214

江戸時代に製塩業で栄えた竹原市。流下式塩田（木の枠に竹の枝を掛けた枝条架に海水を何度も散布し、太陽と風の力で塩分濃度を上げる）の手法を現代によみがえらせた手作りの塩をお届けします。

ミカン・イチゴ狩り、船釣りなど

農水産体験

各市町で開催される農水産体験をご紹介します。
ご家族そろって、またはお友達と一緒にぜひ遊びに来てください！

御予約・体験料金等の詳細につきましてご不明な点がありましたら、併記されている連絡先までお問い合わせください。

場：実施場所 期：実施期間 時：所要時間 料：体験料金 問：問合せ先 ※ ①：大人 ②：中学生 ③：小学生



県 ミカン狩り

場 呉市蒲刈町大浦字前沖浦 恵みの丘蒲刈
期 10月上旬～12月下旬 水・土・日・祝開催
要予約(体験希望日の前月から予約可能)
時 40分 開始時間 ①10時 ②11時 ③13時
料 ①500円 ②400円 幼児200円
問 恵みの丘蒲刈 0823-70-7111

主催：恵みの丘蒲刈

安心・安全な農業を目指す恵みの丘が、低農薬で真心込めて栽培したミカンです。景色を楽しみながら収穫できます。敷地内のレストランで昼食もOK。一汗かいたらやすらぎの館で温泉を楽しむのもいいですね。



県 ミカン狩り

場 呉市下蒲刈町三之瀬
期 11月上旬～11月下旬(要予約)
時 営業時間内であれば時間制限なし
料 ①以上1,000円(みかん1袋お土産付き・②700円)
問 土井農園 0823-65-3256

主催：土井農園

太陽と潮風をたっぷり浴びた温州ミカンはまさに旬の豊潤を実感するおいしさ！自分で収穫したもぎたては、さらにおいしさ倍増です。



江 ミカン狩り

場 久保農園(江田島町切串) 川西農園(能美町中町)
期 10月下旬～12月上旬
時 1時間程度(9:00～16:00)
料 久保：①550円②400円 川西：①600円②400円
問 久保農園0823-43-0246 川西農園0823-45-5341

主催：久保農園・川西農園

温暖な気候に恵まれた江田島市は、柑橘の名産地。江田島市のミカンは、とても甘いことで知られています。10月下旬からのシーズンには観光みかん園がオープンし、家族連れで賑わいます。



大 ミカン狩り

場 大崎上島町内
期 10月中旬～12月中旬(予定)
時 1時間以内
料 800円
問 0846-62-0056

主催：中原観光農園

瀬戸内の温暖な気候で育ったさわやかな甘さがあるミカンをその場でもいで、新鮮なまま味わえます。



県 イチゴ狩り

場 呉市蒲刈町大浦字前沖浦 恵みの丘蒲刈
期 1月上旬～5月上旬 水・木・土・日開催
要予約(体験希望日の前月から予約可能)
時 40分程度 開始時間 ①10時 ②11時 ③13時 ④13時は土日のみ
料 ①以上2,400円 ②1,800円 3歳～未就学児1,000円
問 恵みの丘蒲刈 0823-70-7111

主催：恵みの丘蒲刈

高設ベンチ式の水耕栽培だから、歩きながら楽しむことができます。さちのかなど、どれも大粒で完熟。食べ応えも十分です。



江 イチゴ狩り

場 沖美ベジタ第1ハウス(江田島市沖美町岡大王)
期 毎年3月1日～5月31日(予定) 10:00～16:00
時 30分程度
料 ①2,000円 ②1,500円 3歳～③未満1,100円
問 沖美ベジタ有限会社 0823-49-1115

主催：(有)沖美ベジタ

沖美ベジタでは、3棟のハウスで、果皮や果肉が鮮やかな紅色をした品種「紅ほっぺ」を栽培しています。広い園内で完熟の真っ赤なイチゴがたくさん食べられると、毎年多くのお客様にお越しいただいています。



