

海陽 彩都!

芸南ふれあい交流マガジン
かいようさいと
2009年9月・10月・11月

天藝芸南 ふら天国

【特集】

げいなん

しんじょう

ひくはん

じやこ天



町じまん・人じまん

野菜天

港町に旨い天ふら有り □

平天



丸天

NO.46
秋号

吳地方拠点都市地域推進協議会

読者プレゼント



てっちゃんのまろごと一粒^{かき} 牛土蠣餃子

5名様に!
に!



■応募方法／ハガキに「かき餃子」希望と書いて、住所・氏名・年齢・職業・電話番号、そして本誌に対するご意見、ご感想をお書き添えのうえ、下記までお寄せください。
※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、あらかじめペー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

呉市企画情報課内

『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.46プレゼント」と入力し、次のアドレスまで
kikaku@city.kure.lg.jp

■締切り／平成21年11月30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。

牡蠣屋さんが大切
に育てた牡蠣の旨
味がギュッと包みこ
まれている(写真は
調理例)

テツマル海産
江田島市沖美町三吉
TEL 0823-47-0039

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。公募で決まった芸南エリアの愛称です。情報誌「海陽彩都」は、新しく誕生した呉市・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 町じまん
人じまん

発行：呉地方拠点都市地域推進協議会

呉市総務企画部企画情報課

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6

TEL 0823-25-3273 FAX 0823-21-8849

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

海陽彩都 No.46 平成21年(2009)9月1日発行

●ホームページでバックナンバーをご覧いただけます。
URL <http://www.city.kure.lg.jp/~kaiyousaito/>

編集：ギミック都市生活研究所

©KURESHIKIKAKUYOUSHOU&GIMMICK Printed in Japan

★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。

[特集]

げいなん

藝天ぷら天国

港町に旨い天ぷら有り



廣光の「藝州蒲鉾」包装紙より

グチ（イシモチ）を始め、地元で獲れた魚を使つたてんぶらが、お昼前ごろには顔をそろえる阿賀の廣光蒲鉾店。

いらっしゃい！

練り物といつても

蒲鉾だけではない。

魚のすり身を揚げた、

いわゆる”天ぷら“が主流だ！

何故「天ぷら」と呼ばれているのか聞いてみると

「昔から言いよるけーわかるんよー」と言われた。

そういうえば音戸有名な平天があつたなあ…

じやこ天の”天“も天ぷらからきてるのかなあ…

天ぷらと呼ばれるルーツの謎も解きたいが
まずはその美味しさに酔いしれたい。



呉名産

阿賀のてんぶら

地元住人を足しげく通わせる
創業、明治十六年の老舗蒲鉾店



工場にある風格漂う一本木の長テーブル。老舗の歴史を感じる。



「老舗の名に恥じないように頑張ります」と五代目若奥様の史枝さん(左)。片付け中だったパートの井上さんと山口さん(中・右)と工場にて。



数の子のブチブチした食感が楽しい「しんじょう」や魚のすり身で作ったミニチカツなども人気。



休山トンネルと吳崎との交差点近くにある、モダンな店構えの店舗。

廣光蒲鉾店
●呉市阿賀中央8丁目1-10
☎ 0823-71-8045
●9時~18時30分 休日曜日

平天を始め、ごぼう天や柿天。廣光の店頭で、まず驚くのがその種類の多さだ。中でも「廣光」といえば、「と言われるほど人の商品は、4分の1のゆで卵をすり身で包んだタマゴ天(79円)」と、しつとりとした自身が美しい上天(79円)だ。歯応えが大切“という先代からの教えを守っているのが現在五代目にあたる廣光重次さん(45歳)。「買ってくれる人がいるので誠心誠意やっていくだけです」と、今日も昔ながらの手づくりで、てんぶら作りに励んでいる。



