

＼ローカルがいい毎日／

二〇一九

おのえきTIMES

秋号

「おいしい尾道」 杜仲茶・イチジク畑から生まれる物語
尾道の山の恵をいただきます！

文学の街を本と巡る一日

瀬戸内エリアの個性派書店が集うブックイベント
「本とおのみち」を開催！



尾道といえばやっぱリイチジク。浦崎町の古民家でゆるりと過ごす、ある秋の日

「い」尾道」

件や気象条件を持つことから、表現される尾道。って育まれる農産物を紹介。

尾道の



杜仲茶

りたい
ク & 杜仲茶

No.1

世界に羽ばたく TOCHUCHA

大都市NYに杜仲茶が上陸。クイーンズのカフェレストランでは杜仲茶の進化系、「杜仲茶ヌードル」や「杜仲茶ライス」も登場している。杜仲茶ブーム夜明け前、といった予感。

No.2

かなりレア! 純国産の杜仲茶

日本で流通している杜仲茶の国内産のシェアはたったの5%。そして、そのうち3%がなんとココ瀬戸内で栽培されている。純国産の杜仲茶は安心安全だけでなく、とっても希少。

No.3

ノンカフェインの やさしいお茶

手間暇かけて乾燥・焙煎された杜仲茶は、甘みがありすっきりまろやかな飲み口が特徴。ノンカフェインだから、コーヒーと紅茶が苦手な人でもおいしく飲める、やさしいお茶。



宇治園製茶株式会社
溝口 義揮さん

熊本で400年続く茶農家。
因島で栽培がはじまつた30年前から杜仲茶に携わり、
製造・普及に尽力している。

瀬戸内の島はまるで天然のハウス!?
大きな葉をつけてぐんぐん育つ杜仲茶



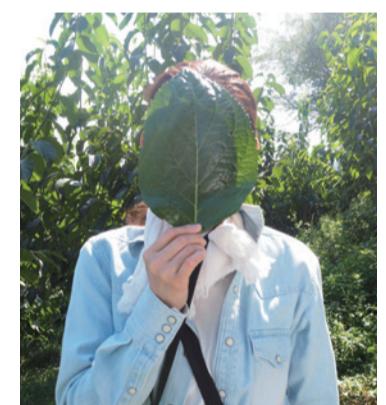
杜仲茶の栽培が尾道ではじまつたのは1987年のこと。因島を皮切りに、現在では生口島、佐島などでも栽培されている。杜仲茶畠を訪れてまず驚かされるのが木の大きさ。約3mの高さがある木に、大人の顔ほどはあろうかという大きな葉が茂っている。



尾道で杜仲茶の栽培が盛んになったのには、理由がある。杜仲の茶葉はその大きさゆえ雨風の影響を受けやすく、すぐに葉が落ちてしまう。瀬戸内の島々は台風の通過が少ない。さらに、適度な降水量と温暖な気候は、この大きな葉が穏やかに育つのに適しているのだ。杜仲の木にとっては天然のハウスのようなもの。柑橘栽培のノウハウが杜仲茶栽培にも活かされ、普及に一役買ったという。

飲みやすくほのかな甘みが特徴
日本で生まれた杜仲茶文化を広めたい

杜仲の原産国は中国で、はるか昔から樹皮などが薬として活用されてきた。しかし、葉をお茶として飲む習慣が始まったのは日本。杜仲茶はれっきとしたMade in Japanのお茶だ。約20年前、メディアが健康効果を取り上げたことで杜仲茶ブームが日本全国で巻き起こった。しかし、当時流通していた杜仲茶の原料は外国産で加工技術もイマイチ。クセが強く飲みにくい印象だけが今なお残され、杜仲茶は日常から遠い存在になってしまっていた。「瀬戸内の潮風を浴びて育った純国産の杜仲茶は、内陸部で育った中国産と比べて飲みやすく甘みがあるのが特徴」と溝口さん。ノンカフェインの杜仲茶は、子どもやお年寄りまで誰もが安心して飲める日常使いにピッタリ。「因島杜仲茶」は純国産ブランドとして徐々に発展を遂げている。杜仲茶の付加価値を高めるため、そして次世代の生産者のため、溝口さんは杜仲の自然農法にもチャレンジ中。わがまちの杜仲茶が新たなお茶文化として日本中、いや世界中にその名を轟かせる日は遠くないかも。



大人の顔がすっぽり隠れてしまうほど大きな杜仲の葉。植物のエネルギーを感じます!