東 ブルーベリー狩り

場 広島県東広島市豊栄町乃美2513-1
期 例年：6月～8月
時 1時間食べ放題
料 ①(②以上)1,800円 ③1,200円 未就学児500円
4歳未満：無料
問 080-8090-2097 駐車場 10台

主催：とよさかブルーベリーガーデン

自然豊かな分水嶺の町「東広島市豊栄町」にあるブルーベリー狩り観光農園。大きさと糖度にこだわった当園自慢のブルーベリーが1時間食べ放題。国道からのアクセスも便利。



大 ブルーベリー狩り

場 大崎上島町原田363
期 7月中旬～8月中旬
時 時間制限なし
料 500円
問 0846-64-3911

主催：神峯園

完熟した摘み取ったばかりのフレッシュなブルーベリーをぜひご賞味ください。



東 ジャガイモ掘り選手権

場 有田の段々畑(安芸津町木谷赤崎)
期 6月下旬と12月上旬に各月2日(土日) 予定
時 9:30～15:00
料 ①2,000円 ②1,000円 乳幼児無料(お土産付・保険代込)
問 安芸津町木谷4820 090-7978-6580

主催：有田隆則

瀬戸内の海風とミネラルたっぷりの赤土で育ったジャガイモを、家族やお友達と一緒に楽しく掘りませんか？日ごろ土などに触れることない方も自然を感じる絶好のチャンスです！



江 イモ掘りイベント

場 江田島市能美町ほか
期 10月・11月のみ実施
時 3時間程度
料 800円
問 0823-40-3399

主催：峰商事合同会社

農山村の耕作放棄地など開拓し、人や自然において安心・安全面に配慮した無農薬サツマイモの栽培をしています。市内のサツマイモ畑では、たくさんの方々が参加してわいわい楽しみながら収穫するイベントを開催しています。





東 リンゴ狩り

場 広島県東広島市豊栄町清武1373-1
期 9月下旬から11月下旬ごろ
時 営業時間内であれば時間制限なし
¥ ⑤(㊤以上) 900円 ④800円 幼児400円
お持ち帰り1kg:700円(2024年度の料金です)
問 082-432-2325

主催: 小石川観光りんご園

18種類のリンゴを栽培しています。9月下旬から11月下旬ごろまでリンゴ狩りが楽しめます。品種がいろいろあるので味の食べ比べができるのも魅力です。



東 ブドウ狩り

場 広島県東広島市河内町宇山1558-1
期 例年: 9月中旬～10月上旬 ※天候により前後する可能性あり
※直売所は例年8月中旬から10月頃まで営業予定
時 60分
¥ 1時間食べ放題 ⑤(㊤以上) 2,300円 ④1,000円 未就学児: 無料
問 080-1912-0886(ブドウ狩りの予約は公式予約フォームからのみ)

主催: 菊田農園

農園で食べるもぎたてのブドウは格別です! 農園内はブドウの木で影になるので、意外にも涼しく、自然の風を感じていただけますよ。



江 地鶏の卵拾い

場 江田島市江田島町切串3-10-21
期 通年
時 30分程度(10:00～12:00)
¥ ㊤以上550円 ㊤以下330円 ※卵別途1個54円で買取
問 0823-43-0567

主催: ポークアンドチキン江田島

農場でのびのびと育っている江田島地鶏です。エサにもこだわって独自の発酵飼料と、クマン岳の天然水を与えています。元気な鶏が産む元気な卵は白身の盛りが全然違います。地鶏の卵拾い、餌作り、餌やり、飼育場の清掃の体験が出来ます。



