

発行日 2019年3月10日
発行元 竹原・大崎上島農泊推進協議会
編集デザイン クレアテゴ
撮影 竹國照顕
取材・文 竹國ゆかり
制作進行 株式会社 いいね竹原

www.iine-takehara.com

大崎上島・神峰山452.6mから朝の瀬戸内海を望む

UMI TO MACHI TO

DELICIOUS AND TASTY
SAKE AND EXPERIENCE

歴史に触れて繋がる。日本の美と食を
竹原・大崎上島から感じる旅。



VOL.1



P12・酒造り見学

酒蔵見学
・酒試飲

体験メニュー
No.10

藤井酒造

酒蔵交流館

胡堂

忠孝庵煎餅



照蓮寺

体験メニュー
No.3 竹細工
体験

竹工房

かかえ地蔵

魚飯・
きき酒

竹楽

体験メニュー
No.9

初代
郵便局跡

押絵作り
体験

体験メニュー
No.2

着付け体験



P4・着物姿♪



P5・竹細工



松阪邸



P6・押絵作り



森川邸



神峰山の瀬戸内絶景



竹原町並み保存地区・大崎上島 みどころ & 体験マップ

さあ出かけよう、竹原・大崎上島へ！

年間通して、晴れの日が多く日照時間が長いといわれる瀬戸内海沿岸。東に鳴門海峡、西に関門海峡、その中央付近に位置する竹原・大崎上島エリアは、両端からの潮がぶつかり合い塩の干満が大きくなる。塩作りに好適であったことから江戸期から昭和初期まで300有余年にも渡って大いに栄え賑わいました。それらを背景にした歴史的遺産や日本らしい文化も数多く残り、訪れる人々に、都市生活では得られない素晴らしい体験と感動を提供し続けています。この冊子ではその中でもお勧めしたい「体験」「美食」「美酒」「学び」を用意しました。時間を贅沢に使って何度も訪ねたくなる。おもてなしの準備とともに、あなたの旅をご用意しております。



Bar Roberta
(ロベルタ)



P13-14・ウイスキーが況山



P11・受継がれる料理

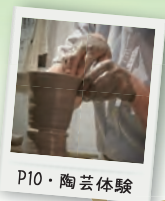
西方寺



普明閣

陶芸体験

体験メニュー
No.8



P10・陶芸体験

旧笠井邸



町並みを夜散歩



P3・塩づくり体験

塩づくり体験

体験メニュー
No.1

ジャム作り体験

体験メニュー
No.5



P7・ジャム作り！

大崎上島

神峰山

体験メニュー
No.6

牡蠣
収穫体験



P8・海鮮美味しい

体験メニュー
No.7

醤油作り
体験



P9・醤油づくり



海の恵みであり、命の源である塩。

竹原で伝統の塩づくり。

体験メニュー
No.1

NPO 法人 ネットワーク竹原
佐渡 泰さん



地域の財産を生かした活動に日々奮闘している佐渡泰さん。この町はかつて塩田で栄えていましたが、1960年その幕を閉じます。「竹原の歴史を考えるうえで、塩づくりは欠かせない。」と、2003年、佐渡さんはかつての職人を訪ね、塩づくりを復活すべく流下式塩田の設備を新たに整えました。瀬戸内海の海水を汲み上げてゆっくり流しこむ。竹枝を伝って落ちてくる間に水分はゆっくりと蒸発。これを数日間繰り返して天日と風で十分に濃くなった海水を窯で炊く。母なる海から私たち生き物は生まれ「塩」はとても大切なもの。工場で作られた精製塩ではなく、瀬戸内の海水から作られた塩と共に数多くのミネラルを頂く事が心に美味しく健康にも大切だと語ります。



竹原には江戸時代の町並みが残る「町並み保存地区」があります。「本物の町並みを、本物の着物を着て歩いてみたい。」そう語るのは竹楽の佐渡泰さん。他の古い町並みが残る観光地とは違い、一つの通りに昔の建物が連なるように残っている。しかも人々の生活が今も脈々と続いていて、外観だけではなく本物の町がそこにあることが凄い。用意されているレンタル着物は、この竹原で大正・昭和期と、実際に当時の人々が着ていたものを含む、様々なデザインの着物が数多く取り揃えられています。着物や帯を選んだら、早速着付け開始。着付けは、教室を開く資格を持っている方を中心としたグループなので、楽に着られて町歩きも安心です。和装に身を包んだら、江戸時代そのままの素敵な町並みを散策してみませんか？

