

# フィール

フィール

march. 2026

free  
magazine  
no.06



osakikamijima  
saka  
kumano  
kaita  
etajima  
takehara  
higashihiroshima  
kure

## 大地のつくりびと



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

creators



of the  
earth

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、楽しんでほしい。そういった想いを込めています。今回の「Feel」は、大地の恵みの力を引き出す「大地のつくりびと」をテーマとして、生産者や、食文化を継承する人々をご紹介します。

Feel フィール

2026年3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



サラダだけでなく、ごま油やオリーブオイルで揚げてチップス風に。味噌汁やしゃぶしゃぶの具材としてもオススメ。



苦味が少なく生のサラダでも食べやすい

### 大地の先



西条の酒粕かりんとうで知られる「香木堂」とのコラボ商品「瀬戸内ケールかりんとう」。瀬戸内ケールの風味とほんのり効いたんにくが特徴のヘルシーな無添加かりんとうで、お酒のお供としても人気。道の駅や産直市で購入可。

機肥料100%。牡蠣殻石灰や西条酒の酒粕、

三刀流で届ける  
自然を意識した  
健康のかたち

### 農

家であり、整体師、ヨガ講師という三つの顔を持つ加藤貴昭さん。地域や農家の高齢化を肌で感じ、農業の道へと踏み出した。軸にあるのは「健康・身体に良い」。食べて内側から整えることを大切に、年間50種類以上の西洋野菜を育てている。メイン商品は広島県産応援登録制度にも認定されている「瀬戸内ケール」。周年栽培を行っており、栽培には除草剤や化学農薬を使わず、有機肥料100%。牡蠣殻石灰や西条酒の酒粕、

身体にも地球にもやさしい農業を



1) 自然環境に負担をかけない栽培に取り組んでいる。 2) 農業と並行して営む「かとうホリスティック整体院」。身体の内と外、両面から健康を支える。

### 加藤貴昭

東広島市出身。高校を卒業後、中国へ留学。帰国後は総合格闘技に打ち込みながら整体院で動き、ヨガを通して心と身体、自然との繋がりに目を向けるように。その流れで農業の道へ進み、現在6年目。



# 大地の つくりびと

各市町の気候や土地、風土に合わせ、大地の恵みの力を存分に引き出す生産者や、食文化を継承する人々をご紹介します。地域の食を支える方々が込める想いや、信念に触れてみませんか。

farm. 7



ALL GREEN natural farm

all green natural farm

生まれ育った故郷、東広島市高屋町のハウスで周年栽培に取り組む。

東広島市

higashi hiroshima

## 1. 加藤貴昭

takaaki kato



安全・安心の  
有機肥料栽培野菜を  
食卓に届ける



一つずつ、可食部だけを  
残し、出荷できるように  
整えていく。

竹原市

takehara

## 2. 小中将史

masafumi konaka

farm.2



# 一笑農芸

issho  
nogei

雪があまり降らない温暖な  
気候に目をつけ、竹原市で

開業した「一笑農芸」の小中将史さん。ここで採れるレタスは、苦味が少なく、自然な甘みで美味しいと人気。野菜を育てる上で、小中さんが最も重きを置いているのは、有機肥料100%を目指した栽培。「規格外の野菜やコメヌカなどが原料となる自然由来の堆肥を

### 大地の先



持った時に軽いものは、成熟度が低く、苦味も少ないため、サラダなど生で。逆に、持った時に重たいものは、成熟度が高く、ぎゅーと身が詰まっているため、しゃぶしゃぶなど、さっと火を通して食べるのが小中さんのオススメ。

自然な農法で  
天然の甘みがあるレタスに



レタスは10月頃～4月頃まで栽培を行い、ゆめタウン東広島などで販売中。

使っています。子どもたちも安心して食べられる野菜を育てるために、手間は惜しみません。さらに、小中さんの信念である「誰もが手に取れる価格」を実現するため、水田だった荒地に手を加えて、年間を通し、作物が作れる畑として活用。現在は、6ヘクタール以上の広大な農地で、冬はレタス、夏はトウモロコシを栽培しており、現在も少しずつ農地を拡大中だ。「安全・安心や美味しさを追求するのは当然のこと。その上で、多くの家庭が日常的に選べる供給量と価格を両立させていきたい」と語る。