初、因島・杜仲茶
すっきりしてて甘みも感じる
はまりそう。



尾道産杜仲茶のスペシャルメニュー by おのまる商店

飲んでも食べてもおいしい杜仲茶

杜仲茶ソフトクリームと杜仲茶ゼリーですっきりオトナ味にまとめたパフェは、甘いあんこやザクザクのグラノーラもポイント。アイス杜仲ティーと杜仲茶ゼリーにチーズクリーミーをトッピングした新感覚ドリンクもスタンバイ。



おのまるパフェ 杜仲茶チーズティー
690円



570円



杜仲茶をもっと身近に
気軽に味わえるメニューを開発しています!

岡崎 ちはる店長

浦崎町の温暖な気候と作り手の愛に包まれ わが子のように大切に育てられたイチジク

尾道ブランド認定の第1号でもあるイチジク。700種以上ある品種の中でも尾道では「蓬莱柿（ほうらいし）」の栽培が盛んで、生産量はなんと日本一。果実は適度な弾力があり、鮮やかな朱色。上品な甘みがしっかりと感じられるのが特徴だ。一年を通して温暖な尾道市浦崎町は、半島のため台風などによる気候の変化が特に少ない。砂状土で水はけの良い土壤もイチジク栽培にこの上なく適しているそう。

また、「イチジクは収穫後に追熟できないため、一つひとつ見極めながら、完熟のタイミングを逃さず収穫することが何より大切」と卯元さん。傷みの原因となる雨を防ぐため特製の傘をさすなど、まるでわが子のように慈しみながら育まれているのだ。



卯元 幸江さん

横山農園でイチジクを栽培するかたわら、イチジクをアレンジした商品の開発やマルシェの主催も担う。イチジクと浦崎町を愛する。

イチジクの一大産地として地域を盛り上げ 次世代の担い手へつなぐために

イチジクの収穫時期は8月中旬から10月下旬と短く、日持ちしないため、収穫は毎朝2時から始まる。それでも流通のほとんどは地元中心。「おいしく、栄養価の高いイチジクをもっと多くの人に食べもらいたい。もっと遠くまで届けたい」との想いから、卯元さんはドライフルーツやコンポートなど商品化にも力を入れている。イチジクの酵素「フィシン」には、消化を促進し胃もたれや二日酔いなどの消化不良を防いだり、むくみを改善する効果も期待的できるとか。

イチジクの一大産地として浦崎町を盛り上げ、次世代の担い手へつなぐための活動にも積極的な卯元さん。2018年からは浦崎町の特産品をPRし、作り手と消費者をダイレクトにつなぐ場として



『うららマルシェ』をスタート。浦崎町の魅力を地域の人や地域外の人に伝える場として、活動を継続している。食や農業をとおして地域を元気に！ そんなまちづくりのカタチが、尾道をもっと楽しく盛り上げてくれそうな予感がビシビシ伝わる。

収穫は中腰作業のため想像以上に過酷。葉っぱの隙間から見上げた空が印象的でした！

尾道産イチジクのスペシャルメニュー

香り・味・食感を丸ごと楽しめる

旬の時期に収穫された尾道産イチジクのおいしさをギュッとじこめたコンポートを、焼酎と炭酸のサワーに丸ごとドボン。イチジク本来の自然な甘みを生かしたすっきり味に仕上げた。イチジクの存在感を高めるため、追いイチジクで微調整。ブチブチ食感が最高のアクセント！