竹楽
佐渡 泰さん

和服に身を包んで、
江戸時代の町並みを歩く。

体験メニュー
No.2



腰を据えて一本一本ひごを編む中で、日本の生活に調和する「美」を感じる。

体験メニュー
No. 3

竹原まちなみ竹工房
有田博行さん

「ほっといたら竹細工そのものがなくなってしまう。若い人たちに継承していきたい。」そう語る竹工房の有田博行会長。元船乗りで、竹細工の先生になって13年だそう。竹原は地名の由来ともいわれるほど竹林が多く、竹は箸やざるやかごなど、生活に必要な道具として使われてきました。現在50名ほどのメンバーがいるこの竹工房。メンバーが作った商品が市内各所の店頭で販売され、竹細工の実演を見学することもできます。中でも目を惹くのが有田会長が製作したバッグ。あじろ編みという技法を使って編まれているそうで、規則正しく並んだ網目に目が奪われます。有田会長は目を輝かせて夢を語ります。「観光に来られた方に、一泊してもらって、工房で“ひご”を作るところからの一貫した体験を提供したい。」そしてもう一つ「一流ブランドに負けない、職人が手間暇かけて製作したクオリティーの高い竹細工作品を販売出来るお店をもう一軒出店したい。」革製品を超える耐久性と独特の魅力に竹製品の可能性を感じました。

物心がついたときから押絵を作っているという大村雅美さん。おばあちゃんが和紙人形や木目込み人形を作っていて、お手伝いすることが好きだったといいます。押絵はくるみ絵とも言い、図案を厚紙で切り抜き、中に綿を含ませたりめんや金襴でくるんで作る手芸品で、羽子板などに用いられている手法です。どんな絵でも、図案に起こして分解して、型紙を作って押絵に仕上げられるそう。「日本の現代風の家屋には似合わなくなってきたけど、こういう伝統的な工芸品があることを世界にもっと広めたい。外国人の方々にちりめんや和紙に触れてもらいたい。」そして「世界の人々に押絵を知ってもらって、押絵師として海外に進出したい。」と熱く夢を語ってくれました。

体験メニュー
No. 4

世界に一つ。海外でも注目される押絵を作る。

西野人形店
大村雅美さん





大崎上島でレモンを栽培し、ジャムを生産している岩崎ご夫妻。京都からこの地に移住して、ご主人の太郎さんがレモン栽培を始めました。奥様の亜紀さんは太郎さんが作ったレモンをジャムにして知り合いに分けたところ、これはおいしい

と評判になり、京都のセレクトショップで売られることに。そんな亜紀さんが作るジャムは、大崎上島産の果実の良さを生かした、フレッシュで優しい味です。特にレモンジャムは、岩崎農園で一つ一つ丁寧に手間暇かけて栽培されたレモンを使って、皮を取り除いてから煮込まれているため苦さが少なく、レモン好きにはたまりません。亜紀さんの夢は、島の良さを全国に発信し、島の営みを次世代に繋いでいくこと。「自分たちがいい形を見せることで今の20～30代を育てたい。」亜紀さんは目を輝かせます。

岩崎農園／大崎上島フーマーズマルシェ
岩崎亜紀さん

体験メニュー
No.5

島の果実と情熱が、
ギュッと詰まったジャムを作る。



「今日水揚げした縞牡蠣は海外に出荷されるんです。」「大変な日もありますが、この池で働くことは楽しいし、やりがいを感じます。」「若い彼らはキラキラとした笑顔で語ってくれました。ここは入浜式塩田跡地を再利用した10万㎡という広大なため池。綺麗な地下海水と、ふかふかの底土と、風と太陽に恵まれたこの池では、健康な牡蠣・車海老がすくすくと育っています。スタッフは平均年齢26歳と若い。彼らの丁寧な仕事ぶりに鈴木社長も笑顔がこぼれる。『僕が大切に思っていることや、やりたいことをよく分かってきているし、むしろ面白がってくれていることが嬉しい。僕たちはここで育つ生き物が気持ちよく育っていただけるように、お手伝いしているだけなんです。』その言葉に、ここに本物の美味しさの秘密があるのだなと感じました。」