6ヘクタールの畑で栽培中

1) 季節に合わせて、カリフラワーなども収穫する。2) スタッフと共に有機肥料を撒いて、畑の土を肥やす。3) 時期を分け、定植していく。



### 小中将史

広島市出身。以前は、飲食業界で経営をしていたが、「一生できる仕事」を求めて農家の道へ。静岡県の農業系の会社で2年間学び、竹原市に移住し、「一笑農芸」の屋号で開業。2026年で8年目を迎える。



純国産鶏の「もみじ」を飼育している。茶色はメスで、白色がオス。

大地の先



自然由来の旨み、白身の弾力と黄身の濃厚さはピカイチで、シンプルに「卵かけごはん」で食べると、その違いがよくわかる。「食ベチョクアワード2025」で新人賞部門5位、肉・卵・乳製品部門27位を獲得するなど、品質の高さはお墨付き。



薬膳飼料で鶏を元気に育てています



1) 毎朝、産みだての卵をチェックし、購入者へ発送する。  
2) 木の実や人間の身体に良いとされている食材を独自配合し、オリジナルの餌を考案。

**知** 人から鶏の有精卵をもらい、孵化させたことが縁で飼育を開始した園主の和田隆二さん。当初は、愛着からペットとして庭で飼育していましたが、食べている物で味が変わる卵に興味を持ったことから、養鶏を始めました。今では、4アールの敷地で、300羽の鶏を放し飼いにしている。鶏たちに与える餌は、オカラやコマメカをベースに、魚粉、レモン、ブルーベリー、ザクロなど10種類以上をブレンド。飲み水にも気を配り、クコの実やナツメ、ヨモギ、コンブを煮出した液など、毎日2時間をかけて手作りしている。

**手間を惜しまぬ 10種の自家製 飼料と薬膳水**  
その成果で、鮮度や品質を示す指標の一つである国際基準のハウユニット値が、平均110（一般的に販売されている卵の数値は70前後）を誇る。健康志向の人々にも高い支持を集めており、「食べチョク」と「ポケットマルシェ」などのオンラインストアで好評販売中。「現在は、放牧場の隣で



白みがかった黄身は着色料不使用の証

こんもりと盛り上がった弾力のある卵白が自慢。

大崎上島町の特産品であるレモンの苗木も栽培しています。レモンの木の下で、鶏たちが伸び伸びと健やかに過ごせる環境を整えています」と語る。



和田隆二

呉市出身。養鶏家2年目。郵便局員として18年間勤務。妻の実家である大崎上島町へ移住し、造船工場での勤務などを経て、2024年7月に「レモンの卵農園」を開業した。



farm.3

レモンの卵農園

lemonno tamago noen

大崎上島町

osaki kamijima

3. 和田隆二 ryuji wada



味わいに惚れ、  
坂町の自然を  
全国へ届ける



坂 町

saka

## 4. 平沖浩志

koji hiraoki

farm.4



平沖養蜂

hiraoki  
youhou

「安芸の国 里山のしずく」は、東京・銀座にある「ひろしまブランドショップTAU」やオンライン販売にて購入可。

き

っかけは、ご近所の方が手がけていた日本ミツバチのさらっとした口当たりとやさしい甘さに「こんなはちみつは初めて」と感動し、定年後の新たな楽しみとして養蜂を始めた。平沖さんが大切にしているのは、日本ミツバチの生態に寄り添う自然養蜂。準備するのは角胴式巣箱のみで、極力手を加えない。町内に田んぼがなく、農薬の使用が少ない坂町は、日本ミツバチにとって良好な環境だという。日本ミツバチは飛行距離が約2キロと短く、集める蜜は坂町の山に咲く花々。「ミツバチが運んでくる花の蜜によって、はちみつの味に違いがあるのが面白い」と養蜂の魅力語る。採蜜後も無添加・

大地の先



2018年7月の豪雨では、裏山の崖崩れにより巣箱1基が被害を受けたが、生産への影響は最小限にとどまった。その年と翌2019年に、「ハニー・オブ・ザ・イヤー」を2年連続で受賞し、はちみつの評価は全国へと広がっている。

