

特集：江田島市の一年

1月～3月・4月～6月 ----- 1
7月～9月・10月～12月 ----- 3

ETAJIMA TOPICS

特産品販売と観光案内の拠点「えたじまーれ」オープン
「江田島市レモンアイランドプロジェクト」始動
33年の歴史を持つ「東京古鷹会」が解散
全国の島々が集まる祭典「アイランダー2025」に出展
江田島市出身の沖正人監督の映画が受賞の快挙
新たな冬のグルメフェスティバル「島うまFES」初開催
江田島市長と江田島副市長にインタビュー
読者プレゼント！
おすすめの店舗紹介
グランピング施設「BYUCCA(ピュッカ)」に宿泊
新会員様大募集、他

こんにちは！ETTO(えっと)です！

「ETTO(えっと)」とは広島地方で「たくさん」という方言です。ETAJIMAとTOKYOをつなぐ、という想いを込めて2つの地名の最初の2文字を合わせています。江田島市から遠く離れた方々も「えたじま仲間」として今のえたじまを知り、興味を持っていただきたいと願い、2015年に無料の会報として創刊しました。11年目のETTOは、江田島市をよく知っている方も、全く知らない方にも、イベントやアクティビティ、旬のものなど、編集部で選んだオススメを、四季を通してご紹介いたします。

江田島市役所：「東京江田島ファン倶楽部」ETTO編集部



ETAJIMA ← → TOKYO

ETTO [えっと]

Vol. 11
「えっと」は広島で「たくさん」という意味を持つ方言です

Recommend!

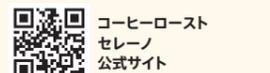
Coffee Roast Sereno コーヒーローストセレーノ 能美町 鹿川



ラインナップ豊富な珈琲生豆



憩いの場：ウッドデッキスペース



Coffee Roast Serenoは、「直火の手焼き珈琲焙煎店・カフェ」です。お店に入ってくださいと、約40種類の珈琲生豆が迎えます。「直火の手焼き焙煎」ならではの「香り豊かで珈琲本来の味わい」が堪能でき、焙煎豆の購入においては、店主の吉村さんが、一人ひとりの好みをお伺いして、好みに合った珈琲豆の種類と煎り方などを提案し、その場で焙煎していただけます。また、珈琲の香りに包まれながら、ウッドデッキのカフェスペースで珈琲、自家製スイーツなどイートインも可能です。コーヒーゼリーやコーヒーフロート、手づくりのスイーツ、ホットサンドといった豊富なカフェメニューも揃っており、コーヒーが初めての方から珈琲通の方まで、様々な楽しみ方ができます。

【住所】広島県江田島市能美町鹿川2151-1
【電話】0823-27-4398
【営業時間】10:00～17:00
【定休日】水曜・木曜
※ご予約などはお電話にてお問い合わせください

●2020年7月1日オープン

米粉天ぷら専門店 虎八 とらはち 大柿町 柿浦



目玉メニューの天ぷら定食



地元の旬のフルーツなどを使った白あんの大福

揚げたての米粉の天ぷらがいただける「虎八」が2025年にオープン！天ぷら定食や天丼の具は盛りだくさんで、海老や鶏肉、お野菜などパリッと軽い食感で、米粉100%の衣も油切れの良い絶品な仕上がりと なっています。また、席のご予約、テイクアウトもできます。店頭「福知丸」は、フレッシュな江田島の果物などを使った大福の専門店です。新鮮なフルーツと、なめらかな白あんの相性は抜群で、行く時期によって変化する季節ごとのラインナップにも期待が膨らみます。ぜひ「虎八」、「福知丸」とセットで、それぞれの味をお楽しみください。

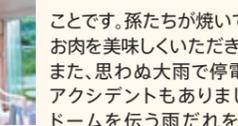
【住所】広島県江田島市大柿町柿浦2090-2
虎八
【電話】080-6178-0494
【営業時間】
月・火 11:00～15:00
金・土・日 11:00～15:00、18:00～22:00

