



## 「広島中央地域農水産ガイドマップ」の配布について

広島中央地域連携中枢都市圏の地域振興プロジェクト「農水産物のブランド化・PR・販路拡大の推進」において、圏域内の農水産物等をPRするため「農水産物や関連加工品」、「農水産体験」、「マルシェ・道の駅等」を紹介するガイドマップを作成しましたので情報提供します。

今後は、広島中央地域連携中枢都市圏の全連携市町と協力し、本マップを観光施設・宿泊施設などに設置するとともに、公式SNSやHP等の様々な媒体を活用し広報を行います。

### 1 ガイドマップの概要

|      |  |
|------|--|
| 冊子名  | 広島中央地域農水産ガイドマップ「 <small>とっぴん</small> TOPPIN!!」<br>特産品&逸品 |
| 発行部数 | 20,000部  |
| 配布先  | 圏域内公共施設及び観光・宿泊施設、県内外関係市町、<br>圏域内主要駅、県内道の駅、関連イベントでの配布ほか   |

### 2 添付資料 別紙：広島中央地域農水産ガイドマップ「TOPPIN!!」

# 広島中央地域(4市3町) 農水産物を完全ガイド!

# TOPPIN!!

特産品 & 逸品

農水産物・関連加工品

農水産体験

マルシェ・道の駅・農家レストラン



大芝大橋

東広島市



竹原町並み保存地区

竹原市



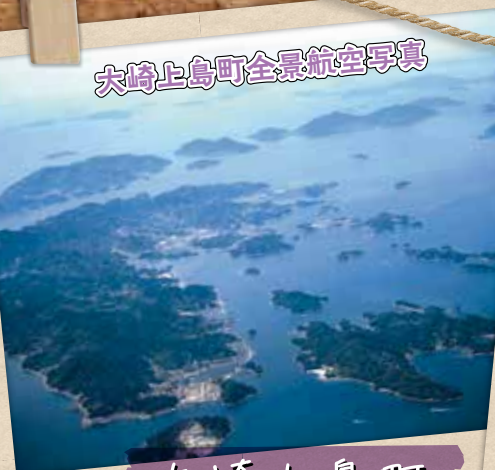
海上自衛隊第1術科学校

江田島市

筆の里工房「世界一の大筆」



熊野町



大崎上島町全景航空写真

大崎上島町



大和ミュージアム「1/10 戦艦大和」

呉市



ベイサイドビーチ坂

坂町



広島中央地域(4市3町)  
農水産品を完全ガイド!

# TOPPIN!!

「特産品」と「逸品」から、意味と響きをとってTOPPIN(とっぴん)と命名!  
広島中央地域に位置する呉市・竹原市・東広島市・江田島市・熊野町・坂町・大崎上島町の豊かな自然から生まれた特産品や、農水産体験、マルシェ・道の駅などを紹介するガイドマップです。

地域にあふれる特産品を求めてマルシェや道の駅に出掛けたり、農水産体験に参加して生産者との触れ合いや特産品のお取り寄せをしたり、マップをとおして4市3町の新たな魅力を発見してみませんか。

Instagramにて詳しいレモンの情報を  
随時更新中です  
ハッシュタグ#toppin-lemon で検索!



呉 東 江 大 収穫：10月～6月

広島中央地域は国内有数のレモン産地。中でも、呉市豊町は広島県産レモン発祥の地です。瀬戸内の温暖な気候に恵まれて育ち、安全面にも配慮して栽培しているため皮ごと召し上がれます。生産量も年々増加中!

生産量も味も  
日本で一番!

## レモン



### 大 檸檬蜜

園 (株)LAFRULE (ラフルル)  
TEL 0846-64-2871

大崎上島で収穫されたレモンをひとつひとつ手絞りにした果汁を使用し、丁寧に手作りしています。いつものデザートや朝食に掛けて、檸檬蜜で新しい味と感覚をプラスしてみてください。

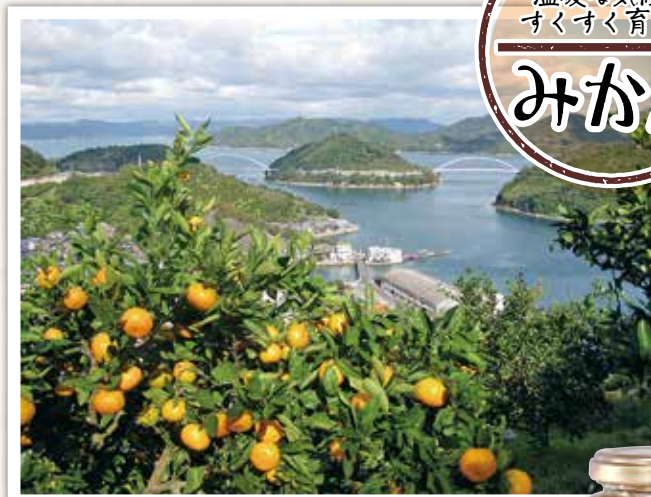
### 東 じゃぼん

園 JA 芸南  
TEL 0846-46-1166

「じゃぼん」は安芸津町のみで生産される幻の柑橘です。果汁が多く、大玉であるにもかかわらず非常に糖度が高いことが特徴です。また、洋菓子店とコラボして作った「安芸津日和～じゃぼんチーズケーキ」もオススメ。じゃぼん特有のすっきりした旨味とほろ苦い果皮が濃厚なクリームチーズとぴったり。

温暖な気候で  
すくすく育った

## みかん



### 呉 いしじ

収穫：12月～1月上旬

呉市倉橋町で発見された温州みかん。果形が丸く、フルクトース(糖類中最高の甘味度)の含有量が高いため、強い甘さを感じさせる品種です。贈答品としても大人気。

呉 東 江 大 収穫：10月～3月上旬

瀬戸内海の潮風を浴び、日当たりの良い斜面で作られた糖度の高いみかんです。地域内には大長みかんをはじめ、多くの産地があり、それぞれにこだわりみかんがあります。

### 江 みかん畑の蜂蜜

園 はつはな果蜂園  
TEL 0829-20-5268

山に多く自生しているハゼノキを主な蜜源とする蜜蜂です。温州みかん、甘夏、はっさくやレモンなど江田島ならではの黄金色の澄んだ色と気品のある香りが楽しめます。





**呉** **江** 収穫：10月～11月

オリーブの原産地である地中海の気候に似た立地を生かし、新たな特産品としてオリーブのブランド化を推進しています。中でも、呉市・江田島市は市民・企業・行政が一体となって、オリーブを生かした地域振興を図っています。



