

うたうようにたのしむ、
であい、ふれあい、めぐりあい

三原・世羅
広域ガイドブック



no.47

愛してるぜ!



ラッセ

三原市・世羅町広域交流連携協議会

ミハラッセNO.47 (令和2年10月発行) / 三原市・世羅町広域交流連携協議会 ミハラッセ編集委員会 © 2020.10.12 広島県三原市港町3丁目5番1号 ☎0847-25-4300 編集/株式会社サメティエーションプレス

ミハラッセの 読者プレゼント

当選者の方には
引換券をお送りいたします。

1 せらワイナリー
ワイナリーショップでの
お買い物10%割引券
…… 5名様

ワインはもちろん、ワイナリーショップでしか買えない
オリジナルグッズなどのお土産も充実

提供/せらワイナリー (世羅郡世羅町黒淵518-1)
☎0847-25-4300
営業時間/3~12月9:00~17:00、1~2月10:00~16:00
定休日/せら夢公園カレンダーによる
<http://www.serawinery.jp/winery.html>

2 果実の森公園
ジェラート50円引きチケット
(1コーン)
…… 10名様

果物加工館内のジェラート工房で利用できる割引
チケット。 ※営業日を確認の上ご来館ください

提供/果実の森公園 (三原市大和町大草75-28)
☎0847-34-0005
営業時間/果物加工館 9:30~16:00
定休日/時期により異なるので、要問い合わせ

三原・世羅広域 “ミハラッセ”とは

広島県の三原市と世羅町をあわせて、南北に伸びた
三原・世羅広域エリアの愛称です。情報誌「ミハラッセ」は、
三原と世羅エリアの人やまち、暮らしの魅力を紹介していく「ふれあい交流誌」です。



◎ミハラッセの配布場所

三原エリア

三原駅(うきしろロビー)、三原国際ホテル、
広島空港ビル案内所や市役所・各支所、図書館、
公民館など

世羅エリア

道の駅世羅、せら夢公園、町内のコンビニ、役場など

その他

ひろしま夢ぶらざ、中国地方の道の駅や観光案内所、
広島ブランドショップTAU(東京) ……ほか

※数に限りがあります。在庫切れの場合はご了承ください
※バックナンバーはホームページでご覧になれます
「ミハラッセ」で検索してみてくださいね!

★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

みんながやっているのは「野外焼肉」
スマートBBQは
「カッコよくおもてなし」。

愛してるぜ!

愛してるぜ!
ミハラッセ

三原
LOVE BBQ!
MUKAI HIDEKI



ビーチテニスのイベントで出張BBQを行ったときのコマ。本格BBQに誰もが笑顔!(この日だけ特別にBBQの許可をいただきました)

2016年にBINGOバーベキュー協会を設立。現在は出張BBQやBBQスクールを開講したり、初級検定の開催をしたりと活動の幅を広げている。イベントでスマートBBQを披露することもあるそうだ。

「少し高価でも、良い道具を長く大切に使うことがオススメ。会場のマナーを守り、次の人のためにきれいに片付けて帰るのは、一番大切なことです」

向井さんは世界4大会の一つ、「ジャック・ダニエルズ世界チャンピオンシップ・インビテシヨナルバーベキュー」の招待選手の一員として参加した経験を持つ。今後の目標は、やはりBBQ世界大会の制覇だそう。

話しぶりも服装も、そして追い求める夢まで格好いい向井さんだった。

夢は世界4大会制覇!



むかい ひでき
向井秀樹さん

1968年三原市生まれ。2013年に日本バーベキュー協会初級バーベキューインストラクター、翌年には中国地方3人目の上級インストラクターになる。2016年、BINGOバーベキュー協会を設立し代表を務める。2017年にはバーベキュー世界大会の一つ「ジャック・ダニエルズ世界チャンピオンシップ・インビテシヨナルバーベキュー」日本人チームの一員として招待された。

「好き」を通り過ぎ、
「一つのことをトコトン突き詰め
「○○愛」たっぷりのおちよつと変わった
スゴい人たちに会ってきた!