春の花の蜜は  
薄黄色の  
色味の特徴



3月末頃から日本ミツバチが巣箱に入居し、2~3ヶ月で巣・貯蜜を形成。採蜜のピークは6~7月頃で、はちみつは「生もの」と考え、冷蔵保存を徹底。

平沖 浩志

呉市出身。関西大学を卒業後、呉市役所へ勤務。30代の頃、ご両親が暮らしていた坂町へ移り住み、定年後、ご近所との縁をきっかけに養蜂を学び、日本ミツバチの自然養蜂をスタート。

大地の先

海田町の瀬野川に遡上する「コノシロ」を使った郷土料理。さつまをご飯にのせて食べるのが一般的。



魚を焼いて、骨と身に分ける。コノシロが主流だが、鯛や鰯などでも代用可能。

魚の骨を鍋に入れ、水とみりん、酒を加え出汁をとる。味噌はアルミホイルに塗り、焼く。



胡麻をフライパンで炒り、すり鉢ですりおろす。ほぐした魚と味噌を加えてする。

出汁を加え延ばす。刺んだこんにやくをあく抜きし、出汁大1、醤油大1で炒めて冷ます。



④にこんにやくとネギを加えて「さつま」完成



**創** 立から約10年、現在8名で海田町の郷土料理「さつま」を守り継ぐ「海田さつまの会」を発足したのは、結婚を機に海田町へ移り住んだ佐々木有紀子さん。広島市内で働く中で「さつま」の存在を知り、海田町出身・在住で、家庭で「さつま」を作り続けてきた丹羽邦子さんを紹介されたことが始まり。当時は、会としての組織はなく、外から嫁いでくる人が多い海田町では、「さつま」は次第に家庭で作られなくなり、家庭料理である

地元食材と  
手間に込められた  
愛ある郷土料理

ことから店で提供される機会もなかった。そんな現状に危機感を抱いた佐々木さんが中心となり「海田さつまの会」を立ち上げ、継承活動が本格化。レシピの軸としたのは、丹羽家に代々伝わる味。魚の骨から丁寧にとった出汁や、こんにやくにも味を含ませるのが特徴。「さつま」は男の料理とも言われ、力のある工程は父が作ってくれていた思い出の味と丹羽さん。核家族化により家庭内継承が難しくなる中、小学校や高校での食育活動や町内イベントでの試食会を実施。「すり鉢がない場合はフードプロセッサーを使うなど、形は変わっても郷土料理として残していきたい。そして、一緒に活動してくれる仲間も増えたら嬉しいです」と佐々木さん。

佐々木有紀子(左) 丹羽邦子(右)

香川県出身。結婚を機に海田町へ。継承の危機を感じ「海田さつまの会」を立ち上げ、活動を牽引している佐々木さん。/ 海田町出身。丹羽家の「さつま」の味を軸に、会のレシピや味の継承を担う丹羽さん。



farm.5



海田さつまの会

kaita  
satsuma  
nokai



5. 佐々木有紀子 丹羽邦子  
yukiko sasaki kuniko tanba



触って、見て、確かめて、  
キュウリの品質チェック  
は欠かせない。

県内一位の  
キュウリを育て  
子どもの未来も育む



江田島市

etajima

## 6. 松林佑季

yuki matsubayashi

### 大地の先



江田島市の偏差値を「5」上げる  
を目標に、学習塾「root」を運  
営。小中学生に向けて、英語・数  
学・国語を専門に教えている。兼  
業だからこそ、家庭環境に合わ  
せて相談に乗ることができ、子ど  
もたちの将来に尽くせるのが嬉  
しいと松林さん。

青臭さが少なく  
へたまで食べる  
ことができる



広島県内生産量一位を  
誇る「江田島きゅうり」

江  
田島市野菜出荷組合胡瓜  
部に所属する松林佑季  
さん。東京都から、豊かな自然に惹  
かれて、江田島市へ移住した。「就  
農して間もない頃、キュウリに病  
気の兆候などがあれば、周囲の農  
家さんが声をかけてくれました。  
地域全体で美味しいものを作るう  
という支え合いの精神に、深く感  
動しました」と当時を振り返る。

もっと地域の役に立ちたいと、塾  
講師の経験を活かし、小中学生向  
けの塾「root」を開校。熱心に農業



に励んでいる姿が住民の信頼を呼  
び、知人や同じ農家の子どもも、  
塾に通うようになるなど、農業を  
起点とした縁も広がっているとい  
う。「江田島きゅうりをより多くの  
人に味わってほしい」と語る。松林  
さんたちが作る「江田島きゅうり」  
は、広島県内のスーパーにて10月  
中旬〜1月中旬、3月下旬〜7月  
中旬に販売される。



