

福ちゃん

5

島を走っていたバスがここに。
第2の人生がここに。
全国初、バスのお好み焼食堂だ。

原

肉玉そば600円。天かす
たっぷり! モチモチでク
セになりそうだ。



つくし

土生

氣さくな女将さんと
お話ししながら
午後のひとときを過ごす。

7



肉玉うどん600円。

写真はつくし焼うどん入り850円。



「因島はやっぱりうどん入りで
す。」40年間愛用しているへら
を持つ女将の箱崎キヨ子さん。

●因島生町一江内区327-5
☎0845-22-6024
営11:00~15:00
休日曜日、祝日
交大山神社前すぐそば
鉄板:今のは3代目、もう15年
になる。とてもキレイ
■その他のメニュー:焼きうどん
600円。つくし焼(肉・玉子・いか・
えび)850円。ネギ焼550円。



お好み焼を食べたあとは、ぜひ
大山神社へお参りを。

せとうち七福神で有名
な大山神社の大鳥居の前に
ある「つくし」。創業は昭和
45年、今年で40年になる土
生の名店だ。ちなみに春に
オープンしたから「つくし」
だそうだ。美人で気さくな
女将さんがひとりでココロ
ツ焼してくれる。昔ながら
の因島焼きだ。落ちついた
鉄板ヨコの出窓から見る景
色も心がなむ。店内には
サインが。「TVひったんこカ
ンカン」に出てから全国か
らお客様が来るようにな
った。

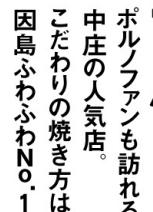
、ネギ
たっぷり!

タマネギ・コンニャクも
入る。肉玉うどん670
円。表面カリカリ、中
ふわふわ。たっぷりの
ネギ・ゴマがのる。

水軍城のふもとににある、ち
よと怪しいブレーバブ風の小屋。
入るにちよと勇気がいる
店だ。ただ、外観の怪しさに
比べると店内はふつうのお好
み焼屋さんだ。ボルノグラフ
イティ10周年の雑誌で紹介さ
れて、全国からお客様が来
るようになったそうだ。女将
さんは村上礼子さん。ごだわ
りの焼き方は、そばを上の
せでひっくり返すスタイル。
ふわふわ度N.O.1。今まで
ない食感の店だ。「三和さ
んは昔からずつとそのグレー
の作業服じゃねえ」と言われ
てしまつた(クスン)。店の壁
にボルノ一人の写真が飾って
あつた。彼らも来たんだどううか?



人気者の礼子さん。
夜は居酒屋メニュー
も豊富だ。当社の常
連も多い。



ポルノファンも訪れる
中庄の人気店。

こだわりの焼き方は
因島ふわふわNo.1。



●因島中庄町3159-1
☎0825-24-0774
営11:00~14:00 17:00~21:00
休火曜日
交水軍城入口より徒歩1分
鉄板:横長ワイド鉄板・温度160度
(低め)
■その他:礼子さんオリジナルのピ
リ辛ソースも試してみて!



これが麗の外観。日曜日は
この前で朝市が行われる。

米ちゃん

田熊

懐いふるさと
思わず「ただいま」と声が出る。

6



●因島田熊町須鼻屋2491-10
☎0845-22-3049
営11:00~15:00 木日曜日
内海造船前より徒歩2分
鉄板:手入れが行き届いた昔ながらの鉄
板。温度220度
■その他のメニュー:モダン焼もできる。イ
カ、えび、もち、チーズ…トッピングいろいろ。



平成元年からお店を継いだ
2代目米ちゃん。現在使っ
ているへらは、一代目からず
っと使い続けている年代モノ
で、角があるくなっている。
このへらで上手にタマゴを
割るのも米ちゃんスタイル。



肉玉うどん500円。但し、
この写真はモダン焼、そ
ば、イカ、エビ入り950円。

美人の女将さん(撮影拒否)
とダンナさんが切りもりする
田熊の人気店。創業は昭和47
年というから、もう40年近く。
現在の女将さんは2代目で
平成元年から。以前はご主人
の姉がされていたそうだ。こ
の店の焼き方はまるでサラ
ダのような細切りキヤベツが
特長。これはお年寄りへの配
慮でふんわりと仕上げるそうだ。
かまぼこを入れるのは昔の名
残り丸安製麺を使用。表の
よしずのせいか、夏場の暑い
時期、エアコンがなくとも店
内は涼しい風がふき抜ける。
懐い子どもの頃に戻ったよ
うな不思議な気持ちになる。