濃く甘く海を濃縮した
最高品質の牡蠣を収穫する。

体験メニュー
No.6

ファームスズキ
鈴木 隆さん

「今日水揚げした縞牡蠣は海外に出荷されるんです。」「大変な日もありますが、この池で働くことは楽しいし、やりがいを感じます。」「若い彼らはキラキラとした笑顔で語ってくれました。ここは入浜式塩田跡地を再利用した10万㎡という広大なため池。綺麗な地下海水と、ふかふかの底土と、風と太陽に恵まれたこの池では、健康な牡蠣・車海老がすくすくと育っています。スタッフは平均年齢26歳と若い。彼らの丁寧な仕事ぶりに鈴木社長も笑顔がこぼれる。『僕が大切に思っていることや、やりたいことをよく分かってきているし、むしろ面白がってくれていることが嬉しい。僕たちはここで育つ生き物が気持ちよく育っていただけるように、お手伝いしているだけなんです。』その言葉に、ここに本物の美味しさの秘密があるのだなと感じました。」

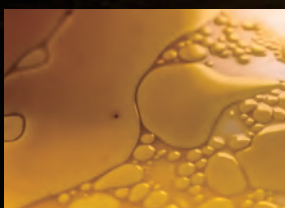


「仕事場が遊び場だった。いろんな作業が遊びだった。」そう話す岡本さんは、大崎上島にある岡本醤油醸造場の三代目だ。発酵に興味を抱き研究の為に県外の大学へ。そこで食した大量生産の醤油にびっくり。それはただの塩水のような味。岡本の美味しい醤油を守らなければ、家業を継承しようと思った。広島県産丸大豆と広島県産普通小麦と天然塩を原料に、昔ながらの杉の木桶で作られた醤油は天然醸造。最初から最後まで行程をここで一貫して行っている。蔵のある谷の裾野は酸素をいっぱい含んだ山風と、海のミネラルを含んだ潮風の通り道。この環境だからこそできあがる岡本醤油の味。ここで育ってこの環境を生かした仕事に携わった。「子供が継いでいけるような仕事にしていきたい。」岡本さんは今日も櫓を入れる。

岡本醤油醸造場
岡本康史さん

体験メニュー
No. 7

木桶に櫓を入れ、蔵の空気と一体となる。
醤油の味に、その奥深さを知る。



町並み保存地区の工房で陶芸教室を開くいわかわさん。「子供の頃から美術が大好き」そう語る彼女は短大時代に陶芸を専攻されて結婚後は九州で活動。そして縁あってここ竹原に移住されます。彼女の半生は沢山のドラマに満ち溢れていて、様々な経験を背景に、作る事の喜び、美しさを表現する楽しみを生徒さんと共に丁寧に積み重ねています。人と人の間にある何かを感じ、海と山と、土と火と。時間を旅して芸術表現のアウトプットに彼女の陶芸が指先から生み出される日々。「こねる事が好きなの」と語る彼女は、手にする土を小麦に変えて週末にはパンも焼きます。土をこねて心を満たし、小麦をこねてお腹を満たす。生徒さんと彼女の間には、ふわふわの空気に包まれた温かなものに満たされているように感じます。観光で訪れた人々には看板猫の“漱石”(そうちゃん)がお相手。いわかわさん家はキュンとするもので溢れています。

体験メニュー
No. 8

焼き物って、自分よりも長く生きるんです。

陶工房風土
いわかわのりこさん



体験メニュー
No. 9

塩文化と共にあった
旧家秘伝のおもてなし、
「たけはら魚飯」

魚飯とは、塩田経営者でもあった歴史ある旧家に代々受け継がれてきた郷土料理。旬の幸が楽しめるよう一品ずつ丁寧に味付けをした心づくしのおもてなし料理で、竹の器にきれいに盛られたドーマル(トラハゼ)、焼きあなご、タケノコ、しいたけ、にんじん、ごぼうなどをご飯の上に自分好みに盛り、かつおと昆布とイリコで取った熱々の出汁をかけていただきます。召し上がるお客様を想い、旬の幸が楽しめるよう一品ずつ丁寧に味付けをしました。心づくしのおもてなし料理を頻張りながら、竹原の歴史に思いを馳せてみませんか。



米と糀だけで作られた、竹原の純米酒「宝寿・竹鶴・誠鏡」という、3つの蔵が作る酒造りの個性を魚飯と共に楽しみ頂くことも出来ます。



体験メニュー
No. 10

本物を今に受け継ぐこと。

そこに人生を学び豊かさを知る。

藤井酒造 蔵元
藤井善文さん

一歩、歩みを進めると空気が変わるの分かる。肌に触れる空気の質が変わったようなしっとりとした...と同時に鼻腔の奥にスンッと透き通る芳醇な香り。蔵の朝は早い。日が昇る前から酒米は高圧の蒸気で蒸され、冬のキンとした空気の中、蔵人は坦々と静かに動しむ。藤井酒造の蔵では幕末から百五十余年もの間、米と米麴だけを使った純米酒を作り続けてきた。「一本筋が通った存在感があって、次の世代に引き継げるような蔵であり続けたい。」そう蔵元は穏やかに語ります。併設する酒蔵交流館では、僅かしか作れない特別なお酒を試飲することが出来るのだとか。それを体験するだけでも蔵を訪ねる価値がある。



