

## 15 熊野町 ひとまち育む筆の都 熊野

人口:24,170人(平成29年12月末現在)



熊野筆

約180年の歴史をもつ筆の都 熊野町。代々受け継がれてきた高い技術と優れた品質により、毛筆産業として初めての伝統的工芸品の指定を受けました。現在では、全国の書道教室の特殊品から学習用筆、特殊筆に至るまで、さまざまな種類の筆を生産し、筆の生産量日本一を誇っています。



化粧筆

戦後、毛筆「熊野筆」の技法を活かして生産され始めた化粧筆。品質の高さは世界中のメイクアップアーティストにも支持されています。

## 20 安芸高田市 人がつながる田園都市 安芸高田

人口:29,273人(平成29年12月末現在)



チンゲンサイ

チンゲンサイは、1年を通じ安定した生産と、良質な堆肥の投入やトレーサビリティの厳格に行われています。



白ねぎ

白ねぎは、市内全域で生産され共同選果による安定した品質保証と実需者の望みづくりに形態の対応が可能です。

## 16 坂町

### 青い海・緑の山・キラリと光る 未来へともに歩む坂町

人口:13,247人(平成29年12月末現在)



牡蠣

広島と言えば牡蠣!広島湾に面した坂町でも古くから牡蠣の養殖が盛んに行われています。カキの大好物のプランクトンが豊富なある瀬戸内の穏やかな海で育った坂町の牡蠣は、大きくふっくらと風味豊かな濃厚な味わいで、毎年2月には、水産まつりが開催され、多くの人が新鮮な牡蠣を楽しんでいます。



岩州坂うどん

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。400円(2食入り)

## 21 東広島市

### 未来にはばたく国際学術研究都市 ~ともに育み、人が輝くまち~

人口:186,649人(平成29年12月末現在)



原産西条柿

西条柿は東広島市西条町が発祥の地として知られています。原産西条柿は、皮に深い溝があり、糖度が高いのが特徴。果肉がぎゅぎゅと弾み、口当たりが良く、上品な甘みです。



白ねぎ

賀茂大地で栽培している白ねぎ。ツヤが良く、肉質が緻密なのが特徴です。

## 17 江田島市

### 都市から最も近い、四季の恵み豊かな島、江田島市

人口:24,082人(平成29年12月末現在)



牡蠣 (かき)

江田島市は日本でも有数の牡蠣の生産地です。夏でも食べられる夏牡蠣「ひとづつくん」の生産も行われています。



ミカン

瀬戸内の太陽の光をいっぱいにあびたミカンは、糖度が高く、とておいしくいます。



オリーブ

穏やかな瀬戸内の潮風と太陽の恵みを受けて育ったオリーブの実です。丁寧に手摘みし、新鮮なうちに搾油して希少価値の高いオイルにしています。

## 22 竹原市

### 歴史情緒と潮風が薫る町 たけはら

人口:26,270人(平成29年12月末現在)



たけのこ

まさにたけはらの名産品の王道。たけはらの名前の由来も古くから竹林が多かったためといわれています。小吹のたけのこは甘みが強く、新鮮な掘りたてのたけのこは刺身としても食べられています。



ばれいしょ

レンガ工場の煙突が瀬戸内の海沿いに並ぶ各地域では、表土を掘り起こすたびに真っ赤な土が顔を覗かす。この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昔から甘い味が広く栽培されており、かつては「まるよし」と呼ばれて高価格で取引されていました。

## 18 呉市

### 海と山、自然に囲まれた温かなまち、呉市。 明治から街中に流れつづける 潮風の薫りをあなたにも。

人口:227,643人(平成30年1月末現在)



県産しもん

呉産のレモンは、皮までまるごと食べられる安心安全なしもんです。国内では初となる商業ベースでの栽培を開始した歴史があり、蓄積された伝統の技術で生産しています。1年中出荷できることも特徴の1つです。



県海自カレー

海上自衛隊呉基地所属の艦艇内で食べられているカレー。呉市内の飲食店でも食べることができ、それが「県海自カレー」です!艦艇ごとに異なる秘伝のレシピを、1店舗につき1種類、合計で30の飲食店が取り扱っています。昔ながらの炊き出しは、各艦艇の艦食が実際に食べて味を確かめ、レトルトカレーも商品化されていますので、ぜひご賞味ください!

## 23 世羅町

### 都市部へのアクセスに恵まれた 自然豊かな世羅町

人口:16,584人(平成29年12月末現在)



せらワイン

せらワインは契約農家が栽培した世羅町産ぶどう100%のワインです。寒暖差がある世羅では良質なぶどうが育ちやすく、世羅ぶどうらしさを大切にしたワインに仕上がっています。



世羅産の農作物

梨やぶどうなどの果物、トマトやアスパラガスなどの野菜、米などの世羅町の農産物は、中国山地の分水嶺からの良質な水と、たっぷりの日差しを受け、昼夜の寒暖差によって、おいしさが凝縮されています。

## 19 大崎上島町

### ~海景色の映える町~ 大崎上島町

人口:7,722人(平成29年12月末現在)



手づくり醤油

天醸造の手造りの国産醤油。瀬戸内の太陽の恵みいっぱいに加わったブルーベリーの味はともなう、アンチオキシダント含有量は日本トップクラスです。ブルーベリー狩りを楽しめることもできる、香りが豊かで醤油油取りの工程を楽しむことができます。



ブルーベリー



みかん

島を代表する果物。温暖な瀬戸内の気候に生まれ、糖度の高い甘いみかんは、まさに島の恵みそのもの。みかん狩りも体験することができ、もぎたてのみかんを食べ、感じたいと思います。



しもん

瀬戸内海の澄み透る海に浮かぶ大崎上島町。温暖な瀬戸内の気候を活かして、レモンで健康な島、として町を元気にしています。

## 24 三原市

### 築城450年を迎えた瀬戸内海沿岸の城下町。そして、グルメで盛り上がる注目のまち!

人口:95,670人(平成29年12月末現在)



タコ

瀬戸内海有数のタコの産地である三原。世羅町産ぶどうより受け継がれた漁師で、伝統的なタコは漁を行うことで、品質を高め、豊かな漁獲を守っています。三原はタコの食べ方も多種多様。生タコの刺身や天ぷら、イタダン、お好み焼きやスイーツなど、多彩な食べ方でタコを楽しめます。



地酒・酔心

万暦元年創業、日本の国産 横山大蔵が経営している三原市地酒。三原は、古くからの酒造り地。老練の醸造師もいる。全国的に人気の高い三原産のスイーツ、名物のタコを使ったユニークなおやつなど、三原ならではのものが盛りだくさんです。



おやつ

瀬戸内海有数のタコの産地である三原。世羅町産ぶどうより受け継がれた漁師で、伝統的なタコは漁を行うことで、品質を高め、豊かな漁獲を守っています。三原はタコの食べ方も多種多様。生タコの刺身や天ぷら、イタダン、お好み焼きやスイーツなど、多彩な食べ方でタコを楽しめます。



毎日の幸せの三蔵ぐるみ

瀬戸内海有数のタコの産地である三原。世羅町産ぶどうより受け継がれた漁師で、伝統的なタコは漁を行うことで、品質を高め、豊かな漁獲を守っています。三原はタコの食べ方も多種多様。生タコの刺身や天ぷら、イタダン、お好み焼きやスイーツなど、多彩な食べ方でタコを楽しめます。