Welcome to

KOJIMA TOWN

— HISTORY OF KOJIMA —

かつて児島は島だった

倉敷市の南端に位置する児島は東西南北、北以外はすべて瀬戸内海に囲まれた半島です。児島から瀬戸内海に沿って西に進むと隣は水島地区。そのまた西隣が玉島で、ここまでが倉敷市です。その先を西に進むと浅口市寄島、さらに足を伸ばすと笠岡市大島……おわかりになるでしょうか。これら児島以西の瀬戸内海沿岸一帯の地名にはすべからく「島」がついています。いまでこそすべて本州と陸続きのエリアですが、その多くが古代には本当の島でした。児島も例外ではありません。かつては、現在の岡山市と玉野市の一部とひとつの島を形成し、「吉備の児島」と呼ばれていました。その島名は日本最古の歴史書「古事記」の国生みの神話にも登場します。淡路島、四国、九州など、国の中軸とされる大八洲（おおやしま）に属する島として最初に生み出されるのが児島です。児島と本土との間にあった海域は「吉備穴海（きびのあなうみ）」と呼ばれ、九州や西国を結ぶ重要な海洋交通路でした。さらに、児島は四国への玄関口の役目を果たしていました。つまり児島は古代において国内の重要なハブ拠点として広く知られていたわけです。しかし、岡山の三大河川（高梁川、旭川、吉井川）の河口沖へと土砂が運ばれ、吉備穴海は徐々に浅くなっていきます。そして戦国時代から始まった干拓事業によって、児島は本州と陸続きになります。それが1618年、今年2018年はちょうど400年の節目にあたる年なのです。

すべては綿から始まった

児島の繊維産業の始まりは江戸時代後期にさかのぼります。大規模な干拓事業により、岡山県南部に広大な新田がもたらされたのがそもそもの始まりです。新田には米の栽培を見込んでいましたが、もともとが海であった土地柄、土は塩を含んでいて米作に不向きであることがわかりました。そこで先人たちのさまざまな試行錯誤の末、良質の綿花が採れることがわかってきました。児島で採れる綿の評判はまたたく間に全国規模に広がり、児島の綿は三河産と並んで高級品として扱われるようになります。この綿の栽培を契機に、糸を紡ぐ紡績業、生地を織る織物業、果ては製品を販売する卸・小売業まで、繊維産業のすべての工程がこの児島で形成されていきます。児島で生産された製品の最初は「真田紐」と呼ばれる、刀の柄に巻く細幅の織物でした。江戸時代から四国・金比羅との両参りとして参拝が盛んだった児島・由加山の参道には、この真田紐を土産品として売る店が賑わっていました。時代が明治に変わると真田紐から足袋へと生産をシフトしていきます。さらに昭和に入ると、学生服の生産が盛んになります。最盛期の昭和30年代には全国の9割をこの児島で生産していたといわれています。昭和の後期、学生服にとって変わったのがカジュアルや作業服、とりわけジーンズの生産でした。平成に入ると、「国産ジーンズの聖地」として児島は脚光を浴びることになるのです。

児島はこんなところ

基本情報 *Basic Information*

人口	面積	世帯数
69,146人	80.12㎢	30,702世帯
人口密度	**主な産業**	**旧自治体**
863.03人／㎢	繊維、漁業、観光	児島市 （1967年倉敷市と合併）

※ データは2018年5月の統計による

主なお祭り・イベント *Festival & Event*

せんい児島瀬戸大橋祭り

繊維の町・児島ならではのお祭り。毎年4月の「せんいのまち児島フェスティバル」は、児島駅周辺、ジーンズストリート周辺、三白市エリアで開催。10月の「秋のせんい児島瀬戸大橋まつり」は児島ボートレース場で開催されます。食関連のテントも充実！

サンセットフェスタ in こじま

鷲羽山と王子が岳で、一年ごとに会場を変えて開催する音楽ライブです。主役は夕陽、児島は「日本の夕陽百選」にも選出されている夕陽の名所です。瀬戸内の海をバックに、美しく暮れなずむ景色のなかで最高の音楽をお楽しみください。