福知丸
【電話】090-5703-3507
【営業時間】11:00～18:00
【定休日】水・木 ※虎八、福知丸の両店舗

「BYUCCA(ピュッカ)グランピング」に宿泊中の、東京江田島ファン倶楽部会長にお話を伺いました！



■初めてのグランピングはいかがですか？
正藤澄雄会長 ● 早瀬大橋のもとにあり、眺めが良いです。この直径10mのドームテントは天井が驚くほど高く、セミダブルベッドが8台もあるのにとっても広々としていました。空調もしっかり効いていて、冷蔵庫にはビールなどの飲み物や食べ物が全部入り、浴槽付きのバスルームと、個室の清潔なトイレは入口の前にそれぞれ設置されていて、他の宿泊者に気兼ねすること無く快適でした。
■印象に残ったことはありますか？
正藤会長 ● 家族でバーベキューを楽しんだことです。孫たちが焼いてくれたお肉を美味しくいただきました。また、思わぬ大雨で停電というアクシデントもありましたが、ドームを伝う雨だれを見つめたり、大きな雨音を面白がるなど、雨の様子を皆で感じられた良い体験になりました。
■グランピングをする上で、何か心配な点や苦労された点はありましたか？
正藤会長 ● ホテルと同じように設備が整っていて、苦労はありませんでした。高齢の方でも問題なく楽しめると思います。
■周りの方々へおすすめするなら、どんなところですか？
正藤会長 ● 海が目の前にあり、自然に囲まれた場所で、日常を忘れて時間の流れをゆっくりと感ずることが出来ます。親戚一同や友人たちと来て、わいわいと過ごすのも良さそうでしたよ。
住所：江田島市大柿町大君2389-2
お問い合わせ：0823-36-3574



正藤会長が宿泊中のドームテント前にて。ETTO編集部の波川(左)、新家(右)。

東京江田島ファン倶楽部「ETTO(えっと)」編集部より

新会員様大募集!!

「東京江田島ファン倶楽部」は、広島県江田島市を応援し、情報交換や交流を目的として2013年に設立したファンクラブです。全国から新会員様を随時募集中です！

- 入会資格：江田島市にゆかりのある方や関心がある方は、どなたでもご入会いただけます。
■入会・年会費：無料です。
■特典：会報「ETTO(えっと)」最新号を、年1回無料でご自宅へ送付いたします。
■総会・懇親会：年1回開催しております。ご家族、ご友人とともに、またお一人様でもぜひお気軽にご参加ください。

「東京江田島ファン倶楽部」入会お申し込みフォーム
※お問い合わせは本誌ETTO発行・編集の「東京江田島ファン倶楽部」事務局まで。

江田島市公式 Youtube を配信!

市政施行20周年の記念動画などを配信!

「江田島ファンネット」

インタビュー、店舗、人気スポットなどを発信!

【編集後記】

昨年の創刊10周年を経て、11年目のETTO(えっと)では、改めて江田島市がどのようなところなのか編集部で打ち合わせを重ね、1月から12月までお知らせしたいことを厳選しました。他にもご紹介したいものがたくさんありますが、まずは興味を持ってるところからご紹介します。さらに詳しくはQRコードやワード検索など、江田島市の何かひとつでも知るきっかけになれば幸いです。今号はA～C、3種の読者プレゼントをご用意いたしました。ぜひふるってご応募ください。(ETTO編集部一同)
はじめまして。2025年4月からETTO編集部に加わった新家です。江田島生まれの江田島育ちですが、ETTOを通してはじめて知ったことも多く、楽しみながら取り組みました。池袋で開催のアイランダーや総会の場で、皆様にお会いできるのを楽しみにしています。(ETTO新編集者：新家)
江田島市を舞台とした映画「やがて海になる」が全国で順次公開中のため、ETTO編集部では詳しい「ロケ地MAP」を作成しました。同封のMAPを片手に、ぜひ江田島市を訪れてください。(ETTO編集者：波川)

東京江田島ファン倶楽部 会報 ETTO [えっと]
発行・編集：江田島市役所 企画振興課「東京江田島ファン倶楽部」事務局 〒737-2297 広島県江田島市大柿町大原505番地
Tel: 0823-43-1630 Fax: 0823-57-4433 Mail: kikaku@city.etajima.lg.jp ※メールアドレスが変更になりました。

