

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

ミハラッセ

2021年
7.8.9
月

NO.50



ミハラッセ的
老舗の魅力

長く愛される 理由を教えてください!



ヤッサ
ヤッサ

Wow

三原市・世羅町広域交流連携協議会

ミハラッセNO.50

令和3年7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 ©

広島県三原市港町3丁目5番1号

編集 株式会社サメデザイン

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

料理旅館 玉乃家の
世羅懐石ワインコンポート

※とまと、梨、葡萄のうちどれか1つ

提供/料理旅館 玉乃家 …… 3名様
☎0847-22-1161



HP

2

ヤッサ饅頭本舗の
やっさ饅頭(8個入り)

提供/ヤッサ饅頭本舗 …… 2名様
☎0848-64-8383



HP

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!

★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

唐饅頭の製造は午前中。運がよければ、ほのかに温かい唐饅頭をゲットできるかも！冷めて味がなじんだものと食べ比べもいい。店頭で、1パック12個入り660円で販売中。1個でも55円から販売してくれる



和菓子

山田玉泉堂

これからも
レシピに忠実に、
甲山銘菓を守りたい

6代目の山田典昭さん

父から伝授された銘菓「唐饅頭」
これからも忠実に守り続ける

今高野山にほど近い場所にある和菓子店「山田玉泉堂」。甲山名物の「唐饅頭(とうまんじゅう)」を、6代目となる店主、山田典昭さんが作り続けている。7年前から、父・康平さんの指導のもと唐饅頭を作るようになり、現在は一人で全ての作業をこなす。

山田玉泉堂の創業がいつなのか、はっきりした年は不明だが、店主の曾祖母はずでに製造していたそうだから、1000年近い歴史があるらしい。かつて唐饅頭を製造する店は4軒ほどあったそうだが、現在は山田玉泉堂だけだ。

唐饅頭は、直径約4センチと小ぶり、まあるい饅頭。今高野山の祖、弘法大師が唐(中国)で食べたといわれる饅頭を再現し、改良した銘菓だ。まずは小麦粉と砂糖、水のみというシンプルな材料で外皮を手作り。白あんを一つひとつ丸めて、薄く伸ばした外皮で手包みすると、どれも全く同じ形、同じ大きさになるのがお見事！鉄板に並べて、遠火で約40分焼いたら完成だ。うっすら肌色の焼き目がついた唐饅頭は、一口食べると意外や意外、皮が硬くて驚く。中には軟らかい白あんが入っていて、優しい甘さが口の中に広がる。

レシピや製造方法は、全て父親から学んだ通り。平日のこの日は340個焼き上げた



SHOP DATA

やまだぎょくせんどう
山田玉泉堂

☎ 0847-22-0234

📍 世羅郡世羅町甲山 53-4

🕒 7:00 ~ 19:00

お休み/不定



古いチラシや看板は、地元と歩んできた長い歴史そのもの

TAKAHASHI
OVER 70

TOU MANJYU
Over 100

with 茶

over 120

SAKAI YOUNGYO JYO

over 105
JITSU HIRO SYOUYU

over 108
YASSA MANJYU

over 95
TAMA NOYA
wow

老舗の魅力 長く愛される理由を教えてください！

みなさまのおかげで
記念すべき50号を迎えたミハラッセ。
これからも多くの方に愛される冊子でありたい！
末永く発行し続けたい！
そんな思いにアドバイスをいただくため、
三原、世羅で創業50年以上の歴史を持つ、
いわゆる「老舗」と呼ばれるあの店、あの企業に
「地域で長く愛される理由」を聞いてきました！



立派な佇まいは、老舗旅館の誇りと長い歴史を感じさせる



present

地元産食材×世羅ワインで作る「世羅懐石ワインコンポート」。世羅らしさを存分に詰め込んだ新しい商品やアイデアを形にしていることも、老舗が果たすべき役割

旅館

料理旅館 玉乃家

代々受け継ぐ杉樽で作る醤油 新たな味わいや販路も模索中

一升瓶入りやペットボトル、小瓶などが、醤油の香りが漂う店頭にはずらり。1916(大正5)年に創業し、今年105年目を迎える「実広醤油」は、現在3代目となる実広慶雄さんが営んでいる。1988(昭和63)年に建てられたという今の店舗には、茶色く変色した大正時代の賞状が飾っており、長い歴史を物語っている。

店舗奥は醸造蔵になっていて、代々受け継がれている杉樽が中央に鎮座。醤油組合で醸造した生揚醤油を、今もこの杉樽で調合する。その後、醤油を蒸気で加熱し火入れし、冷まして瓶に詰め、ラベルを貼る。これらの作業のほとんどは、昔ながら