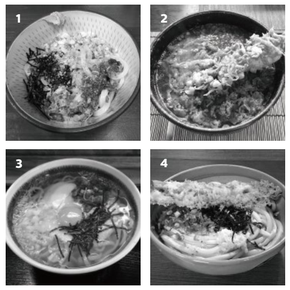
鴻八幡宮例大祭

岡山三大だんじり祭のひとつ。10月第2週の土日で開催。18基のだんじりと1台の千歳楽（太鼓台）が、参道から境内までの約80メートルの坂を駆け上がります。祭囃子である「しゃぎり」は岡山県重要無形民俗文化財。

うどん — Udon

ものづくりの町に誕生した 独自のうどん文化。

児島は古代より四国への玄関口の役割を果たしてきた町です。瀬戸内海を挟んですぐの讃岐のうどん文化が児島に流入したのも自然な流れでした。しかし、讃岐うどんをそのままではなく、各々の店がさらなる研鑽を積み、オリジナリティを追求したあたりに「ものづくりの町・児島」の性格がよく表れています。結果、この小さな町に讃岐うどん一辺倒ではない、多種多様なうどんを包括する独自のうどん文化が誕生しました。それが「児島うどん」なのです。



1 / ふるいちの<ぶっかけうどん>。ぶっかけはこれでいい、シンプルの極みです。2 / 児島の東の横綱、大起うどんの<肉うどん>。曜日限定で牛丼もあり！ 3 / つやつやした細麺が特徴のいしいのうどん。この麺が山イモとの相性抜群です。4 / 児島の西の横綱、いしはるうどんの<天ぶらぶっかけ>。

01 ふるいち

かねてから人生最後の一杯はここの月見うどんにしようと決めている。普通のうどんなんだけど、まったく飽きがこない。出汁の旨味が染みるのだ。最後の一杯におばちゃんが渡してくれるおにぎりもつけてくれたらなお嬉しい。

林530　086-485-2491
9:00-18:00　日曜定休

02 らくらくうどん 児島店

郷内地区のセルフ入気店。塩ダレで味付けしたオリジナルの肉巻きおにぎりを中心にうどんをセレクトしたい。となると、やっぱりかけかざるあたりが妥当か。いや、この際、肉うどんで肉づくしもよいじゃないですか。

倉敷市林563-1　086-485-1700
11:00-19:00　年中無休

03 大起うどん

肉うどん好きの方はまっすぐこちらにどうぞ。肉の質、味付けの甘辛の度合い、そして麺と出汁との相性。ここの肉うどんの完成度の高さは保証します。吸張りの方は、火・木・土曜日限定の牛丼までいってみましょう！

児島稗田2349　086-472-6949
11:00-18:30　月曜・第4日曜定休

04 松家製麺

児島で唯一、製麺所が営業するうどん店。早朝営業で広く知られ、遠来となると朝6時から行列が。厳選している製麺の機械の賜で茹でたてのうどんを食べるのもよし、外の海の家風の小屋で食べるのもよし、雰囲気は別格です。

児島上の町2-1063-3　086-473-7112
6:00-7:00　11:30-13:15
火曜日定休（祭日は祝後み）

05 梅荘

超豪華な古民家でいただく讃岐うどんは、正統で品格さえ感じます。でも、伝統の上にあぐらをかいたりはしません。わたしの大好きなぐえび餅ぶっかけ>には、この店のオリジナリティを追求しようという姿勢がよく表れます。

児島通生1200　086-473-0900
11:00-14:00　17:30-21:00（夜は予約のみ）
月曜日定休

06 うどんの司　たかと

看板メニューの<ぐしょうゆうどん>は、児島のうどんを代表するメニューのひとつと言ってよいのでは。シンプルに大根と蒲鉾をのせたうどんにしょうゆをかけて食べる。うどんが美味いと、これが最高の食べ方になるのです。

児島味野3-1-38　086-474-5847
11:00-14:00　不定休

07 つるつる

ボリュームとバリエーションを最優先させたいという方にはミシュラン級のお店。うどん主体の定食の豊富さは関連いな児島随一です。あまりに種類が多いので、券売機にはあらかじめ決めてから並んだ方がよいでしょう。

