



フィール

フィール

october. 2025

higashihiroshima
takehara
kure
etajima
kaita
kumano
saka
osakikamijima

free
magazine
no.05



瀬戸内の
魚

の魅力を味わう。

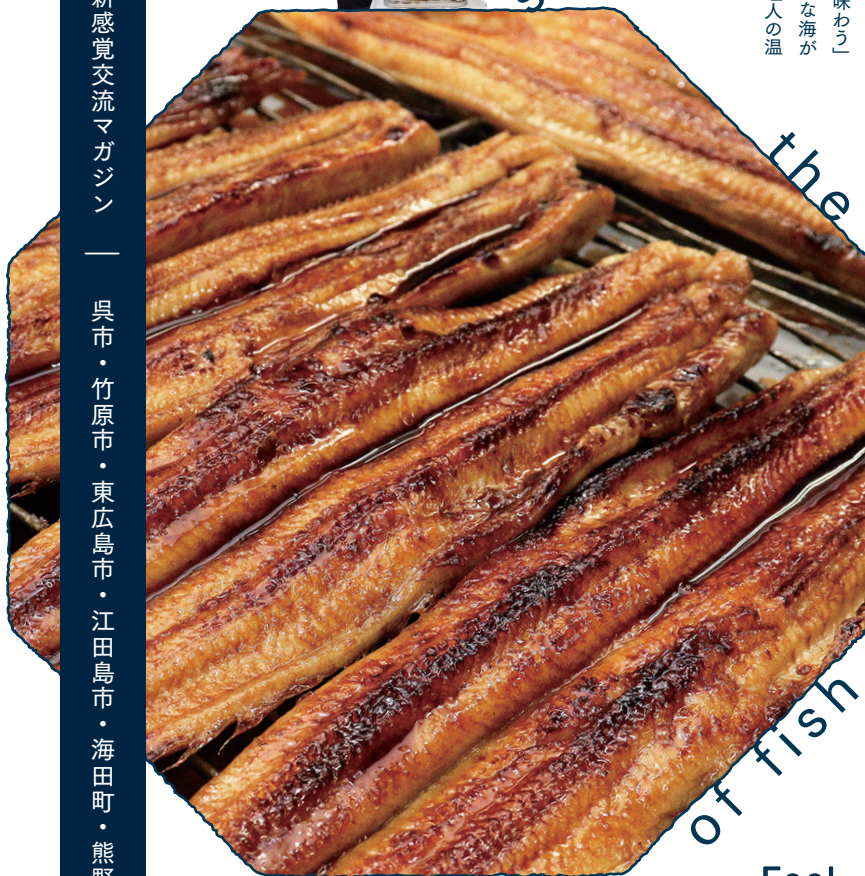


広島中央地域、4市4町新感覚交流マガジン

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



savor



the
charm
of fish

今回のFeel

本誌「Feel」は「感じる、体感する、触れる」という意味。その場所を実際に訪れて、五感で感じ、楽しんでもらいたい。そういった想いを込めています。今回の「Feel」は「瀬戸内の魚の魅力味わう」がテーマです。瀬戸内の穏やかな海が育んだ魚とともに、漁師や料理人の温かい想いをお届けします。



charm



Feel フィール

2025年10月発行

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4-1-6

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

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

編集 / 株式会社SAメディアラボ





まずは目で
瀬戸内海の幸を
味わって欲しい

毎日、元気に
、提供しています /



花岡潤望さん

大阪と三原市で7年修業後、
1994年に日之出で板場に立
ち、2002年に暖簾を継いだ。

魅力
を引き出す



2

1) 木の温もりに満ちた空間で、心和む
いつもの味を届けている。2) 瓦屋根
に白壁、格子窓。りんとした風格を漂わ
せるこの建物が目印。3) 旬の食材を
使った「おまかせ定食(1,380円)」。



3



1

瀬戸内海の幸が 一度に楽しめる 海鮮重

ウ サギで有名な大久野島への玄
関口として多くの観光客が
訪れる忠海。その一角で、長く食通を
うならせる一軒の店「日之出」。オスス
メは、重箱に8種類の海鮮が詰まった
「海鮮重」。透き通るような白身、鮮

やかな紅白の対比が美しいタコの刺
身、ふわっとした形が印象的なハモの
湯引きなど、見た目も楽しい一品。そ
こに、土佐醤油をもとにした自家製
の出汁醤油が、海鮮の下に隠れた白
米と合わさることで、魚介一つひと
つの旨みを際立たせる。また、セットの
お味噌汁も、魚のあらで出汁をとった
複雑で濃厚な味わいが魅力。さらに、
色とりどりの小鉢は、少しの量でたく
さん味わって欲しいと店主・花岡潤望
さんの心遣いが詰まっている。どのメ
ニューでもいかに美味しく食べてい
ただけるか、そのことだけを追求し、

どんな時でも手間を惜しまないこと
を大切にしている。「日頃から通って
くださる地域の方はもちろん、遠方
から足を運んでくださるお客様もい
らっしゃって、本当に嬉しく、励みに
なっております。これからも皆様に愛
される味を、誠実に守っていきたい」。

