



鞆の浦 ～ 尾道

# 一泊二日の 港町ぐるり旅。

かつて潮待ちの港として栄えた鞆の浦と、しまなみ海道の玄関口となる尾道。瀬戸内海に面したレトロな趣が残るふたつの港町をつなぐ、名物グルメと人情味が満腹必至の旅へ。



香の物以外は、すべて鯛。鯛めしは炊く前に鯛の身を一度焼くことで、臭みなく仕上がる。

常夜燈など港湾施設の面影が残る鞆の浦。かつての栄華がうかがえる屋敷も、いまだ健在。

## ① 昼は鞆の浦名物、鯛めしでスタートダッシュ。

取材・文 / 辻歌 写真 / 伊藤菜々子

名物漁法から生まれた名物料理。

### 千とせ

鯛網が行われる聖地・仙酔島を目の前に望む好ロケーションの地魚料理店では、もちろん鯛を周年推し。堪能するなら、鯛づくし会席2,000円を。鯛めしをはじめお造りや煮付け、サラダに添える素揚げ皮まで余すところなく。3～5月の桜鯛は、さらに格別。

●福山市鞆町鞆 552-7 ☎084-982-3165 11:30～14:30 18:00～20:30 火曜休(祝日の場合は営業、木曜休)



## 伝統の漁を見学。

鞆の浦に約380年伝わるという鯛網。勇壮な伝統漁法を、船から間近に見物できる観光鯛網を毎年5月に開催。獲れたての鯛をその場でお得に購入もできる。



## 鞆の浦観光鯛網

☎084-926-2649 開催日:5月3日～5月28日 観覧料:2,800円 ※個人は予約不要、詳細は要問い合わせ



固定概念を覆す珍湯巡りで心と体をリフレッシュ。

## 人生感が変わる宿「ここから」

「仙人が酔うほど美しい」といわれる仙酔島に建つ宿。瀬戸内海に浮かぶ島の雄大な自然に癒されるだけでなく、自然の力を直接チャージできるようにと考案した「江戸風呂」巡りが名物。コース仕立てで巡るアトラクション感満載の風呂にじっくり入浴すると、心身共にリセットされると評判だ。

●福山市鞆町後地3371 ☎084-982-2111 IN / 15:00 OUT / 11:00 平日 10,000円～(1室2名、2食付き)



夕食には、鮮度自慢の地魚を囲炉裏で焼くのが楽しいコースを。鯛ダシでシメる鯛めしや薄造りなど、名物の鯛もふんだんに。

## ② 生まれ変わる!? 秘島の秘湯宿で一泊。



海水より塩分濃度が高いため浮遊感が味わえる母親の胎内風呂。お湯に浮いて全身脱力。

羊水気分が「アカアカ～」

再び洞窟蒸し風呂で蓄熱し、世界一の大露天風呂へ。そこはなんと、海そのもの。確かに開放感は半端ない!

温かさが深みる～



海の癒やしに包まれる!?

宿の名物、コース仕立てで入る「江戸風呂」。まずは松の薪を焚いた余熱で入る洞窟蒸し風呂で体の老廃物をドバッと排出する。

ポカポカのち、汗がク!



名物おばちゃんが作る  
尾道焼きの名店。

## 村上お好焼

北新地にてグルメを嗜らせる[尾道 むらかみ]のルーツ、で旨さは折り紙付き。広島風のお好み焼きに砂ズリとイカ天で旨みと食感が加わった尾道焼きは、ここが発祥とか。御年77歳のキュートな店主、村上紀美子さん(左)が繰り広げる珍トークにもファン多し。

●尾道市久保2-1-15 ☎0848-37-3100 11:00~18:00(15:00~16:00頃休憩あり) 火・水・金曜休



砂ズリ・イカ天の他に生エビや生イカ入りの村上流尾道焼き850円。ピリ辛な地ソースが食欲をそそる。



## 4 食べずに帰れぬ、尾道メシを食らい尽くす。

ONOMICHI

肉欲も満たす  
ご当地ラーメン。

### 壱番館

醤油スープに大きめの背脂が深く尾道ラーメンの人気店。こちらでは鶏ガラや豚の他にイリコも加えてダシを取ることで、中華そば以上こってりラーメン未満の絶妙なあっさり感とコクを演出。平打ち熟成麺は、伸びにくくコシをキープ。土・日曜は行列覚悟で。

●尾道市土堂2-9-26 ☎0848-21-1119 11:00~19:00 金曜休(祝日の場合営業)



柔らかな角煮が  
自信作!



ゴロンと分厚い角煮が入った肉感溢れる角煮ラーメン950円が一番人気。モヤシやネギなど野菜もカンと豪快に。



## 3 旅気分アがる、船で尾道へ。

瀬戸内が誇るふたつの港街を海の上から堪能しよう。

### 尾道～鞆の浦航路

鞆の浦と尾道を結ぶ、週末限定のクルージング。鞆の浦からの便は、弁天堂が立つ無人の島・弁天島を周遊し、阿伏鬼観音(あぶとかんのん)に新尾道大橋、造船所など、瀬戸内の景色を海から眺めながら、約60分の船旅が楽しめる。

☎0865-62-2856 3/11~11/19の土・日・祝日のみ運航 料金●片道2,200円



断崖に建つ朱塗りのお堂が美しい阿伏鬼観音は一番の見所。

因島名物を気軽にどうぞ。



### 番外編

島グルメを目指してしまなみ海道へ。

サイクリストにも人気、因島の魚屋発バーガー。

### 一色商店

昼には売り切れ必至と話題なのが、因島で約100年続く魚屋のおさかなバーガー300円。太刀魚漁が盛んな因島ならではの直球で、サクふわの大きな太刀魚フライと自家製タルタルが惜しみなく。毎週土曜のみ10時半から数量限定販売なので、予約が吉。

●尾道市因島土生町1897-6 ☎0845-22-0115 9:00~18:00 日曜休



### ACCESS (鞆の浦まで)

●電車/JR新大阪駅から山陽新幹線のぞみ乗車。JR福山駅下車。トモテツバスに乗り換え、鞆港バス停下車。約2時間、8,420円。●車/阪神高速道路より中国自動車道→山陽自動車道を経て福山東IC下車。約3時間半、5,880円。