

広島県

# 北広島の

# ワケワカル

豊平そば  
もうまいんよ

とにかく雪が  
よお降る

ゆかりのゆかり®!?

江の川と太田川の  
源流域なんよお

米も自慢の  
一つじゃ

北広島  
ワケワカル

Take  
Free

花田植を見て  
みんさい

みんな神楽が  
大好きなんじゃ

一息つくなら  
やっぱり地酒よ

癒やしの  
八幡湿原で  
のんびりしんさい

響のバイキングも  
うまいでえ～

古保利薬師に  
お参りしんさい

スキー場も  
ようけある!

「おいでよ!キタひろ」  
を踊ろうで

天狗が  
住んどる!?  
木があるんじゃ

花田舞太郎を  
知つとるか?

## 北広島町から甲子園へ

常連校へ名を連ねる

広島県北部地区から、2015年、2016年の県予選を勝ち抜き、夏の甲子園出場を果たした広島新庄高等学校。今では広島県内の強豪校になったが、未だに新庄高等学校が北広島町にあることは、あまり知られてない



北広島町内の神楽団体

## その数 日本一

神楽を舞う神楽団体の数は、2015年の調査で70団体。市町の単位では、日本で最も多くの神楽団が存在する町だといわれている



## 積雪量 県内 No.1



Only  
No.1

ウィンタースポーツも盛ん

北広島町内の積雪は、1963(昭和38)年の38豪雪と呼ばれる年に八幡地区で350cm以上。近年では2007年に、同地区で207cmを記録。町内には6つのスキー場があり、九州や四国からも若者が集う

KITAHIROSHIMA

# No. Only 1 K-1

北広島町が誇る  
とにかく一番、唯一  
のものをお紹介!



## 大朝のテングシデ群落 世界で唯一

田原地区にあるテングシデ群落は、世界で唯一ここだけにしか群生していない珍しい場所。グネグネとした枝ぶりは、イヌシデの変種だとか。まるで映画に出てきそうだ



## 壬生の花田植 世界無形文化遺産

(ユネスコ無形文化遺産)に登録  
田植えシーズンの締めくくりとして、北広島町内はもとより全国各地で行われる「はやし田」。その中でも「壬生の花田植」は、日本の稲作文化を色濃く伝えるものとして、2011年に世界無形文化遺産に登録されている

## どんぐり北広島 強豪 クラブの称号

数々の全国大会で栄冠に輝くソフトテニスクラブ「どんぐり北広島」。ソフトテニス界初の地域密着型クラブとして発足し、その強さを全国に知らしめている。ソフトテニスの魅力を伝える地域交流も盛んだ



優しい人がいっぱい

神楽が大好き!

# Welcome Kitahiroshima

## ＼北広島のワケワカル／

「すみません、アウトレットモールは駅からどう行ったらいいですか?」

こんな1本の電話から、このパンフレットは誕生しました。

北広島町のことをもっと知つてもらわねば!

北広島町にはアウトレットモールも鉄道の駅もありません。

あるのは豊かな自然と、あたたかい人、素晴らしい伝統芸能、

うまい酒、うまいそば、清らかな水……。

北広島町は広島県にあります。北海道ではありません!

あしからず。



## 北広島のワケワカル Contents

- ① K-1 北広島の『一番』『唯一』を大公開
- ② 神楽に興味はあったけど…… 初めての神楽に潜入～!
- ③ 希少な花々を八幡湿原で愉しむ 濡原を彩る可憐な草花たち
- ④ 地酒のチカラ 北広島の地酒 老舗を利酒師が語る
- ⑤ ゆかりのゆかり® ご飯のお供に、もはや国民食のアレの話
- ⑥ レストラン響・河村料理長が教える 新鮮! 簡単! きたひろレシピ
- ⑦ 蕎麦、たぐっていきんさいつ 豊平蕎麦の魅力と、粋な食べ方
- ⑧ 北広辞苑 北広島の豆知識が満載

神楽ツウになった気分

# 見どころ編】

数々の演目がある神楽。上演中に、特に注目して見ておきたいポイント



役どころと  
奏楽に注目  
神、鬼、姫など役どころによって変わる所作や舞い方、奏楽との一体感に注目して見てみよう



- ◆ 大江山（おおのさん）
  - ◆ 紅葉狩（こうりょうがり）
  - ◆ 黒塚（くろづか）
  - ◆ 慶雲（けいうん）
  - ◆ 天の岩戸（あまのいわと）
  - ◆ 士蜘蛛（しづくも）
  - ◆ 惑狐伝（あわこでん）
  - ◆ 神降し（かみおろし）
  - ◆ 八岐大蛇（やまとのおうしゃ）
- よく舞われる演目