本誌へのご要望や、バックナンバーの入手、「東京江田島ファン倶楽部」に関するご質問など、お気軽に上記へお問い合わせください。
●企画、ディレクション、デザイン、記事作成 SHOTO DESIGN 正藤由美子 Mail: shotodesign@gmail.com
※掲載内容および表記は2026年2月時点のものです。
次号は2026年11月発行予定です。



江田島市は、瀬戸内海の温暖な気候のため、冬季でも積雪は稀です。江田島町中央の教法寺(きょうほうじ)周辺と、奥に古鷹山(ふるたかやま)の麓が見えています。撮影場所から南側は旧海軍兵学校があります。

出初式



江田島市能美町鹿川12041-5(能美運動公園) Tel: 0823-40-0351

江田島市カキ祭・島うまFES



2月のグルメイベント!



江田島市大柿町飛渡瀬76-1 (えたじまーれ広場、スーパーゆめタウン江田島そば) Tel: 0823-43-1644



熱々に焼いた江田島産牡蠣や、様々な特産品販売をお楽しみください。同時開催の「島うまFES(江田島市のグルメフェスティバル)」では、出店販売の中から「えたじまグルメ王」を来場者の投票により選出。また、ダンスや音楽などのステージも盛りあがりです。



いちご狩り[沖美ベジタ]

瀬戸内海を間近に臨む広々とした園内で、「紅ほっぺ」を思う存分満喫してください。高設栽培のためしゃがまずに楽な姿勢で摘み取れます。「飲むいちご酢」や、コラボ商品の「カーブイチゴジャム」も人気です。

※3月1日～5月31日までの期間中無休(要予約) 江田島市沖美町畑1248-2 Tel: 0823-49-1115



江田島オイスターファクトリー

2023年開業の牡蠣加工工場。冷凍牡蠣と冷凍牡蠣フライの加工工程を間近で見学専用通路があり、レストランでは食事も楽しめます。

江田島市江田島町秋月2-49-53 Tel: 0823-27-5669



旧海軍兵学校の敷地内に咲く巨大な桜。太平洋戦争時代の軍歌「同期の桜」のモデルとして知られています。後ろは海上自衛隊の幹部候補生学校庁舎です。

旧海軍兵学校(海上自衛隊第1術科学校・幹部候補生学校)



1888年に東京の築地から移転。世界三大兵学校の1つと言われた旧海軍兵学校で、歴史ある建物は現在、海上自衛隊の教育施設となっています。無料で歴史的価値のある様々なものを案内人付きで見学でき、年間約6万人が訪れます。

江田島市江田島町国有無番地 Tel:0823-42-1211



江田島海自カレー



オイスター、キーマ、ポーク、シーフードの4種あり、どの味も海上自衛隊各部隊の公認です。

えたじまウォーキング



3月下旬に開催されるイベントで、能美町中町の能美市民センターから登山道の千本桜を眺めつつ、真道山の山頂間を往復します。※要事前エントリー(先着300名)



歩行者には温かい牡蠣汁が待っています!



えたじまーれ



特産品販売と観光案内を備え、殻付き牡蠣、柑橘、野菜、季節の花や、お土産品などを選べる、2025年2月にオープンした新たな交流拠点です。江田島市大柿町飛渡瀬76-1 Tel: 0823-69-7599



ふくふく鯛めし[鯛雅]

有限会社「坪希(つぼき)」が鯛めし製造直売所をオープン。江田島産の鯛をこだわりのダシで一釜ずつ丁寧に炊き上げ、急速冷凍した鯛めしは、隣接するイートインスペースで食べることができます。「えたじまーれ」でも購入可能です。

江田島市大柿町大原261-1 Tel: 0823-27-8745

スイートピー



古鷹山(ふるたかやま)



頂上から旧海軍兵学校を眼下に瀬戸内海を一望できる、「しま山100選」の1つです。古鷹山の中腹に群生する「げんかいつつじ」は早春になると、淡紅紫色の花が葉より先に開き、中国地方と九州北部の限られた地域に野生している珍しい落葉低木です。

げんかいつつじ



アイミトマト [グリーンファーム沖美]

温暖な気候で陽の光を浴びて育った、フルーティで果汁たっぷりのトマトの旬は、4月から6月。高級トマトジュースやケチャップ、ジャムも人気商品です。

カーネーション



きゅうり

江田島市で栽培されるきゅうりは春と秋の2回収穫され、広島県内の市場の30%を占めます。

オリーブの花



三高山砲台跡(みたかやまほうだいあと)

実戦で一発も砲弾を放つことなく役目を終えた砲台跡。当時の様子を後世に語り継ぐ、日本土木遺産に認定。広島湾を臨む眺望も見応えがあり、散策や撮影スポットとして人気です。

しらす

しらす漁の解禁は6月中旬!



