

渡船でゆるり行く、向島レトロエリア散策



おのみちすいどう
尾道水道
 ONOMICHSUIDO
 広島県尾道市向島町

背後に山が控え、目の前に海を望む尾道。そのわずか数百メートル先には向島があり、尾道と向島を隔てる海は尾道水道と呼ばれ、江戸時代には北前船の寄港地として繁栄した。現在は尾道と向島を結ぶ渡船が行き来し、市民の通勤、通学の足として風情ある情景を醸し出している。

せっかく尾道に来たのなら、渡船に乗って向島へ渡ろう。わずか3、4分の船旅だがのどかな気分になれる。なかでも尾道渡船が着く兼吉地区は昭和のレトロ感が漂うエリア。昭和20年代にはたくさんの商店が軒を連ね、兼吉商店街として栄えていた。今はほとんど商店がなくなったが、当時の面影はそこかしこに残り、昔ながらの味を守り続ける地サイダー屋やパン屋がある。レトロな町を散策して時をさかのぼる旅に出かけよう。懐かしさにほっこりする。



渡船

尾道水道を行き交う渡船は3航路あり。料金は大人60円～100円。6:00頃～22:00頃まで頻りに運行しているので、バスや電車感覚で利用できる。※自転車、乗用車などで乗船の場合は別途料金がかかる



O M I C H I S U I D O

尾道帆布ベンケース

かつて尾道には帆船の帆に使われる帆布を作る工場がたくさんあった。今は一軒を残すのみだが、そこで作られた帆布を使い、ポップなデザインでバッグや小物が作られ人気を呼んでいる。

大正・昭和のレシピを守り続ける地サイダー&パン



【後藤鋳泉所】
 後藤鋳泉所は、昭和5年創業の地サイダー屋さん。気さくな3代目ご主人と奥様の二人で、昔懐かしい瓶入飲料水6種類を当時と変わらぬ製法で作りを続けている。精製した純度の高い水と企業秘密のシロップでつくったサイダーやラムネは、甘さ控えめで後味がすっきり。シュワツと強めの炭酸がおいしい。瓶だから炭酸を強くできる。うで、瓶は現在製造しているところがなくリユースするため、持ち帰り不可。そこに行かなければ飲めない味なのだ。



「昔ながら」は製法や瓶だけでなく、店の外観や冷蔵庫、木箱までもがそう。ほがらかな奥さんやご主人との会話を楽しみリピートして会いに来る人が多い

広島県尾道市向島町755-2
 TEL/0848-44-1768
 営業時間/8:30～17:00
 定休日/日曜不定休

【住田製パン所】

大正5年創業の住田製パン所。戦後からほぼ変わらない製法で、小麦本来のおいしさを味わえるパンを作り続けている。一番人気のネジパンは生地をねじって揚げ、上白糖をまぶしたシンブルなもので、噛んでいると小麦の香りがする。あんぱんも間違いのない。元は和菓子屋だったそう、あっさりした甘みの自家製こしあんがおいしい。給食パンやおかずパンも懐かしい。ここで買ったパンは後藤鋳泉所に持ち込みオーケーなので、好きな飲料と一緒に味わって。

大正5年創業の住田製パン所

イーストフードや乳化剤などの添加物を一切使用しないのがモットー。値段もほぼ150円前後と安めなのがうれしい。メロンパンを使ったラスクもある

広島県尾道市向島町24-1
 TEL/0848-44-0628 営業時間/6:00～19:00
 定休日/無休

尾道は坂と路地の町

山肌を縫うように坂道や路地が入り組み、住宅や寺院、神社が密集する尾道は、どこか懐かしさを覚える街。坂道を上った先には大同元年(806年)に開基された千光寺があり、境内から尾道ののどかな景色を一望できる。