## 【舞台編】

天蓋と楽器、神楽の舞台装置ってどんなもの？



舞台の上には天蓋  
カラフルな切り絵の装飾が施された天蓋は、宇宙の森羅万象や、方位などが表現されている舞台装飾だ



神楽囃子は4人で  
太鼓、小太鼓、手打鉦、笛の4つで構成され、さまざまな音色や旋律を奏でる

樂譜のない奏楽  
神楽の奏楽には樂譜がなく、太大鼓や時には笛が状況を把握し、神楽の雰囲気を盛り上げる

四つの樂器だけで奏でるってすごい！

# 初めての神楽に潜入～！

神楽に興味はあったけど……

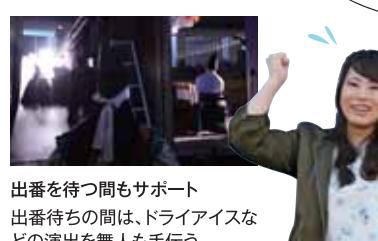


神楽の楽しみ方や見どころマナーまでをも潜入調査！



## 【潜入編】

普段は見ることのできない舞台裏  
上演中の裏側では一体なにが？



力を合わせて  
一つの演目を  
上演しています！



化粧も団員同士で

舞台上で映える化粧は、団員同士や舞人自らが、舞台裏などで行う。化粧しながら精神集中

出番を待つ間もサポート  
出番待ちの間は、ドライアイスなどの演出を舞人も手伝う

神や姫などは、  
遠くからでも見  
えるよう濃い目

舞を、ぜひ体験してみよう！

北広島町の神楽は、若い人々  
と離子とがピタリと合う瞬間  
がよく分かるはず。

北広島町の神楽は、みんなが力を合  
わせて地域の伝統芸能を守り  
統けている。親しみやすいストー  
リーと、豪華な衣装、迫力のある

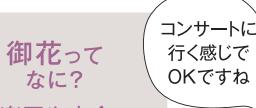
kgを超える、400万円近くする  
ものも。紅葉や梅など四季を表  
すものや鶴や亀など縁起の良い  
動物、龍や獅子の刺繡が施され、  
一般的に「生き物」と呼ばれる  
これらの刺繡が多いほど豪華な  
衣装とされている。舞台上にあ  
る天蓋は神楽には欠かせない舞  
台装飾。神楽の奉納中は、神様  
がここから神楽を楽しんでおら  
れるところである。また、舞  
と離子とがピタリと合う瞬間  
や、離子の抑揚など、注目したい  
点はたくさん。さらに、同じ演目  
でも神楽団によって舞や演出が  
異なるので、その点に注目して  
鑑賞すると、神楽団ごとの特色  
がよく分かるはず。