瀬戸内の 魚の魅力 を味わう。

穏やかな瀬戸内海で育まれた魚は、漁
港からそのまま食卓へ。食堂や市場で
は刺身や煮魚など多彩な旬の味覚が揃
い、四季折々の恵みを堪能できる。市町
ごとに異なる海の表情とともに、幸せ
なひと口を探しに出かけませんか。

charm. 1



味処 日之出

ajidokoro
hinode

「海鮮重(2,500円)」。休
日はこの味を求めて遠
来の客で席が埋まる。



竹原市

takehara

味処 日之出

☎ 0846-26-0409 📍 竹原市忠海中町3-2-12

🕒 11:30 ~ 14:30、17:00 ~ 20:00 (夜は金曜・土曜のみ) 🌙 月曜



1. 海鮮重

港から届く獲れたての幸を彩り豊かに
詰め合わせた、地魚を中心とした海鮮重。



刺身のラインナップは、Instagramで毎日紹介。1パック数百円〜の手頃な価格で、地元の人が次々に購入していく。

鮮度抜群！
地場の魚介を
地元の人に



近海で水揚げされたハモの湯引き。辛子酢味噌を添えてさっぱりと。

呉市

kure

2. ハモの湯引き

白い花びらのような湯引き。独特の歯応えも楽しめる。

モットーは「一魚一会」
、鮮度が自慢です！



熊原拓朗さん・佳緒さん

脱サラして漁師となった拓朗さん。呉市の近海で獲れた魚介を生きたまま店に運ぶ。

魅力を引き出す

漁 師の熊原拓朗さんと、妻の佳緒さんが切り盛りする鮮魚店「あき水産 輝」。拓朗さんは、蒲刈や倉橋など近海に出漁し、獲った魚介を生け簀に入れて、店舗に運んでいる。抜群の鮮度と豊富な地物の品揃えが評判となり、遠方から来店する人も多いという。「何が獲れるかはその時々第の『一魚一会』。毎日が勝負です」と拓

charm.2



あき水産 輝

akisuisan teru

工程

ハモ（鱧）は産卵前の梅雨時期～夏と、秋（10～11月頃）が旬。熊原さんの主な漁場は、蒲刈沖や倉橋沖など近海。

産卵前の脂がのった新鮮なハモ



あき水産 輝

☎ 080-6329-0526 📍 呉市広小坪1-44-9
🕒 10:00～18:00（売切次第終了） 🌟 水曜



町外から来る
お客さんも!



早朝6時頃に整理券を取りにくる方も。

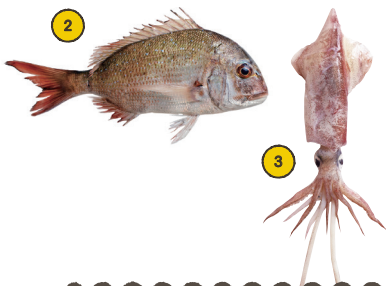
CHECK



生け簀で泳いでいた魚を、朝市が始まる直前に漁師の手で締め「朝締め」。鮮度を極限まで保ち、そのまま朝市へ。



1



2



3

1) タコは生きたまま販売しており、お願ひすれば締めてもらうことも可能。2) 坂町で水揚げされたタイ。オススメの食べ方は、姿煮にしたタイを一尾まるごと茹でたそうめんと一緒に大皿に盛り付け、タイの煮汁をかけ汁やつけ汁として食べる「鯛そうめん」。3) 剣先イカ。

坂

町の港で、毎月第1・3土曜日に開かれる「坂町漁協新鮮朝市」は、今年で15周年を迎えた。三満和之さんをはじめ、和之さんの父親や家族で営んでおり、新鮮な魚を求めて多くの人々で賑わう。朝5時頃から準備が始まり、朝市開始の2時間ほど前には生け簀の魚を締める「朝

15年続く 活気あふれる 港の賑わい

締め」を行うため、朝市に並ぶのはどれも締めたて。タイやタコ、チヌ（クロダイ）など、その時期ごとの旬が揃う。特に、漁獲した魚を生きたまま港に戻し、生け簀で活かすことで、魚の臭みを抜く漁師ならではの工夫により、「この魚を食べて魚の美味しさを知った」と評判の美味しさを誇る。「直接お客さんに魚の良さを伝え、喜んでくれる姿を見ることが、漁師を続けるやりがいになっています」と語る三満さん。整理券制で、朝6時頃から配布され、朝市は8時30分頃から始まる。家族連れで賑わう人気の朝市に足を運んでみては。