[粗悪で安価なBBQセットを使い捨てるのではなく、良い製品を大切に使うことも伝えたい。ポジティブな良い仲間を作って、さらにBBQの世界を極めたいです]



オススメBBQスポット

Hiroshima BBQ TERRACE

道の駅 世羅
☎ 080-3494-2598

☞ 世羅郡世羅町川尻大柳 2402-1
https://bbqtterrace.jp/michinoekisera/

オススメイベント

【HIDEKI MUKAI BBQ イベント】

11月21日(土)・22日(日)
10:00~17:00

八天堂ビル内、10月31日(土)にオープンする「空の駅オーチャード」。毎月、地域の魅力的なモノを集めたマルシェ「集MARU〜ツドマル〜」が開催される。11月は、向井さんがBBQをもっと楽しく、美味しく紹介するイベントを開催予定!

空の駅オーチャード
☎ 0848-60-8380

☞ 三原市本郷町善寺用倉山 10064-189
八天堂ビル内
※ 2021年からは、毎月第1土・日曜に開催

イベントやBBQスクールなどは、向井さんにメールで問い合わせを
☞ bingobbqa@gmail.com



侍ナイフ

愛してるぜ!
must have!

日本刀の伝統的技法を応用し鍛造された「侍ナイフ」。岐阜県の浅野鍛冶屋で購入。時間をかけて焼き上げた肉の美しいカットに必要不可欠だ

衝撃のスタイルにすぐさま没頭

キャンプブームが到来し、海でも山でもバーベキュー(BBQ)をする姿がよく見られる。お父さん一人が汗だくで肉を焼くイメージがあるが、アメリカでは「BBQはおもてなし文化」「BBQは交流や仲間づくりの場」と位置づけられているという。そんなアメリカンスタイルのBBQの普及に努める人、三原にいるのだとか。それはもう、話を聞くしかないでしょ!

テングロンハットに大きなバックルベルト、革靴というカウボーイスタイルで現れたのは、BINGOバーベキュー協会代表の向井秀樹さんだ。うお、格好いい!これがアメリカンBBQの正装なんですと、笑う向井さんに、まずはBBQにはまったまっかけを聞いた。

「父親と兄と一緒に、よく庭でBBQをしていました。この時はいわゆる『野外焼肉』ってやつです。ある時、本を読んでいたら『日本バーベキュー協会』のページがあって、こつこつ肉の塊をお洒落に焼いているじゃないですか。もう、すぐに連絡を入れましたよ。そこで『検定』なるものがあると知り、初級インストラクターを取得。翌年には中国地方3人目の上級インストラクターとなっ

キャンプブームが到来し、海でも山でもバーベキュー(BBQ)をする姿がよく見られる。お父さん一人が汗だくで肉を焼くイメージがあるが、アメリカでは「BBQはおもてなし文化」「BBQは交流や仲間づくりの場」と位置づけられているという。そんなアメリカンスタイルのBBQの普及に努める人、三原にいるのだとか。それはもう、話を聞くしかないでしょ!

焼肉ではなく、社交パーティー

向井さんが目指すBBQは「スマートBBQ」。これは、「野外焼肉」とは違って、「自分やゲスト、自然環境に優しいバーベキュー」のこと。ゲストを招待したら、BBQのスタートまでに会場を整え、肉を焼き、正装してゲストを迎える。料理は冷めてもいいものを提供し、見た目やカット方法にもこだわる。ゲストが集まれば、料理を紹介してみんなで交流。フルーツの香りがしたら、そろそろ終わりの合図だそう。

「場所がなかったりスペースが狭かったりと、アメリカンスタイルそのままを日本で実現できませんが、おもてなし文化として広めていきたい。BBQはただの食事ではなく、パーティーなんですよ」