大会によっては全席自由  
会場内は椅子が用意されていたり、シートが敷かれたりなど、いろいろな席の形態がある



地元のグルメも味わえる  
大きな大会になると、会場周辺に飲食ブースが設けられることが多い。  
北広島町の特産品も並ぶ



御花って  
なに？  
神楽団や大会への  
餞の寄付金や  
ご祝儀のこと

会場入り口に帳場  
各神楽団などへの御花を受ける所。個人への御花は「さし花」と呼ぶ



神社はもちろん体育館なども会場に  
各地域で奉納される神楽は、その地域の神  
社で舞われる。一方、神楽の競演大会など  
は、体育館やホールで開催される

## 【会場編】

神楽を気軽に鑑賞するには、各地  
の競演(共演)大会がオススメ。ど  
んな場所で開催されるんだろう

神楽初体験でも  
コンサート感覚でOK  
神楽を見るには、地域の神社  
で奉納される神楽を見に行くこと  
と、ホールなどで行われる神楽  
大会を見ることが、大きく分け  
て二つの方法がある。初めての場  
合は、神楽大会に行くのがオススメ  
で、会場の周りでは特産グルメや  
神楽グッズを販売するブースが  
開設されることも！ 今回潜  
入した神楽大会は全席自由で、  
席の確保は入場順。開場時間を  
事前にチェックして、より見やすい  
場所で見よう。  
神楽の舞い方や所作には、役  
どころによって特色があるので、  
注目して見るのも楽しみ方の一  
つだ。鬼の舞は力強く、姫は華や  
か、神は優雅でしなやかな舞が  
見られるはず。また、職人が一つ  
ひとつ手作業で作る衣装も、大  
きな見どころ。四天と呼ばれる  
鬼が着る衣装などは、総重量15  
kgを超える、400万円近くする  
ものも。紅葉や梅など四季を表  
すものや鶴や亀など縁起の良い  
動物、龍や獅子の刺繡が施され、  
一般的に「生き物」と呼ばれる  
これらの刺繡が多いほど豪華な  
衣装とされている。舞台上にあ  
る天蓋は神楽には欠かせない舞  
台装飾。神楽の奉納中は、神様  
がここから神楽を楽しんでおら  
れるところである。また、舞  
と離子とがピタリと合う瞬間  
や、離子の抑揚など、注目したい  
点はたくさん。さらに、同じ演目  
でも神楽団によって舞や演出が  
異なるので、その点に注目して  
鑑賞すると、神楽団ごとの特色  
がよく分かるはず。

神楽を見るには、地域の神社  
で奉納される神楽を見に行くこと  
と、ホールなどで行われる神楽  
大会を見ることが、大きく分け  
て二つの方法がある。初めての場  
合は、神楽大会に行くのがオススメ  
で、会場の周りでは特産グルメや  
神楽グッズを販売するブースが  
開設されることも！ 今回潜  
入した神楽大会は全席自由で、  
席の確保は入場順。開場時間を  
事前にチェックして、より見やすい  
場所で見よう。

花期  
7~9月

お盆を過ぎると肌寒い風を感じるようになる八幡。夏から秋にかけて、かわいいツリフネソウやミゾソバが見ごろを迎える

花期  
8~9月

木道が整備された霧ヶ谷湿原を歩いてみると、湿原特有の花々を観察することができる。6月にはカンボク、7月になるとハンカイソウやノハナショウブなどが花を咲かせる。

夏になるとビンケ色の小さなミズソバ。そして、秋にかけてはマザミが彩る。八幡湿原全体では、2週間ごとに異なる草木が芽吹き、花を咲かせるため、行くたびに全く違う景色や植物の姿を楽しめる。

湿原を歩くときに注意したいのは、木道から決して足を踏み出さないこと。何千年もかけて堆積しないこと。

な活動が行われている。

## 繩文人たちも見た! 貴重な湿原群

標高800m、中国山地の山々に囲まれた八幡地区に点在する湿原は、日本の湿原分布において、ほぼ南限に位置し、その総称として「八幡湿原」と呼ばれている。なかでも、霧ヶ谷(きりがたに)湿原や水口谷(むなくとだに)湿原には木道が整備され、湿原散策を楽しみながら、周辺の動植物を観察できるコースがある。

湿原の始まりは、今から4万年前、八幡地区は湖の底だった。その水が次第に引くと、水はけの悪い土地が現れたが、そこでは大きな木が育ち難く、寒冷多雨な気候とが合わせり、寒く湿った場所に適応でき

花期  
5月

コブシ

白い見事な花を咲かせるコブシや、湿原内で育つことのできる樹木カンボクが花を咲かせる5~6月。5月には八幡地区周辺の桜も満開に

花期  
6月

カンボク

## 希少な花々を 八幡湿原で愉しむ

# 湿原を彩る 可憐な草花たち

湿原でしか育つことのできない草花を探して、八幡湿原の散策に出かけてみよう!

花期  
8~10月花期  
9月

### 湿原散策のマナー

- 湿原保護のため、必ず木道を歩こう
- 植物などを採取しないように
- マムシなどの危険動物に注意
- 狹い道はゆずり合い、あいさつも忘れずに
- トイレを済ませてから出発!