美味しい食べ方を
、 教えます! /



三満和之さん

漁師歴24年。チヌは、ネギ、にんにく、もみじおろしを薬味に添え、ポン酢でいただくのがオススメだそう。

魅力を引き出す

取材時に販売されていた
「剣先イカ(1杯400円)」



イチオシの
食べ方
も
お伝えします

charm.3



坂町漁協新鮮朝市

sakachogyokyo
shinsen
asaichi

坂 町

saka

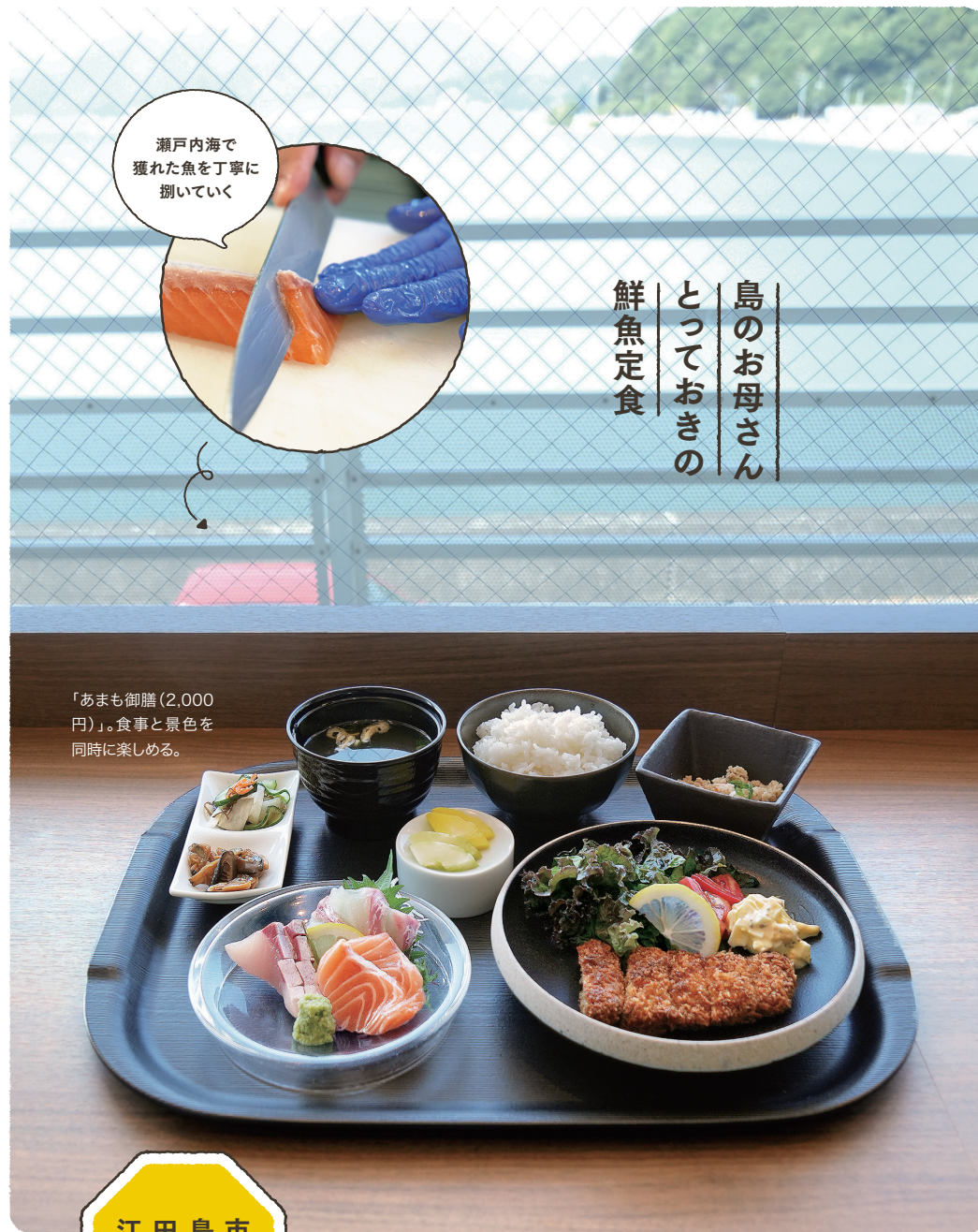
3. 坂町漁協新鮮朝市

朝締めされた鮮度の
の良い魚が揃う。

坂町漁協新鮮朝市

☎ 082-885-0009 📍 安芸郡坂町平成ヶ浜4-7-22
🕒 毎月第1・3土曜、8:30～売切次第終了





瀬戸内海で
獲れた魚を丁寧に
捌いていく

島のお母さん
とっておきの
鮮魚定食

「あまも御膳(2,000
円)」。食事と景色を
同時に楽しめる。

江田島市

etajima

4. あまも御膳

島の恵みをあれこれ楽し
む、週末だけの特別定食。

charm.4



えたじま新鮮市場 amamo

etajima
shinsen
ichiba
amamo



連 日多くの人で賑わう「えたじ
ま新鮮市場 amamo」。ここで
味わえるのは、「島のお母さん」たちが
考案した料理。週末限定の「あまも御
膳」は、魚の刺身とお肉の一品をメイ
ンに、小鉢、副菜、汁物と島の恵みが彩
り豊かに並び、食後にはデザートもつ
いてくる。平日には「日替わり定食」
を提供。この街で暮らす人々に愛され

魅力を引き出す

気軽に立ち寄って
ください！



田中太一さん

江田島市出身。広島市でシェ
フを5年務めた後、えたじま新
鮮市場 amamo へ。

リニューアル



2024年にリニューアルし、以前
はお土産売り場だった1階は、
島の名物になるような新企画の
準備を進めている。

る定番メニュー。島のお母さんとも
に、この味を支えているシェフの田中
太一さんは、「どのメニューにも、いろ
んな味を楽しんで欲しい、身体に優し
いものをと、おもてなしの心が詰まっ
ており、教わることも多いです。また、
『amamo』という店名には、人が集
い笑顔が交わされる場所に」という
意味がこめられています。僕自身も、
この島の新鮮の豊かさ、美味しさを

品質第一で
美味しいものを
届けたい

もっと知り、これからも訪れる人にき
ちんと届けていきたい」と話す。



1)「日替わり定食(1,000円)」。2)
広々とした店内、全60席。3)一緒に
働くパートさんは自分のお母さんのよ
うと田中太一さん。



えたじま新鮮市場 amamo

☎ 0823-27-7266 ㊤ 江田島市江田島町江南1-1-37
🕒 11:30~14:30(L.O.14:15) ㊤ 月曜~木曜(祝日は営業)