呉 江 オリーブ収穫体験

場 呉市または江田島市のオリーブ園
期 10月
時 3時間程度
¥ 3,500円(お土産、おやつ付き) ※変更の場合あり
問 0823-52-2201

主催: 山本倶楽部(株)ほか

オリーブの収穫体験を季節限定で実施しています。オリーブの収穫体験に加えて、江田島オリーブファクトリーでのランチ券とお土産(江田島産オリーブオイル)がセットになったお得なプランです。



東 落花生収穫体験

場 東広島市八本松町原4595-2
期 毎年10月中旬(落花生の収穫時期にあわせて前後)
時 3～4時間程度
¥ ⑤2,500円 ④(小・中学生) 1,500円
※お持ち帰り用のネット付き(約500g入1,350円相当)
未就学児: 無料 問 082-429-3733

主催: 協農園(アグリ・アライアンス株式会社)

皆さん、落花生がどのように実っているかご存じですか? 身近だけど意外と知られていない落花生のこと、楽しくおいしく体験から学んでみませんか?



呉 定置網・底引き網観光

場 呉市下蒲刈町大地蔵3224-2 大地蔵港沖の海域
期 定置網11月～5月 底引き網12月(要予約)
時 3～4時間 9:00～13:00
¥ 定置網 10名まで 100,000円/隻
底引き網 10名まで 70,000円/隻
問 0823-65-2013(下蒲刈町漁協) 0823-65-3134(森川正義)

主催: 下蒲刈町漁協

日常生活から離れ、大自然の中での特別な一日を味わって命の洗濯。寄港後の昼食・お土産もお楽しみ!



呉 観光漁船

場 呉市蒲刈町宮盛1-2 宮盛港沖の海域
期 3月～10月(要予約)
時 約4～5時間程度 7:00～14:30(漁の種類により変動)
¥ 8名まで70,000円/隻(8名超の場合1名増ごと5,000円)
最大12名/隻
問 蒲刈町漁協 0823-66-0082

主催: 蒲刈町漁協

釣り・網・タコつぼと、海を最大限に楽しめます。食べたこともないような豪華な漁師料理でリピーターになること請け合いです。まずは相談のお電話から!



呉 船釣り、イカ漁、タコ漁、刺し網

場 宮盛港沖および蒲刈周辺海域
期 船・刺 年中 いか漁5～6月末 たこ漁8～9月末(要予約)
時 約3時間程度 10:00～13:00
¥ 船貸切8名/隻 釣りのみ70,000円/隻
釣り+網90,000円/隻
問 蒲刈町漁協青年部(潮騒の館) 0823-66-1137

主催: 蒲刈町漁協青年部

頼もしくて気さくな青年部のお兄さんが、海を楽しむための豊富な漁体験を用意しています。豊かな瀬戸内海を心ゆくまで味わうことができます。

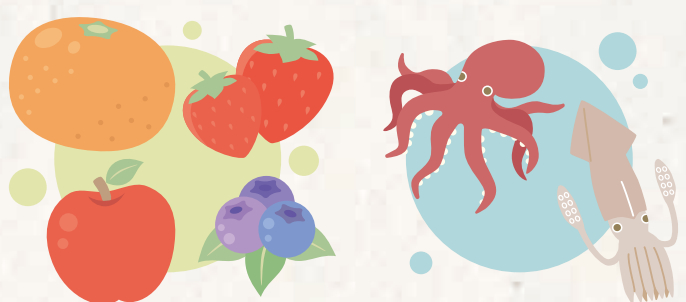


大 観光遊漁船

場 瀬戸内海
期 通年
時 9時間(出港から帰港まで)
¥ 10,000円/1人
問 0846-64-4126

主催: フィッシング中村

瀬戸内海の自然の中で船を貸し切り、一年を通して季節に応じた釣りが思う存分楽しめます。



人も野菜も魚もイキがいい！ マルシェ・道の駅・農家レストラン



場：実施場所 時：営業時間 品：販売品目 問：問合せ先



JAひろしま ふれあい市昭和東会場
場 呉市苗代町87-4
時 火～金 8:30～16:00 土日 8:30～12:00
(※月・祝・年末年始)
品 野菜、果実、花、加工品 問 0823-33-3085