6月中旬から10月頃まで、「シラスサイズ」や「ハジマリノテラス」などで、ぜひ生しらすをどうぞ。写真は「シラスサイズ」の生しらすと釜揚げしらすのハーフ&ハーフ丼。

樹齢400年のオリーブの木



2016年に江田島町江南交差点の緑地帯に植樹され、憩いの場として親しまれています。花は5月下旬から6月上旬が見ごろです。

生産量日本一の実績あり! 牡蠣



江田島市周辺の海域は、太田川水系からミネラルを多分に含む水が注ぎこむ広島湾の中心に位置し、牡蠣の生育に適した環境が整っています。「江田島オイスターファクトリー」や「海辺の新鮮市場amamo(あまも)」などでお召し上がりください。

※海水の高温、高塩分濃度の影響により、瀬戸内海沿岸で起きた牡蠣の生育不良・へい死被害が江田島市内でも確認され、今後の出荷に影響が出る可能性があります。



黒鯛(クロダイ)

旬の冬には「寒チヌ」と呼ばれ、特に牡蠣殻の下で獲れた物は絶品。洋風でも和風でも美味しいいただけます。



江田島牡蠣の貝柱と貝ひものジャーキー「KAKIJERKeY」[シラスサイズ]



11月～3月の期間限定販売! 「大人なカキフライ」[マルイチ水産]



国内唯一! 「江田島焼」は江田島牡蠣殻100%釉薬の焼き物 [沖山工房]



全国に2社のみ! 老舗の伝統織物「紙布」のバッグ [津島織物]

130年愛される老舗みそ屋の「かきの土手鍋」の素と「黒鯛みそ」[瀬戸内みそ高森本店]



エタジマホンヤドカリ 2014年2月に江田島市沖美町岡大王の海岸で発見され、2015年に新種として認定されたホンヤドカリの一種です。



長瀬(ながせ)海岸

江田島湾内の穏やかな波が特長で、海水浴やSUPなどに最適です。長瀬海岸の目の前には、ラグジュアリーホテル業界の頂点「WORLD LUXURY HOTEL AWARDS 2024」で、国内唯一の世界最高位を受賞した温泉宿「江田島荘」があります(能美町中町)。



「江田島荘」のえたじま温泉

療養泉の中でも塩化物泉と硫酸塩泉の特徴を併せ持つ、ダブル保温・保温の湯。加温も加水もしない源泉掛け流しの「ぬる湯」や、寝湯、露天風呂、ミストサウナなど充実しています。全国でわずか100軒あまりしか認定されていない「日本秘湯を守る会」に加盟。

江田島市能美町中町4718 Tel: 0823-27-7755

浜田省吾さんゆかりの地でファンイベント開催

浜田省吾さんは、少年期を江田島で過ごした本市にゆかりのあるシンガーソングライターです。江田島図書館の中庭には、江田島市がリニューアルした浜田省吾さんゆかりのベンチや、全国のファンが持ち寄った資料の展示室があり、「ON THE ROAD 江田島」と呼ばれファンの聖地になっています。

7月上旬にはファンの皆様からの寄贈品一斉展示を行い、キッチンカーも出店。ゲストを招いて「初恋音楽会」を開催。

ファンが集う初恋記念日イベント!