調理を担当するのは
キッチンリーダーの
小池茜さん。

特製タレで
穴子の旨みを
引き出します



- 1) 特製タレを塗った穴子を専用オープンに入れ、身側→皮側→身側の順で焼く。
- 2) せいろごと蒸し器で数分蒸す。

名物の穴子せいろ、
、ぜひ味わって！、



水原美香さん・横山明彦さん

広報担当の水原さんと総務課長の横山さん。店頭で創業者の故・岡崎嘉造さんの自伝も販売中。

魅力を引き出す

熊 野町の県道34号線沿いに店舗を構える「おか半総本店」は、主に瀬戸内海の海産物を使ったメニューで人気を集めるレストラン。お店の看板メニューは、国産穴子を使った「穴子せいろ」。開いた穴子の両面に

特製タレを塗って、こんがり焼いた後、穴子出汁で炊いたご飯に載せ、蒸し器で蒸して仕上げる。客席には、せいろごと固形燃料で加熱しながら、熱々の状態で提供。せいろの蓋を取ると、湯気の中から肉厚の穴子が現れ、

ふんわり肉厚
熱々を味わう
「穴子せいろ」

「穴子せいろ」



穴子に使われる特製タレは、江戸前と関西風、2種類のタレを創業者考案のレシピでブレンド。上品な甘みとコクが特徴。

思わず歓声を上げるお客さんも多い。「焼き穴子の香ばしさと、煮穴子のよくなぐわとろ」食感が同時に楽しめます」と、総務課長の横山明彦さん。この「焼いて蒸す」手法を考案したのは、アイデアマンとして知られた創業者の岡崎嘉造さん故人だという。途中から薬味と出汁を加え、ひつまぶし風にして味の変化を楽しめる工夫も、岡崎さんの発案。広報担当の水原美香さんは「おかげさまで、おか半といえは穴子せいろ」と言われるまでになりました」と微笑む。魚介の旨みを最大限に引き出すとする、料理人の熱意が生んだ一品を味わいたい。

熊野町

kumano

charm.5



おか半総本店

okahan
sou
honten



国産穴子の「穴子せいろ」(1,750円)。椀物、出汁、薬味、香の物付き。

5. 穴子せいろ

湯気の上がるせいろで熱々を提供！出汁でお茶漬け風にも。

おか半 総本店

☎ 082-855-6600 📍 安芸郡熊野町出来庭2-18-22
🕒 11:00~14:00、17:00~20:30 🗨 火曜



店舗の向かい側にある
青木ミート前で獲れた
てを販売している。

惣菜も人気
漁師直営店で
朝獲れ鮮魚

大崎上島町

osaki
kamijima

6. 漁師の朝市

朝、水揚げされた鮮度抜群の
美味しい魚がズラリと並ぶ。

OSAKI FISHERMAN'S
MARKET 漁師の朝市

- ⑤ 豊田郡大崎上島町中野 1841-12 (青木ミート横)
- ⑥ 毎週木曜 8:00 ~ (売切次第終了)

美味しい魚が
、揃ってます！



福井啓太さん

毎朝、潮に合わせて出発。最近
は、タコツボ漁を勉強中。
鮮魚の唐揚げがイチオン。

魅力を引き出す



- 1) その日に獲れた鮮魚は絶品。
- 2) 店先の看板が目印。

海を守る活動



梅雨の時期から、流れてくるアマ
モの茎を採取し、腐らないよう
保存。秋に選別した種子を、藻
場の回復区域へとまいている。

OSAKI FISHERMAN'S
MARKET 漁師の直売所

- ⑤ 豊田郡大崎上島町中野 1868-4 (島 BASE)
- ⑥ 木曜 15:00 ~ 18:00、
土曜 10:00 ~ 15:00 日曜~水曜、金曜



charm.6



OSAKI FISHERMAN'S MARKET

osaki
fisher
man's
market

木

曜の朝8時、漁師たちが今朝
水揚げしたばかりの魚介を
運び込み、「OSAKI FISHERMAN'S
MARKET」は活気に満ちあふれる。そ
んな光景の中心に立つ店主の福井啓太
さんも、腕利きの漁師の一人。「タコは一
度冷凍すると粘液も凍るから、簡単に
ヌメリが取れて調理が楽になるんよ」
と、漁師ならではの知恵を教えてくれ
る。この市場は「うまい魚を届けたい」

タナゴの唐揚げやタコのア
ヒージョ、刺身の盛り合わ
せなど、漁師メシならぬ漁
師惣菜が並ぶ。

鮮度抜群
旨みたっぷりの
お惣菜



という想いから始まった。「美味しい魚
が獲れているのに、購入していただ
く場所が少ないと、大崎内海漁業協同組
合で力を合わせ、2年前に開店しまし
た。色々と工夫を凝らした惣菜も人気で
「美味しかったわ。また頼むね」と言っ
てもらえるのが何よりの励み」と福井
さん。さらに、豊かな海を次代へ繋ぐた
め、海辺の環境を支える「アマモ場」の
保全に組合員も参加し、尽力している。



捌いた後も
少し
動いてるよ！

茹でても身が縮みにく
いだけでなく、赤黒くな
るのも、安芸津のタコ
ならではの特徵。

新
鮮な安芸津産の活タコや、春先
に味わえるしろっおの踊り食
の幸を味わえると地域に親しまれてい
る「海の味処 藤田屋 安芸津本店」中
でも名物の「たこの造り」提供は11月中
旬（9月上旬）は、安芸津の漁師から

地元魚介から
地酒まで
安芸津を堪能

直接仕入れた活タコを使用。店内の生
け簀から注文が入るたびに必要な分
だけを捌くため、鮮度は抜群で、コリコ
リとした食感が特徴。「タコの吸盤が
口の中でくっつくのも楽しんでみてく
ださい」と店主の藤田寛治さん。刺身以
外にも踊り焼きや天ぷらなど楽しみ方

