

# グッとくる山陰

2014 Winter 冬

ご自由にお持ち帰りください

## 神々の国の冬を遊ぶ

島根という温もりの宝庫へ

神話に潜む醸造文化の真実とは?

山のお陰。海のお陰  
冬の旨い型録 ~島根編~  
カタログ

湯の町ぶらり散歩  
発見おもしろい山陰



### 冬の堀川遊覧船

松江城を囲む約3.7kmの堀川を、情緒たっぷりに遊覧する観光船。冬季(11月~4月上旬)には船内に豆炭こたつが登場して足元ポカポカ。すっかり冬の風物詩です。

- 場所 / 島根県松江市
- アクセス / JR松江駅下車、レクリンバス「大手前堀川遊覧船乗場」下車すぐ
- お問い合わせ / 堀川遊覧船管理事務所  
TEL:0852-27-0417

## 遊び心を刺激する 玉造アートボックス

キラキラ橋を渡って行く、お目当ての場所は、個性的な5つのショップがスペースを共有する「玉造アートボックス」。1階には、下駄から着付けまで、式浴衣レンタルできる「姫ころも」と、ここでしか買えないラスクやプリン・姫神占い神社クッキーなどのスイーツや、スキンケアグッズも販売する「美肌マルシェ」が展開。2階では、最も広いスペースを使って地元で活動する若手作家約



35人の作品を紹介する「はこぶね」が広がり、窓際のくつろぎスペースでは「mama cafe」が、特別ラテや豆乳カフェモカなど、カフェメニューを提供しています。そして一番奥のショップが、オリジナルデニムの専門店「オロチ商店」。奥出雲発、世界が注目するデニムショップなんです。



堂々とした外観は、さすが築50年の元旅館。落ち着いた温泉街に馴染みながら、わくわくする新風を心地よく吹かせています。

### ●玉造アートボックス

島根県松江市玉湯町玉造1-2-41  
アクセス / JR玉造温泉駅下車、  
「畑バス玉造温泉行き」温泉下「下車すぐ」  
営業 / 9時~19時(オロチ商店10時~19時)  
電話 / 0852-67500(代)  
定休 / 無休

### 温泉水でキラキラ肌に



玉造温泉を完全無添加で100%使用した化粧水「玉造キラキラミスト」。水より細かい粒子が、お肌の奥まで浸透します。1本1,100円(80g)。山陽新幹線(新大阪~博多)の車内で販売。松江駅の売店にて取扱。

## 湯の町ぶらり散歩 発見おもしろい山陰

## 三朝の不思議スポット 梶川理髪店・理容史料館

鳥取県中部の観光スポット、三朝温泉の温泉街に、ひとときワレトロな理髪店があります。店名は、梶川理髪店理容史料館。店中にご主人のコレクションがセンスよくディスプレイされている。この理髪店は、日本唯一の理容専門史料館。18~20世紀アメリカの理髪店グッズを中心に収集し、中でもヒゲを剃るときにアゴの下に当てる西洋のシェービングマグ・コレクションは圧巻。現在、アメリカにはシェービングマグ・コレクターの会があり、会員は約500人。日本人でただひとりの会員こそ、ご主人というわけです。店内は、いかにも史料館ですが、理髪店でもあるわけで、



### ●梶川理髪店理容史料館

鳥取県東伯郡三朝町三朝903-3  
アクセス / JR倉吉駅下車、  
路線バス三朝温泉下車徒歩1分  
営業 / 8時~19時  
電話 / 0858-432126  
定休 / 毎週月曜、第3火曜日

### 源泉100%使用



高濃度のラドンで有名な三朝温泉の源泉を100%使用した「三朝みす」と。機能化された水分が、お肌の角質や毛穴にしっかりと浸透。山陽新幹線(新大阪~博多)の車内で販売。倉吉駅の売店にて取扱。



## グッとくる山陰 冬号

発行元 / JR西日本米子支社 鳥取県米子市弥生町2  
☎0859-32-0255 \*記載の情報は、2014年11月30日時点のものです。



「山陰いいもの探険隊」WEBサイトオープンしました。 <http://sanin-tanken.jp>



# 神々の国の 冬を遊ぶ 島根という 温もりの宝庫へ

山陰の冬のイメージは、日本海の荒波、雪深い里山、そんな厳しさが先行します。けれど、本当の姿は、名湯が湧き、滋味が育ち、自然美に魅せられる、豊かな温もりの地。神代から続く比類ない歴史と、脈々と伝承される文化が、心に深く沁み入る地。冬だからこそ、山陰・島根へ。いつもより少しだけ厚着をして、さあ、出かけましょう。