アメリカンビーフ SCAA ステーキコンテストin大阪のパーティーで

世羅
LOVE WINE!
YUKIYASU MINORU



ゆきやす みのる
行安 稔さん

1977年岡山県倉敷市生まれ。広島市内で就職し結婚し、田舎で子育てがしたいと思うようになり、2005年、妻の故郷である世羅へ「嫁ターン」。せらワイナリーに就職し、ワイン醸造に関わり、2007年からは醸造長を務める。

梨が有名な世羅で、さらなる農業振興と観光振興を目指し、2006年に開園したせらワイナリー。短い醸造の歴史の中、コンクールの受賞を果たしている。2010年からは世羅産のブドウのみを使用して醸造している。そんなせらワイナリーの造り手は、相当なワイン通に違いない。事実を確かめるべく、醸造長に突撃インタビューを敢行!

ゼロからの手探り醸造秘話

醸造長の行安稔さんに、まずはワイン醸造を手掛けるようになったきっかけを尋ねた。「幼い頃からロケットが好きで、電子系の仕事に従事していました。田舎で子育てしたいと思い、妻の両親のいる世羅へ転居することになり、早く世羅という地に馴染みたいなどと思って就職したのが、開園を目前に控えたワイナリーだったんです。」新天地の世羅に溶け込みたいという一心だった。

「しかし、それまでワインなどほぼ口にしたことはありませんでした。もちろん醸造の知識も経験もゼロ。『半年後にワインを

販売しないといけないのだ』という使命のもと、まさに手探りでワイン造りに励みました。」
えっ? ワインを飲んだことがないのにワイン醸造?!

農家と共に生み出す「世羅らしさ」

初年度は経験者の指導の下、醸造に励んだが、翌年からは一人。迷っている暇はなかった。パートナーというべきブドウ農家は、行安さんを受け入れ優しく見守ってくれた。数軒しかなかったブドウ農家は、いつしか20軒に、ブドウ畑も60カ所にまで増えた。

「ブドウ畑に向かいながら農家さんたちと話すうちに、まるで我が子のようにブドウの成育を見守り慈しむ農家さんの深い愛情が伝わってきて『ブドウのことは農家さんに任せよう。私は最高のブドウから最高のワインを造ればいい』と思ったんです。」

同じ品種でも、ブドウの産地が違えばワインの味も変わる。同じ産地のブドウでも、醸造者が違えば味も違う。行安さんの目標は、ブドウの味をそのまま生かしたワインを造ること。世羅らしいワインだねと言われるのが一番うれしいそうだ。

「感謝の気持ちを還元できるのは、やはり良いワインを造ること。評価をいただけただけならワインの単価が上がりますが、世羅町やブドウ農家さんに利益をもたらすことができます。ワインを、梨や花に負けない世羅のブランドにしたいですね」と意気込む。

愛すればこそ、ブドウも応える

毎年9月以降、随時ブドウが収穫される。ブドウの熟れ具合と、収穫のタイミングを見極め、醸造のスケジュールを調整する大仕事が続いている。

「ブドウを仕込んだタンクを見ると、私にブドウを託してくれた農家さんの顔が浮かびます。朝、ブドウの香りをかぐだけで、酵母の活動を感じられるようになりました。」
世羅町外から来てゼロからスタートした。「ワインを飲んだことがなかった」新人醸造長は、今やすっかりワインにのめり込み、新たな産業の軸を作り出している。そこには、ブドウと対話するほどの深い愛があった。「ワインしか飲まない醸造長」、ありがたいですよね。」

ワインを飲んだことのなかった私が今はワインばかり愛飲しています。



収穫前になると、町内のブドウ農家20軒、ブドウ畑60カ所をすべて回ってブドウのチェック!