たこの造りに
合うのは
このお酒！



安芸津町で創業170年を超え
る柄酒造株式会社「於多福」。
穏やかな香りと味わいの balan
スがとれた、すっきりとした辛口
の純米吟醸酒。



藤田寛治さん

安芸津出身。幼少期から料理人
に憧れ、高校時代に鯛の活き造
りに感銘を受け、魚料理の道へ。

魅力
を引き出す

もいろいろ。塩分濃度が高い瀬戸内海
のタコは、茹でても身が縮みにくいとい
う特性があり、これもまた、この地なら
ではの魅力。店内には地元酒蔵の地酒
が並び、料理とともにこの地の味を堪
能できる。「安芸津を盛り上げてけれ
ようん力いたします」と地域愛を語る。

コリコリ食感がクセになる
「たこの造り(1,000円)」。

charm.7



海の味処 藤田屋 安芸津本店

uminoaji
dokoro
fujitaya
akitsu
honten

東広島市

higashi
hiroshima

7. たこの造り

吸盤のコリッとした食感と
まろやかな味わいが特徴。

海の味処 藤田屋
安芸津本店

☎ 0846-45-2705 ㊤ 東広島市安芸津町三津 4473-6
🕒 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00
🗓 月曜・不定休



魚屋から食堂へ
100年続く
魚愛のかたち



海田町

kaita

8. 海鮮丼

7種類の魚が楽しめる人気の「海鮮丼(1,320円)」。

大 正時代から続く魚屋を前身に、2007年に食堂としてオープンした「魚食堂たわら」。現在は4代目店主・俵隆広さんが、「魚離れ」を食い止めたいという強い思いから、店を切り盛りしている。「美味しい魚を気軽に食べてもらい、魚を好きになってもらう場所を作りたい」という

願いを形にしたのが、セルフスタイル。お盆を手に、冷蔵ケースに並ぶ新鮮な刺身や、棚に並ぶ煮付け、天ぷら、小鉢などをその日の気分に合わせ自由に選べる。イチオシは、海鮮丼とあさりがたっぷり入ったあさり汁の組み合わせ。毎朝、俵さん自ら広島市中央卸売市場で目利きした魚介を堪能で

きるのが最大の魅力。さらに2025年8月には、広島市大手町に2号店をオープン。今後も多くの人に新鮮な魚の美味しさを届けていく。



1 行列ができる人気店。平日はサラリーマンが多く、週末は県外から訪れる人も。



2 左手のお盆を手に取り、冷蔵ケースに並ぶ刺身、小鉢を選んでいく。



3 刺身、揚げ物、焼き魚、煮魚など様々な調理法が楽しめる。魚以外のおかずも並ぶ。



4 丼や汁の注文とお会計を済ませ席へ。丼の種類は、季節限定も含め15種類ほど。



穴子2匹が
贅沢に載った
穴子天丼!

多くの方が
魚好きに!



俵隆広さん

海田町出身の4代目店主。魚は種類や時期、育て方で味が全然違うのが面白いと話す。

魅力を引き出す

魚食堂たわら

☎ 082-821-2037 📍 安芸郡海田町南幸町6-11

🕒 水曜 🕒 11:00~14:00、17:00~21:00 (日曜祝日は昼のみ)





d	area	坂町
	name	天狗岩

標高373mの天狗岩を目指し、坂から小屋浦までを縦断する上級者向けコース。道は険しいが絶景の連続。所要時間は2時間40分～3時間15分。



サイト



c	area	江田島市
	name	古鷹山

山頂からの眺めは、眼下に江田島湾、瀬戸内海が広がる絶景。天気良ければ遠く四国連山まで望め、登山の疲れを癒す名スポット。



サイト



b	area	呉市
	name	火山 (ひやま)

かつて山頂で火を焚き、行き交う船を導く灯台の役目を果たしていたとされる山。頂上の岩からは、瀬戸内の島々を360度見渡せる絶景が広がる。



サイト



a	area	大崎上島町
	name	神峰山

大崎上島町の最高峰、神峰山。山頂からは瀬戸内随一の多島美が見渡せる。遊歩道にはお地蔵さまが点在し、車でもアクセス可能。



サイト





h	area	海田町
	name	日浦山

標高345.4mの山頂からは、海田の町や広島湾に浮かぶ島々を望むことができる。毎月第2土曜には定期ガイドが開催されており、所要時間は3時間30分。



サイト



g	area	熊野町
	name	三石山 (みついわやま)

江戸時代に「熊野七郷」と呼ばれた地域の中心にあり周囲を一望できる。地元有志により3種類の遊歩道が整備され、世代を問わず多くの人が楽しめる。

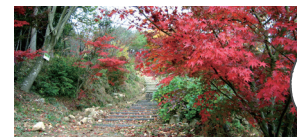


サイト



f	area	東広島市
	name	龍王山

キャンプ場や多目的の広場などが整備された憩いの森公園内にあり、標高575mの展望台から望む西条の町並みが絶景。所要時間40分～1時間。



サイト



e	area	竹原市
	name	朝日山

山頂から絵画のような瀬戸内の島々と広島空港の景色が一望できる。休憩所・トイレも完備され、道中の33体の子地蔵も見どころの一つ。



サイト





ラーメンとセットで頼める「半チャーハン(+450円)」。



2代目の大森勇輔さん(右)と龍法さん(左)。



ラーメン、豚の醤油スープ

旨みたっぷりのチャーシューが乗った



ランチタイム



イメージキャラクターの「タネットちゃん」。



地域の情報を生放送でお届け



企業で働くあの人のお仕事とお昼ごはんを覗いてみよう!