児島駅前1-53　086-473-3386
10:00-15:00　火曜日定休

08 田中屋

細麺でやんわりコシのあるうどんが特徴。児島では唯一、そばのメニューを充実しています。<肉南蛮>や<鴨南蛮>などレベルが高い。<天丼>や<親子丼>や<玉子丼>など丼ものも多彩なので、家族連れの常連さんが多いのも納得です。

児島小川1-3-38　086-473-7690
11:00-14:30　17:30-20:00　金曜日定休

09 あじ道楽

創業は1985年、児島でもっとも古いセルフうどんのお店。うどん玉を自分で湯切りのカゴに入れて湯で温め、トッピングを載せていくというスタイルはセルフの王道です。無料だからとカツオをいっぱい載せすぎると後悔します。

児島小川1-2-36　086-474-3992
11:00-19:00　火曜日定休

10 さぬきや

この店の昆布のかき揚げ、絶品です。ほかでは絶対食べられません。12時に行くとすで売り切れているので、なるべく早めに行くことをおすすめします。「今日は揚げとらんのよ」と言われる日も稀にあるので、そのときはご勘弁を！

大島2-3-16　086-479-7686
11:00-17:00　水＆第2・4木曜日定休

11 ひろよし

よく食べるのはカレーうどん、何年も食べてるけど飽きません。この店の名物はズバリ<味噌煮込みうどん>。どうですか、児島うどんは自由でしょ？　でも、けっしてあなどってはいけません。遠方から通うファンも多いんですよ。

児島下の町5-2-24　086-473-7686
11:00-20:00　火曜日定休

12 どんぱち

児島で営業を続けて38年。人気の秘密は定食メニューの豊富さです。ランチどきには定食目当てのお客さんがひっきりなし。定食に目を奪われがちですが、うどんもかなりハイレベル。もちもちの麺の食感がクセになります。

児島下の町9-12 サ10　086-472-0207
11:00-14:40　17:00-20:40　月曜日定休

13 いしい

この一二年、普段づかいでもっとも利用しているうどん屋がここ。つるつるの細い麺と上品な出汁がカラダに優しい、染み入るようなんです。よく食べるのは<山かけ>の中。いそべ揚げとおかずがついた定食なら幸せいっぱいです。

児島田の口7-6-9　086-477-3445
11:00-14:00　17:00-20:00　日曜日定休

14 いしはるうどん

なにはともあれ<天ぷらぶっかけ>。揚げたてのエビの天ぷらは出汁に浸すと「ジューッ」。温と冷がありますが、ここは是非冷を頼んでください。最後まで次のサクサクが楽しめます。児島のソウルフードと呼びたくなる逸品です。

児島唐琴3-6-57　086-477-6887
11:00-18:30　月・第3日曜日定休

Delicious Udon!

文 / 赤星 豊
（『Krash japan』「風と海とジーンズ。」編集長）
福山市生まれ、児島育ち、2005年、児島にUターンして『Krash japan』を創刊。浅口市在の現在も児島にオフィスを構える。うどんとカレーをこよなく愛する。

カフェ＆焙煎所 — Cafe & Roastery

純喫茶から名曲喫茶、焙煎所、都会的なハイセンスのカフェまで。

岡山の県民性に「進取の気性」があります。新しいものに敏感で、取り入れることに躊躇しないという性格です。児島で古くから喫茶店文化が浸透しているのは、個人事業主が多い地域性に加えて、この県民性が寄与しているかもしれません。サードウェーブの流れをくむ現在のコーヒームーブメントにももちろん敏感に反応しています。現在の児島は、古き良き昭和の時代の喫茶店と、新しいタイプのカフェや焙煎所が混在する面白いエリアとなっています。

1 / 児島でマシンを使っているカフェはここ、ネイバーコーヒーだけ。ラテアートもご覧の通り。2 / 児島の夏の定番といっていいでしょう、イーハトーヴのかき氷。3 / 元浜倉庫焙煎所のテイクアウトメニューはコーヒーとカフェオレの2品のみ。アイスもいけます。4 / BELKの店内。壁面は一面ガラス。瀬戸内海を一望できます。

