

キタね！ 広いね！ 北広島

たずねてみたい 北広島グルメ

特集 豊平のそば



2011年

Vol.2

8・9・10・11月

見て読んで、持って出かけて、絶対トクするきたひろしま最新情報マガジン

【特集】

豊平の手打ちそば

高橋邦弘名人の店「達磨 雪花山房」

もりそば



日本一と言われる高橋名人のそばが、北広島の地で楽しめる。味わう価値のある一品だ。もりそば(700円)



高橋名人とそば打ちが一体となり、不思議な緊張感に包まれる瞬間

トにそば打ち
名人として招
請された。そ
のそば打ち名
人として認め
られた証でも
ある。

全国からそば通が多く訪れる「達磨 雪花山房」で出されるのは、やや細めに打ち上げられた「もりそば」のみ。本当のそばの味だけで、美味しさを表現し

たい、お客様に喜んでもらいたい、高橋邦弘名人の強いこだわりと意志がそこにはある。

高橋名人は、全国のそば産地から厳選したそばを自家製粉し、豊平長筈の軟水を使用してそばを打つ。日々のそば打ちで心掛けているのは体調を整えておくこと、そして楽しく打つこと。なるほどシンプルで明快な答えだ。人の手で打たれるから

こそ、纖細で奥深い世界が垣間見える。
十年前、山梨県から移り住んだ。以来、「達磨 雪花山房」で数名の弟子たちとそば打ちの道を探究している。店の営業のみならず、そば打ち教室、そば打ち段位認定など、地元でそばの裾野を広げる活動に力を注いできた。一方、全国のそば祭、指導など日本中を飛びまわっている。

毎年秋の恒例となつたそばまつり、豊平流そば打ち段位認定制度、そば店の新規オープンなどで、以前にも増して認知度が高まりつつある豊平手打ちそば。さあ、あなたもそば職人たちの技と豊平の水に磨かれたその味に触れに出かけましょう。



店内外はどことなく修験道場のような雰囲気で凛とした空気感を醸し出している。

達磨 雪花山房

北広島町長筈636-1

〈マップP11〉

■10時30分～14時※週末だけの不定期営業
(ホームページで要確認)

☎0826・83・1116

達磨 雪花山房

検索

「そばお味処 いそべ」 ざるそば



「食」を通して出会えた人の縁を大切にしたいです。

(店主 佐川幸人さん)



ざるそば(650円)

そばお味処 いそべ

北広島町阿坂2621-7
(瀬山団地内)(マップP10)
営10時~15時 休月・
火(臨時休業もあるのでTELで確認) 090-
3179-8359

[そばお味処 いそべ](#) 検索

「人の縁つて不思議で面白いよ。予想できんのじゃけえ」と、店主の佐川さん。そばを通じて、これまでに多くの出会いがあった。高橋名人（右ページ参考照）との出会いもその一つ。出張そばとして鞆の浦や一般家庭へ出かけるのも、そこでの人の繋がりを大切にしているからだという。佐川さんは、実は豊平流そば打ち段位四段（達人クラス）の第一号認定者。手づくりの温もりの感じられる店舗で、その技から生み出されるそばに舌鼓打つてみてはいかがだをろうか。

「豊平手打ちそば こぼり」 そば定食



北広島町産「とよむすめ」の風味を味わってみてください。

(店主 小堀勝昭さん)



そば定食(1,300円)

豊平手打ちそば こぼり

北広島町阿坂3425-7
(マップP10)
営11時~15時 休水・木 0826-84-0474

[豊平手打ちそば こぼり](#) 検索

豊平が名実ともにそばの里となるには、もつとたくさんそばを食べられるお店が必要だと広島市内の仕事を辞めて一念発起した。趣味で始めたそば打ちも、今では多くの客を魅了するまでになり、開店一年にもかかわらず広島市などからの常連客も多い。豊平手打ちそば保存会の師匠、高橋名人に仕込まれたそば打ちに徹し、素材は北広島町産そば「とよむすめ」にこだわる。うまいそばをお客様に：その思いは夜明け前からの仕込みに始まり、閉店時間まで真剣勝負が続く。

「どんぐり庵」 むすびセット



むすびセット(850円)

どんぐり庵

北広島町都志見(道の駅豊平どんぐり村内)
(マップP10) 営11時~16時 休第3火曜 0826-841313

豊平どんぐり村 検索

そば道場(左ページ参照)に併設されたどんぐり庵には、町外から多くの客が訪れる。 目当ては、北広島町産「とよむすめ」100%のそば。それも、可能な限り挽きたてのそば粉を使い、打ちたて、茹でたて。更には、季節に合わせて、その太さを変える事もあるというこだわり様。このそばは、隣接するどんぐり荘でも味わえる。