## 宍道湖礼讚 その恩恵に感謝する

——霧はすでに消え、半マイルも離れぬあたりの湖面に美しい小島が一つくっきりと浮かび上がる。それは低く狭い帯のような島で、大きい松が木立をつくる蔭に神社が見える。——  
これは、小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）が著書『神々の国の首都』の中で、宍道湖に浮かぶ嫁が島の情景を描写した二節です。

島根県東部、豊かな恩恵をもたらす宍道湖は、日本で7番目に大きな湖。斐伊川から淡水が注がれ、日本海から中海・大橋川を経由して塩水が遡上する汽水湖です。ここでもう一度、八雲の言葉を借りましょう。「さあ、それでは立ち上がってこの古風な物珍しい町のなかをめぐり歩こう」。

嫁が島を取り囲むように小舟の群。宍道湖名物、シジミ漁の風景です。耳を澄ませば、ザツザツとジヨレンという漁具で貝をすくう音。目には見えていないけれど、聞いたり、触れたり、感じたりするものに、山陰の深さがあるのだと思えてくるのです。

宍道湖でとれる魚貝は、宍道湖七珍と呼ばれる、スズキ・モロゲエビ・鰻・アマサギ・シラウオ・鯉・シジミ。「相撲足腰（すもうあしこし）」と覚えるそう。なかでも宍道湖シジミは大粒で、全国的にも知られる存在。シジミ汁、シジミ酒蒸し、シジミの竹めしなど、地元でいただく地元



宍道湖の夕日は「日本夕陽百選」にも選定される珠玉の景色。数多の文人がその神秘的な美しさを絶賛。「宍道湖の夕日は夢の光のように静か」と描写したのは小泉八雲。

の味に勝るものはありません。

水鳥の飛来地としても有数な宍道湖は、平成17年、ラムサール条約に登録されました。水鳥の保護とともに、自然の恩恵を永続的に利用していく漁業も、その選考条件に含まれているのだそうです。

何十年、何百年が経過すると、景観が劇的に変化してしまうのは仕方ないこと。しかしながら、出雲にふるさとを見るのは、変わりなく広がる宍道湖があるからなのでしょう。

江戸時代には、出雲国松平藩7代目藩主、風流殿様として親しまれた松平不昧公によって、お茶や和菓子、蕎麦の文化が市民の生活にも浸透した出雲エリア。宍道湖を庭のように見る松江しんじ湖温泉の宿々には、かつて小泉八雲が感じたであろう、美しい日本の姿を求めて訪れた旅行者の姿があります。



しじみ漁の漁師は、宍道湖全域に約300名おり、月・火・木・金曜日に漁業を行っています。



冬に旬を迎える鮓。細切りに腹子を和える糸造りが定番。



「出汁いらす」の例えがあるほど旨みたっぷりのシラウオ。



出雲市斐川町「ほう吉」の「しじみ会席」(4,000円～)

- 場所／島根県出雲市斐川町 庄原3180-24
- アクセス／JR庄原駅下車、車で約5分
- お問い合わせ／TEL:0853-72-2117



77℃の高温で自噴する松江しんじ湖温泉。温泉街内には2ヶ所の足湯(9時～21時)が設置されていて、旅行者はもちろん地元の人々も日常的に利用。

- 場所／島根県松江市中原町 (一畑電車松江しんじ湖温泉駅横)
- アクセス／JR松江駅下車、路線バス「松江しんじ湖温泉行き」乗車約10分
- お問い合わせ／松江観光協会 TEL:0852-27-5843

## 世界遺産を浴びる 温泉津温泉

良港な入り江を持つ小さな港町の温泉街は、平成19年、再び脚光を浴びました。「石見銀山遺跡とその文化的景観」が世界遺産に登録されたのです。

江戸時代、北前船の寄港地として栄えた地。銀の積み出しや、銀山への必要物資を移入する重要な港の温泉街には、旅籠や商家、廻船問屋などが建ち並んでいました。その風情ある町並みは、現在「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されています。

往時、銀山で働く人々も疲れをいやしたという温泉津温泉。その起源は約1300年前、お湯に浸かり傷を治したタヌキを見て旅僧が発見したとか、大國主命が病気のウサギをお湯に入れて救ったとか。それほど歴史が古く、高い薬効のある温泉というわけです。

