

①岩国市

広島県・島根県との県境に位置する利便性がよいまち

人口:136,866人(平成29年12月末現在)



岩国れんこん

岩国はレンコン日本5大産地の一つです。一般のレンコンは穴が6つですが、岩国れんこんは穴の数が多いのが特徴で、しゃきしゃきとした歯触り、かじる糸を引くでんぷん質の膜のある粘りなどで、味の良さは格別です。



高森牛

明治初期からの伝統を受け継ぎ、高品質の畜産を期した高森牛です。とよめるような美味しさは県外でも評価が高く、土着の肉が手頃な価格で味わえるのが魅力です。



岸根ぐい

平安末期に山口県坂上村(現在の岩国市美和町坂上)に連れてきた平家の落ち武者の中に接ぎ木の名手があり、地元の坂上村と広島県栗原村(現在の大竹市)の在来種に接ぎ木し、その方法を近隣の庄民に伝授されたのが、岸根ぐいの起源です。うねりかいた稲穂の一種で、1粒30~40gと和歌では最大級の大きさ、味は甘くてまろやかです。

⑥周防大島町

元気にここに安心で 21世紀にはばたく先進の島

人口:16,756人(平成29年12月末現在)



みかん鍋

山口のみかん生産約8割を占める周防大島。そんな島が誇る新鮮な角が丸く蜜がみかんが、ツツクを纏った郷土料理「周防大島みかん鍋」。ゆず原産ならぬみかん原産で、ビリリとしたアクセントがアクセになること間違いなし!



太刀魚の鏡盛り

やまもブランドに登録された「周防瀬戸の太刀魚」を使った創作料理。旬の旬に塩を絡めて打を巻いた。皮を巻く焼き入れをして「太刀魚の鏡盛り」の完成です。



しまね母こぼろ餅みつね

清見を母に、吉浦ポンカ(山口県清見)を父に刈取られた5年10月1日(日)から11月30日(日)まで、13.5度以上、湿度1.35%以下など、一定の基準を満たしたものを「母こぼろ餅みつね」として販売しています。



瀬戸内のハバ

周防大島の大きな島で育った個性、大きな島で育って、グリーンです。レモンをかけて、生で食べる絶品です。

②田布施町

笑顔と元気あふれる 住みよいまち田布施

人口:15,494人(平成29年12月末現在)



完熟いちご

いちごは、田布施町の特産品として栽培されています。現在は、県下最大級の生産量を誇り、加工品としてもワインやジャム、外部が販売されています。



完熟いちご

田布施町を代表する農産物で収穫量は山口県でトップクラスです。初冬〜翌年春ころにかけて、完熟のいちごいちごが獲れます。品種は主に、さちのか、紅ほっぺの2種類、オリジナル商品も多く、田布施町の各店舗で独自の商品が販売されています。

⑦和木町

緑の風薫る 文化のまち和木町

人口:6,518人(平成29年12月末現在)



瀬戸の罟餅

和木町沖で獲れる甲イカをモチーフにした、イカ黒を練り込んだ真っ黒な餅です。シコシコとした食感が特徴で、ほんのりと香るイカ黒がアクセント。ゆずやゆずの皮をのりつけ、年中のちんぷんが凝縮されたスープが「まき」、一年を通じて美味しく食べられる塩化ナメコ(の「まき」)の3種類、お好みの具材を添えてお楽しみください。麺はアレンジも自在で、練に入れて醤油皿に、シーフードと合わせてパスタ皿にしても美味しく食べられます。



もずい

和木町周辺で親しまれている郷土料理の「もずい」をお手軽に! 具材と調味料をセットにしているので、炊いたご飯(3合)に混ぜるだけで簡単に作れます。そのまま食べても、お好みで醤油や味噌を添えても美味しくいただけます。お好みの具材を添えて、お好みで醤油や味噌を添えても美味しくいただけます。お好みの具材を添えて、お好みで醤油や味噌を添えても美味しくいただけます。

③柳井市

人が輝く・愛が生まれる 瀬戸内のふれあい元気都市

人口:32,504人(平成29年12月末現在)