そば打ちをする浅枝さんは、豊平流そば打ち段位四段(達人クラス)取得後も、納得いくものを目指し、今日も「のし板」に向かいそばを打つ。

そば道場(左ページ参照)に併設されたどんぐり庵には、町外から多くの客が訪れる。 目当ては、北広島町産「とよむすめ」100%のそば。それも、可能な限り挽きたてのそば粉を使い、打ちたて、茹でたて。更には、季節に合わせて、その太さを変える事もあるとい

うこだわり様。このそばは、隣接するどんぐり荘でも味わえる。

そば打ちをする浅枝さんは、豊平流そば打ち段位四段(達人クラス)取得後も、納得いくのを目指し、今日も「のし板」に向かいそばを打つ。

「お休み処 吉川本陣」 九曜紋そば



九曜紋そば(1,000円)

お休み処 吉川本陣
北広島町海応寺265-1
(マップP10)
営 10時~17時(平日
は15時まで) 休火曜
0826-83-1289

山時代に活躍した武将吉川元春。その館跡すぐ近くで食べられるそばが九曜紋そばだ。吉川氏の家紋を模つたユニークなそばで、九つの味が楽しめる。 そのそばを打つているのが久保さん。その日の天候や湿度などにより作り方が微妙に左右されるそば打ちの世界に、難しさを感じる同時に面白さを感じているという。 北広島町とゆかりの深い吉川氏。その時代や暮らしに思いを馳せて、そばを味わつてみるのも面白いかも知れない。



||そばまつり とよひら

今年で24回目となる「そばまつり とよひら」は、毎年町内外から約2万人が訪れる。何と言っても、石臼で挽かれた地元産の新そばを味わえるのが醍醐味の1つ。高橋邦弘名人によるそば打ち実演や、特産品販売、神楽の上演も予定されているので、友人や家族連れでぜひ出かけてみよう。

- 日時:2011年11月19日(土)・20日(日)
- 場所:道の駅 豊平どんぐり村(マップP10)
- お問い合わせ:そばまつりとよひら実行委員会 ☎0826-84-1414

||豊平そば道場

入门・そば打ち体験

一人から団体まで、気軽にそば打ちを体験できる。本格的なそば打ちを目指す人には、豊平流そば打ち段位制度(初段～四段)もある。

- 日時:1日2回(11時～・14時～)
※毎月第3火曜日・年末年始・そばまつり時は休み
- 料金:3,200円 ※試食の場合は+210円/人
- 場所・予約・お問い合わせ:
道の駅 豊平どんぐり村 ☎0826-84-1313
(マップP10)



体験者は、「豊平そば道場入門の証」がもらえる

||豊平手打ちそば保存会

「西日本一のそばの里づくり」を目指して設立され、その歴史は20年以上。豊平流そば打ちの段位認定への協力や、定期的なそば打ち講習会、各種イベントへの出店など、豊平手打ちそばの保存と振興を図り、精力的に活動している。佐川さんと小堀さん(P3)もその出身者。

||とよむすめ

毎年9月頃に、可憐で真っ白な花が畑一面に咲きそろい、11月上旬頃には新そばとして味わえる。抗酸化作用があると言われているルンを多く含むのが特徴。そば粉だけでなく、「豊平そばまんじゅう」や「とよむすめ茶」としても加工され、道の駅などで購入することができる。

北広島グルメ

あいさと

●自家製ハーブ料理 天意の里

平成6年、山根朝美さんが大朝の地で無農薬野菜の栽培から始める。以来17年間、花やハーブの栽培も無農薬にこだわっている。

お客様の要望もあり、これらの安心・安全の食材を使つたレストランが誕生した。今は息子夫婦の新一さん、由実子さんが中心となつて運営されている。

おすすめはハーブランチ。採れたての野菜、エティブルフラワーが華やかに、そしてメインにはハーブを使つた肉料理などが並ぶ。

自家製以外の食材もほとんどが地元産で、全て手作りされており、ヘルシーにおいしくいただける。

また店内にはハーブを使つた手作りの小物、ハーブの塩、ハーブティーなど良質なオリジナルグッズがたくさんならんでいる。

力モミール、ラベンダーなど、摘み取り(有料)も楽しめる広大なハーブ園はまさに癒しの空間だ。



北広島町大朝1654-1 大朝
☎ 0826-82-3898
営 10:00~18:00 休木
※1~3月は予約のみ
・ケーキセット 500円
・大麻うどんセット 850円

