

海陽彩都

芸南ふれあい交流マガジン

かいようさいと 2004年12月 2005年1月・2月

【特集】

町じまん・人じまん

島のお好み焼屋さん

芸南ふれあい交流マガジン



NO.27
冬号

呉と芸南の町をつなぐ交流ネットワーク
呉地方拠点都市地域推進協議会

読者プレゼント

天然塩と
地酒セット

下満の
特産品 姫ひじきの塩...6名様
(陶器入り+卓上ビン入セット)

能美の
地酒 島の香(1.8L)...3名様

■応募方法／ハガキに「姫ひじきの塩」または「島の香」希望(どちらかひとつ)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。

※お寄せいただいたお便りは、本誌の読者広場のページで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。

■あて先／〒737-8501

呉市中央4丁目1-6

呉市広域行政推進室

「海陽彩都」プレゼント係

■締切り／平成17年2月28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。



▲姫ひじきから抽出したエキが入った天然塩海駅三之関
呉市下蒲刈町下島236-7
☎0823-70-8282



▲毎日飲んでも飽きない酒「島の香」上選
津田酒造 江田島市能美町中町237211
☎0823-452727

※平成16年11月1日より江能四町(江田島町、能美町、沖美町、大楠町)は江田島市になりました。



呉地方拠点都市って?

呉地方拠点都市とは、呉市と芸南地区の1市6町(江田島市、音戸町、倉橋町、蒲刈町、安浦町、豊浜町、豊町)のことです。情報誌「海陽彩都」はこれらの町をつなぐ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

No.27 平成16年(2004)12月1日発行

発行：呉地方拠点都市地域推進協議会

呉市 江田島市 音戸町 倉橋町

蒲刈町 安浦町 豊浜町 豊町

編集：海陽彩都編集室

呉市広域行政推進室

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6

TEL 0823-25-3286 FAX 0823-21-8849

URL <http://www.kurearea.kure-u.ac.jp/ver2/>

E-mail koikigyo@city.kure.hiroshima.jp

編集協力：ギミック都市生活研究所 ©KURESHIKOUKIGYOSEI&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。

島の路地を一步入るとブーンとソースの匂いが漂う。にぎやかな話し声とカチャカチャとヘラの音に誘われてつい暖簾をくぐってしまう。写真は江田島町のお好み焼「安兵衛」。

島のお好み焼屋さん

三ツ蔵のお好み焼食べ歩き記

島の味、港の味、場所が変わればこんなに違う！

お好み焼といえば、広島を代表する郷土料理の定番メニュー。このお好み焼ほど、その土地で味・名称・焼き方・ボリューム・素材…と変化に富んだものはない。とくに島しょ部においてはその変わり様がすさまじい。広島県最南端の倉橋島あたりではそれは肉・玉子通称「そぼろ」のことを「ぼたん焼」といい、大崎下島あたりでは楕円形のカタチをしたお好み焼があるらしい。ということ、今回の海陽彩都は島のお好み焼屋さん特集。場所が変わればこんなに違う！各店こだわりの一枚をとくとご覧あれ。

芸南おもしろウォッチング その③



3つのお顔がほほ笑みかける「三ツ蔵」

3つのお顔が並んでいる 三ツ蔵(旧澤原家住宅)

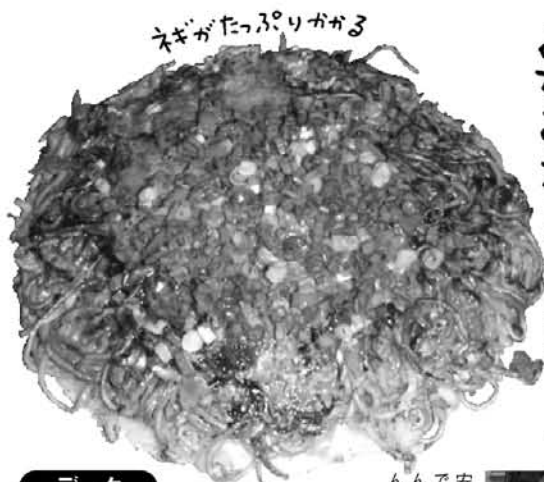
呉市役所から歩いて10分、呉市長ノ木町の古い街道沿いにある旧澤原家住宅。今から200年前の江戸後期〔文化6年(1809)〕に建てられたという通称「三ツ蔵」は同じカタチをした3つの土蔵が並んだ全国的にも珍しい歴史的建造物。ユーモラスな4つの瞳は笑っているようにも、怒っているようにも見える。

(センターマップA)

※現在、呉市では旧澤原家住宅の内部の見学会を開催中。日時等は呉市政だより、呉市ホームページでご確認の上、お申し込みください。尚、外観のみの見学はいつでも大丈夫です。