主催：JAひろしま

田園風景の中にあるゆったりとした直売所です。斜め向かいにある大きな駐車場のコンビニが目印。新鮮な野菜を求めて遠方から来てくれるお客さんも。



であいの館蒲刈
場 呉市蒲刈町向字西脇985-1
時 年中無休 9:30～17:00
品 特産品、加工品、野菜、果実ほか
問 0823-68-0120

主催：NPOベンチャーかまがり

海人の藻塩を使用したアイスや藻塩めん、特産フルーツのお菓子・ジャムなど、オリジナルの商品が目白押し。どれも魅力的で目移りしてしまいそう。眺めのよい食堂ではレモン藻塩めんなど人気です。



JAひろしま ふれあい市安浦店
場 呉市安浦町内海北二丁目4-3
時 平日営業(※土日祝、12月31日、1月1日～1月4日)
営業時間/8:30～15:00
品 新鮮野菜や魚、工芸品など 問 0823-84-2049

主催：JAひろしま

県道34号線近くに位置しており、呉市の東部、安浦、川尻地区の新鮮野菜や魚、工芸品など多品目取り扱っています。



吉浦とれとれ朝市
旬(夏～初冬)の時期には捕れたての「生しらす」も
場 呉市吉浦新町一丁目3-6
時 第2・4土曜日 7:00～(売り切れ次第終了)
品 活魚、鮮魚、加工品ほか 問 0823-31-2722

主催：もみじ水産

豊かな海から水揚げされた旬の魚は、いけすから選んでもOK。魚のプロに美味しい食べ方を尋ねてみては？



道の駅たけはら
食彩自慢のまちのおもてなしをあなたに
場 竹原市本町一丁目1番1号
時 9:00～17:00 (※毎月第3水曜日)
品 地場産品全般(野菜・酒等) 問 0846-23-5100

主催：(株)いね竹原

地元のうまいもんが集まる旬市場。地産地消にこだわり、生産者の顔が見える安全・安心・美味しい「食」をお届けします。地元の食材をふんだんに使用した竹原バーガーを是非ご賞味ください。



JAひろしま ふれあい市安芸津店
場 東広島市安芸津町風早647-8
時 営業時間 9:00～18:00 (※1月1日～1月4日)
品 柑橘、野菜全般、魚介類、馬鈴しょなど
問 0846-46-1166

主催：JAひろしま

特産の「馬鈴しょ」や「かんきつ類」「花」「民芸品」「惣菜」「肉類」「魚介類」「地酒」まで商品アイテムは多彩で、生産者自ら毎朝新鮮な野菜等を出荷しています。



JAひろしま ふれあい市呉グリーンセンター
場 呉市西中央一丁目2番25号
時 月～金 9:00～17:00 土 9:00～16:00
(※日・祝・年末年始)
品 野菜、花、果実、加工品、野菜の苗、農業用資材ほか
問 0823-22-5176

主催：JAひろしま

呉駅隣接でアクセス良し！野菜や果実に加えて加工品・野菜の苗・園芸用品・と、幅広い商品を扱っています。季節の野菜が新鮮で特にオススメです。



くらはしお宝朝市
場 呉市倉橋町571-1(桂浜温泉館 万葉の里駐車場)
時 毎月最終日曜日8:30～11:00ころ(売り切れ次第終了)
品 野菜、果実、鮮魚、加工品ほか
問 0823-53-1111

主催：宝島くらはしまちづくり協議会 お宝朝市部会

鮮度抜群の野菜・魚やパン、コーヒーなどの販売のほか、景品の当たるお買物スタンプラリーやいろいろなお楽しみイベントなどもあり、内容盛りだくさんの朝市です。



JA広島ゆたか みかんあいランド
場 呉市豊町大長5915-3
時 4月～10月：平日営業(※土日祝)
11月～3月：毎日営業(※火、正月) 9:00～15:00
品 柑橘類、特産品、加工品ほか 問 0823-67-2055