**江** 安芸の島の実・江田島搾り

問 山本倶楽部(株)  
TEL 0823-52-2201

土壌改良に江田島名産の牡蠣殻を使用し、自社の畑で手摘みしたオリーブや市民から買い取ったオリーブを24時間以内に江田島市の自社加工場で搾油。海外の品評会で金賞等を受賞し、高い評価を得ています。

百年の歴史を持つ  
芳醇な香りをお楽しみください。



**竹** ぶどう

問 道の駅たけはら TEL 0846-23-5100  
西部 七福園 TEL 0846-22-2999  
神田精果園直売所 TEL 0846-22-9452  
貞森ぶどう光園 TEL 0846-22-0968  
川重のぶどう園 TEL 0846-22-1256  
古田 大果園 TEL 0846-22-0976

甲州（赤ぶどう）の栽培から始まり、赤玉ポートワインの原料にもなった100年以上の歴史を持つ芳醇な香り。現在ではピオーネ、シャインマスカット、瀬戸ジャイアンツ、安芸クイーンなど様々な種類があります。



**大** ブルーベリー

問 神峯園 TEL 0846-64-3911  
収穫：7月～8月

30年以上前から栽培されている大崎上島産のブルーベリーは、目に良いアントシアニン含有量で日本トップクラスを誇ります。



**呉** すもも

収穫：6月中旬～7月

甘くて酸っぱい呉市蒲刈町の特産品。広島県内で1番の生産量を誇ります。よい香りが食べ頃のしるし。

☆☆☆☆☆  
ひろしま印の  
赤い宝石  
**トマト**



**呉** 収穫：1月～6月

冬春トマトの代名詞・倉橋の「お宝トマト」は濃い味わい、深い紅み、しっかり詰まった質感が特長です。元気な生産者がおいしさを極めるために日々鍛錬しています。



**大** 収穫：通年

温暖な気候でハウス栽培された甘みのあるトマトです。丸かじりでも料理に使っても美味しく食べられます。



**江** **プレミアムアイミィ  
トマトジュース**

圃 (有)グリーンファーム沖美  
TEL 0823-40-5755

沖美町の温暖な気候と恵まれた日照で育つトマトを、徹底したコンピュータ制御とハチによる交配で大切に育てています。トマトの酸味と甘みのバランスが良くサッパリした味わいのトマトジュースです。



**呉** **広甘藍の浅漬**

圃 (株)中元本店 TEL 0823-25-4644

みずみずしくて、食感が良く、甘みが強い広甘藍の特徴を生かしたトビキリ美味しい浅漬です。シャキシャキ食感と、素材の持つ優しい甘さをぜひ楽しんでください。

**呉** **広甘藍(ヒロカンラン)**

収穫：11～1月

広地区発祥、伝統野菜のキャベツです。広カンラン生産組合によって生産・出荷が復活しました。やわらかい葉と甘みが特徴で、芯まで食べられます。



**呉** **オッコニカ**

圃 リベルテ本帆(株) TEL 0823-27-8820  
<https://libertehonpo.co.jp>

広甘藍をたっぷり練り込んだ、まるで好み焼き！なイカフライ。一度食べたら止まらない、ヤミツキになる美味しさをお楽しみください。



**江** **きゅうり**

収穫：11月～1月

江田島市のビニールハウスで栽培されるきゅうりは、広島市場の約30%を占め県内1位の生産量です。江田島町北部の切串、幸ノ浦、大須地区では、春と秋の年2回収穫します。

**江** **花(菊・スイートピー等)**

収穫：通年、ただし品種によって異なります

江田島市は、県内有数の花の産地。四季折々を彩る花は人々を楽しませるだけでなく、心も豊かにしてくれます。

瀬戸内の温暖な気候で育った  
特有の甘さをご賞味ください



### 竹 じゃがいも（馬鈴しょ）

問 JA 三原 竹原営農センター  
TEL 0846-22-5521  
収穫：春作 6月下旬～7月、秋作 1月

竹原市西部の瀬戸内海沿いの吉名地域では、瀬戸内の温暖な気候と日当たりの良い土地を活かして栽培しており、特有の甘さが特徴です。



### 呉 呉未希米 八反錦

問 山城屋 TEL 0823-21-2722

「呉未希米八反錦」は、呉市で生産された八反錦（酒米）です。呉の酒米と呉の水、呉の技で醸した純米酒。まさしく「Made in くれ」の郷土愛から生まれた3蔵の味の違いをぜひ飲み比べてください。



### 江 芋焼酎てくてく

問 峰商事合同会社  
TEL 0823-40-3399

元々さつま芋の産地であった江田島。特産のカキ殻を肥料として再利用し農薬不使用で栽培したさつま芋を原料に醸造しています。



### 東 安芸津マル赤馬鈴しょ

問 JA 芸南 TEL 0846-46-1166

『安芸津マル赤馬鈴しょ』の産地・東広島市安芸津町赤崎地区は、常に潮風が当たる温暖な気候で、畑の土壌は、レンガ色をした鉄などのミネラル分を多く含んだ赤土で、おいしいじゃがいもづくりに大変適しています。表皮は薄く、見た目は凹凸の少ない美しい形状で、また食感ではんぷん質が高いため、ホクホクしつっしっとり感もあわせ持ち、柔らかくきめ細やかで上質な味わいが特徴です。



### 東 特別栽培米

問 JA 広島中央・JA 芸南

県内第1位のコメの産地・東広島市は、節減対象農薬の使用回数や化学肥料の窒素成分量が地域の慣行レベルに比べ50%以下で生産された「特別栽培米」の生産も盛んです。毎日食べるお米だからこそ、安心・安全なものを食べましょう！