竹原市で

no. 05

働く人の



求める画をしっかり撮れるよう、細心の注意を払う。

竹原のテレビ番組を制作している

タネットの大上裕貴さん

地域密着でケーブルテレビの番組制作を行う「たけはらケーブルネットワーク」。竹原市内で開催されるお祭りやイベント、学校「行事・大会」、新しくできたお店などの取材・撮影・編集を行い、一つの番組を仕上げていく。そこで働く大上裕貴さんは、アナウンサー・カメラマン・ディレクターなど、様々な業務で番組制作に携わっている。「食べることも見ることも大好きで、新店舗の料理を美味しそうに撮ることに、特に熱が入ります。機転を利かせて、一番良い瞬間を逃さないようにしていきたい」と話す。そんな大上さんは、週3回

は、必ず一杯を楽しむ大のラーメン好き。オススめの昼ごはんは「太華園」の中華そば(800円)。県内外から多くの人が訪れる名店で、インパクトのある醤油味のスープは鶏の出汁と豚の背脂の旨みが合わさり、自家製の平麺が抜群に合う。「いつ食っても大ぶりのチャーシューが嬉しいですね。ピリッとコショウの利いたチャーハンも欠かせません」と大上さん。創業47年を迎え、太華園を兄弟で継いだ2代目の大森勇輔さんと龍法さんは「皆様に愛される満足できる味を今後も提供していきたい」と話す。

太華園の中華そば

太華園

株式会社たけはらケーブルネットワーク

☎ 0846-22-8577 📍 竹原市中央 5-9-39 🕒 11:00~19:00 🗓 木曜

☎ 0846-23-5330 📍 竹原市中央 4-6-16

2009年にたけはらケーブルネットワークが設立。地域を愛し、地域に寄り添う、竹原市のケーブルテレビ局。

涼

しい室内で気軽に釣り体験が楽しめる「アクアルームスカイマリン」。釣った魚は持ち帰るか、併設のレストランで食べるかを選ぶのも、この施設ならではの魅力(調理代770円)。さらに、すぐそばに広がる海では、夏限定でボート遊びも楽しめるほか、リフレッシュに最適なサウナ施設も完備。もっとゆっくり楽しみたい人は、グランピング施設での宿泊がオススメ(要予約)。心ゆくまで海を満喫できる注目スポット。問い合わせはHPまたはお電話にて。



釣った魚はそのまま炙りと刺身の舟盛りにて！

気軽に釣り体験が楽しめる！



海辺のすぐ近く。テラス席で、海を眺めながら食事をいただくこともできる。

大崎上島町

**AQUAROOM
SKYMARINE**

☎ 0846-67-3357
📍 豊田郡大崎上島町
東野鯨崎 5509-14
🕒 11:00～13:30、18:00～21:00
☎ 電話 (10:00～19:00)
📅 火曜・水曜 📍 有
<https://ar-skymarine.com/>

アクティビティ

プ レ ス ポ

釣って、食べて、遊んで、泊まれる。海を遊びつくす贅沢スポット。

ムネビトマツメ

Uターン・Jターン・Iターンで
地域を盛り上げている人々の
取り組みや地域に根ざした生活をご紹介

東京都

移住前

▶ 移住先

呉市

no.
05

黒田佑さん
Yu Kuroda

東京都江東区出身。
東京の有名パン店に勤務
後、2019年に移住。
「L's Farm & Bakery」
と柑橘農家を営む。



エルズファームアンドベーカリー

豊島でパン店「L's Farm & Bakery」を営む黒田佑さん。
東京の有名パン店で10年間勤務後、「自分の店を持ちたい」
「祖父の柑橘畑を継ぎたい」という長年の夢を胸に移住。JA
で柑橘類の栽培を学び、同じく東京から移住した妻の麻衣さん
と2025年にお店を開いた。平日は農家、週末はパン職人
として活躍する。「幼い頃から見守ってくれた島の皆さんが気
軽に集まれる場所になれば」と話す。

レモン畑の隣にある

こだわりのパンの店

1) イートインスペースでは、パンや
焼き菓子と一緒に、こだわりのコー
ヒーも味わえる。2) 自家栽培レモ
ンの果汁や皮を使ったパンも人気。
「L's Farm & Bakery」
呉市豊浜町豊島2719-1



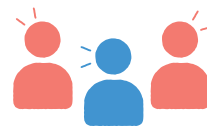
2

1

読者さんの

声

声



読者さんから
寄せられた地域の
情報をまるっと繋ぐ
お便りコーナー。

広島地域の土産を
知り、魅力を再発見！

前

号のFreeの「こころを添える手土産」を読みました。私は以前、3年くらい広島に住んでいたこともあり、広島にはよく家族で訪れます。やっぱり広島のお土産もみじ饅頭のイメージが根強いですが、こんなにたくさん喜ばれそうなこだわりのお土産があるなんて知らなかったです。次はこれにしようかなどと妄想しながら見入っていました。(出雲市/ゆーた)

地域のグルメや
スポットを知りたい

昨

年、海田町に引っ越してきて永住予定です。Freeでお出かけ先やご飯屋さんなどの情報、町のことなど知れてありがたいです！今後も楽しみにしています！(海田町/あきかんと)