「ワインで世羅と繋がることができました。これからは、ブドウ農家の後継者不足という問題解決にも尽力したいです」

**愛してるぜ!
must have!**



ワインオープナー

フックが2つ付いているダブルアクションのワインオープナー。「疲れない、使いやすい、抜きやすい。今まで何種類と使ってきましたが、やっとこれだ、というものを見つけました」

LOVE WINE!

MIHARASSE



国産ワインコンクール2012金賞を受賞作。せらワイナリーの名を広めてくれた、大切なワインは今も手元に

SPOT DATA

せらワイナリー
☎ 0847-25-4300

△ 世羅郡世羅町黒淵 518-1
☎ 3月～12月は9:00～17:00、1月～2月は10:00～16:00
※ ワインは、せらワイナリー内「ワイナリーショップ」で購入可能
<http://www.serawinery.jp/winery.html>



「醸造見学」では、実際のタンク詰め、瓶詰めラインを見学でき、ワイン造りのプロセスを学ぶことができる

薬草はどこにでもあるんじゃけ 調べて食べて元気になったら、 次は普及活動よね。

栽培中の薬草「アマドコロ」を見せてくれた。
ほかにもキウイやブルーベリーなどの無農
薬栽培を行っている



国重さんのパソコンには、薬草に関するデータがぎっしり！「50年前と今の野菜の栄養素を比べると、圧倒的にミネラル不足。同じホウレンソウでも栄養価が低下しているんです。また農業の使い過ぎも顕著です。薬草の中でも、スピナやヨモギは、人間の体に必要不可欠なミネラルが多く含まれているので注目してほしい」と教えてくれた。最近では、無農薬野菜や薬草に関心がある子育て世代の母親たちからの問い合わせも多いそうだ。

「薬草の効能を生かした商品を作り、まずは試して、健康に寄与できるなら販売もしたい」。これからも、薬草にのめり込むきっかけとなった「食べる薬草で健康産業を起す」という思いを胸に、自分の健康、周囲の健康を願って活動を続けていく。国重さんにいただいたメナモミの葉ジュースにしてみよう！

みんなの健康を願い、商品化を目指す



「戦国時代には、戦でできた切り傷の手当てに使われるなど、長く愛されてきた薬草。今では、「薬草弁当」を提供するホテルがあるくらい、人の生活に浸透してきています」と教えてくれた

SPOT DATA

須波コミュニティセンター
☎080-1933-1532(国重さん)

△三原市須波 1-22-2
※収穫体験や会の詳細は国重さんまで



10月下旬に葉田ゴボウ&もみじフルーツ（赤いキウイ）の収穫体験を計画中!



愛してるぜ!
must have!
液肥

古来から土着する光合成細菌にも注目し、光合成細菌を使った液肥も作っている。この肥料を散布して薬草栽培を行っているというから驚き

三原
LOVE MEDICINAL
HERB!
KUNISHIGE YUKIHIRO



くにしげゆきひろ 国重幸宏さん

1944年三原市生まれ。2004年に三菱重工を退職し、さまざまな趣味にチャレンジしていたが、母親の農業を手伝ううちに、薬草の魅力に取りつかれる。2009年に薬草研究会発足。薬草の魅力を広め利益にもつなげたいと、2018年にふでかげ山元気村を発足。同代表を務めている。

さまざまな薬草が身近に

「薬草にはまってグループを作って活動している人が三原にいる」というわきを聞きつけ、興味津々で電話をかけてきた。「薬草の知識を生かして商品化を考えています。作ったのを見せてあげます。薬草で何を作ったんだらう? 魔法がグツグツ煮えた鍋をかき回すシーンしか浮かばないが、ひとまず待ち合わせ場所に行ってみることにした。」

笑顔で迎えてくれたのは、ふでかげ山元気村代表の国重幸宏さん。「年齢? 67歳。いや、76歳」とおどける明るい人だ。大手企業を退職後は、釣りやスキューバダイビング、尺八とさまざまな趣味を楽しんでいたそう。では、なぜ薬草に?