霧ヶ谷湿原

芸北高原の自然館から10分ほど歩けば、霧ヶ谷湿原の入り口に到着。整備された木道を歩けば、湿原特有の植物たちが迎えてくれる

で、本格的に人の手が入った記録が残っている。大規模な開墾の後、戦中には演習地、戦後には牧草地や放牧地として開拓され、次第に湿原が占める割合が減っててしまった。そこで現在、八幡湿原の保全と再生を目的に、さまざま

くが遅い。現在の八幡湿原の地中を調べてみると、地下1m、20cm、6500年前の地層からも、分解されずに形が残った花粉が出てくる。八幡地区には江戸時代にはす

る草花が進出してきた。そのような場所では、枯葉などが分解され腐葉土に変わった自然のサイクルが進む。現在の八幡湿原の地中を調べてみると、地下1m、20cm、6500年前の地層からも、分解されずに形が残った花粉が出てくる。

八幡湿原は、たくさんの花々が湿原を彩る。八幡の短い夏を謳歌するかのように、みな元気一杯だ

花期  
7月

ハンカイソウ



ノハナショウブ



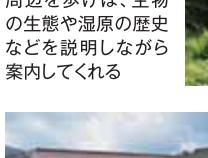
クサレダマ



ユウスゲ

た湿原の土を、一瞬にして踏み荒らすことになるためだ。もちろん、湿原周辺の希少な動植物を採取しないことも守りたいマナー。事前に予約すれば、湿原ガイドと一緒に周辺を歩けば、生物の生態や湿原の歴史などを説明しながら、保全活動の取り組みなどたくさんのが聞ける。

芸北高原の自然館八幡湿原をはじめ、八幡高原周辺の環境や動植物を知ることができる学習施設。湿原ガイドと一緒に周辺を歩けば、生物の生態や湿原の歴史などを説明しながら案内してくれるうえ、マナーは、もちろん、八幡湿原に暮らす動植物の話や、人との関わり合い、保全活動の取り組みなどたくさんのが聞ける。



☎ 0826-36-2008  
※閉館時は0826-35-0111  
(北広島町役場芸北支所)  
◆ 北広島町東八幡原 ◆ 10:00~15:00  
⑥ 火曜、11月下旬~4月下旬  
※湿原ガイド(有料)の予約は、北広島町観光協会芸北支部(0826-35-0888)まで

# 地酒のチカラ

その味が世界をもうならせた老龜。地酒の楽しみ方と老龜の魅力を、全国の地酒に精通する利酒師に伺った。

酒商山田  
波多野浩嗣さん



この人に聞いた  
酒商山田  
波多野浩嗣さん  
全国の日本酒はもちろん、さまざまな酒類を取り扱う。波多野さんは利酒師の資格を持ち、各地の地酒に精通

酒商山田  
082-251-1013  
広島市南区宇品海岸2-10-7



完熟した果実のような香りと凝縮されたうま味が特徴の吟醸酒  
老龜 純米吟醸  
(720ml)

北広島だから味わえる酒と肴  
「地酒は、造られた土地の産物と一緒に味わうことで、その味を二番引き立たせられるんです」。  
そう話し始めたのは、広島市で日本酒から焼酎、ワインまで多くの酒類を扱う『酒商山田』の波多野浩嗣さん。波多野さん自身も日本酒を勉強するため全国の酒造に足を運び、数多くの地酒を味わってきた。



(右)小野酒造の店舗スペース。希少酒に出会えるかも  
(左下)純米原酒は、古くから北広島の人たちを楽しませてきた



「高知県の小さな港に、1軒の酒造があるのですが、そこは本当にカツオとよく合う。どんな高い酒でも、カツオと味わうならその酒にはかないません。地酒って、そういう面白さと楽しみ方があるんですね。北広島町の小野酒造さんが造る老龜も、もちろん地元の産物と共に味わうのが最高です。でもそれだけに囚われない、広く食事に合う懐の深い酒造りを目指されています」。

300年以上の長い歴史を持つ小野酒造は、北広島町で育った米と中国山地から流れ出る水とで、北広島町でしか造り出せない酒の味を守り続けてきた。当然、酒の肴は北広島町産の肉や野菜だ。その肴に合うよう酒の味も創意工夫されて造られるのは、ごく自然なことだろう。

「小野酒造さんの酒の造り方は、とにかく丁寧です。生産量は少ないですが、丁寧なことは間違いない」。



## 小野酒造

北広島町唯一の酒造。元禄10年(1697)創業の歴史を持つ。2016年には全国新酒鑑評会で金賞受賞

0826-72-2135 北広島町蔵迫47 ☎ 10:00~18:30 ④~9月は第2・4土曜、日曜、祝日。10~3月は不定

が、少ないゆえに手をかけられる。それに原料となる北広島町の水も米も最高です。特に米は、酒造りに合う米に精通された当主自ら米作りに関わっています。それで、その年の最高の原料で酒が造られているんですね。自作米も原料の一部として使われています」。