見よ!このハモを!!こんな高級魚をすり身にしてしまうのがもったいない!鮮度のよさが魚の眼を見るとよくわかる。



華麗なる英子さんの手捌き。「慣れりやできるよね」と、あっという間にトロ箱の太刀魚を片付けていく。

音戸大橋のたもと、どこか懐かしい路地裏を歩くと、なんとも香ばしい香りが漂ってくる。ご夫婦で朝2時から作業を始めるという中川淨さん(73歳)と奥様の英子さん。毎日呉の市場まで中川さん本人が出向き、納得のいった魚しか使わない。同じ魚でも時期によってすり身にした際に水分が違う。すり身を適度な硬さにするためには、卵白も入っていいのでアレルギーの人でも安心して食べられるそうだ。

橋本蒲鉾店
●呉市音戸町鶴浜2丁目6-29
☎ 0823-51-2358
休日・祝日・市場休※卸専門

石畳や総桧造りの美術館など、景観が美しい三ノ瀬地区。特産の姫ひじきの塩を使って、厚く歯応えのあるじゃこ天を食べながら、ゆっくり散策しよう。



特産品販売や観光窓口となる海駅「三之関」でも、毎日揚げたてのじゃこ天を食べることができる(1枚120円)。

海駅「三之関」

●呉市下蒲刈町
(市民センター隣り)
☎ 0823・70・8282
⑨時～17時 ⑩年中無休



一度食べたら忘れられない
魚の甘味がほんのり旨い



四島名物を練りこんだ
贅沢な食べ比べ

下蒲刈島の「ひじき」に
蒲刈島の「たこ」、豊島の「太刀魚」と大崎下島の「レモン」を練り込んだ、
ブチジャコ天(420円)。

「ジャコよん」と「海人じゃこ天」の販売場所
あいの館

●呉市蒲刈町(蒲刈大橋すぐ) ☎ 0823・68・0120
⑨時30分～17時 ⑩年中無休



小笠山さん(中央)を中心に
現在は7名で活動している「島
ひきおに」グループ。大ベテラン
の木葉さん(左)と、テキパ
キ作業をこなす鮮本さん(右)
とのチームワークもバッチリだ。



鰯やカレイなどの魚を2度ミン
チ機にかける。「豆腐の絹ご
しみたいな生地になるんよ」。
おおがき島ひきおにグループ
●江田島市大柿町柿浦
☎ 090・7543・7032

イベントなどで売られるじゃこ
てん(4枚300円)。ピリ辛ご
ぼう・イカゲソ・野菜ミックス
がはいった島ひきおにの
オリジナルセットもある。
※写真は取材用に揚げて
もらったじゃこてん



芸南のじゃこ天は、決して
じゃこ=雑魚ではない
地元で獲れた新鮮かつ
高級魚を手間ひまかけて
てんぶらにするのだ!

うちらのは野菜入りよ!



広島や芸南エリアでのイベント
などにひっぱりだこのグループが
大柿町にある。同町を題材にし
た絵本からその名がついた大柿
町漁協の女性グループ「島ひきお
に」だ。タコ天や鯛めしなどの加
工品の他、売り出すとすぐに行
列ができるほどの人気商品なのが
じやこてん。味付けした野菜
を混ぜ込むのが特長。魚をまる
ごとすり潰しているので、カルシ
ウムたっぷり。「安心を食べても
らいたいけね」。お母さんたちの
愛情も練りこまれたじゃこて
んはふんわり優しい味だ。

