

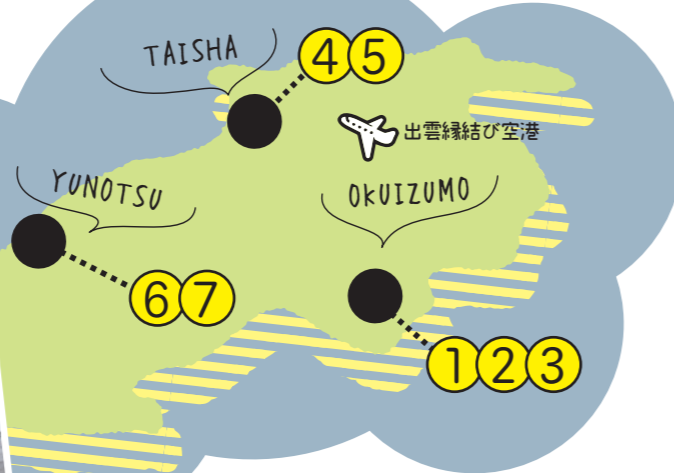
[BeMoveしまね] 島根県立大学生が行く! 島根県SNS観光PR大使プロジェクト

奥出雲 大社 温泉津エリア オススメスポット

Be Move
SHIMANE
LOVE PLACE
Report

私たちが
ご案内します!

短期大学部
総合文化学科
K-9



ファン多数!
奥出雲でしか味わえない!
絶品和牛バーガー♥

① バーガーハウス ピコピコ

手作りのしまね和牛パテを使用する「バーガーハウスピコピコ」をご紹介します。

こちらのバーガーは、ボリュームなパテ&パンズと、飛び出すくらいぎっしりの野菜が挟まれた、大大満足間違いなしのビッグサイズ! 食べる時は大胆にかぶりつきのオススメ!

パナラシェイク&ポテトもセットで注文して、シェイクにポテトをディップするのも地元の方の◎技。“甘じょっぱい”を楽しめます。

温かみのある内装と、笑顔が素敵な店員さん達がいらっしゃるのもピコピコの魅力。ぜひ店内でも食べて欲しい!!

しまね和牛が楽しめる満足サイズのバーガー、シェイク&ポテトのセット、手作り手渡しのおもてなし、全部全部ピコピコだからこそ! 行くしかない!!!!!!

お店からコメントをいただきました↓↓↓↓

「真面目に手作りで作ってます。温かいお料理でお待ちしています!」



◆バーガーハウス ピコピコ
仁多郡奥出雲町横田 1097 ☎0854-52-2578
🕒 8:30 ~ 19:00 📅 火曜日(連休など変更する場合あり)
しまね和牛チーズバーガー ¥700(+tax)、
ポテト・シェイクセット ¥380(+tax) ほか



★ \ ド〇〇もんも気になる?!
「噂の生どら」 /

② 奥出雲讃菓 松葉屋

奥出雲讃菓松葉屋は、生クリームを使用した「噂の生どら」が有名な老舗和菓子店。

定番5種の生どらのうち、オススメはプリン味。

口の中でふわっと甘味香るカラメル&プリン風味のクリームは、生地と相性抜群です。

どら焼きとプリンの組み合わせがアリなんて、ド〇〇もんにも教えてあげたい…。

じっ…とこちらを見つめるパッケージデザインは、一般公募から選ばれた作品。可愛い外張りシールにもなっており、丁寧に貼ってコレクションする人も! どんなパッケージかは、見てのお楽しみ!

旬な食材を使用した季節の生どらにも注目です。取材時は栗モンブラン生どらが発売されていました。

その他の和菓子も沢山取り揃えられています!

店舗のショーケースで美しく並ぶ生どらを自分の目で見て、どれにしようか悩む時間もワクワク。

ぜひ店舗に足を運んでみてください。通販でも購入可能です!



◆奥出雲讃菓 松葉屋
仁多郡奥出雲町下横田 128-2 ☎0854-52-2131
🕒 9:00 ~ 18:30 (12月から2月は 18:00 閉店)
📅 不定休
噂の生どら プリン ¥216(税込) 噂の生どら
モンブラン ¥300 円(税込) ほか
公式 HP (<https://okuizumosanka.jp>)
Facebook (@namadora)



撮っどく?
真っ赤な橋が“映える”おろちループ!

③ 奥出雲 おろちループ

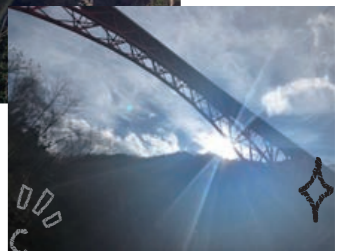
インスタ映え間違いなし!

真っ赤な橋と絶景のコラボレーションがおすすめポイントの「奥出雲おろちループ橋」。

「おろちループ」は、高低差 105m ある日本最大規模の二重ループ方式の道路で、ループ全体がとくろを巻いたヤマタノオロチのように見えます! この「おろちループ」を上っていくと真っ赤な橋を見ることが出来ます。間近で見ると、その大きさに圧倒されました…。

時間帯によっては、ループ橋とトロッコ列車を同時に見ることが出来ます。(時間は右記の写真をチェック!)