堀内(以降<堀>)バー・ロベ
ルタはニッカの創業者竹鶴
政孝さんの生まれた町にある
バーで、ニッカウイスキーに
力を入れています。でもニッカ
っていうのは厳密にいうと竹原
ではないんですがね。あとは、
広島県がレモンの生産数
日本一なので、広島のレモン、
中でもできるだけ竹原産の
レモンを使用しています。地元
の方だけでなく旅行者の方も
入りやすい感じを目指しています。
山田(以降<山>)最近旅行者
の方は多いですか。
<堀>多くはないです。ただ、
私は竹原にきて15年になり

ますが、最初の10年は旅行で
いらっしゃる方はほぼゼロで
した。最近はこちらはいらっし
やいますね。
<山>夜、竹原に泊まれた方
がロベルタさんに来るっていう
のはわりと多いよね。
<堀>そうですね。旅の醍醐味
っていうのは、その土地のもの
を食べて、その土地のものを飲
んで、そしてその土地の文化を
観光っていう流れだと思います。
<山>ところで、その後ろに
あるウイスキーが凄く気になる
んだけど。
<堀>これはニッカの一号

ウイスキーです。町並み保存
地区から引っ越してきました。
市の民族資料館にあったのを
お願いしてバーに展示して
います。これ、減ってますけど
実は未開封なんです。80年
ぐらい前の瓶詰なんで、開けて
ないけど中身が蒸発しちゃって
1/4ぐらいに減ってます。こ
れは提供できるものではな
いんです。見るだけ。
<山>引っ越し直後の写真
と比べるとだいぶ量が減って
ますね。
<堀>昔は密閉度が弱かった
からかも。長い年月が経つと
アルコールが気化していく。

残念ながらちよっと濁りはじめ
ていて、こうなると保存性も
だいぶ弱まって、たぶん飲め
ない状態ですね。引っ越して
から4年でここまで減ってる
ことは、多分あと2〜3年
で無くなっていきそうですね。
<山>それはそれでちよっと
寂しいですよ。『マッサン』
の時にこのバーに来たんで

すよね。
<堀>はい。この一号ウイ
スキーは他にも存在しています。
余市の蒸溜所や、ニッカの
本社にもあるんじゃないです
かね。資料展示みたいな形でね。
<山>でもここにあるのがす
ごいよね。
<堀>こうしてバーにあるっ
て他にはないんじゃないかな。

<山>いや、ないでしょうね。
これを愛でるためにここに
来るのも一つありますよね。
<堀>この町は、今を急いで
生きる私たちに、時間の尺度
を長く感じさせてくれる。こ
こで大人の夜をゆっくり満喫し
て欲しいですね。

※2014年〜2015年放送、NHK朝の
連続テレビ小説『マッサン』

心地よいお酒を飲んだ足で、地元の人しか知らない、
情緒ある夜の“町並み”を歩いてほしいなと。

(聞き手)
前川酒店
山田智嗣さん

“藤三 竹原ショッピングセンター”の中に店を
構える前川酒店の店主で調酒師。竹原の地酒を
中心に、お酒の楽しみを提案しています。

その土地でその味を楽しむ。
それが旅の醍醐味ですよ。

Bar Roberta
堀内信輔さん

竹原の夜を楽しませる酒を演出している堀内さんは、
バーテンダーとして、数々のカクテルコンペティション
で優勝を含め何度も上位に入賞している実力者。

Bar Roberta

広島県竹原市中央3-8-8
電話 0846-22-9907
営業時間 18:00-0:00
定休日 日曜日 第2月曜日

塩づくり体験

(実施団体: NPO 法人ネットワーク竹原)



竹原でかつて行われていた「流下式」の塩づくりを再現した施設で、スタッフと一緒に塩づくり体験をします。体験後はレストランに移動して「作った塩で食べるお料理」は絶品です！塩はお土産に♪