熊野町の筆屋さんで
お買い物しました

熊

野町にマンホールカードをもらいに行ったところ、

4町4市のスポットに
お出かけしたい

親

戚の不幸があり、宿泊先の呉市のホテルで、Freeを初めて手にしました。どんなよりと重い気持ちで、記事を読むごとに、私が元気づちに早速にでも皆を誘って、ここやあそこに行こう！という気持ちが沸いてきました。しかも、参列のお礼品が前号で紹介された「特選かき醤油味付けのり」でした。明るい気持ちになりました。(草津市/あん)

風情ある町並みの

竹原市が大好きです

以

前から、大久野島のリピーターになっていましたが、竹原の町並みを歩いてからというもの、竹原市が大好きになりました。涼しげな竹細工、風車も今度行った時には挑戦してみたいと思っています。(広島市/竹原好き)

大学時代を過ごした

西条をまた巡りたい

西

条駅に大学卒業後、久しぶりに行きました。駅や観光案内所で初めて改めてパンフレットを各種手に取って読んでみたのですが、その中にFreeがありました。小ぶりで読みやすく、前号のお醤油やかき醤油のページは、知っていたの

小旅行がてら地域の
マンホールを見たい

約

30年振りに広島に帰り住みながら日々過ごしています。前号のマンホールの特集、楽しく読ませていただきました。地元呉のマンホールは知っていたのですが、他にも綺麗なマンホールがあるとは知りませんでした。また小旅行に出かけながら、見つけてい

毎号、冊子を保管して
情報収集しています

情

報盛りだくさんで、毎号保存しています。グルメやお出かけの参考になる冊子をこれからも楽しみにしています。(呉市/ミーフイー)

酒粕を活用している

かりんとうに惹かれます

前

号で紹介された東広島のとら、一度食べてみたいです。(広島市/ももちゃん)

声



竹原市

第48回 竹原ロードレース大会

2月上旬

ピースリーホームバンブー総合公園を発着点とするロードレース大会。小学生から大人まで幅広い世代が参加でき、瀬戸内海の美しい景色を楽しめるコースも設定されている。



- 会 ピースリーホームバンブー総合公園
- 問 竹原市教育委員会 文化生涯学習課
- ☎ 0846-22-2328

坂町

坂町・川本町 特産品フェア

11/30
sun

坂町と島根県川本町との姉妹縁組都市交流のイベント。坂町・川本町から事業者やキッチンカーが出展し、特産品等が販売される。いもっ鼓、坂和太鼓同好会の上演も予定。



- 時 10:00～15:30
- 会 パルティ・フジ坂駐車場
- 問 坂町役場企画財政課
- ☎ 082-820-1507

呉市

インクルーシブ スポーツ体験会

11/8
sat

年齢や性別、障害の有無に関わらず楽しむことを目指すインクルーシブスポーツ。海上で楽しめるインクルーシブスポーツであるハンザヨット等の体験会も予定。体験無料。



- 時 9:30～
- 会 海上保安大学校
- 問 株式会社 ITADAKI
- ☎ 082-299-1885

PICK
UP

event

・イベント情報・

2025年11月～2026年3月
までの各地域で開催される
イベント情報を紹介します。

竹原市

第20回 たけはら町並み雛めぐり

2/7～
3/22
sat～sun

江戸の風情を残す町並み保存地区で、竹原の旧家に伝わる江戸時代以降のお雛様めぐりを楽しめる。期間限定で雛めぐりランチやライブイベントも開催される。



- 会 たけはら町並み保存地区周辺
- 問 NPO法人ネットワーク 竹原
- ☎ 0846-22-0214

熊野町

新鮮野菜が並ぶ 熊野町農楽祭

11/30
sun

熊野町産農林産物品評会と出品野菜の即売会をはじめ、新鮮野菜が並ぶ青空市場が開催される。お楽しみ抽選会や地元食材を使った飲食ブースなども登場する。



- 時 9:30～14:30
- 会 熊野町民会館
- 問 熊野町農楽祭 実行委員会事務局
- ☎ 082-820-5638

東広島市

火とグルメの祭典 あきつフェスティバル

11/8～
11/9
sat～sun

牡蠣やじゃがいもなどの安芸津地域の特産品を使った食事やステージが楽しめる。万葉集ゆかりの地であることから、山の斜面に「万」の字の送り火も行われる。入場無料。



- 時 8日9:00～19:00
9日9:00～16:50
- 会 東広島市安芸津市民グラウンド
- 問 あきつフェスティバル実行委員会事務局
- ☎ 0846-45-1623

江田島市

第21回江田島市 美術展

11/1～
11/3
sat～mon

絵画や写真、書、彫塑・工芸など江田島市民等から公募した優れた作品が展示、発表される。初日は表彰式のため10時開場、最終日は15時終了となる。



- 時 9:00～17:00
- 会 わくわくセンター（農村環境改善センター）
- 問 江田島市美術展実行委員会事務局 ☎ 0823-43-1902

江田島市

江田島市カキ祭& 島うまFES2026

2/8
sun

カキ販売やカキ料理のほか、江田島グルメが集結！江田島市ならではの飲食ブースや体験コーナーも盛りだくさん。えたじまグルメ王コンテストも開催。



- 時 10:00～16:00
- 会 えたじま一広場
- 問 江田島市商工観光課
- ☎ 0823-43-1644

海田町

オペラってなんだろう？ 声を楽しむ音楽会

1/31
sat

オペラ歌手吉川健一さんを迎え、クラシック初心者でも楽しめるコンサートを開催。ぜひオペラの魅力を感じよう。前売券1,500円（当日券2,000円）。11月5日頃からチケット販売。