あまり知られていない橋の下にも隠れたスポットが! 下から仰いで見る橋の景色はインスタ映え間違いなし! 色々な角度から素敵な写真を撮ってみてください。



道の駅から木次線を眺めることができます

●木次線通過予定時間

上り		下り	
(三井野原方面)	(出雲坂根方面)	(三井野原方面)	(出雲坂根方面)
普通列車 8時40分	9時47分	普通列車 14時07分	15時09分
トロッコ列車 12時07分	13時28分	トロッコ列車 14時07分	15時09分
普通列車 14時07分	15時09分	普通列車 16時34分	18時09分

※運行状況により遅延や変更もございます



◆道の駅 奥出雲おろちループ(おろちループを登りきったところにあります!)
仁多郡奥出雲町八川 2500-294 ☎0854-52-3141
🕒 売店コーナー: 9時~17時(冬季のみ10時~16時、水曜日定休)
軽食コーナー: 9時~15時30分(冬季のみ10時~15時、水曜日定休)
休憩スペース: 24時間利用可能
HP https://peraichi.com/landing_pages/view/orochi-roop
公式 Facebook (@okuizumoorochloop)

※記載の情報は、2020年の秋・冬に取材した時点のものです



何枚でも
食べられるおしさの
神聖なピザ!

4 IZUMO PIZZA maina (まいな)

神迎神事が執り行われる稲佐の浜の海水で造った「神迎えの水」と「神迎えの塩」で作った神聖なピザを、神聖な稲佐の浜の前でいただきました。

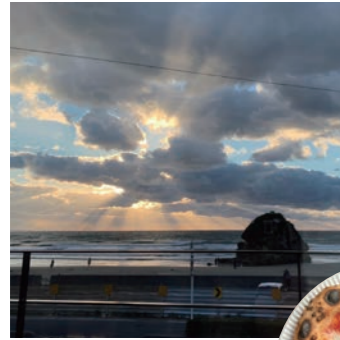
国産小麦や本場イタリアのチーズ、エクストラバージンオリーブオイルを使用した、こだわりのピザは絶品です。みみまでもちもちなピザは、ぜひ出来立てを稲佐の浜が一望できるテラス席で!

取材班のおすすめは、相性が抜群の「4種のチーズとはちみつのピザ」です。一番人気の「マルゲリータ」や、ピリ辛でガーリックがアクセントの「サラミと唐辛子のピザ」も最高です。

取材時には新作で期間限定の太陽のピザ「アマテラス」がありました。半熟卵を太陽に見立てたビスマルクピザを出雲大社と関係のある天照大御神とかけて「アマテラス」という名前にしたそうです。

屋内にあるキッチンカーのお店がとってもおしゃれでかわいい! 店主さんはとっても優しく笑顔がすてき!

◆IZUMO PIZZA maina
出雲市大社町杵築北2844-34 ☎0853-31-9173 ☒
🕒 11:30 ~ 18:00
📅 火曜日、水曜日
マルゲリータ: 900 円、サラミと唐辛子のピザ: 1,000 円、
4種のチーズとはちみつのピザ: 1,200 円、アマテラス: 1,200 円 ほか
Instagram: maina20200620



✧

一生に一度はつくりたい
自分だけの焼き物!!

7 温泉津 やきものの里

私たちが今回紹介させていただいたのは、大田市温泉津(ゆつの)にある「温泉津やきものの里」です。

温泉街の近くにある工房でまるでジブリ映画に出てきそうな雰囲気。たくさんのツボ焼き窯(登り窯)があります。私たちが今回体験した陶芸のコースは、自分で作りたてのお皿やコップなどを決め作っていくコースです。

今回陶芸初体験のメンバーもいましたが、工房スタッフの方に丁寧に指導をしていただきました。とても和気あいあいとした雰囲気のなか完成しました!飲み干した後に「ごちそうさまでした」というメッセージが彫られているスープ皿、たっぷり飲み物が入るように大きめにしたコップが思い通りに完成し体験した2人はとても満足!

工房では、スタッフの方が作られた焼き物も販売されています。季節に合わせたものも多く販売されていて、器にも四季があるんだと感じました。



「温泉津焼き」は、250年から300年前に大阪から伝わり、温泉津地区で発展した独自の焼き物技術なんです。当時、家屋の多くは茅葺屋根で火災が一度発生すると広範囲に被害が及んでいたため、焼き物の技術を応用し屋根瓦を作ることになったそうです。

次第に、独自の温泉津焼きという焼き物技術に発展し、大正時代には水かめ、現代ではコーヒーカップやお茶碗など時代によって様々なものが作られてきました。

陶器は私たちの生活になくてはならないものの一つ。工房で伺ったお話から、焼き物が古くから私たちの食生活に影響を与えていたことを改めて知ることができました。皆さんも自分だけの焼き物を作ってみたり、家族へのちょっとしたお土産を探す際にはやきものの里へ立ち寄りませんか??