《開催時期》通年 《時間》1～4時間 《場所》竹原市吉名町 《定員》2～10人 《参加料》塩づくり体験 1,000円～/1人(オプションプラン瀬戸内ゴルフリゾートのレストランにて、作った塩を使ってのお料理をお楽しみ頂けます(和食又は洋食 2,500円～)《駐車場》あり 《お土産》完成した塩

※雨天の場合は中止となります。(当方から当日の朝7時にお客様にご連絡いたします。) ※全行程で4時間ほどかかります。(搅拌・釜炊・仕上げのみなら1～2時間)

体験メニュー
No.1

着付け&町歩き体験

(実施団体: 竹楽)



雰囲気たっぷりの町並みと、レンタル着物を着て散策！大正・昭和期の着物を含む、様々なデザインの着物を数多く取り揃えており、着物初心者の方でも安心の優しい着付けが好評です。着付けの後はそのまま16時まで散策OKです。

《開催時期》通年 《時間》着付けは30分～1時間(散策は16時までとなります。)《場所》竹楽(町並み保存地区)《定員》5人まで 《参加料》2,500円～/1人 《駐車場》なし

※女性限定となります。

体験メニュー
No.2

竹細工体験

(実施団体: 竹原まちなみ竹工房)



町並み保存区にある竹工房では、指導を受けながら、竹かごや風車、竹トンボなどの竹細工が体験できます。同じ材料を使っても、その人その人の個性が出るので、出来上がるものは様々。みんなの個性が光ります。

《開催時期》通年 《時間》製作するものによって異なります。《場所》竹原まちなみ竹工房(町並み保存地区)《定員》10人まで 《参加料》500円～3,000円/1人(四海波かご、風車一連、風車二連、竹とんぼの中から選べます。)【一日体験】2,000円～/1人 《駐車場》なし 《お土産》制作した作品

体験メニュー
No.3

押絵づくり体験

(実施団体: 竹楽)



江戸時代の町並みが残る古民家で、押絵づくりの体験ができます。押絵とは羽子板などで使われてきた、型紙を厚紙で切り抜いて、中に綿を含ませたちりめんや金襴などでくるんで作る手工芸品です。お子様や初めての方でも上手に作れますよ。

《開催時期》通年 《時間》30分～1時間 《場所》竹楽(町並み保存地区)《定員》10人まで 《参加料》1,000円～/1人 《駐車場》なし 《お土産》完成した作品

体験メニュー
No.4

ジャム作り体験

(実施団体: 岩崎農園)



新鮮なフルーツを使ってジャム作り体験をしてみませんか。使用するフルーツは季節に応じて異なりますが、その季節に採れた大崎上島産のレモンやみかんなどとなります。ジャム作りの後は、オリジナルラベルも作っちゃいます！

《開催時期》通年 《時間》2時間 《場所》岩崎農園(大崎上島町)《定員》3～8人 《参加料》3,000円～/1人 《駐車場》あり 《お土産》作ったジャムをお持ち帰り頂けます。

体験メニュー
No.5

牡蠣収穫体験

(実施団体: ファームスズキ)



風と太陽に恵まれた池で育った牡蠣や車海老の収穫体験と、広島県原産種の縞牡蠣の稚貝の観察を行います。そのあとは、芳醇でマイルドな味わいの牡蠣と、ぷりぷりの車海老の試食を楽しみましょう！

《開催時期》通年 《時間》2時間 《場所》ファームスズキ(大崎上島町)《参加料》4,000円～/1人(1ドリンク付き)《駐車場》あり 《お土産》お土産付き

体験メニュー
No.6

醤油づくり体験

(実施団体: 岡本醤油醸造場)



もろみを攪拌して、微生物の発酵を促す「糶入れ」。天然醸造の醤油の蔵で、この糶入れの作業を実際に行います。岡本社長のお話を聞きながら、愛情込めて仕込まれた「かけ醤油」や「濃口醤油」などの味比べもできます。

《開催時期》通年 《時間》約1時間 《場所》岡本醤油醸造場(大崎上島町)《定員》2～10人 《参加料》3,000円～/1人 《駐車場》あり 《お土産》醤油

※畑・山などの土の付いた靴での入場はお断りしております。綺麗な靴でおこしくください。

体験メニュー
No.7

陶芸・絵付け体験

(実施団体: 陶工房 風土)



竹原を訪れた記念に陶芸体験をしてみませんか。手ろくろで世界に一つのオリジナル作品が作れます。看板猫の「漱石」(そうちゃん)も待ってます！絵付け体験は、お子様からお年寄りまで、年齢制限なしで楽しめます。