生まれた地でもある三原市登町や、その隣の須波町は、かつてはミカン栽培で栄えた地。国重さんは母親の農業を手伝ううちに「ミカンに代わる特産品で町おこし」を考えたようになった。

そんな折、崇城大学(熊本県)で薬用植物を研究する村上光太郎さんの「食べる薬草で健康産業を起す」という講義を聞いたことが大きな転機に。薬草は「食べ続けることで、不老長寿を目指すもの」「加工したら食べられるもの」「薬として病気のときに服用するがリスクもあるもの」という、大きく3つに分けられ、特に「食べ続けることで、

魔法ではなく、本物の「薬草使い」

そこで、まずは「薬草研究会」を立ち上げ、薬草を採取し本で調べたり、実際に試食したりして知識を深めた。友人に薬草を勧め、体の変化などの感想を集めるうちに、薬草の良さに自信が付いた。2008年、薬草のさらなる研究と普及を目指し、ふでかげ山元気村を発足。現在、三原市内の13人が所属している。月一回例会を開催し、情報交換や薬草を試食試飲して、薬草の商品化を考えているところだ。

現在注目している薬草は「メナモミ」「ウマブドウ」「アマドコロ」などで、実際に畑で栽培もしている。国重さんは、本物の「薬草使い」なのだ。



ウマブドウは、疲労回復やリウマチ、花粉症、肌にも良いとされている。左下は、ウマブドウの実の焼酎漬け1年もの



井藤文男さん

1945年世羅町生まれ。58歳で会社を退職後、農業のかたわら「ヒョウモンモドキ保護の会」会長、ダルマガエル・ギフチョウ・ホタルの保護・育成活動を行う「伊尾・小谷たえクラブ」会長、2018年からは農事組合法人「ダルマガエルの里」代表理事を務める。なかでもダルマガエルは、長きにわたって生態を観察・保護し続けている。

「世羅の小学校の児童は、ダルマガエルについて学んでいる」「カエルの先生は、白い髪を生やした人らしい。」「ダルマガエルって？カエルの先生って？」

：分からないことだらけだ。

16年前に引越してきたカエル

八田原ダム近くにある世羅町小谷地区は、川と雑木林に囲まれたのどかな地。おおつ、白髪&白ひげの男性が、田んぼを覗き込んでいるではないか！もしかして……そう、この人こそがダルマガエルの育成に携わっている井藤文男さん。

「この田は、ダルマガエルのために無農薬。農薬を散布しなくても、カエルが虫を捕ってくれるんです。まさにカエルと一緒に米作りですわ」と教えてくれた。

ダルマガエルは、トノサマガエルとよく似ているが、背中の中央線がないのが特徴で、ずんぐりむつくりの愛らしい在来種のカエルだ。

2003年、福山市神辺町の大型商業施設の土地造成に伴い、ダルマガエルの生息地が消滅することになり、翌年に新たな生息地として小谷地区にダルマガエルが放流された。小谷地区は、八田原ダム建設の際に環境調査がされていたこと、井藤さんがカエルについて詳しく知っていたこともあって、

2007年までに約1万1000個体が放流された。井藤さんは、鳴き声を確認したり、捕獲して個体数や頭胴長を計測したりして、放流後のダルマガエルの生息状況の調査に協力。非常に珍しいとされる産卵シーンの撮影にも成功している。鳴き声や飛び込み方でダルマガエルと分かるなんて、「すごい」の一言！

カエル愛から生まれたお米

ダルマガエルを放流した田んぼでは、農薬を使用せず、途中で水を抜く「中干し」もしない。「ダルマガエル米」と名付けた米。あきらまんは無農薬で栽培するための収穫量は少ないが、手間暇かけて作られていて、全国にファンがいる。また「カエルと一緒に農業なんておもしろい」と、移住してくる人も現れた。カエル写真家と田んぼではあったことがきっかけで、写真展を開催する話も計画中だ。「せっかくカエルと縁があったのだから、やれる限り頑張りたいね」と豪快に笑う。