従来使われてきたラベル(中央)から、実広さんお手製(左)のものに変わりつつある



杉樽を使っているからでしょうか、「ほんのり杉の香りがする」と言われます



3代目の実広慶雄さんと奥さま

らの手作業だというからすごい。

「調査には液糖や水あめ、塩などを使います。製造工程は全て父から教わった通り。それしか知らないですから。うちの醤油を使い続けてくださるお客様のため、これからも、父から受け継いだ手法で、変わらず実直に取り組みたい」と慶雄さん。

しかし、受け継いできた味に加え、新商品や販売方法を新たに生み出している。実広醤油には「濃口醤油」「淡口醤油」「たまり醤油」「再仕込み醤油」があるが、最近、企業からの依頼で「ほん酢しようゆ」が新たに仲間入りした。お得意さんの家へ配達したり、店頭や道の駅「みはら神明の里」で販売したりする他、ネット販売も始めている。受け継いできた伝統を生かしつつ、新しい取り組みも始めた実広醤油の歴史はこれからも続いていく。

SHOP DATA



じつひろしょうゆ

実広醤油

☎ 0848-86-2016

📍 三原市本郷南 6-12-17

🕒 8:00 ~ 18:00

お休み/日曜、祝日



地域の特産品を大切に 新しい料理にも挑戦中

創業95年を迎える「料理旅館 玉乃家」は、1981(昭和56)年に天皇家陛下が皇太子時代に宿泊した宿としても知られている。1996(平成8)年の国体でも選手団に利用され、個室が必要だということから、現在のホテルが建て替えられた。

宿泊の他、食事のみの利用も可能で、京都の名店で修行した、4代目の稲田嘉明さんが料理の腕をふるっている。世羅の素材の良さを生かした料理に定評があるが、一年で一番人気があるのが松茸のシーズン。世羅は県内有数の松茸の産地で、玉乃家の近くには松茸の集配所があった。年々採れなくなっている国産松茸を専門に扱う店として知られており、秋には「松茸懐石」焼き松茸「松茸入り土瓶蒸し」などを楽しみに、遠方からも足を運ぶ人が多い。

大人気のご当地バーガーと、現在開発中のコッペパン。発表が楽しみです



また、世羅産トマトを使った「トマト懐石」、世羅産のピオーネや豊水、トマトを使った3種の「世羅懐石ワインコンポート」など、新たな提案にも積極的。コンポートはそのまま食べるだけでなく、料理にも使えるという優れたもの。また、「ご当地バーガー」、「世羅牛バーガー」「松きのこバーガー」も生み出した。「今は新しさや珍しさも求められる時代。団体の宴会利用などで支えてくれた地域の人に恩返しするためにも、地元食材を使った新しい料理を提供したい」と話す稲田さん。これからも、料理旅館として、誰もが満足する料理を作ることはもちろん、地域食材の良さも存分に感じられる一品を作り続けていく。

SHOP DATA

たまのや
料理旅館 玉乃家

☎ 0847-22-1161

📍 世羅郡世羅町本郷 25-2

🕒 IN 16:00 ~、OUT ~ 10:00

食事は 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ (LO) 21:00



4代目の稲田嘉明さん

地元の方へ、ぜひお越しください



醤油

実広醤油

店頭に並んだ、定番4種の醤油。最近ではペットボトルや小瓶がよく売れているという。「一升瓶は重たくてお年寄りには大変ですが、長期間保存に向いているし、リサイクルして使えるのもいいんですよ」





仏事に欠かせない「盛籠」を、世羅町内で唯一担当している。いつ依頼があるか分からないので、メロンやパイナップルなどを切らさないようにと配慮

食品

食品センター たかはし

そのほかにも、地元のスーパーやレストランへ野菜を届けるほか、生産者の販路拡大のため「道の駅世羅」へも出荷を始めた。生産者の出荷の手間を減らそうと、野菜を店まで持って来てもらったり、取りに行ったりして一括納入もする。「世羅産野菜を広く知ってもらうため、販路拡大を常に考えています」と話し、コロナ禍で道の駅世羅が開鎖したと



これからも、地域の皆さんの食を支え続けたいですね！

4代目の高橋一彰さん



SHOP DATA

しよくひん
食品センター たかはし

☎ 0847-22-0002

📍 世羅郡世羅町西上原 465

🕒 7:00 ~ 18:00

お休み/日曜



高橋さんのお母さまが作る「煮豆」「梅干し」、高橋さん自身が作る「野菜スイーツ」も人気



地産地消と販路拡大を目指し 地域のために励む食品センター

オレンジ色のテントが目印の「食品センター たかはし」。4代目店主の高橋一彰さんが、戦前から曾祖母が商売をしていたそうですが、記録が残っていません。少なくとも70年は続く食品店です」と教えてくれた。