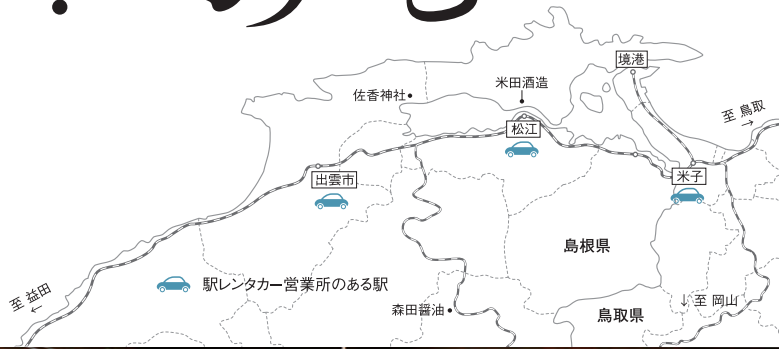


とどろ元湯温泉。湯治場として知られる由緒ある温泉で、薬効の高さから入湯客が絶えることはありません。庶民的でノスタルジックな佇まいが旅情をそそります。

- 場所／島根県大田市温泉津町
- アクセス／JR温泉津駅下車、タクシーで約5分
- お問い合わせ／大田市観光協会温泉津支部 TEL:0855-65-2065



# 神話に潜む 醸造文化の 真実とは？



日本最古の歴史書「古事記」では  
高天原からやってきた素戔嗚尊が

極悪非道な八岐大蛇を退治するための  
酒を造って飲ませ、酔いつぶしてから、  
征伐したという神話を伝えています。

それは、古代、山陰に、  
高度な醸造技術があったことの  
確かな証なのでは？

神話に潜んだ真実に  
なんとなくでも触れたくて、  
鳥根の醸造蔵を訪ねてみました。

山陰いいもの探果隊 隊員

利き酒師  
石原 美和



SSI認定き酒師。しまね地酒マイスター検定アドバイザー。  
鳥根大学特別音楽課程卒業後、山陰中央テレビ放送に  
入社。現在、フリーアナウンサー、ライターとして活躍。  
3年間にわたり山陰中央新報に「Sun-In酒楽探訪」を連載。  
著書に「しまね酒楽探訪」(今井出版)。日本酒の魅力を  
広めようと講演・イベント企画など積極的に活動中。

## 旧城下町で醸す 誠実なお酒

松江市街の中心を、宍道湖と中海を結んで  
静かに流れる大橋川。その北側の水路に架かる  
鍛冶橋のたもとに、きき酒師・石原美和さんが  
すすめる蔵元、米田酒造の酒蔵があります。創  
業明治29年、代表銘柄は「豊の秋」。五穀豊穡  
を祈り、芳醇なお酒が醸し出されますように  
と命名されています。

酒米は、鳥根産の佐香錦・神の舞など酒造好  
適米を厳選して使用。仕込み水は、玉造温泉の  
山を越えて探して当てる石倉井戸の湧水。先代  
の出雲杜氏と寝食をとるに、充分な修業  
を積んだ若き社員杜氏と蔵人たちが、「ふっく  
ら旨く、心地よく」をモットーとする、伝統の  
地酒を醸しています。

旧城下町で百数十年、愛され続けるその理  
由は、自然の恩恵に感謝し、常に人に寄り添い、  
努力を惜しまぬこと。長く絶えていた天然旨み  
調味料「出雲地伝酒」を復活させ、立春を祝う  
お酒「立春朝搾り」に山陰で唯一取り組み、4月  
29日開催の「酒蔵開き」は恒例になっています。  
今年も、12月20日頃に新酒がいただけること  
のこと。冬の醍醐味のひとつ酒蔵見学で、その  
味を確かめてみたいものです。



日本の酒造り発祥の地とされる佐香神社(松尾神社)では、室町時代より続く神事「濁酒祭(どぶろくまつり)」が伝わり、現在でも年一石(180L)の酒造が許可されています。10月13日の秋季例祭では参拝客に濁酒が振る舞われます。

- 場所 / 鳥根県出雲市小境町108
- アクセス / JR松江駅下車、一畑電車一畑口駅下車、徒歩約10分
- お問い合わせ / TEL: 0853-67-0007

## 子供に食べさせたい 無添加のお醤油

鳥根県の東南、鳥取県と広島県に接する中国  
山地の斐伊川沿いに、小さなお醤油屋さん、森田  
醤油があります。創業は、明治36年頃。標高260  
mの奥出雲仁多は、冬なら5度、夏の朝晩なら3度  
ほど、市内よりも気温が低く、お醤油造りにもつ  
てこいの場所でした。

決してゆずれないこだわりは、国産丸大豆・国産  
小麦・天然塩を使用する無添加仕込み。熟成に2  
年以上を費やして、じっくり造る伝統製法のお醬  
油は、味わい深くてやさしくて、なによりまろやか  
です。