子どもたちに伝えたいこと

井藤さんは、子どもの頃からキャンプや魚釣り、山歩きなどが好きだったという。退職後はヒョウモンモドキやギフチョウ、ホタル、ダルマガエルなど、地域に生息する生き物を保護・育成する活動に尽力するとともに、せらひがし小学校でもその生態を伝えている。

「将来を担う子どもたちの心に、『小谷にはダルマガエルという、よそにはない宝がある』と伝え、ふるさとを誇らしく思ってもらいたいよね。井藤さんの思いは十分伝わっているようだ。子どもたちから贈られた冊子には、ダルマガエルと出会った感想や、井藤さんに対する感謝の言葉がたくさん綴られている。

「ダルマガエルは楽しみであり、農業のよきパートナー。これからも子どもたちに、地域愛、ダルマガエル愛を伝える活動を続けていく。」



黒い斑点がまばらなのもダルマガエルの特徴

「ダルマガエル米」は、毎年10月から購入できる。ダルマガエルが生息する田んぼの景色は井藤さんが名刺のデザインにするほどお気に入り



愛してるぜ!
must have!

「みんなから井藤先生と呼ばれるんだよ。勉強会や観察会を行っているせらひがし小学校の児童から寄せられる冊子は宝物

児童の作った冊子

「ダルマガエル」という宝を知ってもらい子どもたちにふるさとを誇らしく思ってもらいたいね。

ITEM DATA

ダルマガエル米の購入は
☎ 0847-22-4400
(道の駅 世羅)

📍 世羅郡世羅町大字川尻字大柳 2402-1
🕒 8:00~18:00



ダルマガエルと一緒に育った、井藤さん自慢の米。購入は「道の駅 世羅」にて10月から販売。数量限定ゆえお早目に

- 観光花園
- 観光農園
- 入浴施設
- キャンプ場
- 地元特産品
- 道の駅

冬の夜を
きらびやかに！

**1 ポポロの冬祭り
ウィンターイルミネーション2020**
芝生広場や建物の中庭を
瀬戸内の海をイメージした
ブルーのLEDで彩る

☎0848-81-0886
〒三原市宮浦2-1-1
12月14日～1月11日(17時～)



**2 ドリームヒルズ
イルミネーション**
子どもたちが作成した
見事な夜の世界

☎0847-23-0338
(世羅町宇津戸自治センター)
〒世羅郡世羅町大字宇津戸843
宇津戸スポーツ広場北側斜面
12月初旬～1月3日



**3 世羅高原キャンドルナイト
「和」ステージ**
今高野山の歴史とともに

☎0847-24-0014(世羅高原農場)
〒世羅郡世羅町甲山(今高野山)
11月21日～12月20日の
土・日曜と11月23日(月・祝)(17:00～)
第2期1月23日～2月28日の土・日曜
(17:00～)



**4 世羅高原キャンドルナイト
「羊」ステージ**
キャンドルの優しい光りが
冬の夜空を彩る

☎0847-24-0014(世羅高原農場)
〒世羅郡世羅町別迫1124-11
(世羅高原農場)
11月21日～12月20日の土・日
曜と11月23日(月・祝)(17:00～)
第2期1月23日～2月28日の土・日曜
(17:00～)



ミハラッセ
観光農園
情報!

