

海陽彩都

かきつりえんご

芸南ふれあい交流マガジン
発行: 呉地方拠点都市地域推進協議会
2015年10月▶2016年3月

特集 絶品の 牡蠣に出 会おう

芸南の牛土蠣は
美味ーけんーのー



No.59
牡蠣号

読者プレゼント



江田島芋焼酎
てくてく
(720ml)

5名様に!

店頭ではなかなか手に入らない希少価値の高い焼酎です。江田島産の紅はるかを使用。峰商事合同会社 カーライフ キューティ ☎0823-40-3399



割烹大学
自家製
魚味噌

10名様に!

割烹大学でしか手に入らない、郷土料理。魚の身がゴロゴロ入っているのが嬉しい。割烹大学 ☎0823-57-2409

■応募方法

ハガキに「てくてく」もしくは「魚味噌」希望と書いて、住所・氏名・年齢・職業・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。
※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。

■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.59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/平成28年3月18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。



海陽彩都 とは ?

「海陽彩都」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・江田島市を中心にこ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。

芸南ふれあい交流マガジン
海陽彩都

発行: 呉地方拠点都市地域推進協議会
呉市企画部企画課
〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6
TEL 0823-25-3226 FAX 0823-21-8849
E-mail kikaku@city.kure.lg.jp

海陽彩都No.59 平成27年(2015)10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。
<http://www.city.kure.hiroshima.jp/~kaiyousaito/>
編集: 呉正印刷株式会社 海陽彩都 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。

絶品の牡蠣に出会う



今年の牡蠣は
ようついでとる

牡蠣が海をきれいにしてくれるよ!



海に浸かっくらんでも
生きちよるんよ
潮の満ち干きが
ええ牡蠣を育てる。

▲「ひび」と呼ばれる抑制棚を設置している能美の海。干潮時に空気にさらされるなどの厳しい環境を与え、強い牡蠣を育てる。

豊かな里海に育まれて
至高の味に熟成される

牡蠣王国・広島。中でも芸南地区は、むき身牡蠣の生産量において呉市が全国1位、江田島市が同2位と、宝庫として知られる。島や岬に囲まれた地形、川から流れ込む豊富なプランクトン、年間の水温変動、塩分濃度など、いくつもの自然条件が重なり、牡蠣の養殖を支える土台となっている。人と自然。対立軸で捉えられがちだが、かつて汚れた海の象徴と揶揄された瀬戸内海を、きれいな海へと復活させるのに牡蠣筏は大きな役割を果たしたと言われる。牡蠣に付着する小さな生物やたくさんのお魚介類など、筏の下には海の森とも言われる光景が広がる。人と海の生物が育む「里海」が、絶品の牡蠣を育成しているのだ。新渡戸稲造が「世界の宝石」と讃えた瀬戸内海。芸南には、人と生物が共生する暮らしが息づいている。



安浦
地魚・地酒
月齢
創業2008年

◀枝豆やキュウリ、ナス、ジャガイモなど、さまざまな野菜を自家栽培。彩り豊かな旬の食材は目も舌も楽しませてくれる。

杭打ち式の味を求めて。

地元の新鮮な魚介類をリーズナブルに堪能できるお店。特に牡蠣は、生産量日本一を誇る広島県でも安浦地区にしか残っていないという「杭打ち式」で養殖したのだけを使う。「味の深みが全く違うけえ、素材の味を壊さんよう料理する」とのこと、牡蠣独特の風味や旨味を生かす酢牡蠣や焼き牡蠣をはじめ、天ぷらや昆布焼き、佃煮のほか、なめろう、干し牡蠣といった珍しいメニューもある。

地元のええ食材やけえ
安うて美味いんよ

全国ネットのテレビ番組で取り上げられたこともあり、関東や九州などから足を運ぶ人も。豊富な日本酒と一緒に、肉厚で濃厚な味わいの牡蠣を、ゆつたりと味わう至福のひとつときを。



おすすめ料理

牡蠣のてんぷら
あつあつの揚げたてをそのまま、もしくは軽く塩をつけて食するのが最高!