問合せ／呉市教育委員会 ☎0823-25-3463

呉市ホームページ<http://www.city.kure.hiroshima.jp/>



ネギがたっぷりかかる

くらはしじま
江田島
この地で42年、
島の名物おでん屋さんが
お好み焼屋さんに変身。

データ

- 基本メニュー／お好み焼そば肉入り 500円
- 焼き方／そば・肉・野菜を一緒に炒める「ぼたん焼」スタイル。仕上げに青ネギをたっぷりとかける。
- 特長／3種類のソースをブレンドして使用。食べるときは2つに折って出てくる。
- イカ天、チーズ等がある(どちらもプラス80円)。一杯飲む人にはネギ巻き(チーズ入り)300円が人気。お好み焼ではないが、おでんも人気。1本100円。大根のみ50円。

安兵衛の空さん(左)夫婦。前身のおでん屋安兵衛は奥さまのお母さんの店だった。もちろん今もおでんは健在。



お好み焼 安兵衛
江田島市江田島町中央(センターマップ⑩)
☎0823・42・0761
営業11時〜14時・夜17時〜22時(休火曜)



音戸大橋を渡ってすぐ、うずしお会館ウラの旧道にある金元お好み焼店。

※基本メニューとはお好み焼そば(肉玉子入り)のこのお店での呼び方。※価格はすべて平成16年10月現在のもの。(全店共通)

データ

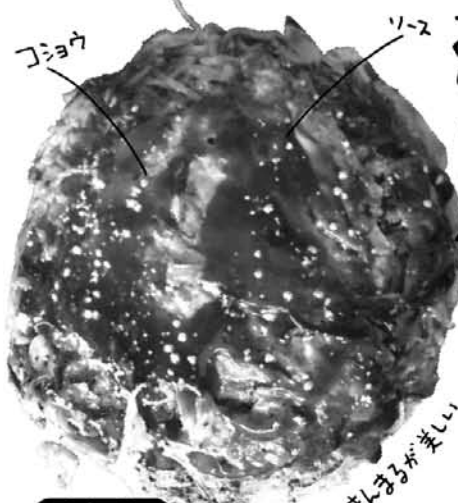
- 基本メニュー／ぼたん焼そば 430円
- 焼き方／そばと肉・野菜を一緒に炒め、ソースで味をつけて生地にのせる「ぼたん焼」
- 特長／油をひかない、豚の油だけでカラッと焼く
- トッピング他／おでんを入れる。コンニャク、厚揚げ、スジ肉…何でもOK!一番人気はじゃがいも。1本80円、肉のみ100円。

くらはしじま
倉橋島①
名物ぼたん焼は
40年間変わらぬ味
人気のおでん入りは
今も健在。



「のれんは週に1回は洗たくして、アイロンをかけよんよ」と金元弘子さん(69才)。

かねもと
金元 お好み焼店
安芸郡音戸町鰺浜(センターマップ⑧)
☎0823・51・3224
営業11時〜18時(休日・祝日)



ソース

くらはしじま
能美島
玉ネギ入りの
お好み焼はほんのり
甘いおふくろの味
親子三代で通う
お客さんも多い。

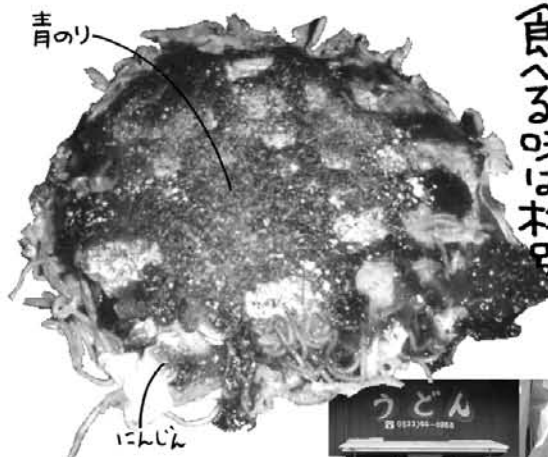


「38年間、一枚一枚、愛情込めて焼いてきたんよ」と店長の五角栄子さん(65才)。

データ

- 基本メニュー／そば・肉・玉子 450円
- 焼き方／そばをウスターソースで炒めて生地にのせる。後は、オーソドックスな広島風重ね焼。
- 特長／玉ネギが入っている。マヨネーズ厳禁、お客さんに言われても出さない。青のりナシ(歯につくから)。焼くときに油を使わない。
- トッピング他／玉子を生地にしたデラックス焼550円、モダン焼500円などがある。

ごかく
五角 お好み焼店
江田島市能美町中町(センターマップ⑨)
☎0823・45・2816
営業10時30分〜14時(不定休)



ソース

くらはしじま
倉橋島②
広島県下の日取南端の
お好み焼屋さん
海を見ながら
食べる味は格別!