天意の里ハーブガーデン 検索

豊かな自然の北広島の安全で美味しい食材にこだわった、たずねていく価値ありの「隠れ家的名店」をご紹介します。



●イタリアン精進料理 淨謙寺

じょうけんじ

精進料理でイタリアン？しかもお寺で？と不思議に思つた。島根県境の山の中にそのお寺はある。食べる事もう事で、まず本堂での読経と法話の後、別室で食事となる。

一汁三菜の本膳は朱漆の器を用い、地元の野菜や山菜を使った精進料理だが、リゾット、マリネなど、紛れもなくイタリアンだ。美しい彩りと味の良さに驚かされる。

続いて二の膳、デザートと供される。十品以上の料理で食材は軽く三十種を超える。

恭子さん他、数人のスタッフの手間暇かけた料理と笑顔のもてなしに、気がつくとすっかり和んでいる自分がいた。

精進料理にありがちな物足りなさは全く感じない。食後は茶室で自家製の落雁と抹茶をいただき、満腹、大満足。

始めたきっかけは一冊の料理本との出会いだったと、作り手の淨謙恭子さん(坊守さん)。本を見て作っているうちにまつてしまい、地域や友人、家族の協力で今に至っているという。

北広島町奥原161 芸北
☎ 0826-35-0730
休 特になし
・1人前 3,500円(抹茶付)
5名様以上で要予約。
10日前までに電話・FAXまたはメールにて申込受付。

イタリアン精進料理 淨謙寺 検索

たずねてみたい

デュード

●森のイタリアンレストラン Dude

今年7月で丸4年を迎えたDude。オーナーシェフの岸文伸さんは、世界各地でフレンチ、イタリアンなど洋食の修行を積む。アーリカ某国大使館で料理長を務めた経歴もある。帰国後は広島市内で腕を振るつたが、自分の店を持ちたいと土地を探すうち、豊平の今のに辿り着く。豊かな自然環境と畠も借りられるのが決め手になつたという。

森の中の明るく清々しい店内で、おいしいイタリアンをいただきながら、ゆったりとした時間を過ごすのは本当に贅沢で、日常を忘るのが決め手になつたという。料理はイタリアン。パスタ、ピザをはじめ、魚、肉、そして自家製の無農薬野菜が

岸さんの手で極上の料理に昇華される。「お客様にのんびり過ごしていただき、安全な食材でおいしい料理を提供したい。」そんな思いが地元北広島町や広島市をはじめ、多くのお客様の共感を呼んでいる。



(右)いろんなチーズとクルミのピザ
1450円
(左)エビとホタテのスパゲティ
バジル風味
1250円



北広島町西宗3962-280
☎ 0826-85-0880 豊平
■ 11:00~16:00 休月
※16:00以降は前日までの予約で、団体も可。
※12月~2月いっぱいまでは冬季休業



↑解禁日にとれたての
島根県八戸川の鮎
←店主厳選の銘酒が並
ぶカウンター席

あや
彩
蔵

ご主人の山本さんは田舎の原風景に憧れ、7年前この地に「四季の家彩蔵」を開店し、日本料理を提供してきた。

山本さんは「こうして8年目を迎えるのも皆さんのおかげ」と、人との出会いや繋がり、そして食材との出会いにも感謝を込めて、ひとつひとつ丁寧に調理している。

料理をおいしくいただるために、お酒も全国から取寄せられ、部屋も庭も贅沢につらえてある。そんなこだわりと様々な心配りが何よりも料理を引き立てている。



北広島町蔵迫258-1 千代田
☎ 0826-72-6361 休木
※昼・夜とも完全予約制
お電話にてお問い合わせを
※お一人様 3900円~

四季乃家 彩蔵 検索

たずねてみたい 北広島グルメ



●創作和食
みや島

ご主人の宮島さんは、広島市内の一流割烹で修行、料理長などを経て4年前に開店。栄養士資格も持ち、栄養やカロリーにも配慮された料理は、安心して美味しく食べられると、女性客には特に好評だ。「北広島町の野菜、特に米と水がいい」と素材を生かした和食を創作する。季節感いっぱいの実りの秋が待たれる。



北広島町今田3614-1 千代田
☎0826-72-3785 休不定休
営 11:30~14:00、17:30~21:00
※完全予約制 必ず電話でお問い合わせを
※ランチ2,000円 会席3,500円~
予算等ご相談に応じて



地元産そば粉「とよむすめ」を使ったガレット（クレープ）が子どもからお年寄りまで好評。ランチはガレットと、自家栽培の有機野菜と豆や雑穀を使つた副菜、手作りのデザートとドリンクのセット。店主の坂和栄子さんは「豊かな自然と体内も外も癒してください」と笑顔で話す。

●豆と雑穀のヘルシートライアル カフェガレット

北広島町今吉田2591 豊平
電話 050-3473-8680
営業時間 11:00~17:00
休業日 水、第2・4日曜(事前に
電話で問い合わせを)

cafe-galette



●ログ茶房 花みずき

店主、山浦さんのご主人が建てたという自慢のログハウ
スで開店し、13年。

新鮮な地物野菜と肉、魚をバランスよく使った手作りのランチ、シフォンケーキなどがおいしくいただけます。

女性グループ等
が、さわやか
な緑の中での
んびりと過ご
していた。気持
いいテラス
席もおススメ



北広島町今吉田212-2 豊平
☎ 0826-84-0402
営 10:00~17:00
休 月・火(祝日の場合は営業)
※花みずきランチ 1,300円
コーヒー・デザート付1,600円