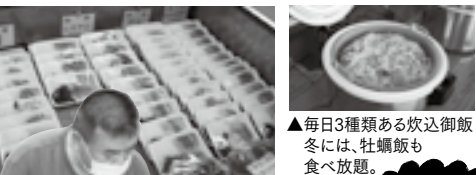
牡蠣シーズン 11月~3月

営業時間 11:30~14:00
17:00~23:00(LO22:00)
定休日 毎週木曜、第3日曜
座席数 28席
お問合せ ☎0823-84-2550
所在地 呉市安浦町中央1丁目1-13





▲常連のお客さんとのお話が弾む鮮魚売り場。
江田島市の漁業研修生第1号の柴倉孝之さんの姿も。



▲毎日3種類ある炊込御飯
冬には、牡蠣飯も
食べ放題。

元漁師で魚ならおまかせの瀬戸垣内博さん。

やっぱり
腹一杯が
幸せじゃろ

江田島
海辺の
新鮮市場
創業1980年

漁協の刺身定食で大満足

漁協青年部が運営する新鮮な魚介類が食べられるお店。1階の鮮魚売り場でアジ、チヌ、イカなどの刺身を組み合わせた中から好みのものを選び、料金を払って2階の食堂へ。3種の魚飯と、あらの味噌汁はおかわり自由というサービスも人気で、地元の人をはじめ、観光客やサイク

リストなど、多くの人で賑わう。夏季は江田島市ブランドの夏牡蠣「ひとつぶくん」を提供する。



おすすめ料理
イタリア風冷牡蠣
ピクルスやパプリカ、オリーブ油などを合わせた特製ドレッシングで酸味の利いた爽やかな味わい。

牡蠣シーズン 11月~3月
夏牡蠣「ひとつぶくん」6月~10月

営業時間 11:00~14:00(なくり次第終了)
定休日 毎週月曜、第2日曜
座席数 70席
お問合せ ☎0823-40-0170
所在地 江田島市江田島町江南1丁目1-37



大柿
割烹
大学
創業1965年

本格派の老舗割烹

▲毎年恒例の帆が出たら、牡蠣シーズンの到来。生け簀で泳ぐ新鮮な魚介類も魅力だ。

鮮魚を使った懐石などが楽しめる。牡蠣は柿浦産で、当日の仕入れのみ。焼き牡蠣やフライ、土手鍋のほか、コキール焼きやグラタンなどもあり、家族連れにもうれしい。「新鮮なネタしか使わない」がモットーで、寿司も人気メニューの一つ。江田島市出身のパレーボール選手・栗原恵さんも訪れるなど、本格割烹の店として知られる。

おすすめ料理 酢牡蠣

「なるだけ出さない」そうだが、どうしても!という人は自己責任で楽しめる。でも、やっぱり旨い。

牡蠣シーズン 11月~3月

自家製魚みそ
魚のあらを使って作る郷土料理。おにぎりに入れても絶品。



営業時間 11:00~14:00
17:00~22:00
定休日 毎週火曜
座席数 130席
お問合せ ☎0823-57-2409
所在地 江田島市大柿町大原1174-2

開業して50年。常に変わらぬ「おもてなし」の心が素敵な佐々木征吉さんと文子さん



おすすめ料理 牡蠣のどてはち丼

牡蠣が最も美味しい時期だけのメニュー。手づくり味噌の赤と白をブレンドして牡蠣と煮込み、あつあつのご飯の上に。

牡蠣シーズン 1月下旬~2月(牡蠣の状態による)



▲創業当時(昭和57年)の灘

営業時間 8:00~20:30
定休日 毎週月曜
座席数 70席
お問合せ ☎0823-84-2318
所在地 呉市安浦町三津口6丁目9-8



安浦
ドライブ
イン
(なだ)
創業1982年

三津口湾を望むオーシャンビューと、四国の天然石を使った重厚感のあるテーブルで落ち着いた雰囲気店内。

こだわりのドライブイン

2時間以上練り込んで作る自家製味噌を使った牡蠣味噌鍋をはじめ、姿盛りや磯部巻き、天ぷら、酒焼き、揚げ出し、牡蠣入り湯豆腐など、本格的で豊富な牡蠣料理が味わえる人気店。国道185号線沿いにあり、ビジネスマンや家族連れ、サイクリストなど、幅広い客層で賑わう。手打ちラーメンなども人気で「自分で作ったもんじゃないと気持ちが入らんですよ」という、自家製のこだわりも魅力。



店主の梶東清章さんと春美さんは、「牡蠣の旨味を楽しんで」と話す。

超~新鮮な牡蠣小屋!