### ムラサキ麦のもっちり細麺

### 坂 芸州坂うどん

販売所：坂町社会福祉協議会・Sunstar Hall・ひろしま夢ぶらざ・フジグラン安芸

坂町産のムラサキ麦を主な原料としたうどん。モチモチ感があり、食物繊維が豊富。かけ麺、つけ麺のどちらでもおいしいです。

### 華やかな地ビールで乾杯

### 坂 広島YOYOビール

販売所：(株)酒商山田4店舗、(有)花房屋、酒匠米匠おかの

坂町産のムラサキ麦を原料の一部に使用した地ビール。琥珀色で苦味が少なく、ホップの華やかな香りが楽しめます。



### 東 安芸津の酒

問 柄酒造 TEL 0846-45-0009  
今田酒造本店 TEL 0846-45-0003

醸造家「三浦仙三郎」を祖とする広島杜氏のふるさとで、多くの名杜氏を全国へ輩出した東広島市安芸津町は、「関西一」や「於多福」の柄酒造、「富久長」の今田酒造本店が蔵を構えています。米の産地である東広島市産の酒米を原料の一部に使用し、古くからの伝統を大切に受け継いで作っています。



演歌を聞かせながら育てた雌牛の  
肉質の良さをご賞味ください。



**竹 峠下牛(たおしたぎゅう)**

問 旬峠下畜産 流通センター店  
TEL 0846-22-1178

県内でもトップクラスの飼養頭数を誇る  
牧場で、未経産の雌牛のみ肥育。おから  
を配合した飼料を与え、演歌を聞かせな  
がらのびのび育った峠下牛、肉質の良い  
雌牛のみ出荷され、力強い赤身の旨味と  
程よい霜降りが特徴です。



県内外の有名レストランも  
取り扱う世界に誇れる特別  
な広島牛を作っています。

**熊 榊山牛(さかきやまぎゅう)**

問 榊山牛銘柄推進協議会(馬上畜産)  
HP: <https://www.sakakiyama.info/>  
Mail: sakakiyama.beef@gmail.com

特別な方法で長期肥育した広島牛の最  
高級ブランド「榊山牛」を育てていま  
す。厳格な肥育・管理により、出荷頭  
数は限られますが、旨味成分いっぱい  
の和牛の味をぜひご堪能ください。

**呉 野呂くじら(イノシシ肉)**

問 野呂高原ロッジ TEL 0823-87-2390

瀬戸内海国立公園「野呂山」の厳しい冬  
の中で育ったイノシシの肉「野呂くじら」は、  
程良く脂が乗りうまさが  
格別です。低カロリー・高  
タンパクでとってもヘル  
シー。疲労回復にも効果  
があります。ぼたん鍋はもち  
ろんのこと焼肉など、ご家  
庭で調理いただけます。

野呂山で育ったイノシシの  
美味しい部分だけを厳選。  
口の中でほどける高品質な天然肉を  
是非お楽しみください。



美味しい水とこだわり  
の餌で育てた肉の旨味  
をご賞味ください。

**竹 藤原牧場の和牛**

竹原市ふるさと納税返礼品

地下から汲み上げる美味し  
い水と肉質に合わせ配合に  
こだわった餌により育てら  
れた牛は牛肉の旨味と柔ら  
かい肉質が格別です。



**江田島産地鶏**

問 ポークアンドチキン江田島  
TEL 0823-43-0567

県内で唯一のコーチンを飼育。広大な牧場  
で放し飼いをし、餌はこだわりの江田島  
産カキ殻やいりこを使用しています。

全国ご当地バーガーグランプリ第4位!

**竹 竹原たけのこの  
テリヤキ牛コロケバーガー**

問 道の駅たけはら TEL 0846-23-5100  
休暇村大久野島 TEL 0846-26-0321

2015年全国ご当地バーガーグランプリ第4位。「峠  
下牛」の粗挽き肉とキメ細やかな竹原産じゃがいも  
で牛コロケを作り、食感抜群の竹原産たけのこを  
贅沢に厚切りし、照り焼きにして合わせました。



峠下牛の牛スジとたけのこ

じゃがいもなどご当地の旨味を  
ぎゅっと閉じ込めました!



**竹 竹原たけのこ牛スジ煮込みバーガー  
(ハッシュドポテト入り)**

問 道の駅たけはら TEL 0846-23-5100  
休暇村大久野島 TEL 0846-26-0321

「峠下牛」の牛スジをほろりとなるまで煮込み、竹原産  
のたけのこは食感を活かしつつ牛の旨味を吸わせ、味わ  
い豊かに仕上げました。竹原産のじゃがいもは素材の食  
感と香りが楽しめるようにマッシュし過ぎずホクホクに  
揚げています。



竹原の名前の由来にもなる新鮮な  
たけのこの味をご賞味ください。

**竹 小吹のたけのこ**

問 小吹たけのこ生産組合  
TEL 0846-22-7126  
収穫: 3月~5月

甘みが強く、新鮮な掘りた  
てのたけのこは刺身として  
も食されます。



Instagramにて産地ごとの情報を  
随時更新中です  
ハッシュタグ#toppin\_kaki で検索!



広島中央地域は  
カキ生産量日本一!



呉 竹 東 江 坂 旬：11月～4月

広島中央地域は島や岬に囲まれ波穏やかで、川から多くの栄養素が流れ込み、良い潮流に恵まれて育ったカキは、栄養豊富で小ぶりながらも身は引き締まり甘みもあるのが特徴です。各生産者がこだわりを持って育てたカキは本当に美味いんです。



呉 音戸ちりめん・倉橋ちりめん

音戸観光文化会館うずしお TEL 0823-50-0321  
倉橋桂浜温泉館 TEL 0823-53-2575

全国的に知られる古くからの名産品。お土産や贈り物に最適!