底ぬけに明るい店長の井吉いずみさん(48才)。目の前に広がる海、広島県最南端の店とあって、お好み焼だけでなく、コーヒーを飲みに来るお客さんも多い。

データ

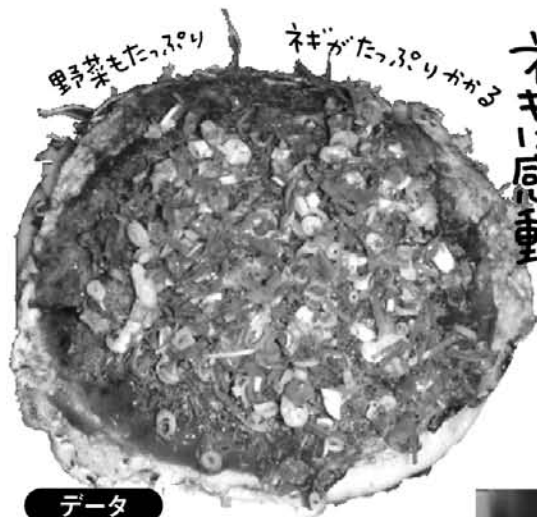
- 基本メニュー／お好み焼そば・肉・玉子 500円
- 焼き方／そばと野菜を先にソースで炒め、生地にのせ、その上に天かす・ネギ・肉をのせる。ひっくり返して玉子を入れる。
- 特長／ニンジンを入れる。もやしは入れない。
- トッピング他／イカ天・生イカ等

お好み焼 いずみ
安芸郡倉橋町鹿老渡(センターマップ⑥)
☎0823・54・0651
営業11時〜夕方まで(休日・祝日)

曲島

島路地裏に咲く
人情お好み焼店

最後にのせるてんこ盛りの
ネギに感動。



おはぎ
200円

お好み焼まりちゃん

豊田郡豊浜町小野浦(センターマップE)
08466・8・3199
9時半〜19時(休第1・3水曜)



「人との出会いが楽しい」という店長の西中まりこさん(57才)は元漁師さん。気さくな人柄で島の人気者だ。

データ

- 基本メニュー／そば肉玉 500円
- 焼き方／ラード・塩・コショウでそばを炒め、生地にのせ、後は野菜・肉と重ねていくタイプ。但し、もやしはネギと肉の間に。玉子はひっくり返してから最後に入れる。
- 特長／めんは自家製ゆでめんを使用。仕上がりにソースの上にてんこ盛りの青ネギがかかる。
- トッピング他／この島の人は、そば・肉・玉しか食べないそう。お好み焼の他に、日替わりの持ち帰りそうざいが人気。この日はおはぎ(2コ200円)と、おから(150円)だった。おいしかった。

行きたーい、食べたい、話したい

「ぼたん焼」という
お好み焼の正体は？

編集室 平 銀次郎

戦後のヤミ市で生まれた一銭洋食をルーツとする広島のお好み焼。まるくのばした生地の上に野菜を重ねていき、ひっくり返す。昭和30年代はじめにそばが入り、一気に今の好み焼スタイルが出来上がった。

この重ね焼こそ、広島流のお好み焼だとずっと信じていた。(オタフクソースのお好み焼レシピもこの重ね焼だ)ところが今回まったく新しい焼き方に出会ったのだ。そばと肉・野菜を先に炒め、生地の上にのせ、ひっくり返す焼き方。すなわち、焼きそばを生地の上



音戸、金元の「ぼたん焼」。中央に生玉子をのせひっくり返す。おでんはコンニャクを入れても良かった。

にのせるスタイル。なんと、蒸らしの行程がないのだ。座ってから3分もしないうちに焼き上がる。よく、そばが先か、野菜が先かという論争が行われるが、今回取材を終えてそんなものはどっかへふっ飛んでしまっ

た。取材した6軒のうち、3軒がこの焼き方(焼そば式)だった。信じられないが、トッピングにおでんも入れたりするのだ(これがけっこうイケル)。音戸「金元」ではもう40年もこの焼き方というから、それなりに歴史もある。とくに倉橋島あたりではこの焼き方を「ぼたん焼」と呼ぶ(但し、そば・肉・玉子のみ)出来上がりかぼたんの花に似ているからだろうか、粋な名前がつけられている。これだけではない。楕円形のカタチをしたお好み焼やニンジン・タマネギの入ったお好み焼。島のお好み焼屋さんはあなどれない、いろんな変化に富んでいて実に楽しかった。もちろん味も最高!愛情たっぷり一枚はしみじみと美味しかった。ぜひ、また行きたい!

安いうまいー早い! 島のお好み焼屋さんにはココがちがう!