01 尾崎珈琲社

児島で25年以上も営業を続けているいぶし銀の焙煎所。焙煎とどういうものかというのを自だけでなく、匂いや店の空気感で教えてくれる貴重な場所です。豆の種類は常時30種類以上をラインナップ。価格が安いのも魅力です。

林555　086-485-4925
9:00-19:00　月曜日定休

02 サンレモン

ランプシェードから壁紙から椅子からミッドセンチュリー感たっぷり。一歩店に足を踏み入れると、タイムスリップしたような感覚に陥ります。メニューも興味深いです。ジャンバラヤなんて食べられるお店はそうそうないです。

児島小川5-1-1　086-472-5281
8:00-20:00　木曜日定休

03 ワーゲン

児島の老舗名物喫茶店です。店主が地場の文化を大切にしておられて、お店を通じてその価値を展示等で発信しています。そうした文化的活動に力を入れながら、しかしお店は年中無休で半世紀もの間営業している。頭が下がります。

児島小川4-3-8　086-472-1480
7:00-20:00　年中無休

04 珈琲蔵

とにかく本があふれてます。普通にコーヒーをいただいただけで本を読んで賢くなった気になるほど。マスターが本と同じほど愛しているのがケーキです。一見、無骨な感じもありますが、ケーキへの愛情がひしひしと伝わってきます。

児島小川1-3-5　086-474-4000
10:00-21:00（水）12:00-18:00　年中無休

05 イエス

1975年創業の喫茶店。内装と什器がさほど劣化していないので完全タイムトリップ系です。店内の音源もチェーリンプや甲斐バンドですから、パフェやクリームソーダなど、メニューは写真以上のものがでてきて超サプライズ！

児島味野2-2-50　086-472-9536

06 NEIGHBOR COFFEE（ネイバーコーヒー）

打ち合わせでよく利用してます。児島にいながら都会の喫茶で立ち寄ったような気分にさせてくれるシティテイストのカフェです。いつも飲むドリップコーヒーは元浜倉庫焙煎所の豆を使用。小腹が空いたときはトーストを頼みます。

児島味野2-2-39　事和ビル2F
086-472-5183　8:00-20:00　木曜日定休

07 イーハトーヴ

児島のあらゆる業種の個人事業主さんたちのピット的な場所。おばちゃんの作るカレーは絶品ですね。ここでしか食べられない味、是非ご賞味あれ！　夏にはかき氷が入気。凍らせたフルーツがてんこ盛りのスペシャルが一押しです。

児島駅前1-67-1　086-472-2828
10:00-19:00　火曜日定休

08 オネストコーヒー

児島でもっとも古い焙煎所＆販売店。奥に喫茶スペースがあって、ここが夕々クセのある地所なんですが、ぼくは普通に飲みます。お店のおねえさんとコミュニケーションをとりながら好みの豆を探す、これはひとつの楽しみですね。

児島駅前1-95　086-474-8533
9:30-18:00（土日祝）10:00-18:00
第1日曜定休

09 セピア

1976年創業の児島の老舗。店舗の外観や内装だけでなく、数十年通い続けている常連客たちが「これぞ喫茶店！」という雰囲気をかもしてます。こういう店に来たら、サンドイッチにミルクセーキやミックスジュースをオーダーしたい。

児島赤崎1-18-13　086-472-6952
8:00-18:30　日祝日定休

10 元浜倉庫焙煎所

五感のすべてでコーヒーを感じることができる場所。女性店主が1キロの焙煎機で豆を焼いています。その様子を眺めるのは楽しいです。生で飲めないものが飲めるようになる過程が面白くないはずがない。テイクアウトも可です。

児島元浜町2778　086-474-6110
12:00-16:00　金土日定休

11 時の回廊

児島の名曲喫茶です。店内はクラシックのレコードがかかっているのはもちろん、名だたる作曲家の肖像画が飾られていて音楽室のよう。ここでコーヒーを飲んでいると、いつも不思議と船室の特等席にいるような気分になります。