呉 江 かたくちいわし

旬：春～夏

獲ってすぐに加工するちりめんや釜揚げシラス、かえり、いりこは、新鮮で高品質。和洋を問わず多彩な料理に相性が良い名脇役! 小いわしの刺身や天ぷらは地域の夏の名物となっています。



江 粟田のちりめん・かえり・いりこ

有限会社粟田水産  
TEL 0823-45-3701

自社の船で広島湾のかたくちいわしを漁獲し、水揚げから加工まで鮮度と早さにこだわる一貫生産。添加物を一切使用せず、自然の味を大切にしています。



江 かえり佃煮

コスモスの会  
TEL 080-6304-1096

新鮮な江田島産かえりを調理後2週間熟成させた昔ながらの製法で深みのある味に仕上げました。江田島の家庭の味を食べきりサイズのカップで用意しています。





呉竹東江坂大

おにおこぜ

旬：冬～春

見た目によらずぶちうまい！唐揚げや刺身が最高です。放流の効果で魚屋さんでも見かけるようになった高級魚。「おにおこぜ」を代表に地域の地魚の新たな顔として活躍中。

呉竹東江坂大 まだい

旬：年中

魚の王様まだいは瀬と瀬戸が入り組んだ豊かな漁場をもつ広島中央地域の代表的な魚。瀬戸内海でも有数の一本釣りの産地です。

竹 まだい(急速冷凍)

岡道の駅たけはら TEL 0846-23-5100

「凍眠」加工で鮮度と美味しさを保ったまま長期保存ができる冷凍まだいをぜひご賞味ください。

呉竹東江坂大

きじはた

旬：春

「幻の魚」と呼ばれるほどの高級魚。近年は放流の効果もあり水揚げ増加中！非常に美味。



呉竹東江坂大

めばる

旬：春

料理がしやすく、美味しい主婦の味方！釣りでもおなじみ、地魚の代表格です。

呉竹東江坂大 たこ

旬：年中

煮てよし、揚げてよし、刺身にも最高です。低カロリー高タンパクの良質な健康食品でもあります。たこ飯は鯛飯よりも美味しいという人も多くイベント販売では売り切れるほどの人気です。

竹 たこ(急速冷凍)

岡道の駅たけはら TEL 0846-23-5100

ウサギの島で有名な大久野島周辺でよく獲れます。「凍眠」加工で鮮度と美味しさを保ったまま長期保存ができる冷凍たこをぜひご賞味ください。



呉竹東江坂大 くらだい

広島中央クロダイが水揚げされる海域は、瀬戸内海の沖の辺り。水深のある漁場で獲れるクロダイは、冬場は程よく脂が乗って身が締まり、特に美味。

呉竹東江坂大 えび

旬：年中

近海にすむプリプリの小えび。地元の魚屋さんでは「よりえび」としてお馴染み。干しえびやせんべいなどの加工品も絶品！養殖では大崎上島町の「塩田育ちの活車海老」が有名。呉市の「くれえ海老」も人気上昇中。

## 呉 豊島一夜干し

販売所：呉豊島漁協  
0823-68-2183

冷凍で6ヶ月の保存可能な新鮮なタチウオの一夜干し。鮮魚には無い風味があり、そのまま焼いても、から揚げ・天ぷら・炊き込みご飯などでもオススメ。



## 瀬戸の名刀

## 呉 江 タチウオ

旬：年中

刺身や塩焼きでたいへん旨い。特に、釣りにこだわった豊島の漁師が獲る「豊島タチウオ」は、銀色に輝く姿から瀬戸の名刀と呼ばれる最高級品。農林水産省からGI登録（産品名を知的財産として登録・保護）されています。



GI マーク

## 江 太刀魚のみりん干し

問 (有)前水産  
TEL 0823-45-5471

新鮮なタチウオを仕入れ、自社工場で行なわれる昔ながらの製法・手造りで製造しています。みりんの製法は昔から引き継がれた独自のもので、販売開始より高い評価と人気を頂いています。



## 大 大崎上島自慢の魚介類

問 大崎内浦漁協 TEL 0846-64-4217  
問 大崎上島漁協 TEL 0846-63-0302

自然あふれる大崎上島近海で獲れる魚は鮮度抜群。養殖や加工業も盛んで、旨い魚介類が豊富です。島にお越しの際は、新鮮な魚をぜひお召し上がりください。

## 呉 わかめ・ひじき

旬：冬～春（乾燥は年中）

地元産の乾燥わかめ・ひじきは水で戻して簡単に調理できる家庭料理に持ってこいの食材。美味しくて美容にも良く栄養たっぷりです。



## 呉 海人の藻塩

問 (株)蒲刈物産  
TEL 0823-70-7021

古墳時代の製塩土器の発見から研究し、再現に成功した古くて新しい塩です。海藻を使用して作っているのでもまろやか。



## いにしへの味をぜひ



受け継がれる  
伝統の味

# 末塩

## 江 江田島すっぽん

問 平井興産(株)  
TEL 0823-57-5666

「江田島すっぽん」は、全国でも珍しい島でのすっぽん養殖。餌や土壌にこだわり、臭みのない鶏肉のようなすっぽんです。



## 呉 姫ひじきの塩

問 (株)海駅  
TEL 0823-65-2111

新鮮なひじきの新芽だけを使い、丁寧に煮詰めています。ミネラルが豊富で素材の旨みを最大限に引き出した天然塩です。

## 竹 たけはらの塩

問 NPO 法人ネットワークたけはら  
TEL 0846-22-0214

江戸時代に製塩業で栄えた竹原市。流下式塩田（木の枠に竹の枝を掛けた枝条架に海水を何度も散布し、太陽と風の力で塩分濃度を上げる）の手法を現代によみがえらせた手作りの塩をお届けします。

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★  
みかん・いちご狩り、船釣りなど

# 農水産体験

各市町で開催される農水産体験をご紹介します。  
ご家族そろって、またはお友達と一緒にぜひ遊びに  
来てください！

御予約・体験料金等の詳細につきましてご不明な点  
がありましたら、併記されている連絡先までお問い合わせ  
ください。



## 呉 みかん狩り

**実施場所** 呉市蒲刈町大浦字前沖浦  
**実施期間** 10月～12月 水・土・日・祝 (要予約)  
**所要時間** 40分 開始時間①10時②11時③13時  
**体験料金** 大人500円、小学生400円、幼児200円  
**問合せ先** 恵みの丘蒲刈 0823-70-7111

主催：恵みの丘蒲刈

安心・安全な農業を目指す恵みの丘が、低農薬で真心込めて栽培したみかんです。景色を楽しみながら収穫できます。敷地内のレストランで昼食もOK。一汗かいたらやすらぎの館で温泉を楽しむのもいいですね。



## 呉 いちご狩り

**実施場所** 呉市蒲刈町大浦字前沖浦  
**実施期間** 1月上旬～5月上旬 水・土・日 (要予約)  
**所要時間** 40分 開始時間①10時②11時③13時  
**体験料金** 大人1,700円、小学生1,300円、幼児800円  
**問合せ先** 恵みの丘蒲刈 0823-70-7111