おすすめは、かつお節できちんと出汁をとって造  
る「手造りぼん酢」と、ネーミングが興味深い自然  
塩醸造丸大豆醤油「むらげの醬」。村下とは、かつて  
奥出雲地域で盛んであった日本古来の製鉄法「出  
雲たたら」におけるたたら作業の技術責任者のこと。  
灼熱の中で三日三晩不眠不休で働く職人たちは、  
失った水分や塩分を補うために自ら醤油を造り、  
気力と体力を維持していたのだそう。そんなたく  
ましい歴史を背景にして名づけられたのです。

国産原料にこだわり、自然発酵にまかせた醤油造りは、コストも  
手間もかかります。それでも、効率を求めて味の根本を間違っ  
てはいけません。「自分の子供に食べさせたい商品造り」が森  
田醤油のぶれない信念なのです。

● 有限会社 森田醤油店

鳥根県仁多郡奥出雲三成2-7-8  
TEL: 0854-541-0665



昔ながらの酒造道具が出迎えてくれる米田酒造本店。  
人気の試飲コーナーでテイステイング、お気に入りの1  
本を見つけてください。



全米日本酒飲評会で「豊の秋 大吟醸斗  
びん取り」が2年連続「金賞」を受賞するな  
ど、国内外の飲評会で各種類が常に高い  
評価を獲得。蔵では12月下旬に新酒が  
出来上がり、さらに寒さが厳しくなると  
吟醸酒を仕込み、3月末には日本酒の仕  
込みが終了。続いて、本みりん、出雲地伝  
酒の仕込みが始まり、蔵人たちの1年は  
忙しく活気にあふれています。

● 米田酒造株式会社

本店・販売所 / 鳥根県松江市東本町3-5-9  
酒蔵事務所 / 鳥根県松江市南田町4-1  
酒蔵見学 / TEL: 0853-547-3332(要予約)





# 山のお陰。海のお陰 冬のおいしい カタログ

上記マークのついた商品につきましては  
JR 駅構内の店舗などで取り扱っております。



フルーティーな  
香りと切れ味が絶妙

味覚の鋭い食前に  
楽しんでいただくのが  
オススメ!

口に含み、しばらくすると果実酒のよ  
うなフルーティーな香りがゆつくり  
広がります(大吟醸豊の秋720ml)  
爽快な酸との調和がとれたスツクリ  
とした味わいは、豊かな香りに反し、  
切れ味よく、喉の奥へと通り過ぎてい  
きます。松江駅の売店、シャミネ松江  
にて取扱い。



野田 将太さん

門田 佳孝さん

●米田酒造株式会社 島根県松江市東本町3-5-9  
TEL:0852-21-1333 www.koyonokki.com

とにかく一度  
ご賞味ください!  
この旨さが  
わかります!



境港で  
水揚げされた  
新鮮な高級魚

●大漁市場なかつら  
鳥取県境港市竹内団地209  
TEL:0859-45-1600  
www.daihyo.com



山陰を代表する高級魚、のどぐろの一夜干し(※サイズや時期によって金額が変動します)。白身のトロと呼ばれるほど、濃厚な甘みと脂で一度食べたらやみつきになる旨さ。松江出身のテニスの錦織圭選手が好きな魚として、気に知名度が上がりました。シャミネ松江にて取扱い。



手むきで  
丁寧に身を取り、  
無添加で  
作りました!



谷本 博さん

宍道湖産  
しじみ100%

宍道湖産しじみ100%の佃煮(手むき)しじみ佃煮60g(¥1,944)。大きいものに手むきをしたしじみに、地元島根県出雲産の醤油で甘辛く仕上げました。食欲が湧くこの旨味は、お酒のおつまみにも、ご飯にも相性は抜群です。シャミネ松江にて取扱い。

●中浦食品株式会社 出雲営業所  
島根県出雲市姫原4-5-8  
TEL:0853-24-2066  
www.nakaura.co.jp



勾玉やハート、  
願い石の3種類の  
形があります!