さて、一般の町のお好み焼屋さんとはどこが違うのか? ちよつとまとめてみた。まず、①消費税をとらない。②価格が安い。すべて500円以下。③おかみさん、ご主人の経歴がユニーク。元漁師、元農家、元設計士など。④話がおもしろい。気さくな人が多い。⑤「もう辞めようと思うとんよ」と言いながら30年、40年と商売されている。⑥お客さんが進んで店を手伝う。(人使いが荒いということにもなる)⑦目の前が海。またはすぐ近くに海がある。⑧怪しい路地裏にある(店が多い)。⑨大人の寄り道、島の社交場のような店が多い。

次に焼き方⑩重ね焼式と焼きそば式の2つの焼き方がある。(重ね焼式の場合は生地の上にすぐそばをのせる)⑪トッピングにおでんを入れる店。⑫焼き上がりまでのスピードが早い。(鉄板温度が高い)⑬ラムネ、ミルクコーヒーなどレトロな飲み物がある。他にもいろいろあると思うのだが、今は思いつかない。個人的な見解なので、少しかたよっているかもしれないが、ご参考までに。



広島県の最南端「いずみ」。暖簾越しに鹿老渡の海が見える。

お好み焼もじき

大崎下島

一枚350円、

楕円形のお好み焼
30年間変わらぬ
価格と味が嬉しい。

元豊高校前にある明地。
本業は金物屋さん
楕円形をしている



データ

- 基本メニュー／お好みそば 350円
- 焼き方／そばを炒め生地にのせ、野菜(キャベツのみ)・肉、最後に玉子を入れるオーソドックスな重ね焼。
- 特長／生地が円ではなく楕円。ネギ・モヤシは入れない(理由:ご主人がキライだから)。めんは自家製ゆでめんを使用。
- トッピング他／そば玉、ダブルでも440円。この値段は高校生が2人で食べる時に割やすいという配慮から。



「昔の小さいときの鉄板のクセで楕円にしか焼くのよなえ」と店長の明地奈々美さん(60才)。

お好み焼明地

豊田郡豊浜町久比(センターマップC)
08466・6・2220
11時〜19時(休不定休)

温泉

シーサイド温泉のうみ
場所/能美海上ロッジ隣り
☎0823・40・2080
営 10時～22時
休 第2・4水曜日
料 大人600円
小人300円
(3才～小学生)

かきの試食
えたじま特産フェア
☎0823・42・4871 (予定)
●2月6日(日)
●会場は未定

温泉
能美海上ロッジ
場所/シーサイド温泉のうみ近く
☎0823・45・2335
営 11時～20時
休 無休
料 大人(中学生以上)400円
小人(小学生)250円

かきの試食
田原かきまつり
☎0823・52・2900
●2月13日(日)
●田原漁業協同組合前埋立地

かきの試食
早瀬かきまつり
☎0823・56・0470
●2月27日(日)
●早瀬小学校前広場



殻付きかきの焼きたてが食べれます。

かきの試食
宝島くらはしフェスティバル
☎0823・53・1113
●2月20日(日)
●桂浜ふれあいセンター周辺
※3才未満は無料

温泉
かんぽの宿 安芸能美
場所/ヒューマンビーチ長瀬近く
☎0823・45・4343
営 11時～20時
休 無休
料 大人500円(12歳以上)
小人300円
(6歳～12歳未満)

かきの試食
呉かき祭り
☎0823・71・9303
●2月11日(祝)
●呉市蔵元通り「こもれび広場」

温泉
日招きの湯 音戸ロッジ
場所/音戸大橋近く
☎0823・28・0131
営 10時～20時
料 大人450円
小人200円

かきの試食
音戸かきまつり
☎0823・52・2561
●2月6日(日)
●音戸漁業協同組合横埋立地

温泉
天然温泉 桂浜温泉館
場所/桂浜海水浴場前
☎0823・53・2575
営 10時～22時(4～11月)
10時～21時30分(12～3月)
休 毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
料 大人600円(13才以上)
小人300円(3～12才)
※3才未満は無料



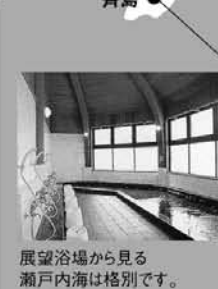
寒い冬をかきと温泉でのりきろう！

あなただけのお肌もきつとプリプリ！
各地の温泉をめぐったら
「かき」のおいしい季節になりました
プリプリのかきを食べて

かき祭りへ行こう

温泉へ行こう

芸南おでかけマップ③



温泉
あびの里 いつき
場所/豊浜町 齊島
☎08466・8・3500
営 10時～18時
(冬場は要予約)
休 火曜日
料 525円

展望浴場から見る瀬戸内海は格別です。

※かき祭り(かきの無料試食)は日時等をご確認の上、お早めにおでかけください。



※イベント会場の場所は
P7.8のマップをご覧ください。

あのみちこのまち

04月12月051・2月に行われる
芸南のイベント情報です。
ご家族や友達と出かけて
みませんか？

呉市 11月27日(土)・12月31日(金)
2004 呉
イルミネーションフェスタ



呉の冬の風物詩、呉ポートピアパークのイルミネーションが美しい。花火があります。■呉ポートピアパーク(マップP7)■17時〜21時■呉まつり協会
☎0823・21・0151