芸南みかん狩り

22

山の頂上からの

ながめは

サイコです

大崎下島「黄金の島」で
大長みかん狩り

☎ 0846-67-2278

※観光案内所漁待ち館で
農園主に取り次ぎます



ハイキング

古岳山(ふるたかやま)
旧海軍兵学校時代から訓練に使われており、山頂から歴史的景観や江田島湾を一望できる
☎ 0823-40-2771



ハイキング

砲台山(ほうだいやま)
竣工当時、日本最大規模と言われた砲台跡。
島影に沈む夕日は絶景
☎ 0823-40-2771



のぼったよ。

ハイキング

天狗城山(てんぐじょうやま)
市内外の登山者から登り甲斐があると好評
☎ 0823-38-7313



ハイキング

灰ヶ峰(はいがみね)
奥市街や奥津、瀬戸内海が眼下に一望できる360度の展望地。
夜景はドラマチック!
☎ 0823-25-3309

クルーズで御手洗へ
秋の行楽に御手洗へ芸港、広島港から出発するクルーズもあります。
詳しくは瀬戸内海汽船
☎ 082-545-5501まで
お問い合わせください



町並み保存地区の「御手洗」

ハイキング

野呂山(のろさん)
宿泊施設やスポーツ・キャンプ場などが整備
☎ 0823-70-5338

川尻町
川尻東グラウンド
川尻市民センター

[三之瀬地区]
・松満園・蘭島閣美術館
・三之瀬御本陣芸術文化会館

下蒲刈町
下蒲刈大桥
下蒲刈中学校
下蒲刈市民センター

上蒲刈島
蒲刈町
七国見山 457m
豊島大橋
土井農園 ☎ 0823-65-3256

トゥモローハウス
☎ 0823-65-2265

大平山(おおひらやま)
芝広場からは箱庭のような瀬戸内海の島々や四国連峰が見渡せる
☎ 0823-65-2311

七国見山(ななくにみやま)
要所に展望台が整備され、展望や野鳥の観察などが楽しめる
☎ 0823-66-1111

一峰寺山(いっぽうじさん)
大崎下島で一番高い山。峰まで続くみかん畑を行けば四国が望める
☎ 0846-66-2131

みかん狩りもよろしくね
暖かな気候に恵まれた芸南は柑橘の名産地だ。10~12月にかけてみかん狩りが行われる。たわわに実った採れたてのみかんを食べに行こう!

みかん狩りマーク

※料金、期間などは直接みかん農園に問い合わせてください。

のぼったよ。

のぼ

あのまちこのまち イベント情報

下蒲刈工リア
安田駿彦・前田青邨
四人展
横山大観と小林古径
近代日本画壇の巨匠
会場：三之瀬御本陣芸術館
9月15日火～11月17日火
（財）蘭島文化振興財団
0823-655-2029
[マップ①]

高嶋ちさ子12人の
ヴァイオリニスト
10月9日金
11月29日日
チケット料金
6,500円、A席4,500円
■開演18時30分(開場18時)
■全席指定・税込/S席
4,000円、A席3,000円、
学生券1,000円(当日座
席指定、学生証要)



内高校生以下無料
4,000円、中高3,000円(市
所蔵名品展
「古伊万里への誘い」
9月15日火～11月17日火
会場：松濱園 ■9時～17時
料金／一般800円、高校生
校480円、中高320円(市内
高校生以下無料)

内高校生以下無料
4,000円、中高3,000円(市
所蔵名品展
「古伊万里への誘い」
9月15日火～11月17日火
会場：松濱園 ■9時～17時
料金／一般800円、高校生
校480円、中高320円(市内
高校生以下無料)

小山実稚恵と
素敵な仲間たち
10月18日日
ふれあいコンサート「瀬戸内
ときめきサンブルイン下蒲刈」
会場：瀬戸内美術館
9時～17時
料金／一般500円、高校生
300円、市内高校生
200円(市内高校生
以下無料)

須田国太郎と名品展
9月15日火～11月17日火
会場：瀬戸内美術館
9時～17時
料金／一般500円、高校生
300円、市内高校生
200円(市内高校生
以下無料)



美術館で聴くクラシックは格別

編集室からのお知らせ

海陽彩都の出会い方
「海陽彩都はどこにある?どうやったら見れるの?」という読者の皆さんへの声にお応えして海陽彩都の出会い方、ご紹介します!