主催：恵みの丘蒲刈

高設ベンチ式の水耕栽培だから、歩きながら楽しむことができます。さちのかなどどれも大粒で完熟。食べ応えも十分です。



## 呉 みかん狩り

**実施場所** 呉市下蒲刈町三之瀬  
**実施期間** 11月上旬～11月下旬 (要予約)  
**所要時間** 営業時間内であれば時間制限なし  
**体験料金** @以上1,000円(食べ放題 みかん1袋お土産付き・@500円(食べ放題)  
**問合せ先** 土井農園 0823-65-3256

主催：土井農園

太陽と潮風をたっぷり浴びた温州みかんはまさに旬の豊潤を実感するおいしさ！自分で収穫したもぎたてはさらに美味しさ倍増です。



## 呉 みかん狩り

**実施場所** 呉市豊町大長野坂  
**実施期間** 11月上旬～12月上旬(毎日)8～16時(要予約)  
**所要時間** 営業時間内であれば時間制限なし  
**体験料金** @以上1,000円(お土産なし800円) @500円 幼児無料  
**問合せ先** 大亀観光農園(大亀孝司) 090-9502-2387

主催：大亀観光農園

みかん畑は高齢者・子供にも優しい平坦地です。常に工夫を欠かさず最高の味のみかん作りを追求しています。納得の味のみかん狩りが楽しめます。



## 呉 清見(みかん)狩り

**実施場所** 呉市豊町大長津倉  
**実施期間** 3月中旬～4月中旬(毎日)(要予約)  
**所要時間** 営業時間内なら時間制限なし  
**体験料金** 一般1,000円(@以上) 幼児無料 持ち帰り1袋350円  
**問合せ先** 0823-66-2448

主催：末岡新果園

清見(きよみ)は、「温州みかん(宮川早生)」と外国産の「トロビタオレンジ」の間に生まれた品種で、濃厚な味わいが特徴です。春限定の珍しい清見狩りをお楽しみください。



## 呉 遊漁船観光

**実施場所** 瀬戸内海海域(川尻漁港発着)  
**実施期間** 通年(要予約)  
**所要時間** 約6時間(8:00～14:00)  
**体験料金** 船1隻5名迄50,000円(船3隻迄可)1名増ごと10,000円  
**問合せ先** 川尻漁協(藤岡正美) 0823-87-2049

主催：川尻漁協

刺し網・底引き網・一本釣り、季節や希望によってプランを選べます。また、海遊び、船上花火観光も対応可能。豪華な漁師料理で船上パーティー。獲れた魚はすべてお土産！！



## 呉 定置網観光

**実施場所** 呉市下蒲刈町大地蔵3224-2 大地蔵港沖の海域  
**実施期間** 定置網11月～5月 底引き網12月(要予約)  
**所要時間** 3～4時間 9:00～13:00  
**体験料金** 定置網10名迄10万円/隻 底引き網10名迄7万円/隻  
**問合せ先** 0823-65-2013(下蒲刈町漁協)0823-65-3134(森川真治)

主催：下蒲刈町漁協

日常生活から離れ、大自然の中での特別な一日を味わって命の洗濯。寄港後の昼食・お土産もお楽しみ！



## 呉 観光漁船

**実施場所** 呉市蒲刈町宮盛1-2 宮盛港沖の海域  
**実施期間** 3月～10月(要予約)  
**所要時間** 約4～5時間程度7:00～14:30(漁の種類により変動)  
**体験料金** 8名迄7万円/隻(8名超の場合1名増ごと5千円)最大12名/隻  
**問合せ先** 蒲刈町漁協 0823-66-0082

主催：蒲刈町漁協

釣り・網・たこつぼと、海を最大限に楽しめます。食べたことのないような豪華な漁師料理でリーダーになること請け合いです。まずは相談のお電話から！



## 呉 船釣り、いか漁、たこ漁、刺し網

**実施場所** 宮盛港沖および蒲刈周辺海域  
**実施期間** 船・刺年中 いか漁5～6月末 たこ漁8～9月末(要予約)  
**所要時間** 約3時間程度10:00～13:00  
**体験料金** 船貸切8名/隻 釣りのみ7万円/隻 釣り+網9万円/隻  
**問合せ先** 蒲刈町漁協青年部(潮騒の館) 0823-66-1137

主催：蒲刈町漁協青年部

頼もしくて気さくな青年部のお兄さんが、海を楽しむための豊富な漁体験を用意しています。豊かな瀬戸内海を心ゆくまで味わうことができます。



## 呉 カキの水揚げ見学とカキ打ち体験

**実施場所** 呉市安浦町周辺海域  
**実施期間** 10・11・2・3・4月  
**所要時間** 約90分  
**体験料金** 3,000円/人(最小催行人数20名)  
**問合せ先** グリーンピアせとうち 0823-84-0262

主催：呉・安浦かき丸ごと体験会

カキいかだがたくさん並ぶ安浦の漁場で、船上クレーンによるダイナミックな水揚げを見学、カキ殻から身を取り出すカキ打ちも体験できます。





### 東 ジャがいも掘り選手権

**実施場所** (有)有田園芸農場段々畑 (安芸津町木谷赤崎)  
**実施期間** 6月下旬と12月上旬に各月2日(土日)予定  
**所要時間** 9時30分～15時00分  
**体験料金** ②2,000円①1,000円 乳幼児無料(お土産付・保険代込)  
**問合せ先** 安芸津町木谷4820 0846-28-0179

瀬戸の島々を眺めながら、  
 ひと汗かいてみませんか？  
 主催：(有)有田園芸農場  
 瀬戸内の海風とミネラルたっぷりの赤土で育ったじゃがいもを、家  
 族やお友達と一緒に楽しく掘りませんか？日ごろ土などに触れるこ  
 とない方も自然を感じる絶好のチャンスです！



### 江 えたじま地産地消まつり

**実施場所** タカノス交流広場 (江田島町切串)  
**実施期間** 5月ごろ (年1回)  
**所要時間** 午前8時30分～11時 (各体験1時間程度)  
**体験料金** きゅうりはkg当たり200円で買取  
**問合せ先** 0823-43-1642 (江田島市農林水産課)