金魚ちょうちん

割り干しで干した骨組みに和紙を貼り、赤と黒の染料で色付けして作られ、今では夏の風物詩として、白壁の町並みにも彩りを添えています。大きなしっぽの赤い金魚は、どこかユーモラスな印象を与えています。 豊饒のあるその姿は、全国民芸品博覧でも上位にランクされるなど、山口県の代表的な民芸品として成長しました。

⑧大竹市

自然と工業が 調和する大竹市

人口:27,509人(平成29年12月末現在)



大竹手すき和紙

大竹市は広島県唯一の手すき和紙の産地です。大竹の手すき和紙は、小瀬川(おせがわ)の豊富な水量と緩やかな流れに恵まれ、江戸時代から現代まで豊饒がけられました。しかし、次第に生産者は減少し、現在は、防犯(ぼうぼう)のおおたけ手すき和紙保存会のみが、その技術を継承しています。



大竹駅前にある「大竹和紙工房」で、大竹和紙を使ったいろいろな雑貨や品を販売しています。

④平生町

健康寿命が山口県内第1位! 日本のイタリア半島、平生町

人口:12,155人(平成29年12月末現在)



瀬戸貝料理

瀬戸内海の極一部の海域でしか獲れない、非常に珍しい2枚貝です。貝の目はムール貝を大きくしたようで、唐揚げ・バター焼き・煮付け・炊き込みご飯・ピラフ等あらゆるお料理で美味しくいただけます。 産地ならではの楽しみ、適度な塩みと旨みのある独特の食感と、存と云えない旨みを含んだ知らぬ瀬戸内海の珍味です。珍しい瀬戸貝のランチを取り扱うお店もあります!

⑨廿日市市

海も、山も、街も、30分圏内で 楽しめます。自分好みのスタイルをつくれるまち。

人口:117,649人(平成29年12月末現在)



けん玉

けん玉は、江戸時代に日本に伝えられたが、当時は剣と玉の部分しかない玩具でした。 そのかたちを改良し、血部分を取り付けた「月(にちげつ)ボール」こそが、現在のけん玉の原型です。「月ボール」の考案者である江津清次(えつじよしみ)は、水不足の技術と木工玩具の産地として有名な廿日市を訪れ、製法を習得し、沢山、廿日市で作られた多くのけん玉が、けん玉文化をつくりあげました。平成26年度以降、けん玉の世界大会であるけん玉ワールドカップが市内で開催され、世界中からけん玉プレーヤーが参加しています。

⑤上関町

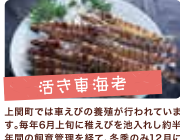
花咲く海の町で海適な暮らし。 ため息をやめてこの町で深呼吸してみませんか

人口:2,874人(平成29年12月1日現在)



極厚 干鰯とらふく

上関近海で獲れた良質な天然とらふく。地元ならではの「厚く食すのが当たり前」の刺身は、歯ごたえとともに存分に旨味を堪能できる贅沢な逸品です。その至極の味いつに飽きずて食料界・文化人も足を運びます。



活き車海老

上関町では車えびの養殖が行われています。毎年6月上旬に稚えびを池入れし約半年間の育苗管理を経て、冬季のみ12月に出荷販売を行っています。天然と変わるため出荷に際した海産物でもこだわりのポイントとを与えたいよう車えびとらふくは、大変貴重なことである逸品です。天ぷら、塩焼きなど、様々な調理法で楽しむことができます。



鱧しゃぶ

上関の里といえは鱧。伝統的漁法の「延縄漁」で獲れた鱧は独自の方法でさばき、小骨を感じることなく刺身で食べることができると美味しうた。鱧の骨を炙り出した汁も絶品。

⑩安芸太田町

広島県内で 最も小さな町だけど...

人口:6,471人(平成29年12月末現在)



つけやき

日本最南端の豪雪地帯に位置している安芸太田町。なかでも特に雪深い松原地区では、「冬の保存食」として漬物を残して食べる文化がありました。その美味しさと食文化の面白さを付けたのが町の観光協会手取職員、鬼いた漬物×そばをコラボレーションし、安芸太田町特産の8級グルスを生み出しました。



紙園坊柿

安芸太田町が生産量日本一を誇る「紙園坊柿」。実が大きく肉質が緻密であることが特徴の漬柿です。渋抜きした「あお柿」は、さっぱりとした上品な甘さと香りが楽しめます。「干柿」ではまるやかな上品な甘さを楽しめます。