江田島市江田島町鷺部2-13-1
Tel: 0823-42-1417



宮島管弦祭御供御用船

(みやじまかんげんさいおともごようせん)



田頭家大提灯献灯行事

(たがしらけおおちようちんけんとうぎょうじ)



「Uminos(ウミノス)」の展望大浴場



入鹿(いるか)海岸

澄み切った青い海と、白い砂浜に、多島美と、夕日や星も眺められる海水浴場です。背後にはホテル「Uminos(ウミノス)」があり、バスハウス(トイレ、シャワー)、遊歩道なども整備されています(沖美町是長)。※江田島市出身の沖正人監督作品「やがて海になる(主演:三浦真大)」のロケ地です。

広々とした大きな窓から、夕日で有名な沖美町の空と、入鹿海岸の海を堪能できます。サウナもあり、軽食を楽しめるサンセットカフェやレストラン(要予約)で、日帰りでも小旅行気分を味わえます。江田島市沖美町是長1433-2
Tel: 0823-49-1515



長浜(ながはま)海岸

海水浴やキャンプ、マリンスポーツなど、夏のレジャースポットです。バーベキューもお楽しみください(大柿町大君)。

マリンスポーツ団体



茶臼山(ちやうすやま)

広島県最低峰の山で標高11m(大柿町深江)。さとうみ科学館主催の、海辺の観察会の会場にもなる釣附(つづき)海岸にあり、干潮前後2時間のみ、トンボ口現象により道が現れます。

島内4つの町からおすすめのアウトドアレジャー宿泊



BYUCCA(ビュッカ)グランピング

江田島市大柿町大君
2389-2
Tel: 0823-36-3574



サンシャイングランピング江田島

江田島市沖美町畑
字下野川358-1
Tel: 090-9573-4795



ホークネストガーデンビレッジ

江田島市江田島町切串
4-18
Tel: 080-5007-6436



真道山(しんどうやま)森林公園 キャンプ場

江田島市能美町中町
3420-1
Tel: 0823-45-5271

トルコギキョウ



江田島市には、美しい夕日が見られる絶景ポイントが各所にあります。写真は、秋の夕暮れ時に江田島町鷺部(わしべ)から能美島(のうみじま)方面を写しており、手前には牡蠣棚が見えます。

ヒロシマMIKANマラソン



「潮風とともに走るふれあいマラソン」をキャッチフレーズに、日本陸連公認コースを走る10月のマラソン大会。全国から参加可能で、参加証としてみかんのプレゼントもあります。※要事前エントリー

みかん狩り[川西農園]



江田島湾を眺めながら、ゆるやかな斜面で食べ放題のみかん狩りを楽しめます。※例年10月中旬から12月上旬(要確認)の期間中無休
江田島市能美町中町4618
Tel: 0823-45-5341

ネーブルマーマレード[中下農園]

江田島市で収穫したワシントンネーブルの輪切りが入ったマーマレード。さっぱりとしてくどくない自然な甘みが特長です。お土産に大人気!



夕日の香[コスモスの会]

農業不使用の江田島産甘夏と呼ばれる、早生の夏みかんをシロップ漬けにしたお菓子で、全て手作業で作っています。



江田島レモンカステラ初恋[長田製菓舗]

浜田省吾さんの曲「初恋」からインスパイアされた新商品。フレッシュなレモンが出る、10月から2月頃の期間限定品です。店内の大きな窓から江田島湾を眺めながら、お召し上がりください。江田島市江田島町鷺部2-16-17
Tel: 0823-42-0174



てくてくのさつまいも本舗[峰商事合同会社]



江田島市のさつまいもを使ったスイーツや、さつまいもの天然酵母を使用したパンが楽しめます。店内にはイートインスペースも備えています。江田島市大柿町柿浦2065-10
Tel: 0823-57-6868

オリーブ収穫体験や搾油見学 [江田島オリーブファクトリー]



オリーブオイルかけ放題のレストランとお土産ショップ、加工場を併設し、秋の収穫時期には搾油の様子をショップから見学したり、オリーブの実の収穫体験(要予約)などができます。

江田島市大柿町大君862-3
Tel: 0823-57-5656

オリーブ体験 [オリーブラボ江田島]



瀬戸内いとなみ舎の「オリーブラボ江田島」では、見て・触れて・知って・味わうオリーブ体験を実施しています。

江田島市能美町中町3769-1
Tel: 090-1790-9904

オリーブオイルとオリーブ新漬け

各社の公式サイトや「えたじまーれ(江田島市大柿町飛渡瀬76-1)」などで購入できます。



リベラグループ株式会社 瀬戸内いとなみ舎合同会社 沖美ベジタ有限公司 株式会社フーズパートナー



うどん・そば・素麺[迫製麺所]