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2007日本酒・古酒部門を受賞した「老龜 十年熟成 幻米古酒」(720ml)。深いコクとやわらかで芳醇な香りが特徴だ

世界的にも注目されるコンテストで金賞を受賞、広島市内でも取り扱う店舗は増えているが、その希少性ゆえ、なかなか口にすることができない老龜。その魅力と味を確かめに一度小野酒造や北広島町内の酒店に足を運んでみてはどうだろう。

3大

## ゆかりのトリビア

### ●ゆかりのマンガがある?

ゆかりのさまざまなレシピが毎回登場するマンガ「ゆかりちゃん」が、出版社からのオファーで電子書籍やコミックスになった

### ●ワールドワイドな調味料?

中国の大連にも工場を持つ三島食品。ゆかりはアジアや欧州、米国の食卓、レストランでも、調味料として親しまれている

### ●さまざまな商品を開発

ゆかり®ペンスタイルやスイーツなど、ユニークな三島食品の商品開発のモットーは「他の真似をしないこと」。赤シソを使ったシソジュースも人気があるのだ。また、北広島町とコラボしたノベルティグッズなども展開!



あたり一面が赤シソの畑。田園風景の中にあらシソ色の絨毯



楠苑には三島食品の商品のほか、各メーカーの商品がたくさん

### ふりかけの資料館で その歴史と奥深さを

三島食品の創業者である三島哲男さんの生家があった場所は、現在「楠苑」という、ふりかけの資料館になっています。ここでは、三島食品の歴史はもちろん、全国ふりかけ協会に加盟するメーカーの、各種ふりかけが展示されています。ほかにも、ふりかけの起源や製造工程なども解説してあ

てお母さんにそのおいしさを伝えると、少しずつ家庭でも味わいたいと買おうとする主婦が増えてきたのです。まさに、クチコミで全国に広まつたおいしさです。もちろん現在では、三島食品を代表する商品です。

熱々の白いご飯の上に、サッサッとひと振り。とたんにシソの爽やかな香りが広がって、あつという間におかわり! 今や全国にその名が知られる、ふりかけの大エース「ゆかり」。そのゆかりを作っている三島食品のルーツが、北広島町にあるのです。三島食品のルーツが北広島町ならば、ゆかりの所縁(ゆかり)も北広島町!

1949(昭和24)年に、広島市の舟入で創業した三島商店(現三島食品)。実はこの三島商店の創業者である三島哲男さんは、北広島町有田の出身なのでした。広島市内で産声を上げた三島商店は、その後、三島食品

### 知つてましたか?!

## 北広島町がゆかりなのです

と名を変え、気が付くと業務用ふりかけではトップシェアを誇る大企業へと成長したのです。

その成長のカギの一つになった大ヒット商品「ゆかり」。ゆかりは、ある一人の社員の熱意と努力の上に1970年に誕生し、次第にその味を全国に広めていきました。ただ、誕生当時は「ふりかけ」とは、鰹節や海苔などが使われるものが常識で、植物が原料のゆかりはあまり相手にされませんでした。

しかし、その認識を変えたのが学校給食。給食に出てきたゆかりの味を気に入った子どもたちが、家に帰つ



三島食品とふりかけの歴史がわかるふりかけ資料館「楠苑」。三島食品の創業者である三島哲男氏の生家跡に建てられた

□ 0826-72-6788  
◆ 北広島町有田3436  
○ 9:00~16:00  
休 年末年始



赤しそを使ったダックワーズは、三島食品初のスイーツ。チーズの濃厚な味わいと赤しその爽やかな風味が絶妙にマッチする「赤しそとチーズの出逢い」



クチコミで人気が急上昇した、「ゆかり®ペンスタイル」。道の駅舞ロードIC千代田でも販売中



「ゆかり」は三島食品の商標登録です

全国的なふりかけの大ベストセラー「ゆかり」と  
北広島町とは、意外な「ゆかり」があつたのです

# ゆかりの ゆかり



### 蕎麦の味わい方三カ条

一、つゆの浸け過ぎはNG!  
箸で持ち上げた量の1/3ほどにつゆを。浸け過ぎは、蕎麦の風味が負けてしまうのだ  
一、しっかり音を立て、  
一気にする!  
空気と一緒にすり込むことで蕎麦の香りが一層引き立つ、正式な食べ方だ  
一、喉ごしが命。モグモグしない!  
すすった後は、2~3回噛んですぐに飲み込む。喉で味わうのだ

そんな豊平で蕎麦を食べるのだから、せっかくならぶに、さらにおいしく食べてみたい。知っているようで知らない、蕎麦の味わい方と豆知識を身につけて、豊平蕎麦を存分に味わってみてはいかが?!