下津井田之浦1-16-22　070-5522-1622
10:00-18:00　水曜日定休

12 カフェ　アンティーコ シオン

古い蔵を改装したおしゃれなカフェです。友人と軽めのランチといったときにはここのホットサンドとコーヒーが定番。下の町の町並みと瀬戸内海を見渡せる二階のカウンター席をゲットできるかどうかでその日の運勢を占ってみては？

児島下の町2-7-32　086-472-3447
10:30-17:00　日月火定休

13 オンディーヌ

日替わりのランチだけでなく、モーニングにも根強いファンが。年配の女性たちが気軽に立ち寄れるという児島で唯一無二のポジションを確立している喫茶店です。ここのコーヒーカップのデザインが素晴らしいんです、欲しい！

児島下の町2-1-30　086-473-5163
8:00-11:00　12:00-15:00　火・水曜日定休

14 BELK（ベルク）

たどり着くまでがアドベンチャー。途中、その先に店があるのかどうかでスリルを楽しめます。店内からの眺めは壮観！　瀬戸内海の景観がパノラマで楽しめます。コーヒーは岡山で人気の木下商店の豆を使用。深煎きもあっさりです。

児島唐琴町7　086-473-5163
12:00-18:30（土日祝）10:00-

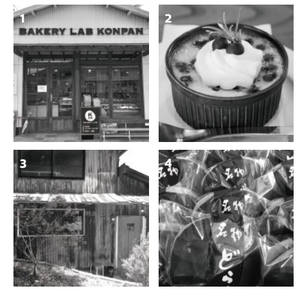
Tasty Coffee

文 / 藤田仁志（グラインドフェイス代表）
コーヒーミル研究家。『藤田仁志コーヒーミルの仕事』と題したミルの展示を関西・中国地区で開催。フリーランスの縫い子としての顔も併せもつ、児島在住。

スイーツ&ブレッド — Sweets & Bread

小所帯ながらレベルは高い、粒が揃った児島の甘味とパン。

旅先で美味しいパン屋さんに一軒巡りあえると、それだけでその町は魅力的に見えます。「朝食にはあの店のあのパンを」、そう思うと一日のはじまりからうんと楽しみが広がるわけです。午後のひとときに潤いを与えてくれるスイーツも同じです。さて、児島はどうでしょうか？ 実力とオリジナリティを備えたパン屋さんとスイーツがこんなにたくさんあります。きっと滞在の楽しみに花を添えてくれるでしょう。この際、もう一泊してみるのもいいかもしれません。



1 / 岡山と児島を結ぶ県道21号線沿いにあるコンパン。インダストリアルな外観が目を惹きます。2 / 木鳩屋で食したイルパーブとジューンベリーのプディング>。季節感のあるケーキを楽しめます。3 / 可愛らしい外観のyuumino。店主の雰囲気にマッチしてます。4 / 一個から買える喜久屋のくどら焼き>は児島の進物の定番中の定番。

01 ベーカリーラボ・コンパン

店内に所狭しと棒々パンが並んでます。他の店では見かけたこともないようなアレンジのパンが豊富で独特の世界観を作り出しています。店主・近藤さんのアイデアの豊富さと常に新しいパンを生み出そうとする姿勢には敬服します。

林341-1　086-485-3750
7:00-19:00　木・第1水曜日定休

02 木鳩屋

金一日様日限定の焼き菓子屋さんで、ショーケースにはケーキも常時5種ほど並んでいます。旬のフルーツを使用したケーキは季節感があって嬉しいですね。わたしのお気に入りはレモンクッキー。季節を問わず必ず買って帰ります。

尾原6-1　0550-1448-3964
11:00-18:00　月～木曜日定休

03 パン工房くりはら

児島の人にもほとんど知られていない穴場中の穴場。よしずで囲った店舗と対面販売というスタイルで真空間に誘われます。国産小麦と天然酵母を使ったパンは丁寧に作られている感じ。値段は材料と手間のわりにメチャ安です！