### 松林佑季

東京都出身。東京都で10年間塾講師として働めた  
後、妻の実家である江田島市の自然に魅了され、移  
住を決意。JAで1年半研修を受けた後、キュウリ農  
家になり、現在8年目。

- 1) 毎朝、温室  
内をチェック。  
堆肥を主体にし、  
連作障害を防ぐため、カボチャの苗に  
接ぎ木をして、キュウリの栽培を行う。
- 2) 一本ずつ手に取り、形、ツヤ、大きさ  
を見て丁寧に選別を行う。

farm.6



# 江田島市野菜出荷組合胡瓜部会

etajimashi  
yasai  
syukka  
kumiai  
kyuri bukai

**大** 学卒業後、故郷の倉橋島に  
Uターンして就農した立花  
隼人さん。濃厚な味わいで人気の  
地元特産「お宝とまと」のハウス栽  
培に取り組み、「倉橋町施設野菜生  
産組合」の組合長として、生産技術  
の向上にも力を注いできた。これま  
で、祖父や父親から受け継いだ栽  
培技術を土台に、新たな栽培手法

**ICTとデータ  
分析で栽培技術  
をアップデート**

1) 1週間ごとに何cm成長したかを測定し、栽培手法の改善に役立っている。 2) 温度や湿度、日照など、ハウス内の環境はスマホで24時間監視できる。



土中の水分量をあえて少なめにコントロールすることで、果肉がぎゅっと締まり、甘味のある濃厚な味わいに育つ。



やさしい甘さと爽やかな酸味のブランドトマト!

に挑戦し、いち早くICT技術も導入した。ハウス内の温度や湿度、土中の水分量などの管理を自動化し、株の成長速度などの測定データを蓄積・分析することで、生産効

**先 大地の**



「お宝とまと」の甘味と酸味の好バランスを活かしたドレッシング。倉橋の特産品をPRするプロジェクト「倉橋ZIMAE(じまえ)」が企画した人気商品で、広島県内のスーパー「フレスタ」などで販売されている。サラダのほか、揚げ物などにもオススメ。

率と生産量が大きく向上したという。立花さんは「農業をデータ化するメリットは、生産組合のメンバー間でノウハウを共有できること。長年の経験や感覚だけに頼らず、客観的なデータ分析を基に、これからも栽培技術を改善していきたいです」と話す。「お宝とまと」の出荷時期は、例年12月〜7月。「まずはそのまま食べて、濃厚な風味を楽しんでください。加熱すると旨みが増すので、カレーやパスタ、アヒージョなどに入れると美味しいですよ」と立花さん。

**立花隼人**

呉市倉橋町出身。広島工業大学卒業後、祖父・父親と同じ農業の道へ。水越地区の農業団地のハウスで「お宝とまと」を栽培。ICT技術を駆使し、データ解析に基づく先進的な生産技術で注目されている。



farm. 7



**倉橋町施設野菜生産組合**

kurahashi  
cho  
shisetsu  
yasai  
seisan  
kumiai

ハウス内の環境は、一定の温度や湿度に自動管理されている。

呉市

kure

**7. 立花隼人**

hayato tachibana



大豆畑に立つ「きらら会」の佛圓事務局長(左)とスタッフの荒谷香奈さん。

地域の人の手で  
守り受け継ぐ  
熊野の「黒豆」



熊野町

kumano

## 8. 佛圓公司 koji butsuen

黒枝豆は、  
ぷっくり大粒で  
甘みたっぷり!



farm.8



NPO法人きらら会

npohoujin  
kirarakai

未成熟の黒豆「黒枝豆」は、塩茹でするとお酒のおつまみにぴったり。10月中旬から「熊野東ふれあい館」などで販売。

### 大地の先



成熟した黒豆は、枝ごと干して乾燥させ、12月からおせち料理用に販売される。元々大粒だが、煮ると3倍程度まで膨らみ、艶のあるぷっくりとした煮豆に仕上がる。予約・問い合わせは、熊野東ふれあい館(電話082-820-5580)まで。

