〒740-8585 山口県岩国市今津町一丁目14番51号

TEL/0827-29-5107

**✈ アクセス 🚄**

新幹線　東京 <- 4時間 -> 新岩国

•　飛行機　羽田空港<- 95分 ->岩国錦帯橋空港



錦帯橋・ライブカメラ Live cam

錦帯橋の今を写すライブカメラです。

　春夏秋冬、さまざまな表情の錦帯橋と

その周辺の景色をお楽しみ下さい。

◆　四季絵（春夏秋冬）

**春**

# ◆　春爛漫、桜に染まる錦帯橋

**[](http://kintaikyo.iwakuni-city.net/pic/images/pic_spring_2_1.jpg)**約3,000本のソメイヨシノが咲き誇り、川面に映って錦帯橋を取り囲む。そんな姿はまさしく春爛漫の景観です。夜には300基のぼんぼりが桜色を引きたてます。

# ◆時代絵巻・錦帯橋まつり

錦帯橋を渡る姿はまさしく時代絵巻。まるで江戸時代にタイムスリップしたようです。　（開催：毎年4月29日・昭和の日）

**[](http://kintaikyo.iwakuni-city.net/pic/images/pic_spring_5_1.jpg)**

南条踊を舞う子どもたち　　　　　　　　　　　　　　　　　　　着物姿（大正ロマン）/

**夏**

# ◆夏の風物詩「錦帯橋のう飼」が始まります！

[](https://www.oidemase.or.jp/blog-iwakuni/wp-content/uploads/sites/9/2017/05/c125e4ca07533ea1d3b21119f465241f-e1496033239522.jpg)[](https://www.oidemase.or.jp/blog-iwakuni/wp-content/uploads/sites/9/2017/05/a462024d4987ee9bd7a22f1e19880b5f-e1496033219733.jpg)【６月１日（木）～９月１０日（土）】

また、遊覧船内でのお食事もできます！郷土料理の岩国寿司や鮎料理、そして全国的にも有名な岩国の地酒も楽しめます(ﾉ≧ڡ≦)♥\*+

# ◆渡り船　に乗ると船頭さんの楽しいお話が聞けます。

近くの観光スポットを教えてくださいました。

**秋**

# 紅葉

隣接する吉香公園と合わせ約1000本のモミジが あり、朱や橙に変化し格別の美しさだ。

# 貸切舟

※８名様以上の予約

【期間】平成２9年９月11日（月）～１１月３０日（木）

【運航時間】11：00～14：00のうち60分間

『乗合舟』　　※2名様以上から

【期間】平成２9年９月16日（土）～１１月25日（土）

期間中の毎週土曜日

 【運航時間】12：00～13：00（60分間）

●乗船料

3000円※お弁当、お酒代含む

●場所　錦帯橋付近　遊覧船乗場

**冬**

# **雪**

積もるとその幽玄さにくらくらします。寒いけど

# 吉香(きっこう)公園

錦帯橋を渡ると、すぐにあります。

広大な園内には、藩政時代の建物が点在して、いい趣です。

建物の周りにあるお堀には野鳥がいたり、園内には巨大な噴水があったりして、子どもたちは、飽きるとことを知らないでしょう。

吉香公園に隣接している白蛇横山観覧所も忘れてはいけません。シロヘビがいます。天然記念物です。

通常、白い個体は特別変異で一世代限りですが、岩国のシロヘビは白化が遺伝的に安定したもので、世界的にもかなり珍しいとのこと。

縁起がよいとのことなので、ぜひご尊顔を拝しておきましょう。

**グルメ**

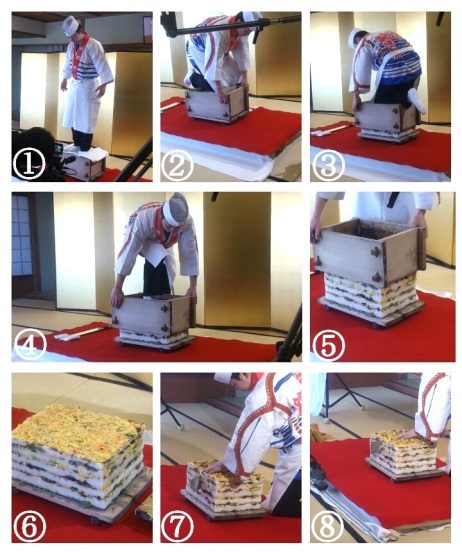
.

# 岩国寿司

起　源

岩国藩初代藩主の吉川広家が合戦に備えて作らせた保存食が町民にも広がったという説のほか、椎尾八幡宮で33年に一度開かれる神幸祭の際に岩国藩が「祭り当日は火の用心のため、陽が出ている間は煙を出してはいけない」とのお触れを出していたことから、保存できる寿司を作ったことを起源とする説がある

今から約380年前、岩国藩で収穫された米と蓮根に野菜を配し、近海の魚の身を入れ、保存食にするため味付けを寿司にしたものである。 保存食とした理由は、山城であり、水が確保できない岩国城においての合戦に備えるためであった。

製法・特徴

大きな木枠の中に、酢飯の上に春菊などの青菜、岩国名産の蓮根、椎茸、錦糸卵などをのせ、これを何層にも重ね、サンドイッチ状にし、重石でしばらく押し固め、木枠を抜いて、一人前サイズに切り分ける作り方である

できあがった大きな押し寿司を一人前ずつに切り分けて供するため、岩国では人の集まるハレの日に欠かせない伝統料理となっている

錦糸卵などで彩られ、切り分けた後でエビなどを後のせすることもあり、見た目はちらし寿司風であり、できあがりの見た目が鮮やかである