山陰「いいもの探果隊」がゆく

「山陰「いいもの探果隊」が発足して早3ヶ月が経とうとしていますが、ついに11月21日「山陰「いいもの探果隊」WEBサイト」がオープンしました。この「グッド」なる山陰に載せられなかった山陰の「いいもの」をはじめ、さらに40名の探果隊員が繰り広げる様々なコンテンツが盛りだくさんです。そして今回は探果隊員から、島根県立大学教授の小泉凡隊員と歌手の浜田真理子隊員が登場。早くも熱いトークが聞かれました。教授と歌手、どんなお話が繰り広げられるのでしょうか。

K: 小泉凡隊員  
H: 浜田真理子隊員  
K: 私は仕事柄、様々な土地へ向うことが多いのですが、浜田さんも歌手活動で色々な土地を訪れていらっしやと思います。そうする、まずはその土地の「食」に興味があります。特産は何か調べる、味わってみる、お土産にする。  
H: そうですね。私も食べ物ってやっぱり大事です。楽しみ。そこでおいしくいただけるものは絶対に食べておきたい。お土産で買って帰るのもいいけど、出来るだけその土地で戴くようにしています。

K: 「その土地で戴く」。旅先ではさすがに意義のあることですね。例えば地酒を例に挙げると、その美味しさに深く感動したので、お土産に大量購入し自宅で楽しむ。しかし残念なことに旅先で味わった程の感動がない。つまり地酒・地物とH: その土地で戴くことがベスト。  
H: それを理解した上でお土産にし、旅の思い出に浸りながら戴くというコンセプトです。  
K: 旅情を持って帰る、これがお土産なのかもしれませんね。  
H: 素敵ですね...とすると美味しいものが多く山陰、ノドグロ、松葉菜(しじみ)、猛者(ハ)お酒...  
うーん、いっぱいありますね、どれから皆様へ紹介しましょうか小泉先生!

出雲杜氏入魂  
宍道湖畔の美酒

現在主流の連続的搾機よりも  
良い味ができること云われてい  
る、昔ながらの酒槽を用い、その  
中でも無圧でしたたる滴を採り  
選った大吟醸(國暉ふねしほり  
大吟醸720ml ¥3,780)。豊  
かな香りと軽快で透明感のある  
まろやかな旨味が口中で膨ら  
み、余韻が続いていきます。松江  
駅の売店にて取扱い。



蔵元兼社長  
岩橋 弘樹さん

●國暉酒造株式会社  
島根県松江市東茶町8番地  
TEL:0852-25-0123  
www.kokkijp



魚類の匂いを  
包み込み、  
旨味を引き  
出してくれます。

おみくじ付きの  
楽しいクッキー

おみくじ感覚で運勢を占うことができるクッキー(姫神占い)神社クッキー12枚入り ¥1,080)。県立松江商業高校の女子生徒と共同で考案した松江市産生姜と玄米粉を100%使用したクッキーでパッケージも可愛らしく女性に人気のお土産です。松江駅の売店にて取扱い。(他に5枚入り ¥540、1枚入り ¥150もあります。)

●玉造アートボックス/美肌マリン  
島根県松江市玉湯町玉造1-2-41  
TEL:0852-67-5050



創業300有余年  
日本生姜糖の元祖

まるで  
フルーツの様な  
爽やかな風味!



店主 來間 久さん

島根・出雲特産の出西生姜と上白糖を炭火で煮立てた生姜糖(1枚 ¥486)。銅製の型に流し込む、江戸時代から変わらぬ製法を今も守り続いています。斐川町出西地区でしか採れない出西生姜独特の生姜の風味とキリッとした辛味が特徴です。松江駅出雲市駅の売店にて取扱い。

●來間屋生姜糖本舗  
島根県出雲市平田町7-74  
TEL:0853-62-2115  
www.syougoutouhonpo.jp



穏やかな香りと  
ふくよかな味わい

厳寒の中で仕込まれ、蔵人たちの全力全精を傾けた闘いの中から生まれた清酒(李白純米大吟醸720ml)。最高級の酒米「山田錦」を45%まで精米し、低温でじっくり醸したソフトでたおやかな味わいは李白ならではの贅沢。食中酒としてお楽しみいただける純米大吟醸です。松江駅の売店、シャミネ松江にて取扱い。

●李白酒造有限公司 島根県松江市石橋町3-2-5  
TEL:0852-21-1333 www.nihakuojp



蔵元 田中路さん

中国の唐代の  
詩人「李白」に  
因んだ銘柄



出雲の国の  
高級天然岩のり



お雑煮、天ぷら、  
炊き込みご飯に  
最適です。

岩のりの  
香りと食感が  
食欲をそそる一品

十六島岩のりのみを使用しした佃煮(十六島岩のり)100%佃煮60g ¥2,800)。蓋を開けた瞬間に岩のりの甘い香りと、醤油の香りが広がり、食欲が掻き立てられます。口当たり柔らかく、嚼めばしつかりとしたプリプリとした食感があり、旨味が凝縮された一品です。

炊きたてのご飯にのせて  
お召し上がり  
ください!



松村 涉さん

●株式会社 海産物松村  
島根県出雲市東福町2-2-6  
TEL:0852-62-3619  
www.hiwaonpo.jp