花 & くだもの狩りごよみ

※時間、開花期間など詳細は各施設へお問い合わせください。
成育状況により、時期は異なる場合があります。

	10月	11月	12月
三原市			
果実の森公園 [MAP: P11-B] ☎0847-34-0005 📍 図くだものにより異なる(お問い合わせ)		●キウイ	●リンゴ
世羅高原農場 [MAP: P11-A] ☎0847-24-0014 📍 中学生以上1000円、 4歳~小学生500円		●ダリア・ガーデンマム (~10/25)	
花の駅せら(世羅ゆり園) [MAP: P11-A] ☎0847-27-1555 📍 大人800円、子ども400円		●サルビア ●ジニア ●コスモス	
梶川りんご園 [MAP: P11-A] ☎0847-22-2926 📍 中学生以上700円、 4歳~小学生400円		●リンゴ	
世羅向井農園 [MAP: P11-A] ☎0847-22-3275 📍 図くだものにより異なる(お問い合わせ)		●リンゴ ●ブドウ(ピオーネ)	※直売所は12月も営業
そらの花畑 世羅高原花の森 [MAP: P11-A] ☎0847-29-0122 📍 大人800円、 子ども(4歳~小学生)400円		●バラ (~11/8)	
世羅町			



ミハラッセ

読者の声

前号から初めて読んでみますが、
かわいしい情報もたくさん！2
月に結婚して三原市民になったば
かり、東京生まれ東海育ち、広島
には旅行でも来たことがなく、何
もかもが新鮮です。そんな中みつ
けたミハラッセ。いつもバッグに入
れて何度も読んだり、夫に地図の
場所を教えてもらったり。きれいな
写真も見やすく色遣いのイラスト
も、楽しい文もまた楽しみにして
います。(三原市 主婦)

春に行きたいPLACEリレ
I。おいしそうなお食事についてい
がります。特に蛸とフオグラ
豚足のテリーヌが気に入りました!!
(呉市 主婦)

府中に住み始めて日が浅いの
で、車での出かけにびびったりな
三原・世羅のことがよく分かる一
冊でした。おしゃべりで読みやすく
て、行きたくなる場所がたくさん

あつたので、いろいろ落ち着いたらお
出かけしてみます！ 定期購読した
いです！(安芸。バックナンバーをHP
で読みます！
(府中市 会社員)

♪バックナンバーはダウンロードも
できますので、ぜひ全号読破してみ
てくださいね！

冊子のイラストもゆるい感じで可
愛く、興味が湧き手にのりました。近
いけれど知らない魅力的なお店を知
ることができました！ 行ってみた
いと思えます。(福山市 主婦)

♪取材している私たちも、ミハラッセ
には知らないお店やスポットがたく
さんです。ぜひ一緒に見つけましょう！

みなさんの声を
お待ちしております

三景園

☎0848-86-9200
[MAP: P9-C]

のイベント

回障がい者用のみ(周辺に駐車場あり)
📍 河内、本郷各ICから車で約5分

10.30(金) ~ 11.23(月・祝)

三景園もみじまつり

三景園の秋を彩る紅葉の季節。色鮮やかに色付いた
樹木を眺めながら、のんびりと庭園を散策。期間中の
土曜の夜(10月31日、11月7日・14日・21日)はライ
トアップもされ、幻想的な景色が広がる。

📍 園大人320円、子ども160円(もみじまつり期間中)
※期間中のライトアップは17:00~23:00

11.15(日)

写真教室(もみじ)

各回で講師を招き、季節を写し撮る写真教室を開催。
今回は鮮やかに色付いた紅葉を、個性豊かに撮るテ
クニック。事前申し込み、問い合わせは三景園まで。

📍 9:00~14:00(小雨決行) 📍 2000円(入園料含む)

せらエリア

[MAP: P9-A]

10.10(土) ~ 10.11(日)

ハーベストフェスティバル

毎年多くの人で賑わう、せら夢公園・せらワイナリー
で開催される祭り。特設のワインバーや食べ歩き屋台
など、たくさんの美味しいものが集合。11日はビートル
ズトリビュートバンドが大集合。「広島ビートルズスト
リート」で盛り上がりよう!