国道261号線沿いの小さな看板が目印のまったく普通の民家。大石タカミさんが自宅で手料理の店を始めて10年口コミで多くの人が訪れる。畠の客間でいただく料理はおいしく、どこか懐かしい。

デザート、香の物まで全て手作り。地元産の旬の食材で季節感を演出する。和布の手作り小物も並ぶ。

北広島町本地4006-4 千代田
☎ 0826-72-3691
休火・水
※夜・昼とも完全予約制。
電話にてお問い合わせを。
※予算等、相談にて。
(ランチ1500円くらい~)

●手作り料理 ふきのとう

国道261号線沿いの小





→ラジオソング

2階のギャラリーでは、八幡の写真やオーナー手作りのパッチワーケなどが無料で鑑賞でき、小物やカードの販売コーナーもある。 んたんに使ったランチセットが大人気。

ぶなの里

工房と
ギヤラリー カフェ

→ ホットチャーチル



テラスから聖湖と臥龍山を望む最高のロケーション。聖湖の水辺でカモと遊ぶのも楽しい。屋外のステージでは和太鼓の演奏や山の音楽会等の催しもある。ホットサンドは芸北りんごのジャムやベーコン・チーズを使い、軽食、ティータイムに。フレークやチャパティのセット等もあり、コーヒーもお酒も楽しめる。

A photograph of a charming, rustic-style cabin nestled in a dense forest. The cabin features a steep gabled roof with dark shingles, half-timbering on the upper level, and a large front porch supported by dark wooden posts. The exterior walls are a combination of light-colored siding and dark wood paneling. A single-story extension with a gabled roof is attached to the right side of the main structure. The cabin is surrounded by tall evergreen trees and lush green foliage, creating a secluded and peaceful atmosphere.

北広島町東八幡原121-1 芸北
☎0826-37-0141
■ 10:00~18:00頃 休木・金
※冬季は「高原の自然館」の
休みに準じて休み。

工房ぶなの里



北広島町西八幡原聖湖畔
☎ 0826-37-0369 芸北
営業時間 9:00~17:00 休日・木・金
※カレーセット 1100円
チヤパティセット 900円

聖湖☆正直村 検索

トマトのスパゲッティ
1260円



石釜で焼かれるピザ♪



原のトマトをたっぷり使ったスパゲッティにファンが多い。ドックランが併設され、愛犬と一緒に楽しく遊ぶコンサート、犬のイベ

●八幡高原の森の中の心地よい場所

ファームノラ

↑(左上)普通、(右下)辛口のチヂミ

昨年開店の大きな瓶と赤いのれんが目印の店。韓国家庭料理とチヂミがメインで、使用する野菜はできるだけ自家栽培がモットー。

店内には店主夫妻作の陶器が展示されており、希望者には販売も。

10品以上のコース料理が掘りごたつの部屋でゆっくりいただける。食事は夜のみ、3500円位の予算で、要予約。

A photograph showing the exterior of a traditional wooden house under construction. The house has a long, low profile with a dark, curved roof supported by several thick wooden posts. The walls appear to be made of vertical wooden planks. A small porch area is visible on the right side. The house is situated in a dense forest, with many trees and foliage surrounding it. In the foreground, there are some construction materials and debris, including a large metal drum and some wooden beams.

北広島町東八幡原256-1 荘北
☎0826-37-0323
■ 土・日・祝日 10:00~17:00
平日 11:00~15:00
休金(平日は休みの場合あり)
※12月~3月頃までクローズ。



北広島町大朝1683-3 大朝
0826-82-3951 休日・月
※完全予約制。コースは1週間前までに、内容、予算等相談で。1日1組限定10名様まで。チヂミ(1パック400円)は前日までの予約で、お夙にテイクアウト

●聖湖畔の
コヒーハウス
正直村

チヂミと陶器
韓国家庭料理

わさや

たずねてみたい 北広島グルメ

キタね！広いね！

きたひろしまつぶ



みちづれ さば寿司
地元産こしひかりとメさばが絶妙のマッチング。焼さば寿司も好評。1本850円。サンクスかめやでも販売。
☎ 0826-72-0011

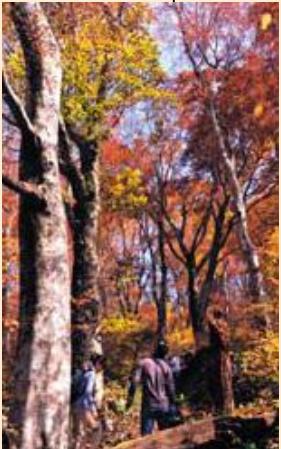
大朝
西教寺の大銀杏



芸北 八幡の紅葉



芸北
臥竜山の紅葉



- 特集スポット
- 道の駅
- ♨ 温泉施設
- 💧 名水
- Ⓐ 詳細はイベント情報
(P00~)
● ●は神楽ページ(P00)