木見2-4-33　086-485-4963
（火・水）16:00-19:00（土）14:00-19:00

04 Bakery Yuumino（ベーカリー・ユウミノ）

東京の有名店で修行された女性が焼いています。関店当初多かったハード系は鋭意、食べやすいパンを多くしています。個人的にはショコラボールが定番。ザクショコラやハートネル同違いなど美味しい、店舗の佇まいが可愛いです。

児島稗田町228　086-473-1711
（月・水）11:00-15:00　（土）10:00-17:00

05 風美堂

ひっそりとした佇まいの和菓子屋さん。品数はすくないですが、どれも間違いなく美味しい。有名なのがいちご大福。季節限定だけあって、いちごがぎっしり入っています。ベースとも言えるスフィンクスケーキも、ちゃんと美味しいです。

児島郷田町895-1　086-485-1700
8:00-17:30頃　木曜日定休

06 パンの里　松虫堂

ハード系全盛のいまの風潮もどこ吹く風と、我が道を貫く姿勢が素晴らしいです。ただ昔風というのとはわけが違います。どれも口当たりがソフトで繊細、はっと安心する味なんですね。正統派の食パンもバターとの相性が抜群です！

児島味野1-1-3　086-473-7708
9:00-14:00　火・土・日曜日定休

07 つるや菓舗

昔はこの手のケーキ屋さんが児島には数軒ありました。その最後の砦といった風情の店がここです。ショートケーキで古き良き時代を懐かしむのもよいですが、わたしは日本人向けにライトな感じに仕上げたザッハトルテが好みです。

児島小川3-1-15　086-474-4435
8:00-20:00　月曜日定休

08 パンの里　松虫堂

ハード系全盛のいまの風潮もどこ吹く風と、我が道を貫く姿勢が素晴らしいです。ただ昔風というのとはわけが違います。どれも口当たりがソフトで繊細、はっと安心する味なんですね。正統派の食パンもバターとの相性が抜群です！

児島味野1-1-3　086-473-7708
9:00-14:00　火・土・日曜日定休

09 やまもと

どこの街にもひとつはありそうな、紛うことなしの「おやつの店」。どれにしようかと店の前に立ったただけでワクワクします。でも、頼むのはいつも定番、たい焼きクリームがたっぷり入った大判焼き。長く続けてほしい名店です。

児島味野2-2-39　086-473-4221
10:00-19:00　月曜日定休　月1回日曜日

10 喜久屋 児島・味野店

玉野市に本店をもつ和菓子の老舗。どら焼きと、栗が丸ごと入った栗まんが名物ですが、手焼きのクッキーが裏の名物。一部の間で熱狂的な支持を得ています。社長の奥さんが漬けたらっきょうなんかもあって、この店は自由ですね

児島味野2-2-39　086-473-4800
9:00-18:00　年中無休

11 ブーランジェリー ブルー・シエル

予約なしではなかなか目当てのパンを手にすることが難しいパン屋さんです。わたしが好きなのはキッシュやチョコクロワッサン。月に2回だけ早朝からコーヒー付きのパン販売のイベントがあります。これ、要チェックですね！

児島駅前1-100-1　※現在電話予約不可
水・金・日曜日 12:00-18:00（予約は不可）
火・木・土曜日 10:00-18:00（予約販売のみ）

12 磯乃羊羹本舗 田中花正堂

下津井地区にある明治43年創業の老舗です。この最中は甘すぎずよいです。春限定で桜の花の形のピンクの最中もオススメ。お店の近くにある「脳お好み焼き」でお腹を満たして最中を買って帰るというのがパターンです。