**熊** 野町で丹波種の黒豆(黒大豆)栽培が始まったのは、昭和40年代。当時、国の方針で稲作からの転作が推奨される中、熊野町の気候や地形が丹波地方と似ていたことから、転作作物として黒豆が選ばれたという。町内の農家が協力して栽培に取り組み、今では熊野町の特産品として定着。乾燥豆(煮豆用)のほか、近年

は黒枝豆としても販売され、人気が高い。「NPO法人きらら会」は、深原地区公園近くにある約25アールの休耕田で、2016年から黒豆栽培を行っている。事務局長の佛圓公司さんは、「断根」と呼ばれる栽培法を取り入れ、収穫量を大幅に増やすなど、栽培の普及・促進に取り組んできた。7月の土寄せ作業には、地元中学生にも参加を呼びかけ、次世代への農文化継承にも力を入れている。佛圓さんは、「大粒で旨みのある熊野の黒豆を、これからも皆さんにお届けできるように、担い手も育てながら大切に守り続けていきたい」と話す。

### 佛圓公司



安芸郡熊野町出身。2016年から「NPO法人きらら会」事務局長を務める。「深原地区公園」「熊野東ふれあい館」の指定管理業者(館長)として、施設運営に携わりながら、町特産「黒豆」の普及に取り組む。



採れたての  
新鮮野菜を  
販売



1)きらら会の黒豆畑。収穫は手作業。2)熊野東ふれあい館内の野菜市。ここにも黒豆が並ぶ。



広島中央地域  
44  
市 町  
GUIDE MAP

写真に残したい /

# 古樹・大樹に 会いに行く

SPOT

長い年月の間、変わらず、まちを見守ってきたシンボルとなる古樹・大樹をご紹介します。

**d** area | 坂町  
name | 塔ノ岡のモッコク

モッコクは成長が遅く、このような大木はとても希少。枝元には老木特有の空洞が見られ、長い歳月を感じさせる。町の天然記念物。



**c** area | 江田島市  
name | 大原のクロガネモチ

大柿町の阿弥陀堂隣にある「大原のクロガネモチ」は、広島県指定文化財の一つで、樹高17.16m、胸高幹囲3.9mの県内有数の巨樹。



**b** area | 呉市  
name | 宇津神社のホルトノキ

大崎下島にあり、胸高周囲は4mを超える。かつて、島嶼部に豊かな照葉樹林が広がっていたことを示す証拠とされる。2011年、市の天然記念物に指定。



**a** area | 大崎上島町  
name | 厳島神社のムクノキ

天然記念物に指定されている「厳島神社のムクノキ」。シンボルとして町民に親しまれており、樹高約20m、胸高1.3mで町内随一の巨木。

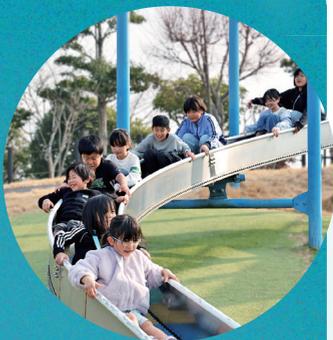






## 湖

の景色やキャンプ場、芝生広場、地域の食材を味わえるレストランなど、家族で一日中楽しめる複合施設「道の駅 湖畔の里 福富」。最大の特徴は、4.9ヘクタールもの広大な敷地に点在する21種類の大型アトラクション。中でも、施設内最大級の大型遊具「鱷淵ウォーターフォール」が人気。登る、渡る、跳ねる、滑る、くぐるといった多彩な動きが楽しみ、3～6歳までの年齢に応じた遊具が充実。全身を使って思いきり遊べる環境に加え、季節ごとのイベントも定期的開催されている。



一回転しながら滑り降りる  
鱷淵ウォーターフォール。

## 大型遊具が充実の道の駅



地元食材を使ったパンやジェラート、サンドイッチを販売しているセントラルマルシェ。



東広島市

### 道の駅 湖畔の里 福富

☎ 082-435-2110

📍 東広島市福富町久芳1506

🕒 9:30～18:00(平日)  
9:00～18:00(土・日・祝)