豊平 さんさん市



もえぎ庵 発芽玄米食パン

天然酵母と国産小麦、地元産合鴨農法玄米などを使った手ごねの食パン。「おいしく食べて健康に」、手仕事でつくられた健康志向のこだわりパン。さんさん市で水、金、日の午前販売。

加計
(安芸太田町)

至 戸河内IC

191



②せんごくの里



北広島町川戸2809-3

電話番号 0826-72-7855

※店舗なし

観舞ロードIC千代田、
Aコーポ千代田、JAグリーン、
豊平どんぐり村

農事組合法人せんごくの里

検索

安心して食べられる美味しい野菜や米作り、产品を使った加工食品も手がけている。まめかりんとうは添加物なしで作りおきができるため、週1回、5人の主婦が集まり和やかに作る。発売20年を超えるロングラン商品。

①林風月堂



北広島町大朝2484

電話番号 0826-82-2052

営業時間 9:00~17:00 休日 不定休

観舞町内道の駅、大朝地区温泉施設、わさ～る、サンクス、広島北ホテル、他

創業は大正8年、以来90年余大朝みやげの定番として伝統の味を守り続けています。10個入の小箱はお土産に配りやすいと好評。山芋入の「うわさのまんじゅう」、竹炭入の「まつ黒け」もある。店舗へ来店の際は電話で問い合わせを。

10個入 550円

15個入 850円

20個入 1,100円

まめかりんとう 1袋 250円

せんごくの里の大豆を使用。

甘さひかえめでカリカリと香ばしく、食べ始めるとやめられなくなる。

広島みのりフェスティバル県知事賞受賞。

(2)
千代田

せんごくの里



柚子ケーキ ケーキセット 600円

地元産の生のゆずとジャムを使用、地元“がんこ親父”山本さんの卵と地元素材にこだわり裏の工房で焼く。フワフワで優しい味。

りゅうす山懐

(8)
豊平



⑧りゅうす山懐



北広島町都志見1833-87

電話番号 082-291-1187

営業時間 土・日・祝日の11:00~18:00

観舞豊平どんぐり村、舞ロードIC千代田
(1/2カット 800円で販売)

龍頭山麓のログハウス。スープカリーニュは薬膳、ハーブや卵を使用。ぶらりと立ち寄り、ゆっくりくつろぎたいカップ犬などのペット連れOK。親子でのイベント開催(龍頭登山、陶芸教室など)は、電話で問い合わせを。

⑦はあもにい



北広島町海応寺354

電話番号 0826-83-0432

営業時間 8:30~18:00 休日 火

観舞豊平どんぐり村、舞ロードIC千代田、芸北オーベンガーデン、他

「安全でおいしいお菓子」と、できるだけ地元産を使う。こだわりの食材で時間をかけて作られるお菓子はほつするおいしさ。しかし本物の味の勉強に毎年外国まで行くという、プロの勉強だ。他に焼き菓子やパンもある。

⑥からしろ館



北広島町宮迫386-12

電話番号 0826-82-2472

営業時間 8:00~17:30 休日 正月

※土曜午前は浜田の魚市

からしろ館 検索

国道261号沿いで、ドライブ途中の利用に便利。産直市では野菜やどぶろく、ワイン等販売。店内のカフェスペースではコーヒーが100円で、テイクアウトもOK。土日は茶店もオープニング、うどんや定食、弁当等がある。

昭和初期、当地にて開業。現在、2代目と修業中の3代目が共に店を守る。季節製造として、5~9月はしばもち、9~4月は貢餅もち、祝・仏事用菓子製造は年間通して行う。

⑤へんぽこ茶屋



北広島町本地4349-1
☎ 0826-72-0818
□ 10:00~19:00 休なし
■ 鮭焼きカ一のみ
■ へんぽこ茶屋 検索

名水「よみがえりの水」の近く、峠の茶屋をイメージしたお店。お寿司、お餅、ポン菓子、焼き菓子など多くの加工品を製造販売。食事処・産直市も整った新店舗を国道沿いに近々オープンの予定。

④山尾永寿堂



北広島町壬生225
☎ 0826-72-2025
□ 要問い合わせ
■ 舞ロードIC千代田、広島北ホテル、Aコープ千代田

130年以上、この地で和菓子店を営んでいたが、現在は羊羹のみを製造販売している。店舗営業は不定休のため来店の際は電話でお問い合わせを。地方発送も受け付けている。

③頼政中央堂



北広島町後有田1327-6
☎ 0826-72-2371
□ 7:00~19:00 休なし
■ 舞ロードIC千代田、広島北ホテル

よもぎ鮭焼き 1匹150円

地元の人が手摘みしたよもぎの生地が香り高い。あんは北海道産の小豆で手作り。鮭焼きカ一の出店予定はホームページに掲載。



⑤
千代田

■ へんぽこ茶屋



さあくる
シフォンケーキ

1ホール480~660円 1/6カット80~110円
プレーン・抹茶・ココア等の中から数種類を選んで毎日作る。リーズナブルな価格と、ふんわりした食感が好評。材料は国産。