併設の日帰り入浴施設「シーサイド温泉のうみ」では、2015年11月から炭火焼の牡蠣小屋を新たにオープンする。

海上に建つ利点を生かし、目の前の江田島湾で当日水揚げした牡蠣を提供している。新鮮な牡蠣目当てのリピーターも多く、牡蠣フライ、酒蒸し、釜飯など、牡蠣づくしのメニューを味わえる宿泊プランも人気だ。今年の注目は、併設の「シーサイド温泉のうみ」でスタートする炭火焼の牡蠣小屋。営業時間は11時~3時。完全予約制で、約40名を収容する。



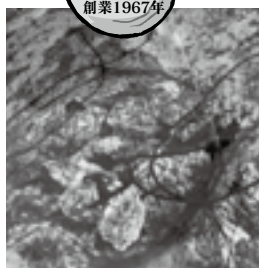
おすすめ料理 蒸し牡蠣

牡蠣独特の旨味を閉じ込める、シンプルな蒸し牡蠣も人気。好みにレモンをしばってもよし。

牡蠣シーズン 11月~2月

営業時間 11:30~14:00
18:00~20:00
お問合せ ☎0823-45-2335
所在地 江田島市能美町中町1265

能美
海上
ロッジ
創業1967年



▲目の前に広がる江田島湾の牡蠣を提供

▲当日水揚げされた新鮮な牡蠣たち

■材料

牡蠣、昆布、酒、塩水
 ※牡蠣は水を吸って大きく見えることがあります。その場合、火を通すと小さく縮まってしまうので、信頼の置ける店で確認して購入することも大切です。

■作り方

- 牡蠣は塩水でさっと振り洗いし、水気をきる。昆布はぬれた布巾などで、さっと表面を拭く。
- 魚焼き器の網に直接、昆布を置き、その上に牡蠣をのせ、酒をふって弱火で焼く。途中で裏返し、牡蠣がふっくらしてきたら食べ頃。好みでポン酢やスタチなどをかける。



「月齢」の伊与田真一さんに教えてもらいました。



牡蠣の昆布焼き

家庭でも美味しく作れる
 かんたん牡蠣レシピ

「海のミルク」と呼ばれ、たんぱく質や脂質、糖質のほか、カルシウムやリン、亜鉛などの栄養素を豊富に含んだ牡蠣。家庭でも簡単に本格的な料理を楽しみたい人も多い。そこで、オススメなのが昆布焼きだ。牡蠣と昆布のうま味が凝縮しつつ、臭みの苦手な人も美味しく食べられる逸品だ。



▲名物炊きたて釜飯。

おすすめ料理 牡蠣釜飯

京都で修行したという板前が考案した釜飯専用の秘伝の出汁で炊く、牡蠣好き垂涎の冬季限定メニュー。

牡蠣シーズン 10月～3月

営業時間	11:30～14:30(LO14:00) 17:30～21:00(LO19:30)
定休日	毎週火曜(祝日の場合は翌日)
座席数	136席
お問合せ	☎0823-36-5501
所在地	呉市宝町4-45 呉中央棧橋3F



呉湾を一望
 釜飯に舌鼓

人気の観光スポット「大和ミュージアム」に隣接する呉中央棧橋3階にある日本料理店。呉湾を一望できる絶好のロケーションは魅力的で観光客も多い。牡蠣フライや瀬戸内の鮮魚、茶碗蒸しなどが付いた牡蠣釜飯御前が人気。テラス席や個室もあり、くつろげる。



▲オゾンを使った消毒
 殺菌作用のあるオゾンを含んだ泡を海水に混ぜて水槽に入れ、牡蠣を漬けておくことで内部まで殺菌できるという。



▲焼き牡蠣スペース
 サイクリストも気軽に立ち寄り、その場ですぐに食べられる。
 料金/焼きカキ1個
 100円(税込108円)
 時間/午前10時～午後3時
 (要予約)
 期間/11月1日～3月31日(予定)

山岡水産
 江田島市能美町高田3827-1
 ☎0823-45-2344
 www.yamaokasuisan.com



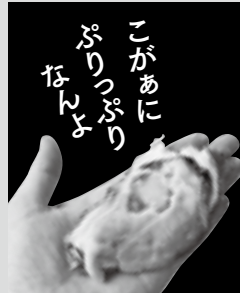
牡蠣打ち体験会や牡蠣小屋の開設、先進的な洗浄法など、多角的な取り組みを進める山岡大悟さん