下津井吹上2-4-36　086-479-9171
10:00-17:30　月、第2・4日曜日定休

13 甘月堂

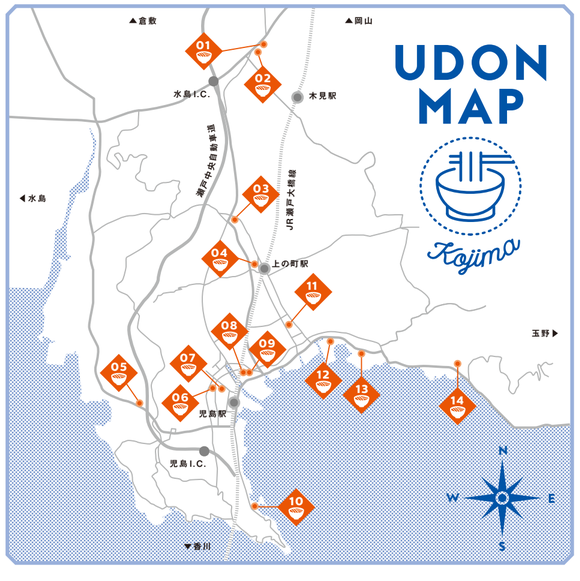
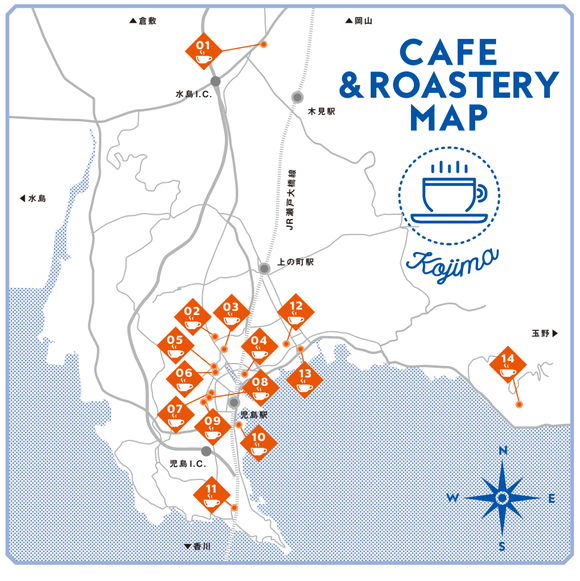
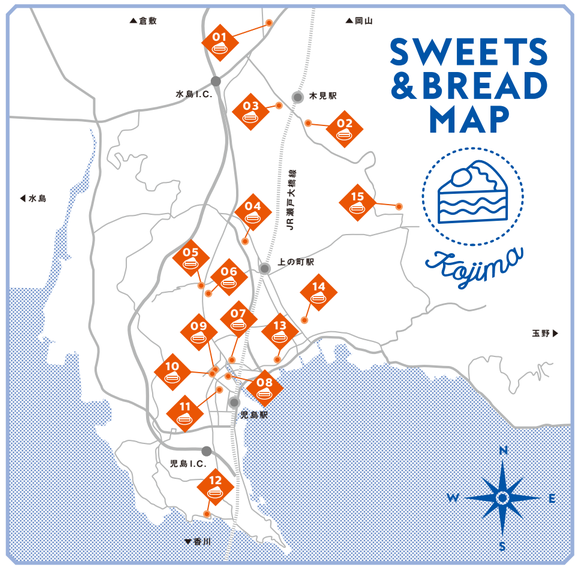
いちご大福で有名なお店ですが、ほかにもいろんな果物や抹茶などを使った大福もあります。わたしの一押しは赤あんのいちご大福。いちごのさわやかさとこしあんのせ甘さ、ももちちした大福の皮のバランスが絶妙なんです。

児島下の町1-7-34　086-472-4417
9:00-18:00　月・第1火曜日定休

14 Eko 9（エコナイン）

自然派志向の焼き菓子屋さんです。並んでいるのは厳しくセレクトされた品々。乳製品不使用の焼き菓子やケーキから店主のこだわりがひしひしと伝わってきます。でも、押しつけがましくないところがこのお店のよいところです。

児島下の町7-13-8　086-441-9340
10:00-16:00　月・火、第3日曜日定休

Yummy Sweets & Bread

文 / レオンさん
倉敷市を中心にグルメブログを展開する年齢・職業不詳の人気ブロガー。とくにスイーツには定評がある。1年間の休載を経て、この夏ブログ連載が復活！ 倉敷市在住。
https://ameblo.jp/espresso111/