⑪
芸北

常盤羊羹・ゆず羊羹

どちらも1本 500円 山尾永寿堂

北海道産小豆を使用したあっさりした甘さの常盤羊羹と、白いんげんに千代田畑地区産のゆずを使用したゆず羊羹。

④
千代田

芸北ドルチェ アイスクリーム

シングル 300円



芸北産の牛乳を使った風味豊かなアイスクリーム。10数種類のメニューがあるが、一番人気はやはり芸北ミルク。地元素材にこだわり、ここでしか味わえないもの。

⑩
千代田

■ お米のロールケーキ

1個 336円 三田風月堂

地酒老龜の大吟醸の酒米の回りの米粉を使ったモチっとした生地で、千代田産卵のカスタードと生クリームのWクリームを巻いた、満足感のあるケーキ。

⑪さあくる



北広島町川小田75
☎ 0826-35-0733
□ 11:30~17:00頃
(商品がなくなり次第閉店)
休 土・日

さあくるは、社会福祉協議会が運営する障害者施設で、パン製造販売などの作業を行っている。約20種類のパンやクッキー、シフォンケーキがあり、ミンニ喫茶で、コーヒーを飲みながら焼きたてパン等を食べることもできる。

⑩芸北ドル -エ



北広島町細見145
☎ 0826-36-3880
□ 13:00~18:00 休火
※お歳暮等の地方発送あり。

「芸北の新鮮な牛乳を使った特産品」と地元酪農家が直営するアイスクリーミング工房。素材は季節によって北広島町特産のりんご、苺、ブルーベリー、赤シソなどがある。温泉施設芸北オーケガーデンの中にあるので、湯上りにピッタリ。

⑨三田風月堂



北広島町壬生222-1
☎ 0826-72-2524
□ 12:00~18:00 休 日・月
※8月28日~11月15日まで修業のため休み
■ 三田風月堂 検索

祖父が残した和菓子店を洋菓子店で修業した孫娘がリユースオーブンして8年。味・姿ともに作り手のセンスが光る洋菓子が人気だが、祖父譲りの手焼きの千代田せんべいも作り続ける。随时新製品が並ぶのでお見逃しなく!

新米のおいしい季節です!

広島県内有数の米どころ、北広島町。米作りに適した気候、源流域の清澄な水、農家の惜しみない努力により、今年もつやつやのおいしい新米がとれました。

◆こだわり米

町内にはいくつかの「こだわり米」がある。無化学肥料で土づくり、無農薬もしくは大幅な減

農薬で病害虫予防や除草を行う、通常の米作りと

比べると、まさに八十八の手間ひまかけて作られた、「安心・安全」でおい

いお米だ。目印は「安心！広島ブランド」特別栽

培農産物認証のマークだ。



郷力米(ごうりきまい)

生産者：北広島町岩戸上長者和則さん
鈴木栄治さん



減農薬、有機肥料で育てた大朝のこしひかり。わさ～る産直館で販売。

おおあさ ぴゅあ菜米

菜の花プロジェクトの米作り。菜の花を緑肥、菜種油の廃油を農機のバイオ燃料として利用するなど、環境に配慮したユニークな取り組みとおいしさで人気のこしひかり。



◆「まいtenしん」
北広島町のNPO法人中山間地域まちづくり研究所は米粉を使った、ぎょうざ、シュウマイ、まんじゅうなどを開発し、販売を通して地域の活性化を図っている。



◆今、話題の米粉
ヘルシーで調理も手軽とあって米粉が注目されている。大朝地区では町内でもいち早く米粉の生産、普及に取組み「わさ粉」として売りだしてある。食味の良さでは定評のある大朝米の米粉、是非一度お試しいただきたい。



北広島の味

角寿司

道の駅でも売り上げ上位の 人気メニュー!!