陶芸体験は要予約ですが、当日予約も可能なのでぜひ立ち寄りみてください。

◆温泉津 やきものの里 ☒
大田市温泉津町温泉津イ 22-2 ☎0855-65-4139
🕒 9:00 ~ 17:00 📅 水曜日、年末年始、不定休
【手びねり体験コース(所要時間 40分~60分)】一般: 2,000 円 中学生: 1,700 円 小学生: 1,400 円
【絵付け体験コース(所要時間: 40分~60分)】豆皿・各種: 800 円~
<http://yakimono.yunotsu.org/>



Nice!



◆スモークハウス 白南風
出雲市大社町北荒木 264-3
☎0853-53-5367
🕒 9:00 ~ 17:00
📅 不定休

火と煙がつくりだす
人類起源のソウルフード

5 スモークハウス 白南風(しらはえ)

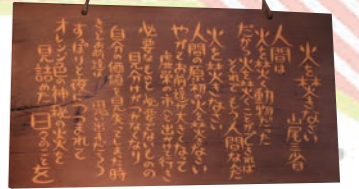
島根県出雲市大社町にある「スモークハウス白南風(しらはえ)」に入った瞬間、ふわっと広がる木を焚く薫り。それは、「完全燃焼させた原木の薫り」でした。煙を外に逃がすため、部屋の上部は開いており、常に冷たい空気が入ってきます。お店の雰囲気は越深く、どこか落ち着く空間でした。

同店は、1985年から広葉樹の原木を焚いて燻製を作っています。創業当初は魚の燻製だけを販売していましたが、90年代からベーコンの燻製を始めたそうです。煙・温度・時間のバランスを上手に取らないと良い燻製にはならないので、常に温度計とにらめっこし、毎日が勝負とのことでした。

もともと火山写真家だった店主。自分の目で見るとカメラに映る炎は全く違い、「写真で本物の炎の色は映せない」と思い、カメラを置いて炎と向き合う燻製職人の道に。以前、トカラ列島で食べた魚の燻製のあまりの美味しさに衝撃を受けたそうです。そこから何度も失敗を繰り返しながらも、30年以上にわたる研究と挑戦により、こちらの燻製の味を生み出しました。

期待しながら食べてみると、まさに期待通り、いや、それ以上の美味しさでした!!味付けは塩と黒胡椒のみで、化学調味料無添加のため、素材の旨みがダイレクトに伝わってきます。丁寧に低温で長時間燻製されており、色も非常にきれいなピンク色でした。燻製をあまり食べたことがない方には、スモークベーコンが食べやすいのでオススメです!

通販はしていないので、電話注文かお店で直接お買い求めください。お店では直接、商品の説明やお話が聞けるのでお勧めです。ぜひ皆さんもスモークハウス白南風でこだわり抜かれた本来の燻製品をご堪能ください!



神々の物語を
目の当たりにしたら...

6 石見神楽

今回、私たちが紹介するのは石見神楽です。

皆さんの中には石見神楽と聞いてピンとくる人はいらっしゃるでしょうか?「あの、竜の頭があるやつだねー」などの声が少し聞こえた気がします(笑)皆さんが想像しているものは、間違っていないんですが、この記事を読むと「え!?そうなの!」とちょっとした発見ができると思います。

まず、神楽というのは日本中に存在していて、土地それぞれの特徴があります。「石見神楽」は海外でも紹介されるほどの伝統文化です。

石見神楽の特徴は、なんといっても豪華絢爛な神楽の衣装とド派手なセット!衣装は、金や緑などで鮮やかで一瞬で観る人の目を奪い、実際に見たインパクトは息をするのも忘れるほど神楽に見入ってしまいます。ヤマトノオロチの赤く輝く目は、まるで暗闇から出てきたように恐ろしかったです。

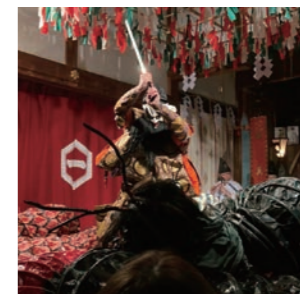
また、石見神楽の「恵比寿(えびす)」という演目では、神様から贈り物を頂けます。何が頂けるかは、行ってからの楽しみみです。この贈り物は縁起物と呼ばれ神楽は演目中に大きなリアクションをした人にたくさんの縁起物を授けます。

「恵比寿」は全体的に微笑ましい演出のため、笑っていただけること間違いなしです。

取材した温泉津舞子連中による神楽は完全予約制です。

◆温泉津舞子連中
☎0855-65-2008(温泉津温泉館組合 担当: 金崎)
拝観時間 毎週土曜日 時間 20:00 ~ 21:00
料金 一人 2000 円

※記載の情報は、2020年の秋・冬に取材した時点のものです



Wow!