能美
 山岡水産
 江田島湾の恵み
 しっかり凝縮

江田島湾の入り江にある能美海域で牡蠣の養殖業を営む。江田島湾には、ミネラル豊富な山の水が川を通じて流れ込み、餌となる良質のプランクトンが多く、塩分濃度も高いなど、牡蠣を育成する絶好の条件が整っている。広島県から清浄海域の指定を受け、生産に適した環境の下、風味豊かな高品質の牡蠣を育てている。殺菌についても、海水を電気分解して塩素を作るほか、オゾンを用いた消毒などの技術も導入し、安心・安全に取り組む。牡蠣を身近に感じてもらうようと、牡蠣打ち体験や筏での釣り、修学旅行生の受け入れ、牡蠣小屋の併設など、消費者との交流にも進取の精神で臨んでいる。



牡蠣打ち場はシステム化され、衛生的。筏養殖に欠かせない針金も大量に。

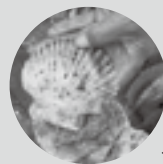


音戸
 名原水産
 殻付きに注力
 その日に出荷



生食用の牡蠣を養殖できる清浄海域として、広島県から指定された音戸海域で養殖を行う。水揚げした牡蠣は、その日に出荷。生産者直送の新鮮さが人気でリピーターも多く、全国各地から注文が舞い込む。殻付きは、広島県立水産海洋センターが品種改良して開発した「かき小町」を専門に扱う。産卵をしないため身が痩せず、通常の牡蠣の1.5～2倍ほどの大きさに育つのが特徴。肉厚で旨味成分のグリコーゲンなどの栄養分を豊富に含み、1年中美味しく食べられる。1粒ずつ社長自らが選別して出荷する品質へのこだわりが定評を得ている。

牡蠣一筋50年。
 ソフトテニスの名コーチとしても知られる名原晃さん。



有限会社 名原
 名原水産
 呉市音戸町高須2丁目2-12
 ☎0823-51-3044
 www.nabarasuisan.com/

ワシが養殖しとるんよ

◀びっしりと牡蠣の種が付着したホタテの貝殻

おぼろがせMAP

雲南の牡蠣まつりをめぐって

走 江田島市かきカキマラソン大会

江田島市沖美町 高祖理立地
(フェリー「三高」下船 徒歩5分 駐車場なし)
3月上旬(日) 9時30分～(予定)
▶江田島市かきカキマラソン実行委員会事務局
☎0823-45-5461



祭 呉水産祭り

呉市中央 呉市中央公園
(JR呉駅から徒歩10分)
2月11日(祝) 10時～(予定)
▶呉水産祭り実行委員会事務局
☎0823-25-3319



祭 安浦かき祭り

呉市安浦町 グリンピアせとうち
2月28日(日) 10時～(予定)
▶金田水産 ☎0823-84-2018



祭 おおがきみなと市場

江田島市 大柿町(柿浦港内 駐車場)
(駐車場なし、公共交通機関をご利用ください。「小用」下船→バス25分「柿浦棧橋」下車すぐ)
1月下旬(日) 10時～(予定)
▶大柿町漁業協同組合 ☎0823-57-2034



祭 江田島市カキ祭

江田島市江田島町 小用港
(「小用」下船すぐ)
2月上旬(日) 10時～(予定)
▶江田島市カキ祭実行委員会
☎0823-40-2771



祭 音戸かきまつり

呉市音戸町 音戸漁業協同組合横埋立地
(JR呉駅からバス20分「音戸棧橋」下車すぐ)
2月7日(日) 9時～(予定)
▶音戸漁業協同組合 ☎0823-52-2561



祭 宝島くらはしフェスティバル

呉市倉橋町 桂浜温泉館周辺
(JR呉駅からバス60分「桂浜温泉館」下車すぐ)
2月21日(日) 9時～
▶宝島くらはしフェスティバル実行委員会
☎0823-53-1111



祭 田原かきまつり

呉市音戸町田原 田原漁業協同組合前
(JR呉駅からバス30分「田原漁協前」下車すぐ)
2月14日(日) 9時～(予定)
▶田原漁業協同組合
☎0823-52-2900

祭 早瀬かきまつり

呉市音戸町早瀬 元早瀬小学校上の広場
(JR呉駅からバス35分「早瀬保育所前」下車すぐ)
2月中旬(日) 8時30分～(予定)
▶早瀬漁業協同組合 ☎0823-56-0470



今年も やるぞ、

ミルクィ鉄男のかき小屋 呉店

(JR呉ポートピア駅から徒歩3分)
(呉ポートピアパーク駐車場(無料))
11月上旬オープン(予定)