主催：JA広島ゆたか

大長みかんとレモンを主軸に多品種のかんきつ類を扱っています。お好きな柑橘を袋詰めによる量り売り。納得の味をお好きなだけどうぞ。加工品、特産品は柑橘の新しい魅力に驚くかも。



JAひろしま ふれあい市川尻店
場 呉市川尻町西一丁目1-43
時 平日営業(※土日祝、12月31日、1月1日～1月4日)
営業時間/8:30～15:00
品 新鮮野菜や果実、鮮魚、ジビエ、工芸品など
問 0823-87-2931

主催：JAひろしま

JAひろしま芸南地域の農産物直売所3号店として地元産の新鮮野菜や果実、鮮魚、野呂くじら(6ページ)、工芸品など多品目取り扱っています。



潮騒の館
毎月第3日曜はおさかなカーニバル！
場 呉市蒲刈町宮盛1320-15
時 通年(※正月も営業) 10:00～16:00(火曜定休日)
品 活魚、鮮魚、加工品 問 0823-66-1137

主催：蒲刈町漁協青年部

人も魚もとにかくイキがいい！水槽の魚を目の前でさばいてくれます。魚の一夜干しや加工品も充実。月1回のおさかなカーニバルでは鯛めし、タコ天、地域の野菜なども販売します。



農家レストラン西野
自家製、天然ものにこだわった懐かしい手料理をおばあちゃん笑顔と共に
場 竹原市吉名町2474番地 時 土日・11:00～14:00
品 地元の食材を使った田舎料理のバイキング
問 0846-28-0284

主催：農家レストラン西野

レストランでは、ジャガイモ料理をはじめ、栄養満点な料理を100%おばあちゃんの手作りで提供しています。竹原産タケノコを使ったタケノコスイーツ「竹原たけのこの郷」も販売中です。



JAひろしま とのりの農家黒瀬店
場 東広島市黒瀬町南方829-1
時 9:00～17:00(年末年始休業あり、不定休)
品 旬の野菜各種
問 0823-83-2700

主催：JAひろしま

地元の農家がほころびて作った野菜を販売。大事に育てたから、店頭に並んでも農産物をお愛しく感じます。お客様には、そんな気持ちまで味わっていただければ、うれしいです。野菜に貼るラベルには生産者の名前と出荷日を記載し、品質管理の徹底に努めています。





道の駅 西条のん太の酒蔵

中国・四国地方最大級の道の駅

場 東広島市西条町寺家10020-43

時 9:00～20:30 年中無休

品 地場産品全般(野菜・酒等) 問 082-493-8131

主催：道の駅 西条のん太の酒蔵

国道2号西条バイパスすぐの好立地で、酒蔵を模したなまこ壁や煙突が目印。地元の産物やご当地グルメが揃うほか、屋内遊技場「こどもひろば」もあります。



道の駅 湖畔の里福富

大型遊具やキャンプ場で1日中遊べる

場 広島県東広島市福富町久芳1506

時 平日9:30～18:00 土日祝9:00～18:00

※レストランは11:00～(LO14:00) 水曜定休

品 地場産品全般 問 082-435-2110

主催：道の駅 湖畔の里福富

大型アトラクションなど21種類の遊具が楽しめるふれあい広場やキャンプ場などを有する、年間来場者数30万人超えの人気スポット。地元の採れたて野菜や果物が並ぶ野菜館も注目です。