後継者不足や、大型ショッピングセンターの出店などで周辺の店は減ったが、かつては細長い長屋で、魚屋などいろんな店が軒を連ねていた。その中で「食品センター たかはし」は創業以来、野菜や食料品を扱って地域住民の食を支えている。町内の保育園、小中学校の給食用に、世羅産野菜を納入する。地元の生産者と、将来を担う子どもたちの食をつなぎ、地産地消に一役かっているのだ。



店内には、1948(昭和23)年に、昭和天皇に献上されたときの記念写真が掲示されている

「ひとくち食べれば、心も踊る 三原の味です 名物です」。三原で知らない人はいない「やさ踊り」にちなんだ三原銘菓「ヤッサ饅頭」を販売する「ヤッサ饅頭本舗」は、1913(大正2)年創業。もともとせんべいやミルクキャラメルなどを扱う菓子店だったが、1935(昭和10)年に「ヤッサ饅頭」が誕生すると、大人気のロングセラー商品となった。包みを開くと、薄皮に包まれたつややかなつぶあんが見え、しっとり柔らかい食感とあんのほどよい甘さについて「もう一個」と手が伸びるおいしさ。1948(昭和23)年には、昭和天皇へ献上された、三原が誇る「献上銘菓」なのだ。店頭では2個から販売していて、箱入りもあり、

毎日、市内の工場でも心こめて作っています



スタッフの
法地雅子さん



SHOP DATA

まんじゅうほんぼ

ヤッサ饅頭本舗

☎ 0848-64-8383

📍 三原市本町 3-15-7

🕒 8:00 ~ 19:00 (水・日曜・祝日)、

8:00 ~ 19:30 (月・火・木~土曜)

お休み/1月1日



手土産として人気が高い。「かつては全て手作業で製造していたそうだが、1974(昭和49)年に三原に新幹線の駅が開通するとヤッサ饅頭の売り上げがアップし、製造が間に合わなくなり、製造の機械化がされました」と、スタッフの法地雅子さん。しかし、作り方は変わっても、変わらないものもある。おいしさの肝になるつぶあんは、どんなに価格が高騰しても「北海道産小豆」にこだわる。新商品も次々誕生しているが、「おいしいものをお届けしたい」という気持ちに妥協はなく、ぶれることはない。

和菓子

ヤッサ饅頭本舗



present

厳選した北海道産小豆を、柔らかくつややかなあんに仕上げ、薄皮で包んで香ばしく焼いている。お茶や紅茶とも相性が良く、幅広い世代に愛されている三原の銘菓

ミハラッセ MAP

4 阪井養魚場

☎0847-33-1822
 圃三原市大和町上徳良1067



5 ヤッサ饅頭本舗

☎0848-64-8383
 圃三原市本町3-15-7
 圃8:00 ~ 19:30
 (水・日曜、祝日は~19:00)
 圃1/1



6 実広醤油

☎0848-86-2016
 圃三原市本郷南6-12-17
 圃8:00 ~ 18:00
 圃日曜、祝日



愛され続ける老舗の魅力!

1 山田玉泉堂

☎0847-22-0234
 圃世羅郡世羅町甲山53-4
 圃7:00 ~ 19:00
 圃不定



2 食品センター たかりま

☎0847-22-0002
 圃世羅郡世羅町西上原465
 圃7:00 ~ 18:00
 圃日曜



3 料理旅館 玉乃家

☎0847-22-1161
 圃世羅郡世羅町本郷25-2
 圃IN16:00 ~ OUT ~ 10:00
 圃食事は11:00 ~ 14:00、
 圃17:00 ~ (LO)21:00



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。

	7月	8月	9月
三原市 果実の森公園 MAP:P11-B ☎0847-34-0005 ◇くだもの異なる(要問い合わせ) (受付9:30~15:30)		●ブルーベリー(6月下旬~7月下旬) ●ナシ ●ブドウ	●リンゴ
世羅高原農場 MAP:P11-A ☎0847-24-0014 ◇時期により異なる	7/31~8/22 ●ヒマワリ	●ローズフェスタは 9月18日(土)~開催予定 ●ローズフェスタは ~7月11日(日)まで開催中	9/11~●ダリア・ガーデンマム
香山ラベンダーの丘 MAP:P11-A ☎0847-24-1108 ◇要問い合わせ	●ラベンダー ●ラベンダーフェスタ 6/中旬~7/下旬 料金:大人700円,子ども300円	●ブルーベリー 8/1~8月下旬 40分食べ放題1000円	
花の駅せら(旧世羅ゆり園) MAP:P11-A ☎0847-27-1555 ◇中学生以上800円,小学生400円	7月下旬~9月中旬「夏の花まつり」, 9月上旬~10月下旬まで「秋の花まつり」を開催中 ●初夏のゆり~7/11 ●初夏ゆり祭 6/中旬~7/中旬 7/24~8/29 ●ペチュニア ●ペチュニア	9/4~●サルビア ●秋のゆり ●コスモス	
ビルネ・ラーデン MAP:P11-A ☎0847-25-0174 ◇くだもの異なる(要問い合わせ)	●梨狩り 8/中旬~下旬 料金:大人1100円,子ども600円	●ナシ ●ブドウ	
世羅高原 花の森 MAP:P11-A ☎0847-29-0122 ◇(初夏)大人1000円 子ども500円 (秋)大人800円 子ども400円	~7/11 ●初夏のバラ	9/18~●秋のバラ	
世羅向井農園 MAP:P11-A ☎0847-22-3275 ◇くだもの異なる(要問い合わせ)	●ブドウ(ピオーネ)8月下旬~		
康徳寺 MAP:P11-A ☎0847-22-0635 ◇無料	●あじさい		



