

今日の

市長 コラム

次代を育てる「サッカーの聖地」を目指して

こんにちは。市長の藤本悦志です。

去る1月14日(水)、サンフレッチェ広島との合同記者会見でサンフレッチェ広島の新たな寮の建設について発表しました。この「新三矢寮(仮称)」建設に対して市が行う支援や、それを決定した背景と狙いについて説明します。

サンフレッチェ広島から新たなアカデミー強化プランとして、ユース生(高校生)とジュニアユース生(中学生)が共同で生活できる「新三矢寮(仮称)」を建設する意向が示されました。

クラブが長年にわたり培ってきた育成ノウハウをさらに発展させ、ジュニアユース年代からユース年代まで一貫した育成環境を本市で構築されることを心から歓迎し、吉田町西浦日南山地区の市有

地を無償譲渡することを決定しました。

これにより、新たに15人程度の中学生在が毎年本市に転入してくるようになります。このことは、教育や少子化対策への寄与、地域スポーツの活性化に加え関係人口の増大など、まちの力を高める要素を多く含んでおり、多方面での効果が期待できるものと考えています。

市はこれまで“マザータウン”としてサンフレッチェ広島と共に歩んできました。中学生から高校生までの選手をこのまちに迎え入れ、成長できる環境を整えることで、本市が次代のトッププレイヤーを育む“サッカーの聖地”となることを目指し、今後も引き続き支援してまいります。



合同記者会見
YouTube
「広島県安芸高田市
公式チャンネル」

市長との 対話 集会



Message

まちの主役は市民一人一人。立場や考えが違って、多様な人が集まり対話し合うことはとても大切なことです。対話によって地域の声にしっかりと耳を傾け、施策展開のヒントにしていきたいと思っています。

募集
しています!

地域別・団体別で、市長との対話集会の機会を設けています。まちづくりに対する意見や提案をお聞かせください!

[地域] 本市の地域振興組織が対象
[団体] 本市を拠点に活動するおおむね10人以上の団体が対象

開催を希望する地域振興組織・団体は、1か月前までに開催申込書に必要事項を記入し、秘書広報課秘書広報係に申し込んでください。



それぞれの対話集会の
◀ 詳細は市ホームページで
確認してください。

☎秘書広報課 秘書広報係 ☎お太助フォン 42-5627

1月 開催した対話集会

団体別対話集会 虹のこども



テーマ「子どもの権利条約が
実現するまち安芸高田市」

開催日 1/17(土) 参加人数 9人 会場 田川幸義さんアトリエ(向原町)

推し食グランプリの 夜叉うどん、 頂点に!



「広島はおいしさの宝庫」というイメージを全国へ発信しようと、広島県が企画した「推し食グランプリ」。地域で愛される一皿＝「推し食」と、その魅力を語る「推し食カタリスト」が県内各地から集う中で、夜叉うどんが総投票数8,794票のうち4,114票を獲得。多くの支持を集め、堂々のグランプリに輝きました。

オンパレードに
輝きました!



夜叉うどんの「推し食カタリスト」 神楽門前湯治村 江種 恭匡さんを直撃!

— 推し食グランプリにエントリーした理由は?

神楽門前湯治村「権兵衛」発祥の夜叉うどんは、今では年間3万食以上提供する人気メニューになり、市内のさまざまなお店でも味わっていただけるようになりました。もっと多くの人に知ってもらいたいと思い、エントリーを決めました。

— グランプリ獲得への取り組みは?

まずはホームページやSNSで発信しました。同時に、市内のお店にポスターやチラシを貼らせてもらい、神楽公演やイベントでもPR。市民の皆さんが応援してくださり、「百万一心」でつかんだグランプリです。

— 今後の目標を教えてください

冷凍・生麺商品の販売で、全国どこでも夜叉うどんを味わえるようになりましたが、一番の目的は安芸高田市に来て、お店で食べてもらうこと。提供店もさらに増やしていきたいです。皆さんと一緒に、安芸高田市の魅力をこれからも発信していきたいです。

改めて紹介! / 夜叉うどんの魅力

1998年、神楽門前湯治村の開業とともに誕生。秘伝のみそスープに豚ばら肉の旨みが溶け込み、唐辛子とラー油の辛みが加わることで、コクと刺激が絶妙なバランスに。生のままたっぷりとのせられた市特産の青ネギが、おいしさをさらに加速!

ぜひお店で
味わってください!



夜叉うどんを食べられる飲食店

- 神楽門前湯治村 うどん・そば 権兵衛
- 道の駅「北の関宿安芸高田」ながいき食堂
- たかみや湯の森 お食事処 谷屋
- 向原農村交流館やすらぎsesera
- お食事と喫茶KADO ● うどんや車けん
- 道の駅「三矢の里あきたかた」ファーマーズレストラン安芸高田

自宅で夜叉うどんを楽しもう!

自由なアレンジも楽しめる生麺タイプ
! 夜叉うどん箱入り



[販売店舗]
● 神楽門前湯治村 ● 道の駅「北の関宿安芸高田」
● たかみや湯の森 など

江種さんおすすめ
「夜叉うどん箱入り」を
使ったアレンジレシピ



汁なし 味噌ベースのたれを絡めた豚肉と温泉卵をトッピング。ごま油の風味を足した一味違う夜叉うどん! しめにはご飯を入れるのもおすすめ。
汁なし夜叉うどんの作り方
YouTube「広島県安芸高田市公式チャンネル」▶



火にかけるだけでお店の味が簡単に
! 元祖うまから冷凍夜叉うどん



[販売店舗]
● 神楽門前湯治村 ● 道の駅「北の関宿安芸高田」
● 道の駅「三矢の里あきたかた」
● 八千代産直市場 ● 向原農村交流館やすらぎ
● ふれあい市 など

☎商工観光課 観光係 ☎お太助フォン 47-4024