

安芸高田 歴史紀行

昭和48(1973)年8月

「八千代町役場」

(八千代町佐々井)



安芸高田市歴史民俗博物館
学芸員 古川 恵子

あの日の記憶は 写真の中にII[13]

昭和30(1955)年3月31日、根野村と刈田村が合併して八千代村が誕生し、写真の庁舎が新たに建てられました。同年11月3日に合併祝賀式と庁舎落成式が行われています。庁舎の場所の選定には苦心したよう、地域の距離の中間、両村役場の中間、人口の中間(根野村が674人少ないため、人数分刈田村域に入ったところ)などが検討されました。結局、土地買取等諸問題を勘案して人口の中間を採用し、現在の「八千代文化施設フォルテ」の場所に建設されました。

ちなみに村名ですが、両村民から公募した中から合併委員会が選択、最終選考に残ったのが「簸川村」と「八千代村」。決定は同委員長と両村長に委ねられ「八千代村」と決定されました。「永続の意味を含み簡易にして新味」「平易にして軽妙」であることが主な理由です。

昭和35年に村は町となり、同62年にはすぐ側の元中学校体育館を改造した現庁舎に移転(跡地にフォルテを建設)。安芸高田市誕生の平成16(2004)年からは八千代支所となりました。そして今年9月、支所はフォルテ内に再移転します。

参考:「八千代町史」(平成2年)

(当館蔵)



国道54号から同位置で撮影
左奥に写るのが現支所



ぎょうざらーめん セット 820円

15時までオーダーできるお得なセットメニュー。ラーメンは3種類からセレクトできます。写真は豚骨ラーメン



店主
妻田 節子さん

安芸高田市から広島市へと続く国道54号沿いにあるドライブイン。その一角にあるラーメン店「霧切谷」は、ここで25年間働き盛りの男性たちのお腹を満たしてきました。鶏ガラと豚骨をコトコト10時間煮込んで、うま味を余すことなく抽出したスープで作る「味噌」「醤油」「豚骨」の3種類のラーメン(各600円)を提供。濃厚ながら後口の良い一杯に魅せられ、創業当初から通う常連も少なくありません。一杯では物足りないという人のためにボリューム満点のセットメニューやサービスランチも用意されています。

6
杯目

霧切谷

〒760-0316 広島県八千代町山316-26 ☎52-3450
営業時間 10時～18時 日曜 休 ドライブインP利用



地元の人に愛される30軒をご紹介します!

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ご紹介。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

7
杯目

きらく

国甲田町深瀬809-1 ☎45-2871
営業時間 11時～14時、17時～21時 日曜 休 15台



店主
里崎 厚さん・美津子さん

「きらくの焼きめし」といえば、遠方からもこの味を求めて訪れる人がいるほどメジャーな存在。材料は焼きめし用に少し硬めに炊いた米と、玉ねぎ、ニンジン、卵、豚肉。調味料も酒、みりん、塩コショウととてもシンプル。絶妙の味加減とパラパラとした食感は、長く炒め続けてきた店主だからこそなせる業です。もう一つのおすすめ「チャンポン麺」(670円)は、豚骨や鶏足からとっただしを40年間継ぎ足し続ける黄金のスープが味の決め手。「満腹になつてほしい」という店主夫婦の想いから、どの料理もボリューム満点です。

焼きめし 600円

大きめにカットした野菜の食感も◎。ほとんどの人が大盛り(800円)をオーダーします。奥はカルピススープ(170円)