透き通ったイチジク色と
しっかりした果肉感に
こだわりました！

元嶋 健貴 店長



イチジクサワー 500円

「おいしい」

山・海・諸島部と多様な立地条件

「日本の縮図」とも

豊かな環境で豊かな方々によ

特産品

もっと知

尾道のイチジク

イチジク

No.1

漢字で書くと無花果 花が無いって？

イチジクの木にも花は咲く。ただし、実の中に咲く花が私たちの目には見えないため、この漢字が当てられたとされている。食べたときにブチブチとした部分がイチジクの花。

No.2

星が見えたなら 収穫OKのサイン☆

果実の先が裂けはじめると、イチジクが熟してきた証拠。キレイな星型に弾けたころが収穫のベストタイミング！ さらに、半分に切るとハート型に見えるのを知っていますか？

No.3

禁断の果実の正体… 実はイチジクだった

アダムとイブが食べたとされる禁断の果実といえばリンゴが定説ですが、実はイチジク。絵画をよく見てみると、リンゴの葉ではなくイチジクの葉が描かれているのに気づくはず。

岩本駅長、
尾道を食べ尽くす！



文学の街を本と巡る一日



2019.11.23 (土)
会場：尾道駅・尾道まちなか各店舗
小雨決行（荒天中止）

F <https://www.facebook.com/BookAndOnomichi/>
O books_and_onomichi



イソナガ アキコ
(ライター)
インディペンデントな本屋さんを応援する「あいだproject」主宰。

O aida.project

志賀直哉や林芙美子をはじめ多くの文人墨客を魅了し、愛されてきた尾道。そんな文学のまち・尾道の駅前広場に、瀬戸内エリアの個性派書店が集うブックイベントが開催される。フードブースのほか、活版印刷やシルクスクリーンのワークショップやイベントも行われる予定。地元の書店やカフェも「まち会場」として参加するので、本とともに尾道のまちを巡ってほしい。本が好きな人、尾道のカルチャーが好きな人はもちろん、「そういうれば最近本を手にしてないかも」という人にまた、本と出合う楽しみや新たな発見を与えてくれるはず。

さらに、23日（土）17時30分から19時からは尾道駅2階のブックラウンジで「本とおとなのまち」と、まちとカルチャーとをテーマとしたトークイベント、22日（金）19時からは「中・四国本屋会議」と題した前夜祭トークイベントを実施する。詳細はFBページをチェック！

て中四国エリアの本屋が一堂に会するブックイベント「本とおのまち」をお手伝いさせていただいきました。文学のまち尾道という最高のロケーションで実現した広島では希少なブックマーケット。揃った出店者の顔ぶれに準備する我々もワクワクし通じです。尾道×まちの本屋がどんな化学反応を起こすのかー皆さんもどうぞお楽しみに。

だprojectです。今回、ご縁あって中四国エリアの本屋が一堂に会するブックイベント「本とおのまち」をお手伝いさせていただいきました。文学のまち尾道という最高のロケーションで実現した広島では希少なブックマーケット。揃った出店者の顔ぶれに準備する我々もワクワクし通じです。尾道×まちの本屋がどんな化学反応を起こすのかー皆さんもどうぞお楽しみに。



尾道駅会場出店リスト

本屋

紙片（尾道・実店舗にて参加）
式拾dB（尾道・実店舗にて参加）
啓文社（尾道）
READAN DEAT（広島）
本と自由（広島）
nice nonsense books（広島）
bookscape（広島）
羅秀夢（広島）
451BOOKS（岡山）
Brisées（岡山）
古本斑猫軒（岡山）
汽水空港（鳥取）
な夕書（香川）
book studio solow（香川）
YOMS（香川）
Phil books（徳島）
蛙軒（愛媛）
Artqpie Library 本冊圖書館（台湾）

出版社/リトルプレス

AIR zine 編集室（尾道）
瀬戸内人（香川）
襟巻編集室（愛媛）
アカツキプレス（東京）

ワークショップ・イベント

活版印刷
コトブキ印刷
451 BOOKS
尾道市立図書館

フード

ホホホ座コウガメ
ラウンジ・カド
コナサン
and more!!