主催：江田島市北部農産物生産販売研究会  
 江田島市江田島町切串のタカノス交流広場で開催します。採れたての新鮮な野菜  
 や鮮魚販売、地鶏の唐揚げなどの軽食販売、きゅうりのもぎ採り体験や、じゃが  
 いも掘り、地鶏の卵拾いなどの農業体験ができます。



### 江 いちご狩り

**実施場所** 沖美ベジタ第1ハウス(江田島市沖美町岡大王)  
**実施期間** 毎年3月1日～5月31日(予定)午前10時～午後4時  
**所要時間** 30分程度  
**体験料金** ②1,500円①800円 団体割引あり(予約制)  
**問合せ先** 沖美ベジタ有限会社 0823-49-1115

主催：(有)沖美ベジタ  
 沖美ベジタでは、3棟のハウスで、果皮や果肉が鮮やかな紅色をした品  
 種「紅ほっぺ」を栽培しています。広い園内で完熟の真っ赤ないちごが  
 たくさん食べられると、毎年多くのお客様にお越しいただいています。



### 江 オリーブ収穫体験

**実施場所** 江田島市または江田島市近隣のオリーブ園  
**実施期間** 毎年10月～11月(予定)  
**所要時間** 3時間程度  
**体験料金** 3,000円(おみやげ・食事付き) ※変更の場合あり  
**問合せ先** 0823-52-2210

主催：山本倶楽部様ほか  
 オリーブの収穫体験を季節限定で実施しています。オリーブの収穫  
 体験に加えて、江田島オリーブファクトリーでのランチ券とお土産  
 (江田島産オリーブオイル) がセットになったお得なプランです。



### 江 みかん狩り

**実施場所** 久保農園(江田島町切串) 川西農園(能美町中町)  
**実施期間** 10月下旬～12月上旬  
**所要時間** 1時間程度(午前9時00分～午後4時)  
**体験料金** 久保：②550円①400円 川西：②600円①400円  
**問合せ先** 久保農園0823-43-0246 川西農園0823-45-5341

主催：久保農園・川西農園  
 温暖な気候に恵まれた江田島市は、柑橘の名産地。江田島市のみか  
 んは、とても甘いことで知られています。10月下旬からのシーズ  
 ンには観光みかん園がオープンし、家族連れで賑わいます。



### 江 地鶏の卵拾い

**実施場所** 江田島市江田島町切串3-10-21  
**実施期間** 通年  
**所要時間** 30分程度(午前10時～12時)  
**体験料金** ①以上550円②以下330円 ※卵別途1個54円で買取  
**問合せ先** 0823-43-0567

主催：ポークアンドチキン江田島  
 農場でのびのびと育っている江田島地鶏です。エサにもこだわって独自の発酵飼  
 料と、クマン岳の天然水を与えています。元気な鶏が産む元気な卵は自身の盛り  
 が全然違います。地鶏の卵拾い、餌作り、餌やり、飼育場の清掃の体験が出来ます。



### 江 イチジク狩り

**実施場所** 江田島市沖美町畑1248-2  
**実施期間** 9月上旬～11月上旬  
**所要時間** 2時間程度  
**体験料金** 要予約 10人以上で可 1人2,000円  
**問合せ先** 090-6483-4725 担当：玉山

主催：イチジク友の会  
 しっかり熟した美味しいイチジクを完全予約制で採りきってもらいます。  
 2000円で食べ放題で、一人一人大きなカゴ一杯お持ち帰りできます。そ  
 の場で食べて、持ち帰って食べて、さらにジャムにしたりと、大満足です！



### 江 芋掘りイベント

**実施場所** 江田島市能美町ほか  
**実施期間** 10月・11月のみ実施  
**所要時間** 3時間程度  
**体験料金** 800円  
**問合せ先** 0823-40-3399

主催：峰商事合同会社  
 農村村の耕作放棄地など開拓し、人や自然において安心・安全面に配慮した  
 無農薬さつまいもの栽培をしています。市内のさつまいも畑では、たくさん  
 の方々が参加してわいわい楽しみながら収穫するイベントを開催しています。



### 大 みかん狩り

**実施場所** 大崎上島町内  
**実施期間** 10月中旬～12月中旬(予定)  
**所要時間** 1時間以内  
**体験料金** 800円  
**問合せ先** 0846-62-0056

主催：中原観光農園  
 瀬戸内の温暖な気候で育ったさわやかな甘さがあるミカンをその場でおいで、新  
 鮮なまま味わえます。



### 大 ブルーベリー狩り

**実施場所** 大崎上島町原田363  
**実施期間** 7月中旬～8月中旬  
**所要時間** 時間制限なし  
**体験料金** 500円  
**問合せ先** 0846-64-3911

主催：神峯園  
 完熟した摘み取ったばかりのフレッシュなブルーベリーをぜひご賞味ください。



### 大 観光遊漁船

**実施場所** 瀬戸内海  
**実施期間** 通年  
**所要時間** 9時間(出港から帰港まで)  
**体験料金** 6,000円～10,000円/1人  
**問合せ先** 0846-64-4126

主催：フィッシング中村  
 瀬戸内海の中で船を貸し切り、一年を通して季節に応じた釣りが思う存分  
 楽しめます。



※ ②:大人、①:中学生、①:小学生

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

# 人も野菜も魚もイキがいい！ マルシェ・道の駅・農家レストラン

新鮮な農水産物を取り揃えている直売所やマルシェをご紹介します。  
生産者との触れ合いや地元の珍しい農水産物に出会えるのも魅力の一つ。

販売品目や駐車場等の詳細につきましては、併記されている連絡先までお問い合わせください。

## 呉 JA呉 グリーンセンター



**実施場所** 呉市西中央1丁目2番25号 (JA呉本店1階)  
**営業時間** 月～金曜日 9:00～17:00 土曜日 9:00～16:00  
**販売品目** 野菜、花、果実、加工品、野菜の苗、農業用資材ほか  
**問合せ先** 0823-22-5176

主催：JA呉

呉駅隣接でアクセス良好！野菜や果実に加えて加工品・野菜の苗・園芸用品・・・と、幅広い商品を扱っています。季節の野菜が新鮮で特にオススメです。



## 呉 JA呉 ふれあい昭和市場



**実施場所** 呉市苗代町87-4 (JA呉 昭和ふれあい店横)  
**営業時間** 平日 8:30～16:30 土日 8:30～12:00 祝 12/31～1/4  
**販売品目** 野菜、果実、花、加工品  
**問合せ先** 0823-33-3085