📅 年始(1月1日・2日) 📞 有  
<https://kohannosato.co.jp/>

アクティビティ

プ レ ス ポ

自然の中で思いきり身体を動かし、家族で満喫できるスポット。

# 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

坂町

no.  
06

### 武田紀之さん 和喜子さん

noriyuki takeda  
wakiko takeda

愛媛県出身の紀之さんと山形県出身の和喜子さん。東京で出会い結婚。現在、家族4人で暮らす。



夕日に心惹かれ

海と都市を感じる町へ

東京での生活の中で、自然を感じながらも都市の利便性があり、海のある暮らしを求めようになった武田さん家族。2人の思い出の地・カナダの海辺を思わせるベイサイドビーチ坂の夕日に心を打たれ、家族での移住を決意。手厚い子育て支援や広島市内へのアクセスの良さも魅力だという。「チャイルドシートや3人乗り自転車の貸し出しを活用しています。新鮮な海の幸を楽しめるのも、坂町を気に入っている理由の一つです」と語る。

- 1) 紀之さんが営む広島市安芸区矢野のハンバーガー店「Nori's Burger」。
- 2) 人気の「cheese&cheese」。季節のフルーツや食材を使った斬新なバーガーも提供している。

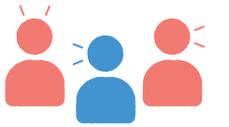


1



2

## 読者さんの



読者さんから  
寄せられた地域の  
情報をまるっと繋ぐ  
お便利コーナー。

地元の美味しい

食堂がオススメです！

### 海

田の実家に帰ったら「魚食堂たわら」へよく行きます。刺身が新鮮で美味しいです。(東広島市／ひらたん)

お別れの寂しい

気持ちが悪くなりました

### 息

子が仕事先のベトナムに帰るため、広島バスセンターからリムジンバスに乗りました。息子が乗ったバスを見送った直後だったので寂しい気

とびしまの魅力が

詰まったお土産を購入

### 蒲

刈町へ行きました。海がとても綺麗でした。お土産屋さんで、とびしま海道のイラストの缶バッジやマグネツト、ポストカードなどを発見しました。全て欲しかったけど、ポストカードをたくさん集めているので、ポストカードにしました。それから、可愛くて値段もお手頃なお菓子を購入しました。蒲刈のヒット商品になりそうな気がしました。とても美味しかったです。そこで、Feeのバックナンバーをいただきたいきました。東京出身の方が移住先の豊島にオープンしたパン屋さん「L's Farm & Bakery」の記事を読みました。いつか、紹介されていたレモン果汁や皮

魅力を味わう。「特集を楽しく拝読しました。自宅近くの海でも、キヌやギザミなど、小魚を釣ることが出来ます。瀬戸内海の味覚を楽しんでいます。(坂町／きむさん)

冊子を片手に

お店を巡りたいです！

### 取

材先で偶然Feeを手に取りました。東京の会社が東京で作っているガイドブックには載らない、地元ならではの名店が載っていてテンションが上がりました。魚好きの私には瀬戸内はまさに天国。次回はFeeを片手にプライベートでお店を回ってみたいです。船旅も好きなので離島をアイランドホッピングするのも良いですね。(東京都／コウヤマコト)

どの写真も最高に美味しそうで、特に呉市の「あき水産 輝」の八木の湯引きが美しく、手作りのお惣菜も気になるので、絶対行きたいと思います！(東広島市／じょーこ)

帰省が楽しみになる

情報がいっぱいでした

### F

Feeを大和ミュージアムサテライトで手にしました。夫の実家が呉市にあり、年に数回帰省します。東広島市には大学時代に住んでいました。そして魚好きで山登り好きなので、前号のFeeは私にぴったり。訪れてみたい場所が増えました。次の帰省が楽しみになりました。一つずつ訪れて、食べてみたいところがいっぱいです！(東京都／ちーあ)

# 声

## 声



### 前

号のFeeに掲載されていた「瀬戸内の魚の

自然豊かな瀬戸内海の新鮮な魚が釣れます！



何度も訪れたいくなる  
竹原市の魅力

### 先

日、初めて竹原市や大久野島等を訪れ、とても充実した時間を過ごせました。最終日にFeeを入手しました。まだ味わっていない瀬戸内ならではの味覚があり、再訪したく保存しました。(東京都／olive)

