

TOKUBETU企画展

4月4日(土)～6月1日(月)



第104回二科展広島巡回展  
広島県知事賞受賞  
田川幸義

向原町在住で広島、東京などで活躍されている作家、田川幸義さん、三好尚美さんの企画展を開催します。

【G棟】田川幸義展(デザイン)

【H棟】第18期入館作家  
寄贈作品展

【I棟】三好尚美前衛書道展



三好尚美  
「無量寿」

八千代の丘美術館春まつり  
作家交代式 4月25日(土)

19期入館作家を新たに迎え、作家交代式・入館作家による作品解説を行います。

入館  
無料



☎お太助フォン 52-3050

[開館時間] 10時～17時(入館は16時30分まで)

[休館日] 毎週火曜日(祝日の場合翌日)

[入館料] 一般300円・65歳以上200円・  
小中学生200円・障害者手帳をお持ちの方  
(介助者1名を含む)無料

令和元年度  
ふるさと納税寄附額が2億円突破!

本市のふるさと納税は、平成27年度からインターネットでの寄附受付を始め、これまで毎年増加傾向でしたが、今年度大きく寄附額が増加し12月末現在で2億円を超えました。

寄附金額	平成28年度	1,932万4,000円
	平成29年度	3,330万0,010円
	平成30年度	7,000万6,000円
	令和元年度	2億2,217万4,056円

※令和元年度は  
12月末までの合計

全国各地から頂いた寄附はまちづくりの一部に活用しています。また、地場産品を返礼品として全国に発送することで経済の活性化にもつながっています。

安芸高田市  
ふるさと納税寄附金額

〈寄附件数〉  
348件

〈寄附額〉  
5,796,000円  
(1月分合計)

地方創生推進課  
定住促進係  
☎お太助フォン42-2124

「広報あきたかた」についてご意見をお寄せください

アンケート

- Q1. 今月号でよかった内容や写真があれば教えてください。
- Q2. 取り上げてほしい内容や企画があれば教えてください。
- Q3. 広報に関するご意見・ご感想をお聞かせください。

受付

メールもしくは、本庁・支所へ設置してありますアンケート用紙にご記入いただき、広報ご意見ポストへ投函ください。

懸賞付き  
アンケート  
協賛企業募集

広報あきたかたでは「懸賞付きアンケート」掲載に向け、市内外問わず、懸賞協賛企業を広く募集しています。申し込み、お問い合わせは総務課秘書広報室までご連絡ください。

総務課秘書広報室 ☎his yokouhou@city.akitakata.jp

「広報あきたかた」が  
もっと手軽に!

デジタルブックを採用

パソコンやスマートフォン、タブレットなどからも広報紙を閲覧することができます。

閲覧の仕方

市のホームページの「トップページ」>広報・刊行物>広報あきたかたの中に、リンクがありますので、そこからアクセスしてください。また、右記QRコードを読み込むことでもアクセスできます。



天ぷら定食  
1,300円

大ぶりなエビが3匹と季節の野菜の天ぷらがたっぷり味わえます。衣を巻き付けながら揚げたエビは、サクサクぷりぷり



店主  
本田 章二さん

『土師ダムサイクリングターミナル』内にある食事処です。ここで腕を振るうのは、調理師経験50年、様々なホテルや料亭で料理長を務めた経歴を持つ本田さん。地産地消にこだわり、食材は本田さんが産直市などで目利きして仕入れたものを中心に使用しています。メニューは天ぷらや釜飯などの本格和食から、丼もの、麺類、一品料理まで幅広く用意。土師養魚組合から直接仕入れるヤマメなど5種類が揃う釜飯が、こちらのお店の看板メニューです。日曜、祝日限定で土師ダムカレー(850円)も数量限定で登場します。

14

杯目

お食事処 土師さくら亭

〒八千代町土師1194-1 ☎52-2841  
営業11時～16時(LO15時30分)※ドリンクは10時～  
休火曜(祝日の場合は翌日) 100台



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

15

杯目

お好み焼 たけちゃん

〒高宮町佐々部前川1964-2 パストラル内  
☎57-1701  
営業10時～20時(LO19時30分)  
休不定休 100パストラルP利用



店主  
田中 雄彦さん

『パストラル』の一角に店を構える『たけちゃん』は、場所の分かりづらさからか、目指して行かないければ決したどり着けないお好み焼店。店主自身がその味に惚れ込んだ三次の名店で修行を積み、5年前に店をオープンしました。焼き方は、重しで押しながら余分な水分を飛ばす昔ながらのスタイル。素材のうま味をぎゅっと凝縮させた一枚が堪能できます。子牛の牛タン(850円)や手羽の中に明太子を詰め込んだ「串明太(550円)」などの鉄板料理も充実。店主が愛する旧車好きが集まるお店としても一目置かれています。

三次唐麺焼  
チーズトッピング  
940円

麺は三次の老舗「江草製麺」の唐麺を使用。辛さに汗がふきます。さらに刺激を求める方は卓上の辛味調味料をどうぞ