主催：JA呉

田園風景の中にあるゆったりとした直売所です。斜め向かいにある大きな駐車場のコンビニが目印。新鮮な野菜を求めて遠方から来てくれるお客さんも。

## 呉 くらはし お宝朝市



**実施場所** 呉市倉橋町571-1 (桂浜温泉館 万葉の里駐車場)  
**営業時間** 毎月最終日曜日 8:30～11:00 (売り切れ次第終了)  
**販売品目** 野菜、果実、鮮魚、加工品ほか  
**問合せ先** 0823-53-1111

主催：宝島くらはししまづくり協議会 お宝朝市部会

鮮度抜群の野菜・魚やパン、コーヒーなどの販売のほか、景品の当たるお買物スタンプラリー、かけそめん・とん汁などの無料サービス、いろいろなお楽しみイベントなどもあり、内容盛りだくさんの朝市です。



## 呉 であいの館蒲刈



**実施場所** 呉市蒲刈町向字西脇985-1  
**営業時間** 年中無休 9:30～17:00  
**販売品目** 特産品、加工品、野菜、果実ほか  
**問合せ先** 0823-68-0120

主催：NPOベンチャーかまがり

海人の藻塩を使用したアイスや藻塩めん、特産フルーツのお菓子・ジャムなど、オリジナルの商品が目白押し。どれも魅力的で目移りしてしまいそう。眺めのよい食堂ではレモン藻塩めんなど人気です。



## 呉 JA広島ゆたか みかんあいらんど



**実施場所** 呉市豊町大長5915-3  
**営業時間** 10～4月毎日(※定休) 5～9月平日(※土日祝・正月) 9:00～15:00  
**販売品目** 柑橘類、特産品、加工品ほか  
**問合せ先** 0823-67-2055

主催：JA広島ゆたか

大長みかんとレモンを軸に多品種の柑橘類を扱っています。お好きな柑橘を袋詰めによる量り売り。納得の味をお好きなだけどうぞ。加工品、特産品は柑橘の新しい顔に驚くかも。



## 呉 JA芸南「ふれあい市」安浦店 (安浦グリーンセンター)



**実施場所** 呉市安浦町内海北二丁目4-3  
**営業時間** 平日営業 8:30～15:00 土日祝 12/31～1/4・8/15  
**販売品目** 新鮮野菜や魚、工芸品など  
**問合せ先** 0823-84-2049

主催：JA芸南

県道34号線近くに位置しており、呉市の東部、安浦、川尻地区の新鮮野菜や魚、工芸品など多品目取り扱っています。



## 呉 JA芸南「ふれあい市」川尻店



**実施場所** 呉市川尻町西一丁目1-43  
**営業時間** 平日・第2土曜 8:30～15:00 第2除く土日祝 12/31～1/4・8/15  
**販売品目** 新鮮野菜や果実、鮮魚、ジビエ、工芸品など  
**問合せ先** 0823-87-2931

主催：JA芸南

J A芸南農産物直売所3号店として地元産の新鮮野菜や果実、鮮魚、野菜くじら(6ページ)、工芸品など多品目取り扱っています。



## 呉 吉浦とれとれ朝市



旬(夏～初冬)の時期には捕れたての「生しらす」も  
**実施場所** 呉市吉浦新町1丁目3-2(吉浦漁協前)  
**営業時間** 第2・4土曜日 6時～売り切れ次第終了  
**販売品目** 活魚、鮮魚、加工品、野菜、花、ほか  
**問合せ先** 0823-31-1000

主催：吉浦漁協

豊かな海から水揚げされた旬の魚は、いけすから選んでもOK。魚のプロに美味しい食べ方を尋ねてみては？あつあつの天ぷらもどうぞ。



## 呉 潮騒の館



毎月第3日曜はおさかなカーニバル！  
**実施場所** 呉市蒲刈町宮盛1320-15  
**営業時間** 8:30～18:00 (※火曜日)  
**販売品目** 活魚、鮮魚、加工品  
**問合せ先** 0823-66-1137

主催：蒲刈町漁協青年部

人も魚もとにかくイキがいい！水槽の魚を目の前でさばいてくれます。魚の一夜干しや加工品も充実。月1回のおさかなカーニバルでは鯛めし、たこ天、地域の野菜なども販売します。



## 竹 道の駅たけはら



食彩自慢のまちのおもてなしをあなたに。  
**実施場所** 竹原市本町一丁目1番1号  
**営業時間** 9:00～17:00 (※毎月第3水曜日)  
**販売品目** 地場産品全般(野菜・酒等)  
**問合せ先** 0846-23-5100

主催：(株)いいね竹原

地元のうまいもんが集まる旬市場。地産地消にこだわり、生産者の顔が見える安全・安心・美味しい「食」をお届けします。地元の食材をふんだんに使用した竹原バーガーを是非ご賞味ください。





### 竹 農家レストラン西野

自家製 天然ものにこだわった懐かしい手料理をおばあちゃん笑顔と共に。  
**実施場所** 竹原市吉名町2 4 7 4 番地  
**営業時間** 土日・11:00～14:00  
**販売品目** 地元の食材を使った田舎料理のバイキング  
**問合せ先** 0846-28-0284

主催：農家レストラン西野

レストランでは、じゃがいも料理を始め、栄養満点な料理を100%おばあちゃんの手作りで提供しています。竹原産たけのこを使ったたけのこスイーツ「竹原たけのこの郷」も販売中です。



### 東 JA芸南「ふれあい市」安芸津店

**実施場所** 東広島市安芸津町風早647-8  
**営業時間** 8:00～15:00 ㊦1月1日～1月4日、8月15日  
**販売品目** 柑橘、野菜全般、魚介類、馬鈴しょなど  
**問合せ先** 0846-46-1166

主催：JA芸南

特産の「馬鈴しょ」や「かんきつ類」「花」「民芸品」「惣菜」「肉類」「魚介類」「地酒」まで商品アイテムは多彩で、生産者自ら毎朝新鮮な野菜等を出荷しています。



### 東 JA広島中央「となりの農家」黒瀬店

**実施場所** 東広島市黒瀬町南方829-1  
**営業時間** 9:00～17:00 (㊦年始)  
**販売品目** 旬の野菜各種  
**問合せ先** 0823-83-2700

主催：JA広島中央

地元の農家がまごころ込めて作った野菜を販売。大事に育てたから、店頭と並んでも農産物をおいしく感じます。お客様には、そんな気持ちまで味わっていただければ、うれしいです。野菜に貼るラベルには生産者の名前と出荷日を記載し、品質管理の徹底に努めています。