豊町 2月11日(祝)・12日(土)
豊町産業文化祭

パザールや果実品評会、文化サークルの展示や発表会■会場/安芸灘交流館及びその周辺(マップL)■9時〜17時(2日目は15時まで)■豊町産業文化祭実行委員会(連絡先 豊町産業課)
☎0846・66・2131

音戸町 2月13日(日)
田原かきまつり

殻付きかきやかきフライなどの試食をはじめ、新鮮なかきや海産物を市価より安く販売。毎年、たくさんの人で賑わいます。■会場/田原漁業協同組合前埋立地(マップP)■9時〜売り切れまで
☎0823・52・2900

倉橋町 2月20日(日)
宝島くらはしフェスティバル

宝島くらはしの山と海のお宝がそろった最大級のイベント■会場/桂浜ふれあいセンター周辺(マップP7)
☎0823・56・0470

蒲刈町 12月12日(日)

水士里の路ウォーキングinかまがり

自然、景観、歩きやすさ、興味をひく施設、文化歴史などの観点から5km、10kmコース 5kmコース(農免農道(大浦郷の果))■町道大越深浦(県道10kmコース)■役場(農免農道(田戸大浦))■町道大越深浦(県道10kmコース)■安芸郡蒲刈町(マップP)■10時から■広島県、広島県土地改良団体事業連合会、蒲刈町主催■蒲刈町建設下水道課
☎0823・66・1111

安浦町 12月19日(日)

町民ミュージカル

テーマは黄幡さんの大蛇。安浦町の民話から町民が創るミュージカル■会場/町民センターきらめきホール(マップP)■2回公演 ①14時②18時■5000円
▼財)安浦町生涯学習振興財団
☎0823・84・7987

倉橋町 1月1日(土)

2005年初日の出マラソン&ウォーク

☎0823・53・1113

豊浜町 2月中旬

速津佐神社弓射り祭り

速津佐神社の百手神事。兄貴分の甲矢と弟分の乙矢に別れて大めがけて競い合う■会場/速津佐神社内(マップP)■13時〜16時■無料
▼祭り保存会(小浜自治会長)
☎0846・66・3569

音戸町 2月27日(日)

早瀬かきまつり

殻付きかきやかきフライなどの試食をはじめ、新鮮なかきや海産物を市価より安く販売。毎年、たくさんの人で賑わいます。■会場/早瀬小学校前広場(マップP)■9時〜売り切れまで
▼早瀬漁業協同組合
☎0823・56・0470

広島県最南端の初日の出を見て、温泉に入りましょう。■会場/桂浜ふれあいセンター(火山頂上駐車場(マップP))■6時スタート■料金はお問い合わせください
▼倉橋町教育委員会
☎0823・53・0577

豊浜町 1月5日(水)

室原神社弓射り祭り

初祭り。百手神事と呼ばれる伝統行事。■会場/室原神社内(マップP)■11時〜16時■無料
▼祭り保存会(室原神社)
☎0846・66・82034

豊町 1月30日(日)

大長弓祭

身を清めた射手が神前で技を競う身壮、厳粛な祭です。■会場/宇津神社(豊町大長(マップP))■10時頃〜18時頃■無料■宇津神社
☎0846・66・2596

呉市 2月11日(祝)

呉かき祭り

焼きかきなどの試食・販売。かきの新しい調理方法紹介■会場/呉市蔵本通「こもれび広場」(マップM)

コンサート情報

呉市 12月15日(水)

クリスマス3大 あーべ アヴェ・マリア まりーあー

雪のロシアからの贈りもの、心温まるクリスマスコンサート■会場/呉市文化ホール(マップP)■18時30分開演(18時開場)■S席3,500円 A席2,500円 学生1,000円(当日指定・学生証必要)
▼呉市文化振興財団
☎0823・25・7878

呉市 1月23日(日)

2005くれ ニューイヤークンサート

広島交響楽団の演奏でお贈りする、2005年の年明けを飾る演奏会■会場/呉市文化ホール(マップP)■14時開演(14時30分開場)■S席3,500円 A席2,500円 学生1,000円(当日指定・学生証必要)■呉市文化振興財団
☎0823・25・7878