広島の蕎麦処で『粹』に味わう  
広島で蕎麦といえば、北広島町の豊平! とイメージする人はきっと多くいるはず。豊平の蕎麦は、もともと町の有志が「西日本のそばの里づくり」を掲げ、栽培から加工までを手掛ける町の新たな産業とする、町

# 蕎麦、たぐつて いきんさいつ

## 1人前は 5口で完食

ひとちょぼが5つ盛ってあるということは、5口で完食することが理想。たくさん盛られた豊平蕎麦は、5口での完食は困難かも

## 豊平の蕎麦を たぐる

道の駅豊平どんぐり村にあるどんぐり荘では、蕎麦処はもちろん、そば打ち体験もできる!



道の駅 豊平どんぐり村 そば処どんぐり庵  
☎0826-84-1313 ◆ 北広島町都志見12609 豊平どんぐり村内  
㊐11:00~16:00 休 第3火曜

## 「ひとちょぼ」 5つで1人前

ひとちょぼとは、一口分の蕎麦の量。豊平では『気軽においしく』そばを味わってもらうため、お腹が満足するほど量がある

## 2~3倍ほどに 薄めて

蕎麦湯は、つゆのしょっぱさが気にならない2~3倍ほどに割って味わう。蕎麦粉が沈殿しているので、下の方が風味が強い!

## 蕎麦を 『たぐる(手繰る)』

蕎麦を食べることを正式には「蕎麦を手繰る」と言う。豊平ではあまりこういった言い方はしないが、知ってるだけで蕎麦ツウ!?

## わさびは ちょんと乗せる

わさびの辛味や風味は、水分と合わさるとすぐに飛んでしまう。つゆに溶かさず、蕎麦の上に乗せて味わうのだ!

レストラン響 河村料理長が教える  
きたひろレシピ

**新鮮!**  
**簡単!**

レストラン響  
河村健二料理長

**RECIPE 2**  
ズッキーニの揚げマリネ  
バジルの香り

**RECIPE 1**  
フレッシュトマトのグリル  
赤タマネギ添え

### 材料(4人分)

- ・新鮮なズッキーニ…1本
- ・オリーブオイル…30cc
- ・赤ワインビネガー…5cc
- ・バジル…少々
- ・塩、コショウ…少々
- ・ニンニク…4片
- ・タカノツメ…少々

### 材料(4人分)

- ・新鮮なトマト…1個半
  - ・サラダ油…40cc
  - ・赤タマネギ…1個
  - ・塩…2g
  - ・ミント…少々
  - ・コショウ…1g
  - ・マスタード…2g
- ドレッシング**
- ・酢…10cc

1.ズッキーニの皮を剥く 2.5mmほどの厚さに輪切りする 3.180℃の油で水分が飛ぶ程度に素揚げする  
4.ソースは、鍋にオリーブオイル、ニンニクとタカノツメを入れて弱火で 5.いい香りがしてきたら、赤ワインビネガーを加える(ない場合は酢でOK) 6.塩、コショウで味を整える 完成! 皿に盛り、刻んだバジルを添えたら完成



### POINT!

食感を楽しむため、半分だけ皮を残す

1.トマトのヘタを取り、厚めにスライス 2.強火でこげ目が付くまで一気にグリル 3.こげ目が付いたらお皿に 4.赤タマネギは、薄くスライスしたものと、みじん切りを用意 5.水にさらして辛味を取り、しっかりと絞ったらトマトの上に 6.ボールに、酢、塩、コショウ、マスタードを入れゆっくり混ぜる 7.サラダ油を加えてから、味を整える 完成! ドレッシングをかけ、ミントを添えたら完成



### POINT!

100円ショップで網を購入すれば、家庭のガスコンロでもグリルが簡単

### レストラン響

北広島町の新鮮食材を使った、特上の日替わりメニューを提供するバイキングレストラン。名水で炊かれるかまどご飯とともに、北広島の味が楽しめる。

☎080-2929-3395

◆ 北広島町有田1122 道の駅舞ロードIC千代田内  
㊐11:00~15:00 (LO14:00) ㊗水曜、年末年始  
※70分以内 ※土・日・祝日は予約不可

### Check

新鮮食材は、産直で購入!