### 江 ふれあいプラザさくら

**実施場所** 江田島市大柿町小古江1944-4  
**営業時間** 8:00～15:00 直売：月休 食事：日月休  
**販売品目** 農産物の直売、農水産加工品の販売  
**問合せ先** 0823-57-7966

主催：余防生産振興組合

直売コーナーでは、地元農家が生産した新鮮な野菜を安価で販売し、食事コーナーでは、名物大豆うどんを中心とした軽食があります。



### 江 夢海道江田島

**実施場所** 江田島市江田島町小用2-1-1(小用港ターミナル内)  
**営業時間** 年中無休 6:00～17:30  
**販売品目** 特産品  
**問合せ先** 0823-42-0588

主催：有限会社 夢海道江田島

小用港ターミナル内にあります。特産品として、「えたじまブランド」認定された商品等(本誌掲載特産品)を販売しています。



### 江 ふるさと交流館

**実施場所** 江田島市江田島町中央1-3-10  
**営業時間** 9:00～17:00 ㊦月(祝日は営業・翌日休業)  
**販売品目** 特産品  
**問合せ先** 0823-42-4871

主催：江田島市観光協会

観光案内所、無料休憩所として江田島観光の拠点です。特産品の販売もあります。二階には展示スペース、交流スペースもあります。



### 江 島の駅豆ヶ島

**実施場所** 江田島市大柿町飛渡瀬603-1  
**営業時間** 11:00～16:00 ㊦火曜日  
**販売品目** 特産品  
**問合せ先** 0823-40-3038

主催：徳永豆腐

巨大な赤鬼の像が目印の島の新名所、豆ヶ島。バリエーション豊かな豆腐や様々な大豆食品の販売の他、江田島の郷土料理である「大豆うどん」やソフトクリームなどの飲食もできる。店内は遊び心たっぷり。店の隅々まで楽しもう。



### 江 海辺の新鮮市場

**実施場所** 江田島市江田島町江南1-1-37  
**営業時間** 11:00～16:00/飲食：14時迄 ㊦月(祝日は営業・翌日休業)  
**販売品目** 水産物  
**問合せ先** 0823-40-0170

主催：東江漁業協同組合

地元漁協の女性が旬な魚を使った刺身定食と、しらす丼やカキフライ定食などを提供しています。2階で、江田島湾を眺めながら食事が楽しめます。



### 江 江田島オリーブファクトリー

**実施場所** 江田島市大柿町大君862-3  
**営業時間** 11:00～18:00 ㊦月(祝日は営業・翌日休業)  
**販売品目** オリーブオイル及び特産品  
**問合せ先** 0823-57-5656

主催：山本倶楽部株式会社

全国でも珍しいオリーブの6次産業化複合施設です。栽培、収穫、加工から、飲食、販売まで行う、広島産オリーブ「安芸の島の実」のフラッグシップ店として機能しています。



### 坂 坂町漁協新鮮朝市

ピッタリ！旬の魚がずらり  
**実施場所** 安芸郡坂町平成ヶ浜四丁目7番22号(坂町漁協前)  
**営業時間** 毎月第1・3土曜日 8:30～  
**販売品目** 鮮魚  
**問合せ先** 082-885-0009

主催：坂町漁業協同組合

海に面した坂町ならではの朝市では、地元の漁師が自分たちで捕った魚を販売します。開店前から行列ができるほどの人気です。



### 大 南の里朝市

**実施場所** 豊田郡大崎上島町沖浦727番地14(沖浦物産館)  
**営業時間** 毎週土曜日9:00～  
**販売品目** 野菜、鮮魚、柑橘類、加工品等  
**問合せ先** 090-5372-6039

主催：南の里朝市協議会

地域の方々が育てた野菜や地元漁師の捕った自慢のお魚が会場いっぱい並びます。



### 大 漁師の鮮魚市

**実施場所** 豊田郡大崎上島町中野1841番地12(中野一番街前)  
**営業時間** 毎週木曜日7:00～9:00  
**販売品目** 鮮魚  
**問合せ先** 0846-64-4217

主催：大崎内浦漁業協同組合

瀬戸内海で捕れた四季折々の鮮魚。漁師さんが直接販売してくれるので、おススメの調理方法などを聞きながら買えます。

★★★★★  
広島中央地域  
連携中枢都市圏

マ ル シ エ  
道 の ツ エ  
マ ッ プ



★坂町漁協新鮮朝市

熊野町

★JA呉 ふれあい昭和市場

呉市

★吉浦とれとれ朝市

ふるさと交流館★

★夢海道江田島

★JA呉 グリーンセンター

呉線

江田島市

★海辺の新鮮市場

★島の駅豆ヶ島

ふれあいプラザさくら★

★江田島オリーブファクトリー

倉橋島

★くらはし お宝朝市

鹿島



## 公式 SNS やっています！

特産品やイベント告知など、最新情報をお届けします。

**Instagram**  
toppin\_guide



◀ このアイコンが目印です。

本誌に掲載した特産品の詳細などをご紹介します。  
気になる「とっぴん」と出ったら、写真や感想にハッシュタグ  
を付けて投稿してみてくださいね。

#とっぴん広島 #toppin\_〇〇〇(『kaki』など産品名が入ります)





正福寺山公園からの眺め



大久野島



音戸の瀬戸公園



江田島市全景航空写真



白水港の夕日



筆の里工房外観



ペイサイドビーチ坂の夕日

発行：広島中央地域連携中枢都市圏 事務局：呉市産業部農林水産課 TEL：0823-25-3318

広島中央地域連携中枢都市圏とは

中核市の呉市と近隣市町が連携協約を締結して、それぞれが有する地域の魅力と特色を最大限に生かすため、連携して取り組んでいくことにより相乗効果を生み出し、活力ある地域経済を維持することを目的に、各種の施策を連携して実施する都市圏のことです。

構成市町：呉市、竹原市、東広島市、江田島市、海田町、熊野町、坂町、大崎上島町

●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。