福富物産しゃくなげ館

とれたて野菜、手作り食品、地産地消料理…。体がよるこぶ食をどうぞ味わってください。

場 東広島市福富町下竹仁470-1

時 営業時間/10:00～16:00 定休日/月曜日、火曜日

品 野菜、もち、豆腐、エゴマ、パン、菓子など

問 082-435-3533

主催：福富物産しゃくなげ館

東広島市福富町の農産物を使った食品加工、販売施設です。地産地消にこだわり、おもてなしの心でみなさまをお迎えします。



とれたて元気市となりの農家店

場 東広島市西条町寺家7957-1

時 9:00～18:00 (盆・年末年始休業あり)

品 旬の野菜各種

問 082-437-5831

主催：JA全農 広島県本部、JAひろしま

広島県内のとれたての農畜産物や加工品を販売する農畜産物直売所です。旬の野菜や果物をはじめ、漬物・ジャムなどの加工品、季節の花々が店内に並んでいます。



JAひろしま となりの農家高屋店

場 東広島市高屋町軒原1264-1

時 9:00～18:00 (年末年始休業あり、不定休)

品 旬の野菜各種

問 082-439-1147

主催：JAひろしま

地元のものを中心に旬の野菜や果物、お米を販売しています。鮮度にこだわり販売していますので来店いただければきっと満足していただけると思っています。



江 えたじまーれ

場 江田島市大柿町飛渡瀬76-1

時 9:30～17:00 毎月曜日(月曜が祝日の場合翌火曜)、年末年始

品 農産物(青果、かんきつ、花き等)、特産品、

水産物(加工)、えたじまブランド認定品等

問 0823-69-7599

主催：江田島市6次産業化・地産地消推進協議会

(運営：一般社団法人江田島市観光協会)

お土産から新鮮野菜、観光案内まで「えたじまーれ」でなんでも揃う。ぜひ一度、お越しください！



江 ふれあいプラザさくら

場 江田島市大柿町小古江1944-4

時 直売コーナー 毎月、年末年始 営業時間8:00～15:00

食事コーナー 毎月、月、年末年始 営業時間11:00～15:00

品 農産物の直売、農水産加工品の販売

問 0823-57-7966

主催：余防生産振興組合

直売コーナーでは、地元農家が生産した新鮮な野菜を安価で販売し、食事コーナーでは、名物大豆うどんを中心とした軽食があります。



江 夢海道江田島

場 江田島市江田島町小用2-1-1 (小用港ターミナル内)

時 年中無休 6:00～17:30

品 特産品

問 0823-42-0588

主催：有限会社 夢海道江田島

小用港ターミナル内にあります。特産品として、「えたじまブランド」認定された商品等(本誌掲載特産品)を販売しています。



江 島の駅豆ヶ島

場 江田島市大柿町飛渡瀬603-1

時 11:00～16:00 毎月火曜日

品 特産品

問 0823-40-3038

主催：徳永豆腐

巨大な赤鬼の像が目印の島の新名所、豆ヶ島。バリエーション豊かな豆腐や様々な大豆食品の販売の他、江田島の郷土料理である「大豆うどん」やソフトクリームなどの飲食もできる。店内は遊び心たっぷり。店の隅々まで楽しもう。



江 えたじま新鮮市場 amamo(あまも)

場 江田島市江田島町江南1-1-37

時 毎月曜日(最新情報は公式Instagram参照)

1階ショップ/11:30～17:00

2階ショップ/11:30～14:30

品 農水産物、加工品等 問 0823-27-7266

主催：江田島荘

江田島市の新鮮な海の幸や山の幸を美味しく、そしてお手頃にお楽しみいただけるランチメニューや生鮮食品、お土産を用意しています。



江 江田島オリーブファクトリー

場 江田島市大柿町大君862-3

時 毎月曜日(祝日は営業・翌日休業)

(平日) 11:00～16:00 (休日) 11:00～18:00

品 オリーブオイル及び特産品

問 0823-57-5656

主催：山本倶楽部株式会社

全国でも珍しいオリーブの6次産業化複合施設です。栽培、収穫、加工から、飲食、販売まで行う、広島産オリーブ「安芸の島の実」のフラッグシップ店として機能しています。



坂 坂町漁協新鮮朝市

ピッチピッチ！旬の魚がずらり

場 安芸郡坂町平成ヶ浜四丁目7番22号(坂町漁協前)