📍 せら夢公園・ワイナリー
📍 9:00 ~ 17:00 ☎0847-25-4300(せらワイナリー)
📍 世羅ICから車で15分、河内ICから車で40分

10.31(土) ~ 11.1(日)

[MAP: P9-A]

ヌーヴォーフェア(仮)

その年に収穫したブドウで仕込んだ新酒ワインを販
売。せらワイナリー内で試飲もでき、多くの人が「今年
の味」を求めて訪れる人気のイベント。

📍 せら夢公園・せらワイナリー
📍 9:00 ~ 17:00
☎0847-25-4300(せらワイナリー)
📍 世羅ICから車で15分、河内ICから車で40分

イベント information

October-December

みはらエリア

三原市芸術文化センターポポロ

☎0848-81-0886

[MAP: P8-C]

のイベント

📍 回台数、料金はイベントにより異なる
📍 JR三原駅からバスで約5分、本郷、福山西各ICから車で約30分

10.4(日)

河村尚子ピアノ・リサイタル

国内だけでなく海外でも人気のクラシック音楽界注目
のピアニスト・河村尚子。豊かな表現力で奏でる極上
の音色を届けられる。

📍 15:00開演(14:30開場)
📍 1000円 ~ 4000円

10.25(日)

篠崎史子&篠崎和子デュオ・リサイタル

日本を代表するハープ奏者の篠崎史子が、娘の篠崎和
子と共演で届けるデュオ・リサイタル。グランドハープが
創り出す豊かな響きをぜひ。

📍 15:00開演(14:30開場)
📍 1000円 ~ 3800円



©満田 聡

ひやしあめ

桜南食品のもうひとつの人気アイテム。麦芽あめに、生姜の搾り汁を加え、優しい甘みと生姜の爽やかさが感じられる飲料です。味ももちろんですが、レトロなグラスがかわいいと若い女性から注目されています。

※180ml/194円



スマックいちご味

三原市内の農園で作られたイチゴを使った、イチゴ味のスマックが2020年6月に限定800本で販売されました。新型コロナウイルス感染予防のため、集客が減った観光農園と地元飲料メーカーが手を取った商品は、瞬く間に完売したそうです。

桜南食品
 〒三原市西野1-1-1
 Tel/0848-64-6611

練乳の甘みとリンゴ果汁の酸味でのみやすい



クイズ

- Q1. 世羅で造られたワインの又- 名前は毎年00月上旬に発売!
- Q2. 全国でスマックを作っているのは全部で○社
- Q3. レトロなグラスで注目を集めたもう一つの人気商品は?



シャルドネ

「白ワインの女王」と呼ばれているよ

ワインを造るために育てられるブドウの品種です。世羅ではこのほかにも、ハニービナスやメルローといった世羅産のブドウから、おいしいワインが造られていますよ!

ヌーヴォーフェア(仮)

2020年は10月31日から11月10日にせらワイナリーで行われるせらワインの新作発表のお祭り。その年に獲れたブドウで仕込まれた新酒が味わえます(詳しくはP12)。



せらワイナリー
 〒世羅郡世羅町黒沢1518-1
 TEL/0847-25-4300
 営業/3~12月 9:00~17:00
 1~2月 10:00~16:00
 (ワイナリーショップ)



セラフルール YuruLi 白

世羅町産のハニービナスを使用し造られた1本。ブドウ本来の香りや風味が感じられる、誰でも飲みやすくおすすめできる甘口ワイン。

720ml/1500円

ミハララッセ大図鑑

vol.02
 illust 池田本園子

三原市産の酒類の歴史を詳しく楽しく解説しています。この本を読むだけで、ミハララッセのことがわかります。

マメちき



スマックの名前の由来は「Skim Milk Acid Carbonate Keeping (スキムミルク炭酸飲料)」の豆粒文字を取って「SMACK (スマック)」だが、三重県の飲料メーカーが考えたし、全国に広まりました。

クリムソンダ味の魅惑的なこのドリンクは昭和40年代後半に開発され、全国で製造されています。現在作られているのは、わが国が誇る三原のスマックです。この地産のリンゴとして、三原の人たちには無くてはならない存在で、市内のスーパーなどでも気軽に買えることが出来ます。