呉ポートピアパークに出来る、ビニールハウスのよな大きなテントが「かき小屋 呉店」です。風よけにもなる大きなテントの中は潮の香りただよる屋台のような雰囲気。自分で、地元の殻付き牡蠣や海産物を焼いて食べるスタイルは、大人から子どもまで楽しめます。炭火で焼く牡蠣は香ばしくホクホク。また、音戸町の名産ちりめんをふんだんに使用した「ちりめん飯」も大人気。

営業時間 10:30～日没
定休日 水曜日、悪天候日、年末年始
お問合せ ☎0823-38-7036
所在地 呉市天応大浜3-3-3(呉ポートピアパーク東端)
www.hiroshima-oyster.com

※開催日時や場所が変わる場合がありますので、事前にお問合せください。

あのまち このまち

'15年10月～'16年3月に
行われる芸南のイベント
情報です。



10月17日 豊浜町
MAP-A

アイランド祭り ビューティフル

ウォーキング大会や体力測定、各種団体による豊浜の特産物や趣向を凝らした手づくりの食事などを販売、ステージイベントなどが行われる。

会場／親水公園 豊浜中学校
時間／9時～15時(予定)
料金／参加無料
主催／豊浜町まちづくり協議会
豊浜市民センター
08233682211

11月15日 江田島町
MAP-I

フェスティバル江田島 2015

特産品販売や焼きサマの提供、ステージ、五輪金メダリスト岩崎恭子氏の講演会などが行われます。

会場／国立江田島青少年交流の家およびその周辺
時間／9時45分～15時30分
料金／参加無料
主催／フェスティバル江田島2015実行委員会
国立江田島青少年交流の家
08233420660



1月17日 江田島町
MAP-O

みなとオアシスえたじま (第74回えたじまポーターブラザ)

江田島の特産品等販売
会場／小用みなと公園
時間／9時～11時頃
料金／参加無料
主催／みなとオアシスえたじま運営協議会
江田島市商工会
08233420168

10月18日 大柿町
MAP-E

ふれあい産業まつり

ヒロシマMIKANマラソンと同時に開催で、江田島市の特産品等を販売します。

会場／広島県立大柿高等学校グラウンド(ヒロシマMIKANマラソン大会会場)
時間／8時～14時
料金／参加無料
江田島市観光協会
08233424871

10月25日 郷原野路の里
MAP-D

ルート375フェスタ

とれたて野菜・特産品の販売や楽しいイベントがいっぱい
会場／グリーンヒル郷原
時間／9時から14時(無くなり次第終了)
料金／参加無料(イベントによっては必要なもの有り)
主催／呉地域ルート375実行委員会

農業振興センター
グリーンヒル郷原
08233770374
08233771025

11月21日 蒲刈町
MAP-K

第15回かがり恵みフェア

各館での各種実演販売・特産品販売

イベント会場(県民の浜B&G前)10時～14時頃
蒲刈太鼓 舞踊等
・スタンブラリー 潮騒の館・恵みの館・輝きの館
3館のスタンプを押した人に抽選で賞品を贈呈
会場／潮騒の館・恵みの館・県民の浜(輝きの館)
時間／10時～15時
料金／参加無料
主催／蒲刈町まちづくり協議会
蒲刈市民センター
08233661111

1月1日 倉橋町
MAP-F

くらはし初田マラソン& ウォーク大会

マラソンの部とウォークの部に分かれ、火山頂上目指して健脚を競う。(当日受付可)
会場／倉橋町本浦から火山頂上駐車場
時間／6時～8時
料金／大人(800円) 高校生以下(500円)

10月25日 江田島町
MAP-G

みなとオアシスえたじま (第73回えたじまポーターブラザ)

江田島市産地直送の新鮮な野菜や魚、江田島市の特産品を販売します。

会場／小用みなと公園
時間／9時～11時頃
料金／参加無料
主催／みなとオアシスえたじま運営協議会
江田島市商工会
08233420168

11月1日 能美町
MAP-B

コスモアースコンシャス アウトクリン・キャンペーン in 江田島

全国山、川、海等を舞台に、清掃活動とアーティストによるライブなどの多彩なメニューを通じて、子供から大人まで楽しみながら環境活動を行えるキャンペーンです。

会場／ヒューマンビーチ長瀬ほか
時間／13時～16時15分
料金／未定
主催／広島エフエム放送
広島エフエム放送
08222512200

1月17日 郷原野路の里
MAP-D

親子ふれあい凧作り教室

竹ひごを使った凧作りと午後から凧揚げ
会場／グリーンヒル郷原
時間／10時～15時頃まで
料金／800円(昼食付)
主催／グリーンヒル郷原
グリーンヒル郷原
08233771025