＠ホームページから
「海陽彩都」と検索→「吳地方拠点都市地域information」を選択。トップページより「交流紙」をクリックすると最新号はもちろんバックナンバーや配布先などを見ることができます。

＠お取り寄せ
在庫の関係もありますが、ご希望の号を料金着払いでお送りすることができます。まずはお問い合わせください。その他のお問い合わせもOKです。
問:吳市企画情報課 TEL 0823-25-3273
E-mail kikaku@city.kure.lg.jp

ついでに見てて“よし”

海陽彩都は引き続きあなたの傍まで参ります。
吳・江田島市の各市民センターや支所
JR吳駅、吳港、江田島市内の桟橋ほか公共施設

周辺の市役所や町役場

広島市・竹原市・廿日市市・安芸高田市・東広島市・三原市・大竹市・岩国市・柳井市・安芸太田町・府中町・海田町・北広島町・坂町・熊野町・大崎上島町

吳・江田島市の観光施設

大和ミュージアム・吳ポートピアパーク・能美海上ロッジ・シーサイド温泉のうみ・海辺の新鮮市場ほか

県内の交流施設

ふれあいコーナー(広島県庁)県民文化センター(広島市中区)ひろしま夢ぶらざ(広島市中区)くれ観光情報プラザ・県内14ヶ所の「道の駅」、広島バスセンターなど



脇田和「おやすみさん」

特別展
色彩の詩人「脇田和」
10月3日土～11月15日日
吳市立美術館
0823-25-2007
[マップ②]

文化セミナー
からのお知らせ

色彩の詩人「脇田和」
関連イベント
10月9日～23日
①ギャラリートーク
と広島洋画壇
②講演会「新制作協会
10月10日土
10月24日土
10月29日日
11月6日

※要入館料※③～⑥は要申込

10月31日土
⑥創作ワークショップ
「色彩ジグクーシング」
「パスルを作ろう」
美しい色を自在にあやつ
る脇田さんの作品を鑑賞し
楽しいパズルを作ろう!■參
加費／500円

年を記念した企画展 ■9
時～17時

11月23日祝
満喫!
「入船の森で秋を
満喫!」
■秋の実りを使って、楽しい才
ブジエを作ろう ■13時30
分～15時30分
■入船山記念館のイベン
トは無料(ただし、入館料
が別途必要。吳市内の高
校生以下無料)

10月9日水～11月9日日
企画展路面電車の記憶
吳市電の軌跡
0823-21-1037
[マップ③]
■入船山記念館のイベン
トは無料(ただし、入館料
が別途必要。吳市内の高
校生以下無料)

10月10日土～25日日
入船山 ART FLOOR LIVE
■演奏／「10日」トワノ一
リオ ■14時
「十五夜」、「十三夜」
遠州流風光会による茶会
10月3日～31日の土曜日
18時～(要申込)

9月27日日
藤井清水音楽祭 Vol.8
国際音楽の日コンサート
坂田藤十郎ほか出演予定
■開演13時20分(開場12時
50分) ■全席自由・税込／般
1,000円、学生500円
(学生証要)



10月10日木
松竹大歌舞伎
0823-25-7878
[マップ④]

（財）県民文化振興財団
毎月の部開演13時30分(開
場13時)／夜の部開演18時
（開場17時30分) ■全席指
定・税込/S席6,000円、B席3,000
円、学生券1,000円(当日
座席指定、学生証要)

読者の広場

★編集室からの返事

先 日、倉橋島へ生ちりめん丼を食べに行きました。帰りは国道487号線通り、「たかさき食堂」(みんなの笑顔がス・テ・キ)の場所を確認してきました。次回は是非ここに立ち寄り

寿司も「質味あれ！」

た 寿司・巻寿司を食べましたが美味しかったです。又、音戸に行つた時には行きたく思つています。私はお寿司が大好きです。梅干やらうきょうもおいしかったです。

(津川善行・55歳・島市内神町)
★大崎下島・みはらし食堂の巻き

港 町たそがれ人情食堂、良い企画ですね！井上食堂：行き当たりました。おでんで軽く一杯やつて、海軍ラーメンで締めたいです。次号も中高年に楽しい情報をお願いします。

(福岡順平・52歳・広島市南区)
★今日は天ぷらで一杯！



たかさきの日替わり定食もオススメ。

私 は能美町高田出身です。

(森川君子・62歳・愛知県小牧市)
★ふるさとの香りも届いた力ナ?

