

昭和12(1937)年

「吉田農学校概観」

【第2回 吉田の市街地編(全3回)】

(吉田町吉田)

前回に続き、吉田農学校の生徒募集のため昭和12年に制作された映像「吉田農学校概観」をご紹介します。映像には農学校の様子の次に「所在地点描」と題し吉田の商店街や官公庁・銀行などが映し出されます。

吉田は近郷でも大きなまちであったため、高田郡内外から生徒を募集する際の魅力の一つとなつたのかもしれない。

安芸高田

歴史紀行



あの日の記憶は 写真の中にII[16]



安芸高田
警察署

稲田橋

安芸高田市
商工会

● 吉田農学校跡地

多治比川



安芸高田らーめん 750円

スープはもちろんチャーシューも毎朝手作り。オーダーが入ってからゆでるシャキシャキのもやしなど、トッピングも充実。

16
杯目

らーめん ごうき

〒吉田町上入江1949-2 ☎090-1353-2057
 圖11時～15時(LO14時30分)
 17時～24時(LO23時30分)
 困水曜 回3台



昔ながらの広島ラーメンとは一線を画す、「安芸高田らーめん」を知っていますか？特徴は、豚骨と鶏ガラを15時間煮込んだ白湯スープに、チャーシューを煮た醤油ダレと秘伝のタレを加えたコクと甘味のあるスープ。麺は、スープとの相性を考え抜いたオリジナルの中太麺で、濃厚ながら後口のさっぱりとしたスープがよく絡みます。その他、白味噌ですじ肉を甘じょっぱく炊いた「どて焼き」(1本100円)やどて焼きを入れたコロッケ(100円)、スパイシーな青唐らーめん(850円)など、オリジナルメニューが揃います。



地元の人に愛されるお店をご紹介します!

あきたかためし

知っているようで知らなかった安芸高田市内の名店・人気店をシリーズで紹介。気になるお店をチェックして、さっそく出かけてみよう!

※価格は全て税込です

17
杯目

なかむら寿司

〒甲田町高田原1424 ☎45-2149
 圖12時～13時、17時～21時
 ※持ち帰りは12時～21時
 困日曜・祝日、第2・4水曜 ※仕出しは日曜・祝日も可能
 回6台



特上寿司

1人前1,960円(写真は4人前)
 マグロ、スズキ、タイ、カンパチ、エビなど8貫が登場。シャリを覆い尽くす大きなネタがインパクト抜群です。



地域で40年以上愛される寿司屋の自慢は、大将の心意気を感じる大ぶりなネタ。中央卸売場で仕入れた新鮮なネタを毎朝8時から丁寧に仕込んでいます。大将いわく、「仕入れてすぐに提供した方がいいもの、じっくり寝かしてうま味を引き出してから提供した方がいいもの、もっとも美味しいタイミングはネタそれぞれ」。そのタイミングを見計らうことこそが職人の腕の見せ所。安芸高田産の米を使用したシャリは、まろやかな甘味とさわやかな酸味のあるバランスの良さが魅力。ネタの風味を一層引き立てます。