《開催時期》通年 《時間》20分～1時間 《場所》陶工房風土(町並み保存地区)《定員》15人まで 《参加料》<陶芸>3,000円～/1人(カップ・お茶碗・湯呑み等)<絵付け>2,000円～/1人(お皿・カップ・お茶碗等)《駐車場》なし

※制作した作品は、約一か月後に店頭で引き取り、又はゆうパックにて配送(料金別途)致します。

体験メニュー
No.8

魚飯(ぎょはん)に舌鼓

(実施団体: 竹楽)



竹原で栄えた塩田の浜旦那(経営者)が、客人へのおもてなしのために出していた特別な郷土料理。ご飯の上に、一品ずつ味付けした旬の幸を盛り、かつおと昆布とイリコの出汁をかけて頂きます。ここ竹楽では、お刺身付きの魚飯竹楽膳を頂けます。

《開催時期》通年 《時間》10:00～16:00 《場所》竹楽(町並み保存地区)《参加料》2,500円～/1人前(税込)《駐車場》なし

※要予約となります。※お酒を注文される場合は、お車での越しの方は運転を別の方に代わって頂く、公共交通機関をご利用ください。

体験メニュー
No.9

蔵見学と日本酒テイスティング

(実施団体: 藤井酒造)



150年以上の歴史を持つ藤井酒造。「龍勢」「宝寿」二つの純米酒ブランドを作り出す蔵人の眼差しや所作を直接見学することが出来ます。蔵人の話を聞きながらの5酒をテイスティング頂く際は、酒造りを想いながらお楽しみください。

《開催時期》通年 《時間》約1時間 《場所》藤井酒造 《定員》2～8人 《参加料》8,000円～/1人 《駐車場》あり 《お土産》日本酒720ml

※入場前に、納豆・ヨーグルト・漬物等の食事はお控えください。(違う菌種や微生物を麹菌が嫌う為です。)※サービスにお酒の試飲を含む為、お車で越しの方はご遠慮ください。

体験メニュー
No.10

全ての体験は予約が必要となります。詳しくは下記へお問い合わせください。

体験プラン企画 <まちづくり会社> 株式会社 いいね竹原 受付時間[平日 9:00～18:00]

TEL:0846-22-1123 FAX:0846-22-1124

www.iine-takehara.com

※前日キャンセルは料金の50%、当日キャンセルは料金の100%のキャンセル料がかかります。※2019年3月現在制作。表記される参加料金は税別となります。税制改定に伴う消費税率にご注意ください。※各プランに記載される価格は改定される場合がございます。お申込み時にご確認ください。



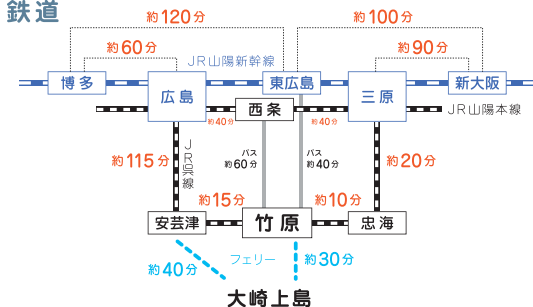
アクセスガイド



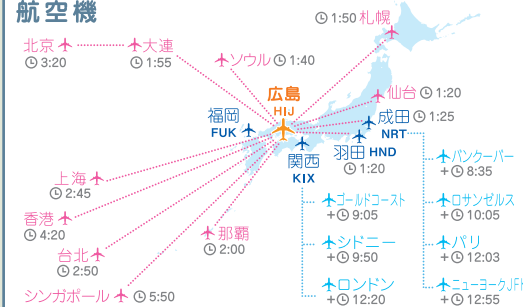
自動車



鉄道



航空機



エリア	ホテル名	注目	電話番号
竹原町並み保存地区周辺	(2019年 開業予定)		
竹原駅周辺	グリーンスカイホテル竹原		0846-22-1355
竹原駅周辺	ホテル大広苑		0846-22-2970
竹原駅周辺	竹原ステーションホテルグルマン		0846-22-2363
竹原駅周辺	竹原シティホテル		0846-22-8811
大崎上島	きのえ温泉 ホテル清風館		0846-62-0555
忠海	竹原シーサイドホテル		0846-26-2236
大久野島	休暇村大久野島		0846-26-0321
湯坂	かんぽの宿 竹原		0846-29-0141
湯坂	ホテル賀茂川荘		0846-29-0211