時 毎月第1・3土曜日 8:30～

※6:00から整理券を配布し、売り切れ次第終了です。

品 鮮魚 問 082-885-0009

主催：坂町漁業協同組合

海に面した坂町ならではの朝市では、地元の漁師が自分たちで捕った魚を販売します。開店前から行列ができるほどの人気です。



大 南の里朝市

場 豊田郡大崎上島町沖浦727番地14(沖浦物産館)

時 毎週土曜日9:00～

品 野菜、鮮魚、柑橘類、加工品等

問 090-5372-6039

主催：南の里朝市協議会

地域の方々が育てた野菜や地元漁師の捕った自慢のお魚が会場いっぱいに並びます。



大 漁師の鮮魚市

場 豊田郡大崎上島町中野1841番地12(中野一番街前)

時 毎週木曜日 8:00～

品 鮮魚

問 0846-64-4217

主催：大崎内浦漁業協同組合

瀬戸内海で捕れた四季折々の鮮魚。漁師さんが直接販売してくれるので、おススメの調理方法などを聞きながら買えます。

マルシェ
道の駅
マツ





- ① JAひろしま ふれあい市呉グリーンセンター
- ② JAひろしま ふれあい市昭和東会場
- ③ くらはしお宝朝市
- ④ であいの館蒲刈
- ⑤ JA広島ゆたか みかんあいランド
- ⑥ JAひろしま ふれあい市安浦店
- ⑦ JAひろしま ふれあい市川尻店
- ⑧ 吉浦とれとれ朝市
- ⑨ 潮騒の館
- ⑩ 道の駅たけはら
- ⑪ 農家レストラン西野
- ⑫ JAひろしま ふれあい市安芸津店
- ⑬ JAひろしま とりの農家黒瀬店
- ⑭ 道の駅 西条のん太の酒蔵
- ⑮ 道の駅 湖畔の里福富
- ⑯ 福富物産しゃくなげ館
- ⑰ とれたて元気市とりの農家店
- ⑱ JAひろしま とりの農家高屋店
- ⑲ えたじまーれ
- ⑳ ふれあいプラザさくら
- ㉑ 夢海道江田島
- ㉒ 島の駅豆ヶ島
- ㉓ えたじま新鮮市場amamo (あまも)
- ㉔ 江田島オリーブファクトリー
- ㉕ 坂町漁協新鮮朝市
- ㉖ 南の里朝市
- ㉗ 漁師の鮮魚市



公式SNS やっています！

特産品やイベント告知など、最新情報をお届けします。

Instagram
toppin_guide



◀このアイコンが目印です。

本誌に掲載した特産品の詳細などをご紹介します。気になる「とっぴん」と出合ったら、写真や感想にハッシュタグを付けて投稿してみてくださいね。

#とっぴん広島 #toppin



呉市 | 屋台



江田島市 | 江田島市全景航空写真



竹原市 | 大久野島



坂町 | ベイサイドビーチ坂の夕日



東広島市 | 正福寺山公園からの眺め



大崎上島町 | 白水港の夕日

発行：広島中央地域連携中枢都市圏 事務局：呉市産業部農林水産課 TEL：0823-25-3317

広島中央地域連携中枢都市圏とは

中核市の呉市と近隣市町が連携協約を締結して、それぞれが有する地域の魅力と特色を最大限に生かすため、連携して取り組んでいくことにより相乗効果を生み出し、活力ある地域経済を維持することを目的に、各種の施策を連携して実施する都市圏のことです。
構成市町：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

●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。

発行年 TOPPIN!!
TOPPIN!! vol.2

令和3年3月
令和7年3月