1月31日 郷原野路の里
MAP-D

親子ふれあい餅つき大会

昔ながらの餅つきです。
会場／グリーンヒル郷原
時間／10時～13時頃まで
料金／500円(餅5個付)
主催／グリーンヒル郷原
グリーンヒル郷原
08233771025

2月上旬 江田島市
MAP-C

江田島市カキ祭

カキ打ち体験、カキ汁試食、ステージ等
会場／小用みなと公園

11月1日 倉橋町
MAP-G

倉橋文化まつり

まちづくりセンターサークルや講座の参加者を中心に絵画・書写等の展示・大正琴・日本舞踊等の発表を行う。

会場／倉橋体育館
時間／9時30分～15時
料金／参加無料
主催／倉橋町文化団体連合会
呉市倉橋まちづくりセンター
08233530577

11月8日 倉橋町
MAP-G

くれ食の祭典

呉の秋の恒例行事！呉ならではの食はもちろん県内外のグルメが楽しめます。

会場／呉市蔵本通り一帯
時間／10時～16時(予定)
料金／参加無料
主催／呉まつり協会
呉まつり協会
08233210151



時間／10時～
料金／参加無料
主催／江田島市カキ祭実行委員会
江田島市商工観光課
08233402771



2月21日 倉橋町
MAP-F

宝島へははしフェスティバル

地域振興イベント(産業祭)として、地元特産品の販売、ステージイベントや抽選会、餅まき等を行う。

会場／倉橋町桂浜温泉館周辺
時間／9時～14時
料金／参加無料
主催／宝島へははしフェスティバル実行委員会
呉市倉橋市民センター
08233531111

11月8日 音戸町
MAP-I

おんどフェスティバル

ステージイベントや地元特産品販売などの各種模擬店、少年ソフトボール大会、お楽しみ抽選会など

会場／大浦崎スポーツセンター
時間／9時30分～15時
料金／参加無料
主催／音戸町まちづくり協議会
呉市音戸市民センター
08233521111

11月15日 川尻町
MAP-I

かわじり元気まつり

筆のパフォーマンス、野呂岩海太鼓等の多彩なステージ、食の元氣市(特産品販売など)。

会場／川尻グラウンド
時間／9時～15時30分(予定)
料金／参加無料
主催／川尻町元気まつり実行委員会
呉市川尻市民センター
08233873310



3月13日 郷原野路の里
MAP-D

親子ふれあい 椎茸菌植付け体験

原木に椎茸の菌を植え付けます。自宅に持ち帰り管理
会場／グリーンヒル郷原
時間／10時～13時
料金／1,300円(和定食・ホダ木1本付)
主催／グリーンヒル郷原
グリーンヒル郷原
08233771025

3月27日 江田島町
MAP-O

みなとオアシスえたじま (第75回えたじまポーターブラザ)

江田島の特産品等販売
会場／小用みなと公園
時間／9時～11時頃
料金／参加無料
主催／みなとオアシスえたじま運営協議会
江田島市商工会
08233420168



施設がらのお知らせ

大和ミュージアム

MAP-11

開催中〜1月31日

終戦70年・開館10周年記念
特別企画展
日米最後の戦艦展

戦艦大和とミズーリ

呉工廠で建造された最後の戦艦大和とアメリカ海軍最後の戦艦「ミズーリ」。戦後70年の節目に、日米双方の視点から「歴史を語り継ぐ」企画展です。

会場／大和ミュージアム1階大和ホール

時間／9時〜18時

休館日／毎週火曜日(祝日の場合は翌日)

12月29日〜1月3日は無休

料金／一般・大学生以上800円(400円)、高校生500円(300円)、小・中学生300円(200円)

常設展とのセット料金()内料金は、特別企画展のみの料金*呉市内在住・在



昭和16(1941)年10月20日宿毛沖にて全力公試中の戦艦「大和」



昭和20(1945)年8月20日駿河湾での戦艦「ミズーリ」(右)と「アイオワ」(左)

学の高校生以下は無料
主催／大和ミュージアム
大和ミュージアム
082332530017

12月13日

財津和夫2015
TULIPの夢を歌って、
スペシャルゲスト・姫野達也

Jポップスの草分けであるTULIPのリーダー財津和夫が姫野達也をゲストに迎えTULIPの夢を歌います。

会場／呉市文化ホール

時間／開演16時30分(開場16時)