■時間は未定■参加無料
▼呉オイスタークラブ
☎0823・71・9303

音戸町 2月6日(日)

音戸かきまつり



殻付きかきやかきフライなどの試食をはじめ、新鮮なかきや海産物を市価より安く販売。毎年、たくさんの人で賑わいます。■会場/音戸漁業協同組合横埋立地(マップP)■午前9時から売り切れまで■音戸漁業協同組合
☎0823・52・2561

江田島市 2月6日(日)

えたじま特産フェア(予定)

えたじまかきの無料試食や柑橘品評会をはじめ特産品の販売・PRを通じて地元農産物の活性化を図る。■会場/未定■10時〜14時(予定)■入場無料
▼江田島特産フェア実行委員会
☎0823・42・4871

●拠点事務局からのお知らせ
呉市観光キャッチフレーズ募集

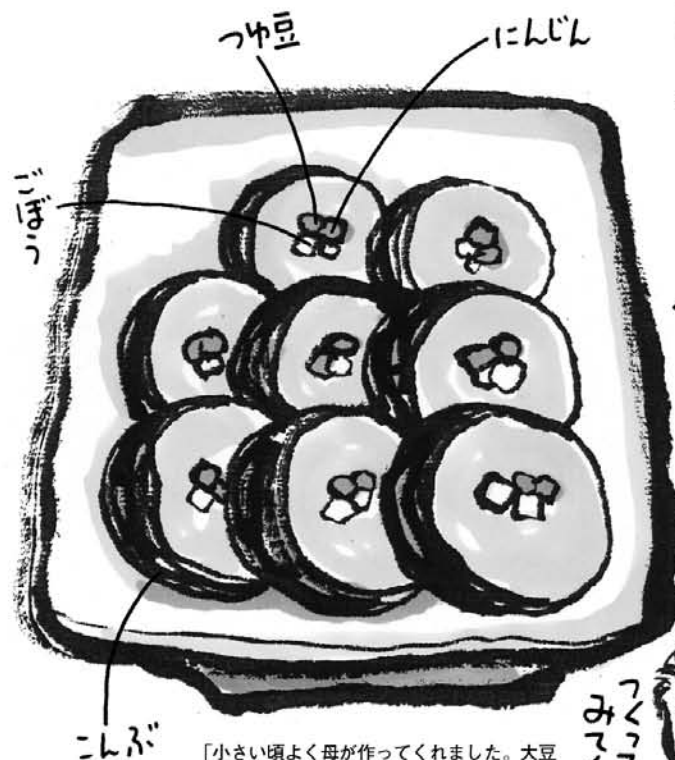
呉市は、多島美を誇る瀬戸内海に面した風光明媚な港町。現在、周辺6町との合併を進めており、今後、様々な観光資源が増えていくとともに、来年4月には呉市海事歴史科学館「大和ミュージアム」がオープンするなど、観光地としても大きく発展していくことが予想されます。そこで、このたび呉市では新呉市をPRしていくのにふさわしい観光キャッチフレーズを募集しています。
呉市の観光ホームページ「くれナビ」(<http://www.kurenabi.jp/>)を参考に、どしどし応募ください。

■応募資格/どなたでも応募できます。
■応募条件/自作品が未発表のものに限ります。
■応募方法/応募はがき又は電子メールでの応募を受け付けています。キャッチフレーズ及びキャッチフレーズの説明、住所、氏名(フリガナ)、年齢、性別、連絡先(電話番号等)、職業、又は学校名及び学年を記入してください。(※切:12月24日)※採用作品には賞金が出ます。

●応募先及び問い合わせ先
広島県庁中央6丁目2番9号
呉市経済部観光振興課
☎0823・25・3309
電子メール
kanbou@city.kure.hiroshima.jp

作ろう！食べよう！郷土料理③

川尻のこぶ巻とキ、



「小さい頃よく母が作ってくれました。大豆粉があれば簡単にできるおいしい料理です。是非お子さんに食べさせてあげてください」と川尻町で長年、郷土料理を勉強してきた「みのり会」元代表の沖野清子さん。

もちもちして、噛めば噛むほど甘みを感じるふるさとの味

【具市川尻町こぶ巻】

最近では鶏肉や、下味をつけた野菜類を入れ作られている。畑の肉、大豆がたっぷりつまった素朴な郷土料理を是非ご家庭で。



料理の作り方

- 1 出しコンブは水に浸しておく。
- 2 人参、ごぼうは5ミリ角の拍子切り、つゆ豆といっしょに薄く味付け。
- 3 大豆粉に②の煮汁を加え、耳たぶの柔らかさに練り、鶏ミンチを加えさらによく練る。
- 4 すまきの上にコンブを広げて、③を広げる。
- 5 ②を真中にのせて巻き、20分蒸す。冷めてから輪切りにする。