美しいハモの湯引きや  
お惣菜が気になります



### 肉

より魚派なので、前号のFeeで色んなお魚屋さんを知れて嬉しかったです。

東広島市

### 千鳥足を表現しよう 全国千鳥足選手権大会

9/12  
sat

酔っ払いの究極な形である「千鳥足」をテーマに1分以内でユニークな表現を行い、人々の心に訴えかける大会。年齢制限なし、老若男女誰でも参加可能。



- ⑤ 西条本町歴史広場
- ⑥ 参加無料
- ⑦ 西条酒蔵通り観光案内所
- ☎ 082-421-2511

熊野町

### 夏の思い出を作ろう 熊野町民夏祭り

8/14  
fri

たくさんの屋台が立ち並び、盆踊り、ライブステージで盛り上がる夏祭り。一番の目玉は、祭りの最後を盛り上げる花火。花火との距離も近く迫力満点で楽しめる。



- ⑤ 16:00～21:00
- ⑥ 熊野町民グランド
- ⑦ 熊野町民夏祭り実行委員会
- ☎ 082-854-7695

呉市

### 大和ミュージアム リニューアルオープン!

4/23  
thu

大和ミュージアムが大規模工事を経てリニューアルオープン!日本の近代化とともに歩んだ「呉の歴史」と造船・製鋼をはじめとした各種の「科学技術」を今に伝える。



- ⑤ 呉市海事歴史科学館(大和ミュージアム)
- ⑥ 大和ミュージアム
- ☎ 0823-25-3017

PICK UP

# event

・イベント情報・

2026年4月～2026年10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。

熊野町

### 第92回 筆まつり

9/23  
wed

筆の生産量全国1位を誇る熊野町で開催される筆まつり。有名書家が約20量の特別布に大きな筆で書く「大作席書」や「筆供養」など筆にまつわる催しが行われる。



- ⑤ 9:30～(予定)
- ⑥ 榑山神社周辺
- ⑦ 熊野町商会
- ☎ 082-854-0216

大崎上島町

### 大崎上島 サマーフェスティバル

8/14  
fri

魚のつかみどり(有料)やライブステージイベントなど子どもから大人まで楽しめる夏の一大イベント。20時頃から、約2,400発の海上打上花火も予定されている。



- ⑤ 11:00～20:00頃
- ⑥ 大串海水浴場、大串キャンプ場周辺
- ⑦ 大崎上島サマーフェスティバル実行委員会
- ☎ 0846-65-3123

海田町

### 防災の意識を高めよう 海田町防災フェア2026

5/31  
sun

防災関係の企業・団体等のブースによるワークショップや起震車で地震体験会、降雨体験車で豪雨体験ができる。その他、特殊車両の展示や災害救助犬のデモを見て防災について学ぼう。



- ⑤ 10:00～
- ⑥ 海田町役場庁舎
- ⑦ 防災課
- ☎ 082-823-9208

呉市

### 食と体験で自然を堪能 野呂山山開き

4/19  
sun

名物の猪井や野呂山バーガーなどのグルメ、呉地域の特産品が多数出店!宝がし大会やスタンプラリー、陶芸体験、清掃登山など世代問わず楽しめる催しが満載。入場無料。



- ⑤ 9:30～
- ⑥ 野呂高原ロッジグランド
- ⑦ 野呂高原ロッジ
- ☎ 0823-87-2390

坂町

### 八幡山 八幡神社秋祭り

10/10～  
10/11予定  
sat～sun

横笛や太鼓の音色が流れる中、頂載、屋台、曳船、獅子舞などが奉納される豪華絢爛なお祭り。開催時には、多くの見物客が訪れる。迫力満点の秋祭りに出かけよう。



- ⑤ 八幡山八幡神社
- 安芸郡坂町坂東 2-8-1

江田島市

### マリンスポーツを体験! 江田島湾パドルリレー

9月上旬

1チーム4名で編成し、カヤック部門およびSUP部門をリレー形式で競うイベント。カヤックやSUPに興味のある小学4年生以上が対象となる。江田島湾の自然を楽しもう。



- ⑤ 9:00～(開会式)
- ⑥ 長瀬海岸(能美町中町)
- ⑦ 江田島湾パドルリレー実行委員会
- ☎ 090-6483-4725

大崎上島町

### 大崎上島の伝統を紡ぐ ひがしの住吉祭り

8/13  
thu

大崎上島のひがしの住吉神社の祭礼。200年の伝統を誇る豪快な海のレースである權伝馬競漕を見ることができ、20時10分から約2,000発の花火が打ち上がる。



- ⑤ 8:00～20:30
- ⑥ 白水港周辺
- ⑦ 大崎上島町観光案内所
- ☎ 0846-65-3455

竹原市

### 第35回たけはら 竹まつり

4/19  
sun

竹原の市木である「竹」をテーマとしたお祭り。竹原3蔵の個性豊かな日本酒を振る舞う「癒封じの笹酒の振舞」をはじめ、竹細工体験や竹筆づくりの他、仮装大会も開催される。