レストラン響で出される数々の料理食材は、併設する「産直きたひろ市場」で料理長自らが購入。その日のメニューは食材を見てインスピレーションで考えられる。「すぐ売り切れるから、開店直後に来るのが一番だよ」と河村料理長



# 北広辞苑

第一版

~北広書房編~

おいでよ！キタヒロ

花田舞太郎のテーマソング。作詞・作曲はシンガーソングライターの月山翔雲さん。

振り付けもあり、みんなで楽しく踊れる

八幡湿原近くの「芸北高原の自然館」の裏手にある丘。ここから「おーい」と叫ぶと山々から「だまが

おーいのおか【おーいの丘】  
八幡湿原近くの「芸北高原の自然館」の裏手にある丘。ここから「おーい」と叫ぶと山々から「だまが

おおさんしよううお【オオサンショウウオ】  
日本最大の両生類で国の天然記念物。北広島町では、半分に割いても生きているほど生命力の強さから「ハンザケ」と呼ぶ

かりお【莉尾】  
八幡地区にある臥龍山の別称。ちなみに雲月山も「うんげつ」と「うづつき」の二つの呼び名がある

かぐらこん【神楽婚】  
神楽が出会いのきっかけになつて結婚すること。神楽あるところに人の交流あり。反対に、神楽のめり込み過ぎて離婚に至つてしまうのは、神楽離婚と呼ばれることも。

まあー【マア】  
中国地方を制覇した毛利元就の次男。吉川家の家督を継ぎ、三男の小早川隆景と共に「毛利両川」と呼ばれ北広島町を拠点に山陰地方帯を治めた

こおりやくし【古保利薬師】  
正式には「古保利山福光寺」とい、弘法大師が平安時代に開いたとされる。国の重要文化財である12躯の仏像がある

せきせつじまん【積雪自慢】  
それぞれ自分の住んでいる地域の積雪量を自慢し合うこと。八幡地区の人々がいる地元の神社での秋のお祭り。神樂奉納を伴う場合が多く夜通し舞い続ける地域も数多くある

じまつり【地祭り】  
毎年11月中旬に開かれる北広島町屈指のそばの野外フェス。秋には豊平で作られたそば粉を使った新そばが食べられる



あかがわら【赤瓦】  
主に山陰で作られる、寒さに強い赤い色が特徴的な瓦。石州瓦と呼ばれる島根県の石見地方を中心として生産される日本三大瓦の一つ。広島県北の民家などにも広く利用されている

ええがに【老亀】  
「いいように」の意。具体的な策はないが、どうにか物事をうまく収めてほしい時に使われる

ぱかのめ【ばかの芽】  
北広島町に現在唯一残る酒造の「小野酒造」の地酒。2016年全国新酒鑑評会で金賞を受賞している

おんはな【御花】  
北広島町に現在唯一残る酒造の「小野酒造」の地酒。2016年全国新酒鑑評会で金賞を受賞している



おんはな【御花】  
北広島町に現在唯一残る酒造の「小野酒造」の地酒。2016年全国新酒鑑評会で金賞を受賞している

はなだうえ【花田植え】  
北広島町に現在唯一残る酒造の「小野酒造」の地酒。2016年全国新酒鑑評会で金賞を受賞している

まんざく【万作】  
北広島町に現在唯一残る酒造の「小野酒造」の地酒。2016年全国新酒鑑評会で金賞を受賞している

まいてんしん【まいてんしん】

レタスの原種である「チシャ」を塩もみし、酢味噌や三杯酢であえる郷土料理。サバやイリコを混ぜることも

てんがい【天蓋】  
神楽舞台の天井から吊るされている赤緑白黄紫の和紙がぶら下がっている物体。宇宙の森羅万象や方位を表現

ぱかのめ【ばかの芽】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

はなだうえ【花田植え】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

まんざく【万作】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

まいてんしん【まいてんしん】

北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

はなだうえ【花田植え】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

まいてんしん【まいてんしん】

北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

はみ【ハミ】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

やわたしつげん【八幡湿原】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

よみがえりのみ【よみがえりのみ】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

よみがえりのみ【よみがえりのみ】  
北広島町の春の味。正式には「シアブラ」の新芽で、天ざるにして味わう。「ボケの芽」とも呼ぶ。対して秋の味は香草(こうだけ)といふ。呼ばれるギコ