■材料／大豆粉、出しコンブ（長さ15センチ）、いりこダシ、砂糖、醤油、つゆ豆、人参、ごぼう、鶏ミンチ

芸南の酒蔵めぐり その③



島の香

しまのかおり



スポーツが大好きな津田純史社長。後ろのタンクのイラストは「タンクがただ並ぶだけの蔵は殺風景」と地元の小学生たちが書いたもの。



毎日飲める、島の香自慢の酒。季節限定商品には能美の花を添えて発送している。

津田酒造

江田島市能美町中町2372-1
0823-452727
(センターマップE)

「飽きない味」に こだわりの続ける 花香る能美の酒

暖かい陽射しが降りそそぐ、風光明媚な能美島。中町港にほど近い中町地区の一角に津田酒造は佇む。創業は明治26年、酒名は「島の香」。100年以上の歴史を持つ津田酒造は、現在では能美島で唯一の造り酒屋。どっしりとした古い蔵が敷地を取り囲むように並ぶ風景は今も昔と変わらない。「能美島は菊・バラ・カーネーションの花々が咲く花の島です。」

島に漂う花の香りから「島の香」と命名されました」と3代目津田純史社長。清酒・島の香は、花の香りとのかかぬ島のイメージも盛り込まれ、さらりとした口当たりとやさしい感覚に定評がある。日本酒は日本固有の酒で、畑をする飲み方も独特です。日本酒本来の良さをもっと知ってもらいたいです」と津田社長。



かつての精米所。現在は古物展示館と名づけられ、明治時代の酒造りの古道具が大切に保管されている。

読者の広場「お便り特集」

いつもたくさんのお便りありがとうございます。今回はあまりにもたくさんのお便りが届きましたので、嬉しくなっ
てドーンと見開き2ページを使って紹介します。

●は読者からのお便り★編集室からの返事(今回はKが担当)

音戸大橋大研究

●音戸大橋大研究楽しく読
みました。「つじの季節はと
てもきれいだ」と聞いた事が
あります。来年こそつじを
見に行きたい。

(萩原幸・27歳・広島市東区)
★つじの見頃は4月～5月頃
です。

●娘が音戸に嫁に行きました。
時々会いに行く時に音戸大
橋を通ります。そんな橋にこ
んなトリビアがあるなんて！
びっくり。

ダイオドババ・60歳・広島市佐渡区
★ベネームにびっくり！

●何度も車で渡っている音戸

大橋ですが、祖母が36年生ま
れの私をおんぶして渡りにいっ
たそうです。孫の私達をあち
こちへ連れていってくれた祖母
も90歳。今は車で出かけるの
を楽しんでいます。

(Y・K・43歳・江田島市江田島町)
★スゴイ！でも、おんぶはこわ
いなあ。

●初めて中央公民館を訪れ、
初めて貴誌を手に入れました。
私は実家が倉橋というので、
必ず音戸大橋を通って帰省し
ます。車に弱い私はあのグル
グルが見え始めると、それだ
けで酔ってしまつたようなイ



音戸の旧道は車を止めてゆっくり
歩いてみよう。

やうな気持ちになり、作った
人をうらめしく思いはつきり
言てしまひました。貴誌により、
体質は変わりましたが、なが
に通る時にはなぜクルクルなか
なせ23・5mなのか等、ちよ
とだけ偉そうに子ども達に
教えようと思います。ふっ
ふっふっ！お母さんは知っている
んだぞー！

(白尾小枝・41歳・呉市吾妻)
★実際に目がまわって落ちた人
もいるとか、いないとか。

●なつかしい地区の話題を楽
しく拝見しています。主人は、

子どものころ、音戸の瀬戸を
泳いで渡っていたそうです。

(岡田由紀枝・53歳・神奈川県横浜
市)★私にはありです。

●音戸大橋開通から43年、こ
の橋から「橋」のブームになっ
たようです。又、景色も共に
良くなったと思います。この近
辺も呉市安芸灘大橋、豊浜
大橋、次は蒲刈、豊島に橋が
出来れば呉から四国に車で
行くことも出来ることに成り
ます。

(生駒道俊・84歳・呉市川尻町)
★四国がぐっと近く感じますネ。

●豊島について早4年。む
ろはら橋の通称(でんでん虫)
しか知らなかった私。正式名
称に「へー」の一言でした。山
間部出身の私にとってクルク
ルした橋は驚きでしたが、む
ろはら橋のおかげで、職場な
ど外出するには近道となり
助かっています。また豊島の話
期待しています！