- ⑤ たけはら町並み保存地区周辺
- ⑥ 一般社団法人竹原市観光協会
- ☎ 0846-22-4331

応募締切

(令和8年7月31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名様

瀬戸内ケール  
かりんとう



広島県ブランド野菜「瀬戸内ケール」を原料に使用した、「香木堂」と「ALLGREEN」のコラボ商品。にんにく風味がほんのり効いた子どもから大人まで楽しめるやさしい味わいが魅力。

●ALLGREEN ☎090-6832-1784

3名様

倉橋島お宝とまと  
ドレッシング



倉橋島のブランド野菜「お宝とまと」の、甘味と酸味のバランスの良さを活かしたドレッシング。サラダのほか、揚げ物や豚しゃぶなどにかけるとさっぱりとした味わいが楽しめる。

●倉橋 ZIMAE(じまえ) ☎0823-53-1311

1名様

安芸の国  
里山のしずく



「ハニー・オブ・ザ・イヤー」日本ミツバチ部門で2年連続最優秀賞を受賞したはちみつ。無添加・無調整・非加熱にこだわり、坂町の自然が育んだ、ありのままの味わいを楽しめる。

●平沖養蜂 ☎082-886-8959

3名様

鮮度抜群のブルーベリーをジャムにした「もぎたての碧」2個セット



大崎上島町産の無農薬栽培のブルーベリーを100%使用。原料は採れたてのブルーベリーとグラニュー糖だけというシンプルな素材で、上品な味わいのブルーベリージャム「もぎたての碧」。爽やかな香りと濃厚な果実の風味が楽しめて、食べごたえも抜群。

●神峯園 ☎0846-64-3911

[ 応募方法 ]

郵便ハガキにお名前、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.6 令和8年(2026年)3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。



竹原市

第22回たけはら憧憬の路  
～町並み竹灯り～

10月下旬

国の重要伝統的建造物群保存地区である町並み保存地区を約5,000本の竹灯りが幻想的に彩る。地元団体による竹オブジェの展示や、流し踊りなどのイベントも必見。



- ① たけはら町並み保存地区周辺
- ② たけはら憧憬の路実行委員会
- ☎0846-22-7745

江田島市

オータムフェスタ江田島2026  
・江田島湾海上花火大会

10月～  
11月予定

海上自衛隊第1術科学校を会場に、ステージや自衛隊記念式典、観閲式などが行われる。日没後には江田島湾海上花火大会を予定している。飲食店なども多数出店される。



- ① 海上自衛隊第1術科学校グラウンド
- ② 江田島市商工観光課
- ☎0823-43-1644

海田町

海田町を一望できる  
日浦山登山ガイドツアー

毎月  
第2土曜

地域のボランティアガイドの案内のもと、標高345.4mの日浦山に登ろう。海田町と広島湾に浮かぶ島々を一望することができる。開催1週間前の金曜までに申込を。



- ① 9:30～
- ② 日浦山
- ③ 1人100円
- ④ かいたブランド課
- ☎082-823-9212

PICK UP

event

・イベント情報・

2026年4月～2026年10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。

東広島市

年齢を問わず楽しめる  
2026酒まつり

10/10～  
10/11  
sat～sun

様々なステージやグルメが楽しめるメイン会場をはじめ、全国の地酒が試飲できる「酒ひるば」(有料会場)でお酒を楽しもう。蔵元では各社個性ある酒蔵イベントも開催予定。



- ① 10:00～
- ② JR 西条駅周辺
- ③ 会場により異なる
- ④ 酒まつり実行委員会事務局
- ☎082-420-0330

坂町

小屋浦  
新宮社秋祭り

10/17～  
10/18予定  
sat～sun

ちょうさい頂戴、俵、巫女舞、獅子舞など、見どころ満載の秋祭り。本祭り前日の宵祭りでは、「マツカ」と呼ばれる鬼が登場し、小屋浦地区内で子ども達を追い回し、祭りを盛り上げる。



- ① 新宮社
- 安芸郡坂町小屋浦
- 3-7-10