The Trip and Gossip

トリップアンドゴシップ

ほぼ季刊　奥出雲町観光新聞　Take Free

奥出雲を体で感じる

見るだけではもったいない

四季折々楽しめる豊かな自然や棚田。

香り高く歯ごたえも楽しめる奥出雲そば。

冷めても美味しい仁多米おにぎり。

訪れる理由は人それぞれですが、せっかく奥出雲まで来たなら、もっと深く楽しんでみるのはどうでしょう。

実は、この何気ない風景や美味しい食事の中には、興味深く面白い、どんどん読み進めたくなるようなストーリーが隠れています。

この奥深いストーリーをどうやって感じてもらえるのかと考え、スタートしたのが、「奥出雲でできる体験」です。

直接、話を聞いたり、自分自身で作ったり、触れてみたり、「体験」することで、この地域の成り立ちを感じ、面白さにどっぷりハマるかもしれません。

訪れる理由は人それぞれですが、「奥出雲でできる体験」を通して、これからの自分の暮らし方について、とても大切なメッセージにきっと出会うはず。

さあ、どの体験からはじめる？

ゆかりんのススメ

ちゃんぽんの上のハート？

「ちゃんぽんとハート」ってなかなか結びつかないですよね。ですが、奥出雲町にはかわいらしい「ハートがのっているちゃんぽん」があるそうなので、さっそく食べに行ってきました！

奥出雲町役場仁多庁舎の目の前にある「お食事処　大衆」は、ちゃんぽんで人気のお店。メニュー表をみると、ちゃんぽんだけで8種類も！どうやら「みるくちゃんぽん」にハートがのっているらしいのですが…

これが「みるくちゃんぽん」！

ハート型のかまぼこ

どーん！と登場したみるくちゃんぽん。ボリューム満点！いい香り～！まろやかクリーミーなスープと麺が絡まって、美味しい！子供や女性が好きな味かも～と思っていると…おっ！ハート発見っ！ピンク色のかまぼこが、よく見るとハート型！見つけた瞬間、なんだか嬉しくなっちゃいました～

店主の柏さんにみるくちゃんぽんについて聞いてみました！

「縁結びにちなんだメニューを考えた時に、ちゃんぽんで何かできないかなあ～と思ったんです。その時、縁結び＝ピンク＝ハート＝ハート型のかまぼこ！と思いつきました。ハートのピンクが映えるように、白いスープなんですよ。ミルクのまろやかな風味が女性好みかと思いましたが、意外と男性に人気です！」

ちゃんぽんのお店として知られている大衆ですが、その始まりは？

「新婚旅行で長崎にちゃんぽんを食べに行ったんです。二、三軒はしごしたんですけど、どうも田舎者の口に合わなくて…自分でちゃんぽんを奥出雲風にアレンジしてみたのが始まりです。」

新婚旅行がきっかけとは素敵なエピソードですね。ハートがのっている、みるくちゃんぽん。奥出雲町の隠れた縁結びスポット発見です！

通年で体験できる！

そば打ち体験
❶3,500円/1練り（3～5人前）❷約1時間半❸1名～20名

豆腐作り体験
❶1,500円/大人1名（子供同額）❷約1時間❸3名～40名

奥出雲ワイルドグランピング
❶5,500円～/大人1名・2,750円～/子供1名（3歳～小学生まで）❷2時間❸1名～20名

そろばん作り体験
❶2,200円/大人1名（子供同額）❷約1時間❸名～5名

ミニ畳作り体験
❶2,300円 or 2,800円/大人1名（子供同額）❷約2時間❸1名～7名

包丁作り体験
❶15,000円/大人1名❷約2～3時間❸1名～3名

座禅体験
❶10,000円（プラス参加者1名につき200円のお賽銭）/1団体❷約1時間❸1名～制限なし

十六代目に聞く「鉄師絲原家の魅力」
❶1,500円～/大人1名（子供同額）❷約1時間❸2名～10名

期間・日にち限定で体験できる！

奥さまが伝える「櫻井家の魅力」とお茶のおもてなし
3月下旬～12月上旬
❶3,500円/大人1名（子供同額）❷約1時間❸3名～15名

牧場探検とバター作り
3月～12月上旬
❶2,000円/5名1組（1名～5名2,000円、6名～10名4,000円、11名～15名6,000円、16名～20名8,000円）❷1時間❸1名～20名