どぶろく【どぶろく】  
北広島町はどぶろく特区に指定されていいる。過する前の日本酒で白く濁ったたという伝説も



てんぐしでぐんらく【テングシデ群落】  
グニヤグニヤとした枝ぶりの、イヌシデの変種が世界で唯一群生している地。天狗がいたという伝説もある

てんぐしでぐんらく【てんぐしでぐんらく】  
北広島町はどぶろく特区に指定されていいる。過する前の日本酒で白く濁ったたという伝説も

てんぐしでぐんらく【てんぐしでぐんらく】  
北広島町はどぶろく特区に指定されていいる。過する前の日本酒で白く濁ったたという伝説も

てんぐしでぐんらく【てんぐしでぐんらく】  
北広島町はどぶろく特区に指定されていいる。過する前の日本酒で白く濁ったたという伝説も

はみ【ハミ】  
マムのこと。草むらや川辺では要注意！地元の猛者はうれしそうに捕まると、焼酎に漬け「はみ焼酎」を作る

はみ【ハミ】  
マムのこと。草むらや川辺では要注意！地元の猛者はうれしそうに捕まると、焼酎に漬け「はみ焼酎」を作る

はみ【ハミ】  
マムのこと。草むらや川辺では要注意！地元の猛者はうれしそうに捕まると、焼酎に漬け「はみ焼酎」を作る

はみ【ハミ】  
マムのこと。草むらや川辺では要注意！地元の猛者はうれしそうに捕まると、焼酎に漬け「はみ焼酎」を作る

北広島町観光のお問い合わせは  
**0826-72-6908**

北広島町観光協会

広島県山県郡北広島町有田1122(道の駅舞ロードIC千代田内)

Q「ぐるっと、きたひろしま」 f「北広島ほっと情報」 t 花田舞太郎【公式】

## ◆ 北広島町イメージキャラクター「花田舞太郎」テーマソング ◆

**サビ**  
チヨットだけ  
振り付け

## おいでよ! キタひろ

作詞・作曲／月山翔雲  
編曲／後藤宏行



完全バージョンはコチラ <https://www.youtube.com/watch?v=lp0Y7BWFP9U>

♪モーモーモー  
モー舞太郎

♪花田舞太郎と  
申します

♪この町のことが  
大スキだから

♪大スキだから

1



手を上下に大きく振る

2



両手を前でそろえておじぎ

3



両手を広げつま先を上げて

4



両手を頭にあてて  
ぐるっと一周

♪モーモーモー  
モー舞太郎

♪花田舞太郎と  
踊りましょ

♪夢と笑顔がある

♪キタひろに  
おいでよ

5



手を上下に大きく振る

6



後ろ向きで手を腰に当てて  
おしりを振る

7



手を口元に当てて  
体をひねる

8



両手を頭の上で大きく振る

## 歌詞

## 1番

## サビの歌詞

モーモーモー舞太郎  
花田舞太郎と申します  
この町のことが大スキだから  
モーモーモー舞太郎  
花田舞太郎と踊りましょ  
夢と笑顔があるキタひろにおいでよ

空と大地が広がる ここが北広島だから  
人と自然が仲良しだよ そこに僕もいるんだよ  
祭りのときは踊ろう  
神楽の囃子が響くよ  
壬生の花田植を見ている 君の笑顔が一番さ  
春になると桜咲くよ  
夏はみんなで川遊び 友達といふこの時を 大切にして

サビ繰り返し

## 2番

いろんな歴史歩んできた ここは北広島だから  
みんなの想いが詰まってる それが僕の自慢だよ  
山にはお城があつたり ハートが隠れたテングシデ  
カキツバタやササユリ咲くよ 君の笑顔も花咲くよ  
秋は紅葉を見にいくよ 冬は雪だるまを作ろう  
どんな季節(とき)もこの町を 愛してるから

## サビ繰り返し

いつか君が大人になっても この町のことを忘れないで  
それが僕のささやかな願い いつでも戻っておいでよ

## サビ繰り返し2回



## おいでよ! キタひろ

町内の道の駅などで  
好評発売中!  
1000円(税込・DVD付き)