伝統の完全日干し製法で作られる乾麺は、江田島の潮風を受けて熟成された旨味とコシを生み出します。



江田島 [江田島銘醸]

老舗蔵元の杜氏が、江田島町の古鷹山の軟水で仕込んだ本醸造です。



すっぽん [平井興産]

産卵から生育、出荷まで一貫して行い、配合飼料には江田島市の牡蠣や小魚、オリーブの葉の粉末を与えており、臭みがない美味しいすっぽんと好評です。

イルミネーション



明るさと楽しさを灯し、人々を笑顔にしたいという願いを込めて、毎年実施されています。

電照菊



日照時間の短縮によって開花する性質を利用し、夜間に人工的に光を当てることによって開花時期を遅らせる電照菊も栽培されています。主に7月から12月に収穫、出荷されます。



菊

ETAJIMA TOPICS

特産品販売と観光情報発信の新拠点「えたじまーれ」オープン!

「えたじまーれ」は、イタリア語で海(マール)と、江田島を巡る(まわる)・周れ(まわれ)という意味を持つ、公募で選ばれた名称です。牡蠣やオリーブオイル、旬の野菜、果物、花、人気のジャムやスイーツ、老舗の醤油、味噌、地酒をはじめ、江田島市ならではの工芸品なども揃うため、お土産探しに最適です。観光案内ではスタッフが常駐し、最新情報の提供やガイドブック、パンフレットを配布しています。ぜひお気軽にお立ち寄りください!



えたじまーれ

●2025年2月2日オープン



【住所】江田島市大柿町飛渡瀬76-1
(スーパーゆめタウン江田島の向かい)
【電話】0823-69-7599
【営業時間】9:00~17:00
【定休日】月曜
【運営】江田島市観光協会



「江田島市レモンアイランドプロジェクト」始動



植え付けされたレモンの苗木。

江田島市ではレモンの産地化を目指し、農地造成の第一工区、沖美町畑(おきみちようはた)の約1.7ヘクタールの工事を完了。参入企業である「株式会社鈴生(すずなり)」の鈴木貴博社長とともに2025年3月12日に定植祭が行われ、豊かな実りを願い、レモンの苗木約700本を丁寧に植え付けました。造成工事は今後も沖美町長(これなが)、沖美町岡大王(おかだいおう)と続きます。この取り組みがモデルとなり、広島県の産業の発展につながっていくことが期待されています。

写真左から: ひろしま農業協同組合 常務理事 名越千晴(なごしちはる)、江田島市長 土手三生(どてさんせい)、広島県農林水産局 農水産振興担当部長 向井雅史(むかいまさふみ)、株式会社鈴生 代表取締役社長 鈴木貴博(すずきよしひろ)



33年の歴史を持つ「東京古鷹会」が、惜しまれつつ解散

2025年6月1日、東京都新宿区の「ホテルグランドヒル市ヶ谷」で、最終回の「東京古鷹会」総会・懇親会を開催。「東京古鷹会」は1992年の設立以来、江田島市出身の会員、縁のある会員の親睦を深め、江田島市の魅力や特産品のPRなどを行っていましたが、今回をもって惜しまれつつも解散となりました。江田島市への長年の多大な貢献に、総会では土手三生江田島市長から「東京古鷹会」へ感謝状が贈られました。今後は「東京江田島ファン倶楽部」に舞台を移し、交流を続けていただければ幸いです。「東京江田島ファン倶楽部」へのご入会は無料ですので、まだご存知ない方々には、ぜひお声がけをお願いいたします。(お問い合わせ:0823-43-1630)

スマホからの「東京江田島ファン倶楽部」入会お申し込みフォームです



正藤澄雄東京古鷹会会長(左)と土手三生江田島市長。

年に一度、全国の島々が集まる祭典「アイランダー」が都内で開催

主催:国土交通省、公益財団法人日本離島センター



33回目となる、島と都市、島と島をつなぐ祭典「アイランダー2025」の、江田島・能美島ブース。

毎年11月、池袋サンシャインシティの文化会館ビルで開催される「アイランダー」は、全国170を超える離島が集結する入場無料の交流イベントです。出展ブースでは江田島市への移住相談、観光地や宿泊施設、店舗の最新情報をご提供し、スイーツやオリーブオイル、牡蠣の加工品などの特産品も販売。また、2025年夏から全国で順次公開している江田島市出身の沖正人監督映画「やがて海になる(主演:三浦貴大)」のロケ地の島として、詳しいロケ地巡り用マップを配布し、PRいたしました。今年の11月も皆様のご来場をお待ちしております。

江田島市出身の沖正人監督の映画「やがて海になる」が受賞の快挙!