主催／尾道駅運営協議会（西日本旅客鉄道株式会社、TLB株式会社、一般社団法人尾道観光協会、株式会社ジェイアールサービスネット岡山）企画・運営／本とおのまち運営事務局（TLB株式会社、あいだproject）協賛／啓文社

尾道やしまなみ海道のツアーは「おのなび旅行社」へご相談ください

e-BIKEを使ったサイクリングや125cc以下の原付バイクを使ったオリジナルツアーを企画しています。

おのなび旅行社
(一般社団法人尾道観光協会)

☎ 0848-36-5495

営業時間 / 平日 8:30~17:00

〒722-0036 尾道市東御所町1-20 JB 本四高速尾道ビル1階

検索 おのなび

せとうち素材のおいしいを食べきりサイズでちょっとずつ 「せとうちのおいしいシリーズ」

「せとうちのおいしいシリーズ」は豊かな自然に恵まれた瀬戸内エリアの魅力を「おいしい」で伝える食べきりサイズのシリーズです。毎日のおやつ・おつまみとして、せとうちの小さなお土産としてもお楽しみください。



セブン-イレブン ハート・イン JR尾道駅店で発売中
詳しい詳細はふるさとおこしプロジェクトホームページへ
https://jr-furusato.jp/jrps/jrps_delicious-series/

尾道駅店舗情報

2F
NEO
カフェ&グリル



カフェ&グリル ネオ

自由でレトロな尾道の空気が漂う店内。心地よい音楽が流れる落ち着いた空間は、朝から夜まで気分に合わせた過ごし方ができるあなたのサードプレイスになるはず。

☎ 0848-29-9332 ☺ 11:00-21:00

✉ neo_onomichi

2F
m³ HOSTEL



エムスリーホステル

コンパクトでありながら天井の高さを活かした空間が特徴的なホステル。窓からは、ホーム・線路・尾道を感じる景色を眺めながら、穏やかな時を感じられます。

☎ 0848-29-9330 ☺ [チェックイン] 15:00-22:00

<https://m3hostel.com> [チェックアウト] 10:00

✉ m3_hostel

1F
おのまる商店 ONOMARU SHOUTEN



おのまる商店

尾道の山と海の幸を楽しめるカフェ、お土産・食品・グッズを扱うショップにレンタサイクル。地域の食やアイテムを通じて、尾道のまちへつながりをつくるショップです。

☎ 0848-29-9334 ☺ [カフェ・ショップ] 7:30-19:00

☎ 0848-29-9335 [おにぎりスタンド] 7:30-17:00

[レンタサイクル予約専用] [レンタサイクル] 9:00-18:00

✉ onomaru_shouten

1F
食堂ミチ



食堂ミチ

お馴染みの食堂メニューを中心に、尾道の郷土料理から発想した料理が並ぶまちの大衆食堂。お昼は定食、夜は仕事帰りの一杯。色濃くも親しみのある食堂です。

☎ 0848-29-9337 ☺ [平日] 昼 11:00-14:00

夜 17:00-22:00

✉ michi_onomichi

[土日祝] 11:00-22:00

1F
7-ELEVEN Heart-in



セブン-イレブン ハート・イン JR尾道駅店

おにぎり・サンドイッチからお惣菜、冷凍食品、生活用品はもちろん、尾道独自のお土産まで幅広く取り揃えています。セブン銀行 ATM やマルチコピー機など、駅をご利用のお客さまに便利で安心なサービスを提供します。

☎ 0848-22-4521 ☺ 5:30-23:30

1F
Tourist Information 駅構内所



観光案内所

尾道・しまなみ海道の観光パンフレットを取り揃え、多彩な情報を提供しています。自転車の空気入れも完備。お気軽に立ち寄りください。

☎ 0848-20-0005 ☺ 9:00-18:00

✉ 12/29~12/31 English OK