のイベント

三原市芸術文化センターポポロ

☎0848-81-0886 MAP:P10-C



HP

回台数、料金はイベントにより異なる
図JR三原駅からバスで5分、
三原久井ICから車で30分

7.18 (日)

谷村新司コンサートツアー 2020-2021 「谷村文学選 ~グレイス~」

昭和、平成と紡がれてきた数々の名曲と、令和をテーマとしたソロ作品「谷村文学」を携えてのツアーに期待! ※2020年9月5日に予定されていた公演の振替公演です



開演16:30(開場)15:30
図8800円
※未就学児入場不可

8.27 (金)

音楽のTOBIRA 歌とピアノの響き Résonance ~パリの風をのせて~

ポポロファミリー 10周年記念企画コンサート。フランス在住の3人の若き演奏家による美しい歌声とピアノ演奏で、パリの風を感じるひとときを。

開演14:00(開場)13:00
図1000円
出演:松元あや(ピアノ)、アレクサンドル・クコニン(ピアノ)、金澤桃子(メゾ・ソプラノ)

9.18 (土)

小柳ゆき全国ツアー 「LOST ANNIVERSARY TOUR ~SPHERE 球宇宙 2021~」

圧倒的な歌唱力で歌いきる、小柳ゆきの全国8都市を回るツアーがポポロで開催!

開演16:30(開場)15:30
図6000円 ※未就学児入場不可

イベント information

July-September

みはらエリア



MAP:P10-C

7.10 (土)~8.31 (火)

すなみ海浜公園 海水浴期間

更衣室やシャワー、トイレはもちろん、自慢のイタリアンレストランのほか、今年は新たにお洒落スポット・ビーチハウスがオープン。さらに幼児用プールもあるうえ、障がい者の方も安心の完全バリアフリーのビーチ。誰もが身近に海を感じられるスポット。

図すなみ海浜公園 図9:00~17:00
☎0848-67-0277(すなみ海浜公園管理棟)※海水浴期間のみ 図JR三原駅からバスで約20分、三原久井ICから車で約40分

三原市宇根山天文台

☎開館時0847-32-7145(宇根山天文台)
平日0848-67-6147(三原市生涯学習課)
※開館はHPでチェック! MAP:P10-B

図一般310円、中・高生210円、小学生100円
回あり 図三原久井ICから車で約20分

のイベント

7.3 (土)

18:00~22:00 七夕観望会

8.13 (金)

19:00~22:00 ペルセウス座
流星群観望会

8.1 (日) 10:00~15:00

小・中学生のための天文教室

図三原市立南小学校体育館 図200円
対象:5~6年生、中学生(各20名)
申込期間:7.1(木)~7.19(月)

8.13 (金) 13:00~16:00

天文工作教室(惑星儀を作ろう)

図久井コミュニティセンター 図700円
対象:小・中学生とその保護者(15組)
申込期間:8.2(月)~8.11(水)

申込期間中にTELまたはFAXで
①住所②氏名③学校名④学年⑤電話番号を
三原市生涯学習課(TEL0848-67-6147、FAX0848-67-5912)へ

ミハラッセ 読者の声

人気店の方がこだわりレシピを惜しげもなく公開して下さった事に感謝です! 勿論、真似て作りたいと思いますが、更に店に出向いて味を確かめなくてはなりません。

(広島市・主婦)
ふせひ、お家でも再現してみたいです。その答え合わせのために、お店に足を運んでいただきたいです。

3月に広島に来たばかりで、広島のことを全然知りませんが、おいしそうなお店やメニューが写真付きで出ていて、行きたい! と思いました。特に表紙になっていた「スペインのシチュー エストフアト」は食べに行きたいです!!

(安芸郡・会社員)
ふ出かけられる機会が減ってしまっていますが、お越しのさいはぜひ美味しいものを賞味くださいな。

地元の人知らないことが発見できて嬉しいです。楽しみに読んでいます。老眼で小さい字は見えにくく、バリエーションが読めません。

(三原市・主婦)
たくさんさんの情報を詰め込みたいと思います。安心して読んでいただける記事を作りたいです。