(北英里・27歳・豊田郡豊浜町)
★でんでん虫という名称に「へー」

●つじのきれいな音戸大橋
にこんなにもたくさん秘密が
あったとは。また少し身近に
興味深く思えました。海陽
彩都26号にしてはじめて手に
しました。単色刷りながら読
みやすい紙面、楽しい記事。ま
ためぐり会うのを楽しみに
しています。

(平柳英文・60歳・岡山県倉敷市)
★私もめぐり会いたい！

●音戸大橋大研究を読ん
で来ました。なぜクルクル
なのか？なぜ音戸の瀬戸な
のか？わかりました。音戸ロ
ッジから見る風景は、とても
良かった。音戸大橋を通り「う
ずしお」へ行つて食事をして
「日差し」を手にして、また休
みの日に利用させて貰います。
(福島実・33歳・広島市安芸区)
★今号の特集もお役に立ちます？

●芸南の酒蔵めぐり、楽し
みに読んでおります。今回の華
鳩を読んでフランス帰りの娘
さんをはじめ家族で経営陣を
固め、若手の杜氏が技術面を
担当したのだけに、日本酒
でチヨコレット・チーズに合う
のは大変魅力的で、初めて広
島にこの様な酒があることを
知りました。

(煙上博人・70歳・広島市中区)
★貴醸酒・スタフはチヨコレ
ット
でいただき、飲んでのんべい。

●音戸の地酒は昔より華鳩
の物と思っています。ずい分前
より良い名酒と思つておいし
く載っています。

(松浦康喜・74歳・安芸郡浦刈町)
★今号は「島の音」を紹介。

芸南の酒蔵めぐり

●芸南おでかけマップを持参
してシーサイド温泉のうみへ
行つて来ました。風景を見て
楽しみ、温泉に入り、とても
気持ち良かったです。帰りは
小用から船で帰りました。次

(きくちももん・37歳・東広島市西条)
★今号は温泉特集です。

●呉は両親の故郷、両親の若
い頃には呉もかこく。酒とこ
ろだったとか。しかし今又、
復活し始め帰省の度あれこれ
と話題の酒を買つてきては
楽しんでる。旨いーというの
に当たると「呉もすこいじやん」
と思うこの頃です。

(キヨバ・32歳・神奈川県横浜
市)★芸南はすこいじやん！

●「芸南おでかけマップ」は、
大変参考になります。行楽の
ガイドブックとして持ちます。

芸南へは、主においしいみかん
を買に行つています。今度は
酒蔵めぐりと温泉めぐりを
しようと思つています。

(きくちももん・37歳・東広島市西条)
★今号は温泉特集です。

芸南おでかけマップ

はみかん狩りに両親を連れて
行きたいと思つています。おで
かけマップとても便利です、
よかったですね。

(亀田康恵・30歳・呉市押込)
★うれしー！

●手にするのがとても待ち遠
しい小冊子です。今月はどこ
の町が拠点で載っているかしら
わくわくしながら孫達とペー
ジをめくりまわります。今月は音戸
大橋も読んで見て納得、勉強
になりました。芸南おでかけ
マップも、近くにこんなにも紅

葉ハイキングの場所があるん
ですね。孫と一緒に1つ1つク
リアして見たいと思います。(辻
村美恵子・60歳・豊田郡安浦町)
★ぜひ、行つてみてくださいね。

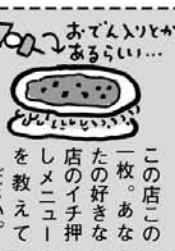
●この4月に音戸町から大
柿町に引越越し、西宮から娘
夫婦も引越越し二世帯同居

(重河加奈美・58歳・佐伯郡大柿町)
★編集スタッフも時々イベント会
場に粉れ込んでいます。

●「海陽彩都」の創刊号より
愛読しております。年4回の
春夏秋冬の発行が待ち遠し
くあります。今や愛読者も
増えて全国紙になりましたネ。
これからも編集室の方々、頑
張つて下さい。「海陽彩都」が
ある限り読み続けましょー！
(宮田恵子・53歳・呉市阿賀北)
★ハイ！がんばります。

■編集室より
いかがでしたか、今号の「お好み
焼特集」。ほんとうは芸南地区
全域でやりましたたんですが、
あまりにも呉地区にお店が集
中しているため、第1弾として
今回は「島のお好み焼屋さん」
の特集となりました。台風によ
る野菜高騰の折り、快く取材に
協力していただいたお店に感謝
します。尚「芸南お好み焼」人
気投票は、引き続き募集中。ふ
るてこ応募ください。

読者をつくる海陽彩都
芸南「お好み焼」
人気投票！



この店この
一枚。あな
たの好きな
店のイチ押
しメニュー
を教えてください。
①好きな店の名前と場所
②好きなメニューと値段
③その理由
※ハガキまたはEメールでもOK！