沖正人(おき まさと)監督作品「やがて海になる」は、江田島市がロケ地の映画で、全国で順次公開中。2025年9月、日米の文化交流を目指すロサンゼルス日本映画祭に招待上映され、最も観客の胸を打ったとして「Best Heartwarming Award」を受賞。2025年12月の第31回「函館港イルミネーション映画祭」では、観客一人一人の投票で決定する「オーディエンスアワード・グランプリ」を受賞。沖監督は、この映画祭で4度目のグランプリの快挙です。今後は広島を舞台にした、風景や人々の暮らしを描く映画を撮る予定で、江田島市もロケ地候補とのこと。沖監督の新作にもご期待ください。



ロサンゼルス(上)と函館(右)で受賞。主演:三浦貴大

東京江田島ファン倶楽部会長、映画「やがて海になる」鑑賞 & ロケ地へ行く

2025年8月より、広島市の八丁座で先行上映されていた映画「やがて海になる」は、連日満席と大盛況!家族と並んでシートに座り、笑ったり泣いたり、時には身を乗り出したりしつつ鑑賞後、パンフレットとグッズのTシャツを購入した正藤澄雄会長。翌日は、印象的なシーンのロケ地となった、1954年開業の古民家風スナック「梅や(江田島町)」を訪問し、ママの松味江里さんからロケ中の裏話を伺ったり、映画談義に花を咲かせ、楽しいひとときを過ごしました。



映画館内のサイン入り映画ポスターと正藤会長。映画のシーンと同じカウンター席に座り、「梅や」ママと感想を語り合いました。

江田島市の新たな冬のグルメフェスティバル「島うまFES(フェス)」が、2025年に初開催!

2025年2月2日(日)、大柿町飛渡瀬(おおがきちょうひとのせ)の新拠点「えたじまーれ」横の広場で、「島うまFES 2025」と、毎年大人気の「江田島市カキ祭」が同時開催され、約7,000人の来場者で賑わいました。初開催となった江田島市の美味しい食を競うイベント「島うまFES 2025」は、来場した方々が、江田島市の食材を調理したグルメを食し、出店した24店舗

の中から特に美味しかった料理に投票。開票の結果、「Sugos Café(スグスカフェ)」の「江田島牡蠣麻婆丼」が、初代「江田島グルメ王」に輝きました。また、スイーツ部門では、地元の小学生が店舗と共同で考案し、江田島産さつまいもで作ったマリトッツォ風のユニークなスイーツ「いもツォ」が受賞。第2回は、2026年2月8日(日)開催予定です。



江田島グルメ王: 江田島牡蠣麻婆丼(Sugos Café)



食部門賞: 大豆うどん(江田島市シルバー人材センター互助会)



スイーツ部門賞: いもツォ(てくてくのさつまいも本舗と江田島小学校)



カキ部門賞: 牡蠣のミルクポタージュ(オイスターカフェ江田島)

土手三生市長と、2025年4月に新たに就任した大濱清副市長にインタビュー

■今号の特集にちなみ、一年のなかで特に好きな季節と、おすすめの食やスポットを教えてください。

土手三生市長●私の好きな季節は春で、おすすめのスポットは、真道山(しんどうやま)です。登山道に咲く桜と山頂からは島内を一望することができます。春先には、ウォーキング大会も行われますのでぜひご参加をお待ちしています。

大濱清副市長●私の好きな季節は、冬です。国内有数の産地である牡蠣の旬で、身入りが良く味も濃厚でクリーミーです。毎年2月には「江田島市カキ祭」と「島うまFES」が同時開催されますので、ぜひその機会にお越しください。

■江田島市の最近の取り組みはいかがですか?