料金／全席指定6,800円

主催／(公財)呉市文化振興財団



財津和夫

1月17日

2016くれ
ニューイヤークンサート

呉市文化ホール恒例の年明けを飾る広島交響楽団のコンサート。指揮 鈴木織衛、ソリストは小松亮太。(バンドネオン)

会場／呉市文化ホール

入船山記念館

MAP-10



入船山記念館
082332110037
一般250円、高校生150円、小中学生100円

開催中〜3月31日

ミニ企画展
櫻井小太郎と呉まち

旧呉鎮守府司令長官官舎、重要文化財の竣工110周年を記念して、設計者の桜井小太郎に関するミニ企画展を開催します。

会場／入船山記念館

時間／9時〜17時

主催／入船山記念館



旧呉鎮守府司令長官官舎

呉市川尻町

野呂山レストハウス

MAP-9

川尻まちづくりセンター
08233873311
※料金などの詳細は
お問合せください

10月・11月の土・日・祝日

野呂山芸術村

減新明グループ展

野呂山芸術村元交流員 減新明氏と生徒のグループ展

時間／9時〜18時

料金／無料

主催／野呂山芸術村事業実行委員会

11月7日

色紙に水墨画を
描いてみよう!

時間／14時〜16時
料金／200円
主催／野呂山芸術村事業実行委員会

呉市立美術館

MAP-10

呉市立美術館
08233252007
※料金などの詳細は
お問合せください

10月10日〜11月23日

特別展
北斎とリヴィエール

葛飾北斎とフランスの版画家リヴィエールの「三十六景」とヨーロッパの画家に影響を与えた「北斎漫画」を紹介します。

会場／呉市立美術館

時間／10時〜17時

料金／一般1000円、高校生600円、小中学生400円

主催／呉市立美術館

1月8日〜3月28日

コレクション展III
美術館花図鑑

色とりどりの美しい花をモチーフにした作品を展示します。

会場／呉市立美術館

時間／10時〜17時

料金／一般300円、高校生180円、小中学生120円

ベイノロホール

MAP-6

10月25日

音楽の玉手箱
サクセスギヤルソン
コンサート

広島で活躍中の4人のサクソニストが素敵な一時を届けます

会場／川尻まちづくりセンター
ベイノロホール

時間／開場13時 開演13時30分

料金／500円(3歳以上有料・全席自由)9月11日発売(売切次第終了)

主催／ベイノロホール実行委員会

12月13日

音楽の玉手箱
ビッグバンドジャズ
コンサート

修道大学軽音楽部によるコンサート

会場／川尻まちづくりセンター

主催／呉市立美術館

呉市文化ホール

MAP-9

呉市文化振興財団
08233257878
※料金などの詳細は
お問合せください

10月9日

金子三勇士
ピアノ・リサイタル

バルトーク国際ピアノコンクールの他、数々のコンクールで優勝。新星ピアニストとして今、最も注目される、金子三勇士のソロリサイタル

会場／呉市文化ホール

時間／開演18時30分(開場18時)

料金／一般2,500円、高校生以下無料(要入場券)

※高校生以下無料入場券指定席の配布は呉市文化ホールで行います。

主催／(公財)呉市文化振興財団



金子三勇士 © Akira Muto

1月24日

音楽の玉手箱
ニューイヤークンサート

呉市出身者を中心に贈る若き音楽家のコンサート

会場／川尻まちづくりセンター
ベイノロホール

時間／開場13時 開演13時30分

料金／無料

主催／ベイノロホール実行委員会

3月13日

音楽の玉手箱
新西條管弦楽団

広島大学の学生を中心にしたフルオーケストラのコンサート

会場／川尻まちづくりセンター
ベイノロホール

時間／開場13時 開演13時30分

料金／無料

主催／ベイノロホール実行委員会

下蒲刈エリア



開催中 11月16日(日)

秋季特別展
観光とゆかりの画家たち

広島を代表する洋画家のひとり鏡光を中心に、交流をもった同時代の作家たちの作品とともにご紹介いたします。

会場／蘭島閣美術館
時間／9時～17時
料金／一般500円、高校生300円、小中学生200円
▼蘭島閣美術館
☎0823・65・3066

開催中 11月30日(日)