■材料(2~3人分)
米…3合
寿司酢…大さじ6
<中の具>
ごぼう…50g
にんじん…50g
干しいたけ…5g
かんぴょう…15g
<飾り用>
薄焼き卵・にんじんの葉
〆サバ・かまぼこ、等

■作り方

- 1.ご飯は少し固めに炊いて、寿司酢を混ぜて寿司飯にする。
- 2.にんじん、ごぼうは小さめのささがき、しいたけ、かんぴょうは小さく切り、出汁、砂糖、しょうゆでやわらかく煮て中に入れる具にする。
- 3.寿司飯の中央に具を入れて軽く握っておく。
- 4.すし箱に握った寿司飯を入れ、ひし形に切った薄焼き卵とにんじんの葉、〆サバなどを彩り良くのせ、押してつき出す。

※中に具を入れないで作ることもある。

※上に干しあえびや甘辛く煮た干しいたけをのせてよい。



↑すし箱

秋 神楽シーズン 華やかに幕開け

本場の舞に酔いしれる！

いよいよ神楽ファン待望のシーズン到来です。神楽の本場北広島の、この秋開催の神楽大会をご紹介します。ぜひライブの神楽の迫力と美しさをご堪能下さい。また各地の秋祭りには里神楽が夜を徹して行われます。御神酒も入って舞台と客席が一体となった楽しさはまた別物、一度体感するとはまってしまうかも…？



第22回 芸北神楽共演大会

8月13日(土)

芸北近郊7団体が共演。打ち上げ花火や抽選会などもある。涼しくて熱い芸北の盆神楽。

【有料】

●会場／芸北オーパガーデンふれあい広場(マップ)

●午後2時開場・午後4時開演 **問** 北広島町商工会芸北支所 **☎** 826-355-0633

8月28日(日)

夏「湯と食と舞と」 田原温泉神楽の宴

今回は第10回記念大会。中川戸・大塚・宮乃木・三谷神楽団、石見神楽・亀山社中・松原神楽社中の6団体が出演する。

【有料・要予約】

●会場／交流館「天狗の里」体育館(マップ) ●午前10時開場・12時開演 **問** 田原温泉内わらべ(9時より整理券配布) **☎** 0826-82-338888

9月3日(土)

第22回 おおあさ鳴滝露天 温泉神楽共演大会

近隣の神楽団による共演大会。写真撮影可。フォトコンテスト有り。

【有料】

●会場／おおあさ鳴滝露天温泉(マップ) ●午後4時開場・午後5時開演 **問** おおあさ鳴滝露天温泉 **☎** 0826-82-3773

9月17日(土)

第36回 とよひら神楽競演大会

豊平の9つの神楽団による白熱した競演。神楽どころならではの神楽の真髄を披露する。

【有料】

●会場／とよひらワイングラグ(マップ) ●午後2時30分開場・午後3時40分開演 **問** 北広島町商工会青年部豊平支部 **☎** 0826-683-0036

10月1日(土)

第63回 芸石神楽競演大会

競演神楽の草分け的存在。今回は郡内をはじめ安芸高田市、浜田市、江津市から12団体が出演し、華麗な舞を披露する。入場券発売は9月4日(日)から。【有料】

●会場／千代田総合体育館(マップ) ●午前11時開場・午後1時開演 **問** 北広島町観光協会 **☎** 050-5812-6908

11月5日(土)

第48回 大朝神楽競演大会

大朝地域の神楽団が出演する競演大会。新舞の部、旧舞の部、それぞれ優勝を決定する。

【入場無料】

●会場／大朝中学校体育馆(マップ) ●午後2時30分開場・午後3時30分開演 **問** 北広島町商工会议大朝支所 **☎** 0826-82-2576

11月5日(土)

千代田まつり神楽発表会

昼間の千代田まつりに続いて行われる、ホーリーでの神楽。今回は八重西、山王、東山、上本地、川西の5神楽団が出演する。【入場無料】

●会場／千代田開発センター(マップ) ●午後5時30分開場・午後6時30分開演 **問** 北広島町観光協会 **☎** 050-5812-6908

11月12日(土)

2011近県選抜優秀神楽発表会

近隣の競演大会で優秀な成績を収めた神楽団10団体が出演する。観客の投票により2011年神楽の王座が決定される。

【有料】

●会場／千代田総合体育馆(マップ) ●午前11時開場・午後1時開演 **問** 北広島町観光協会 **☎** 050-5812-6908

・・・高原の自然館・自然観察会・・・

高原の自然館は、たくさんの生命をはぐくむブナの原生林、西日本有数の規模を誇る湿原群「八幡湿原」など、見所がいっぱいの西中国山地をじっくり見て回るお手伝いをしている。

自然観察会では様々な疑問に専門の講師が同行し答える。参加は2週間前から高原の自然館で申し込みを受付ける。

参加申し込み… 高原の自然館 (マップB)

0826-36-2008 • IP050-5812-2018

9月17日(土)9:30

●霧ヶ谷湿原 秋のいきもの観察会

【集合場所】高原の自然館
【講師】岩見潤治・和田秀次
【参加費】一般300円



10月8日(十)9:30

●キノコ観察会

**【集合場所】聖湖キャンプ場駐車場
【講師】川上嘉章
【参加費】一般300円**

11月19日(土)8:00

●八幡高原の野鳥観察会

【集合場所】高原の自然館
【講師】上野吉雄 【参加費】一般300円

▼北広島へはグランドゴルフでよく行きます。観光アシスタンントのお二人、いい感じですね。冊子がカラーで分りやすく、大きさもちょうど良いので、机の上において行事を追っています。(安佐北区
丁さん・72才)