土手三生市長●2025年3月にオープンした、広島駅に隣接する商業施設「ミナモア」3階の「miobyDoTs(ミオバイドッツ)」内

に江田島市の紹介ブースを出展し、特産品の販売などを行っています。

大濱清副市長●同ブース内において、江田島市の食材を使ったレストランでの新メニューの提供や、「ミナモア」内での各種プロモーションを行う「えたじまウィーク」を、2026年1月27日から2月1日まで初開催しました。今後も年1回開催予定ですので、広島へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

■江田島市のために協力できることはありますか?

土手三生市長●周囲の方に江田島市をPRしていただくとともに、江田島市に縁のある方や応援したいと思っている方に東京江田島ファン倶楽部へ加入を勧めて、交流の輪を広げていただければ幸いです。

大濱清副市長●ふるさと納税にぜひご協力ください。牡蠣やオリーブオイル、工芸品や宿泊利用券など様々な返礼品をご用意しています。

■ETTO(えっと)読者の皆様へひとこといただけますか?

土手三生市長●いつも遠く離れた地から江田島市に思いを寄せていただき、感謝しております。また総会の場で、皆様とお会いできるのを楽しみにしております。

大濱清副市長●読者の皆様には、ETTOを通して「江田島市の今」を少しでも感じていただければ幸いです。ETTOを片手にぜひ実際に江田島市へ足を運ぶください。

※2026年は「島うまFES」単独開催(瀬戸内海沿岸で起きた牡蠣の生育不良のため)



●大濱清 おおはま きよし

1965年、江田島町大須に生まれる。1988年広島県庁へ入庁。農林水産局農業経営発展課長、農水産振興部長、農林水産局長を歴任。2025年4月、江田島市副市長に就任。

■趣味

木の模型船づくり

■好きな食べ物

牡蠣フライ、カワハギの肝の煮つけ、ナマコ

■江田島市の好きなところ

日々変わる夕方の風景

■好きな言葉

諦める

■好きなスポーツ

プロ野球

■好きな本

人に勧められて読む小説(最近では「国宝」)

Let's Tasting! 読者プレゼント!

同封のアンケート用紙、またはQRコードより、アンケートフォームにアクセスし、必要事項をご記入の上、A~Cからお好きなものをお選びください。



A 「一杯ドリップ珈琲」のコーヒーとカフェインレスのセット

Coffee Roast Sereno (コーヒーローストセレーノ)の「江田島シティロースト」は、ニューヨークシティで主流の焙煎度合で作られており、酸味とコクのバランスが取れ、豆本来の個性を活かしつつ、香味が引き出されたコーヒーです(写真左)。「カフェインレス」は、新技術により本来のコーヒーと変わらない美味しさを実現。エチオピアのシャッキソ地区の豆を使用し、ナチュラルモカが持つ芳醇なフレーバーと酸味、甘味、すっきりとした後味が特長です。

コーヒー & カフェインレス



B 「同期の桜」と「島の香」日本酒の飲み比べセット

江田島銘醸株式会社の「同期の桜」は、果実のような芳醇な香りと、まろやかな喉ごしが特長で、生ハムなどの塩味が強いものと良く合います。また日本酒だけでゆっくり嗜むのもおすすめです(写真左)。**津田酒造株式会社の看板酒「島の香」**は、辛口ですっきりした味の中にも、コクと旨みを感じられる一品です。飲み方は常温がおすすですが、冷酒、ぬる燗、熱燗でも美味しいです。薄味の和食、特に焼き牡蠣と相性が抜群です。

純米酒 & 清酒上撰



C クラフトビールと芋焼酎「てくてく」の2種セット

江田島ワークスのクラフトビール、「ゴールデンエール」は、穏やかな香りと苦みがあり、すっきりとした味わいの中に麦芽の旨味を感じられるビールで、唐揚げなどの揚げ物と相性です(写真左)。**峰商事合同会社の本格芋焼酎「てくてく」**は、江田島の牡蠣殻を堆肥にして育った「紅はるか」が原料で、口当たりよく鼻に抜ける芳醇な香りが特長。豚の角煮や鯖の味噌煮と相性が良く、水割り、お湯割り、炭酸割りなど、お好みの飲み方で楽しめます。

クラフトビール & 本格芋焼酎