所蔵品展

須田国太郎は戦前・戦後にかけて洋画家・美術史家として活躍しました。本展では、当館所蔵の須田国太郎の作品を一堂にご紹介します。

会場／三之瀬御本陣芸術文化館
時間／9時～17時
料金／一般500円、高校生300円、小中学生200円
▼三之瀬御本陣芸術文化館
☎0823・70・8808

10月18日(日)

第13回朝鮮通信使
再現行列

江戸時代「朝鮮通信使」の一行を出迎える地として定められていた下蒲刈島。本イベントでは、色とりどりの再現衣装を身にまとった参加者が、当時の朝鮮通信使のパレードの様子を再現します。

会場／下蒲刈町三之瀬地区帯
時間／10時45分～ 出発式(予定)
料金／観覧無料
主催／蘭島文化振興財団
▼蘭島文化振興財団
☎0823・65・2029



毎月第3土曜日

蘭島閣ギャラリー
コンサート

「10月」渡辺玲子(ヴァイオリン)(三又瑛子(ピアノ))、「11月」宮田まゆみ(笙)、「12月」小山実雅恵(ピアノ) 堤剛(チェロ)、「1月」小森邦彦(マリンバ)、「2月」ストリング・クワルテット ARCO(アルコ) (第1、第2ヴァイオリン、ヴィオラ、チェロ)、「3月」大谷康子(ヴァイオリン) 調整中(ピアノ)

会場／蘭島閣美術館
時間／18時半開演
料金／一般1,500円(高校生以下無料)
▼蘭島文化振興財団事務局
☎0823・65・2029



※イベント会場の場所はP7.8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合せください。

読者の広場

★編集者からの返事

★是非今後も楽しみにしていてください！(とデザイナーが申し出ております。笑)

江田島に住んでいます。海底トンネルで太田川から水が来ていることは知っていましたが、5、6ページの写真をみて大工事が3年で完了したとあり、水のありがたがよくなりました。写真がカラーであったらいいな、というも思っています。楽しみに海陽彩都をまつています。ありがとうございます。

★身近なものほど普段意識しないものですよ。

(池田静子・江田島市江田島町)

白糸の滝はうちの近くです。荘厳な風景に魅了します。

(本台美紀・48歳・呉市広石内)

★魅了されるような素晴らしい風景がいっしょにある。素敵ですね。

芸南地域のイベント等いつも参考にさせて頂いて楽しんでます。ありがとうございます。

(miyajima・62歳・広島市西区已斐本町)

★色々お出かけてみてくださーいね！

デザインや文字色が他の雑誌とちがって洗練されている。毎号楽しみにしています。

(松本浩樹・33歳・呉市広古新聞)



取材の移動中によく晴れて綺麗な海岸の風景を撮影した「JR呉線」沿線からの瀬戸内海。

芸南より愛をこめて
未来人

サツマイモ燃料が
日本を救う?!



今年も
うまい焼酎に
なるよ

4キロにもなるんが獲れるんよ



江田島産のサツマイモで作る焼酎「てくてく」。甘い香りと濃い目の飲み口が人気。



江田島市の耕作放棄地でサツマイモを栽培し、エネルギー活用に向けた研究を近畿大学と進めている。同時にサツマイモを用いた商品開発も手がけ、昨年は焼酎の販売を始めたほか、今年10月からはサツマイモの餡を使ったもみじ饅頭の販売が本格スタートする。耕作放棄地、エネルギー、地方創生、様々な課題の解決につながる事業として期待も広がる。井上さんは「てくてく」の名のとおり、二歩一歩着実に前進している。

自動車板金塗装などが主業の峰商事、社長・井上峰志さん。エネルギーの地産地消をめざしてサツマイモの栽培に取り組んでいる。

峰商事合同会社 カーライフ キューティ 江田島市大柿町飛渡瀬363-1
☎0823-40-3399 www.mineshoji.com facebook>www.facebook.com/etajimatek

編集後記

取材の中で「魚は新鮮なだけで旨いわけじゃない」と教わり、目からウロコ。とれたては菌ごたえを楽しめるが、時間の経過によつて味の深みとやわらかさが増す「熟成」の旨みもあるそうで、寿司店の中には、数日寝かしたネタを使うところもあるのだとか。

今号から編集を担当することになり、取材を通じて皆さんの「地域を元気にしたい」という強い想いを実感。新々鮮なぶりぶり感と、しっとりとした円熟味を併せ持つ芸南の魅力を、たっぷり発信していきます。