地 全食堂でなかなか入りづらい印象ですが、こうやって紹介されると行きやすくなります。(そろそろ抵抗なく入れる年齢になつてしまつ...)ただ我らと同じくお休み「日曜」は残念です。(仕方無いんですけどね)そこがまた行きたい度を高めます！

(門田恵・37歳・吳市焼山)
★ラムネ屋さんがある幸せ。



「ななママ・30歳・広島市安佐南区)
★名物店主」是非会いに行つてね！

先 日、倉橋島へ生ちりめん丼を食べに行きました。広島弁もいろいろありました。でも、しつてる店も出ているし、の冊子をみつけ、5部程いたしました。広島弁もいろいろありました。島ひきおにの中でもこの冊子をみて、ついでにこの冊子をそれぞぞくすらぎました。かえりの高田発宇品のフリーリーの中でこ

とつてもうれしくなり、子供や孫たちにもおみやげと共にこの冊子をそれぞぞくすらぎました。かえりの高田発宇品のフリーリーの中でこ

ラ ムネと言えば青いよ

(ななママ・30歳・広島市安佐南区)
★名物店主」是非会いに行つてね！

中元本店のトビキリ少年

主 人の実家が江田島で月二度は帰つてゐるんですが、外食することはあります。岡食堂が掲載されてゐるのを見て、ぜひ一度は行つてみたいなと思います。実家近くにおいしいところがあるなん

くござついて、友達とよく「ラ



取材を終えて島ひきおにの皆さんと

(編M子)

■編集後記



てびっくり！今度、帰るのが楽しみです。
(なお・34歳・広島県世羅郡)
★手打ちうどんは絶品！金揚げはどうぞ。

夏の暑い季節、天ぶらづくりは本当にタイミング。素材の鮮度やビミョーにかかる水分、魚を練る際に生じる熱など…気を遣う部分が増えるなか頑張れるのは「おいしい」と喜んでくれるお客様の笑顔があらからだそう。天ぶらを揚げるおかーさんも、写真を撮る私も汗がボタボタ。取材を終えて一緒に食べたお昼ご飯はきつと忘れません。

「くとくとるナード



「ウチの奥さんたちが愛情込めて包みよるけー、食べてみてや」。牡蠣一筋の“てっちゃん”こと、野村哲夫さん。

てっちゃんのまるで一粒!! 牛蠣餃子

牛蠣餃子

牛蠣餃子

元祖

江田島の新しい特産品

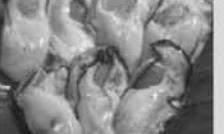
てっちゃんのまるで一粒!! 牛蠣餃子

牡蠣屋さんが考えた新名物 ダイタンかつ、真骨頂！



口の中にフワッとひろがる潮の香りに、もう一つと、箸が止まらない美味しさだ(10個入1,200円)。

「これ、牡蠣の赤ちゃんなんよ。今年もウマイ牡蠣を育てるけーね」と野村さん。



瀬戸内海でも雑菌が少なく、プランクトンも豊富な沖美エリア。ツヅマル自慢の牡蠣だ。

ツヅマル海産 [マップP]
江田島市沖美町三吉231-13
TEL 0823-47-0039
FAX 0823-47-0949

※海辺の新鮮市場・シーサイド温泉のうみ、ひろしま夢ぶらざなどで好評販売中。HPでも購入できます。



牡蠣養殖は、種の採取から生育・発送まで、気が遠くなりそうな手間と労力がかかる。牡蠣が高いのも納得。