▼広島からの帰りに道の駅で色々と買い物をします。その時「キタね！広いね！北庄島」の本です。町内にいても知らないことばかりで、とても勉強になりました。（北庄島町・○さん・77才）

地で不安でしたが、せっかく広島に来たのだからと休日には県内を観光しています。そんな時「キタね！ 広いねー北広島」を手にし、とてもありがたい情報源となりました。（西区・Kさん 42才）

— * —

▼「王生の花田植」世界遺産候補は広島市民の一人としても嬉しいことです。広島駅前でのPR活動はあいにくの雨でしたが、スタッフの方々の意気込みを感じました。頑張って下さい。(東区・寅太郎さん)

春と秋の2回行われる道の駅のお祭。実りの秋を迎える新米や新鮮な農産物が並び、場内ではたくさんの方々が軒を連ねる。今回の神楽は上川戸・砂庭神楽団の出演。

●会場／道の駅 舞ロード
IC千代田(マツダ)
9時～ 圖舞ロード IC千代田
088266・72・01171

ステージでは岩国藩鉄砲隊演舞・花笠踊り・南条踊りなどの吉川氏に関連する民俗芸能、復元台所では戦国大名食事復元（雑煮）・石臼体験などがある。

●会場／戦国の庭歴史館（マップJ）●午前10時～

間北広島町教育委員会
050-5812-1864

スタと天意の里に連れて行つてもらいました。今度はほたるまつりもいいねと話しながら帰路につきました。
(安佐南区・Hさん・62才)

▼どんぐり村に野菜の苗を
買いに行つた時、冊子を持ち
帰りました。表紙がなかなか
良くて創刊号にふさわしく、
冊子の扉ノ裏に書く

▼主人の定年で広島へ帰つて来たので、花田植をまた目に行きたいと思います。また5ページのチシャモミ、懐かしく思いました。子どもの頃はサニーレタスでなく青手シヤでした。古保利薬師へも行つてみたいです。（安佐北区・風さん・66才）

舞口一ドフェスタ
秋の舞 千葉県立美浜文化会館
10月16日(日)

豊
10月10日(月・祝)

おたより フーナー

▼主人の定年で広島へ帰つて来たので、花田植をまた見に行きたいと思います。また

キタね！広いね！北広島PRESENT

豊平そば(3食入) 20名様

●応募方法／応募フォームか葉書でご応募ください。「北広島町のいいものプレゼント」希望と書いて、住所・氏名・年齢・電話番号、本誌に対するご意見、ご感想をお書き添えの上、下記住所あてにお送り下さい。抽選で20名の方に「豊平そば」が当たります。



●応募フォーム／<http://www.kitane.jp/>

●あて先／〒731-1595

広島県山県郡北広島町有田1234

北広島町役場企画課内

「北広島キャンペーン」係

※ご記入いただいた個人情報は「キタね！広いね！北広島」以外の目的では使用いたしません。

※お寄せいただいたお便りは、本誌に掲載させていただくことがあります。ご了承の上、匿名希望の場合はペンネームをお書き下さい。

●〆切り／平成23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頂きます。

北広島キャンペーン キャラバン隊スケジュール

北広島の多彩な魅力を多くの方に知つもらうため、キャラバン隊がキャンペーンを開催しています。ぜひ会場へお越し下さい。

開催日	開催場所	備考
8/9(火)	マツダスタジアム	北広島PR
8/25(木) 26(金)	広島駅南口広場	特産品販売・定住相談会など
9/21(水) 22(木)	広島駅南口広場	特産品販売・定住相談会など
10/22(土)	広島ビッグアーチ	北広島PR
10/27(木) 28(金)	広島駅南口広場	特産品販売・定住相談会など
11/5(土) 6(日)	広島大学キャンパス	北広島PR
11/24(木) 25(金)	広島駅南口広場	特産品販売・定住相談会など



広島駅南口広場でキャラバン開催中。

北広島キャンペーン大盛況!!

北広島町の特産品や朝採りの新鮮な野菜をお買い求め頂けます。北広島情報もGETできます。



表紙／木版画「そばの花」
製作／木版アートユニット ポロンパ

北広島町大朝在住。夫婦で木版画などの製作に取り組んでいます。



地域情報誌/キタね！広いね！北広島
発行／北広島町観光協会・北広島キャンペーン実行委員会
編集／NPO法人中山間地域まちづくり研究所

〒731-1595
山県郡北広島町有田1234 北広島町役場企画課内
TEL.050-5812-1856 FAX0826-72-5242
<http://www.kitane.jp/>

※本誌掲載の記事・写真・イラスト・地図等の無断転載禁止