バリトン 吉川健一

- 時 14:00～（13:30開場）
- 会 織田幹雄スクエアホール
- 問 生涯学習課
- ☎ 082-823-9217

東広島市

ぶちうまい！東広島 お米フェス2025

11/22～
11/23
sat～sun

米どころ、東広島市の「おいしい」が詰まったグルメイベント！「ぶちうまいお米コンテストin東広島」の受賞米試食や新米を使った丼ぶり、東広島焼きなど美味しいお米を堪能できる。



- 時 10:00～16:00
- 会 道の駅西条のん太の酒蔵
- 問 東広島市ブランド推進課
- ☎ 082-422-1032

海田町

織田幹雄記念館企画展 「織田幹雄×ことば展」

11/1～
2/1
sat～sun

日本人初のオリンピック金メダリストとして、陸上界を長くけん引した織田幹雄。新聞記者としても活躍した織田に関わる多くの「ことば」に焦点を当て、その思考や生涯を振り返る。



- 時 9:00～17:00
- 会 織田幹雄記念館
- 問 織田幹雄スクエア
- ☎ 082-822-7373

応募締切

(令和8年2月28日●当日消印有効)

当選のご案内は、プレゼントの発送を
持って発表に代えさせていただきます。

present

② 2名様

特選かき醤油
味付のり海田町に直売店を持つ「広島海苔株式会社」の
味付のり。牡蠣の旨味がたっぷりで、広島のと
して多くの方に親しまれるロングセラー商品。

●広島海苔直売店 ☎0120-283-833

① 1名様

江田島ワークス
3本セット江田島初のクラフトビールである「江田島ワー
クス」。まろやかな味わいが特徴の3種のクラ
フトビールをプレゼント。

●江田島ワークス 【Instagram】etajimaworks

④ 1名様

「おか半総本店」
鯛だし醤油セット「おか半総本店」のオリジナル「鯛だし醤油」の2
本セット。鯛飯や鯛そうめん、卵かけご飯などに
使えて、家庭で和食専門店の味が楽しめる。

●おか半総本店 ☎082-855-6600

③ 2名様

発売55周年を迎えた
「アラハタ 55」限定2種セット新発売の2種類をプレゼント。イチゴの甘い香り
を生かし芳醇で濃厚な味わいに仕立てた「アラ
ハタ 55イチゴ濃厚ブレンド(秋冬限定)」。こん
がり焼いたトーストにバターを塗り、載せるこ
とで、甘酸っぱいりんごとほろ苦いカラメルが織
りなす重厚な味わいの「タルトタタン(カラメル
りんごジャム・秋冬限定)」。

●アラハタ株式会社 ☎0846-26-0111

【応募方法】

官製ハガキにお名前、住所、電
話番号、ペンネーム、希望プレ
ゼント番号、本誌の感想やお便り
コーナーに記載したい内容をご
記入の上、下記の応募先までご
郵送ください。または右記の応募
フォームからのご応募可能です。

【応募フォーム】

応募先 呉市企画部企画課
〒737-8501
広島県呉市中央4丁目1-6
Feel no.5
令和7年(2025年)10月発行
※本誌掲載の記事・写真・地図
などの無断転載を禁じます。Feel no.4(2025年3月発行)29Pのプレ
ゼントコーナーにおきまして、以下の通り、誤
りがございました。読者の皆様、並びに関係
各位に深くお詫び申し上げます。(手作り醤油 500ml 3本セット 本文中
2行目 についての表記)【誤】1名様にプレ
ゼント。【正】2名様にプレゼント。

坂町

坂町漁協水産まつり
チャリティバザール2/15
予定
sun広島カキの直売の他、カキのむき身、焼きガ
キなどのカキグルメがチャリティ販売され
る。売切次第終了になるので、早めに行くの
がオススメ。● 9:00～売切次第終了
● バルティ・フジ坂駐車場
● 坂町漁業協同組合
☎082-885-0009

大崎上島町

第45回
大崎上島駅伝大会3/15
sun大崎小学校グラウンドをスタート・ゴール会
場とし島を1周する駅伝大会。中国電力 清
野太成選手をゲストランナーに迎える。46
チームによるランナー達を応援しよう。● 11:30～
● 大崎小学校グラウンド
● 大崎上島町体育協会
☎0846-64-3055

熊野町

筆の都で開催する
筆の日3/20
fri熊野町では毎年「春分の日」を「筆の日」と定
め、筆の里工房を中心にワークショップやラ
イブステージなどを開催。大人から子どもま
で楽しめる様々なイベントが盛りだくさん。● 10:00～16:00
● 筆の里工房
● 熊野町役場
総務部産業観光課
☎082-820-5602PICK
UP

event

● イベント情報 ●

2025年11月～2026年3月
までの各地域で開催される
イベント情報を紹介します。

呉市

旬の水産物を味わう
呉水産祭り2/11
wed蔵本通り公園一帯(堺川沿い)で、旬を迎え
たカキが楽しめる!このほか、地元で獲れた
サザエや水産品の販売なども行われる。混
み合う可能性があるため早めの来場を。● 10:00～14:30
● 蔵本通り公園一帯
(堺川沿い)
● 呉水産祭り実行委員会
☎0823-25-3319

大崎上島町

第13回大崎上島町産業
文化祭 すみれ祭り2/14～
2/15
sat～sun大崎上島町の魅力を発信するすみれ祭り。
大崎上島町の事業所や団体が商品や農産
物を展示・販売。姉妹都市、庄原市高野町と
北広島町大朝の歓迎セレモニーも開催。● 10:00～15:00
● 大崎小学校グラウンド
大崎上島文化センター
● 大崎上島町地域経営課
☎0846-65-3123