山菜採り体験
4月～5月
❶2,000円/大人1名・1,000円/子供1名（小学生）❷約2時間❸1名～10名

カブトムシふれあい体験
7月下旬～8月上旬
❶2,000円/5名1組（1名～5名2,000円、6名～10名4,000円、11名～15名6,000円、16名～20名8,000円）❷約1時間❸1名～10名

笹まき作り体験
6月末～7月はじめ頃
※日にちは後日決定し、「奥出雲町観光ガイド」で告知します。
❶2,000円/大人1名（子供同額）❷約2時間❸1名～5名

お米作り体験
田植え体験5/5（水）・草とり体験6/6（日）・稲刈り体験・9/5（日）
❶各3,500円/大人1名（小学生以下は無料）❷約3時間❸3名～10名

❶料金　❷所要時間　❸定員

体験のお申し込み・お問い合わせ

1. ご希望の「体験・見学」を選んで「観光協会」へご連絡ください。
2. 予約の手配をして、お客様へ行程表を、お送りいたします。

0854-54-2260　WEBからもOK!

※代金は現地で直接支払いになります。　※価格は全て税込価格です。　※事業者の都合や、天候の影響でお客様の希望日に催行できない可能性があります。

奥出雲町観光協会「公式ラインアカウント」

登録しておけば…　奥出雲の旬の観光情報や、町内で使えるお得意な「チケット・クーポン」が送られます！

友達募集中！▶▶▶▶▶▶▶

一般社団法人奥出雲町観光協会
TEL.0854-54-2260　FAX.0854-54-0020
〒699-1511島根県仁多郡奥出雲町三成641-22（出雲三成駅構内）

※本紙の情報は2021年3月現在のものです

奥出雲を体で感じる

そば打ち

「山県そば」田尾さん

質 アピールポイントは？

答 やはり、自分で作ったそばを食べられることですね。体験されたお客様は、「自分で作ったそばが一番おいしい！」とよく言われますよ。体験をきっかけに、「もっとしっかり覚えたい！」という方が、一度だけでなく、何度も体験に来て下さる事もあり、とても嬉しかったです。また、体験中に町内の紹介もしています。良い所がたくさんある町なので、そば打ち体験だけでなく観光も楽しんで欲しいです。僕のおすすめはおろちループです。新緑の頃は青々しい緑が美しく、秋になれば赤や黄色、オレンジなど色とりどりの紅葉が楽しめます。美しい風景やおいしい空気は、本当に贅沢で、心からリラックスできる場所です。時間が合えばトロッコ列車も見ることもできますよ。

子供にもわかりやすく教える店主の西澤さん

そばへの思いを笑顔で話す田尾さん

「川西そば工房」藤原さん・植田さん

質 アピールポイントは？

答 水車挽きの手打ちそばという事ですね。水車で挽くと摩擦熱がかからず、時間をかけて丁寧に粉を挽くので、そば本来の味と香りが出るんですよ。水車挽きしたそば粉を使用して、自分で打った蕎麦は格別に美味しいのでおすすめです。私たちは、川西集落のグループでそば工房をしており、そば蒔き・そば刈り・そば打ちを年間通して体験する「そばオーナー募集」も行っています。島根だけでなく、東京や大阪からもたくさんの方が参加してくれています。子供連れ、孫連れで来て下さり、工房の近所でカエルや小魚を取ったり、田舎ならではの遊びも楽しまれています。工房のシンボルである水車を「ふれあい水車」と呼んでいるのですが、そばをきっかけに色々な地域の方が奥出雲町に来て、人と人がふれあうことは体験の醍醐味ですね。それに、企業秘密の秘伝のつゆ。これは世界中でここでしか味わえませんよ（笑）

シンボルの水車の前で話す藤原さん・植田さん

そばを打つ鳥谷さん

笹まき作り

和久利直子さん・秋枝さん

質 アピールポイントは？

答 「笹まき」は島根県の郷土料理で、昔は、半夏生（6月末から7月始め頃）の頃、田植えが終わってひと段落し、お嫁さんが実家に帰る時の手土産として作っていました。最近は、なかなか家で作るところも減ってきていますよね。うちの笹巻きは笹を取ってくる所から始めます。実は笹まきは「笹」選びが一番難しいんですよ。笹の「はし」が一番大事なので、一枚一枚吟味しています。笹巻き作りは初めての人でも楽しめますし、昔巻いたことがある人は「あ～こうやって巻いたな～。」と懐かしみながら楽しんでもらえると思います。ぜひ、この体験通して、島根の郷土料理「笹まき」に触れてもらい、地域ならではの伝統を残していきたいです。

秋枝さん・直子さん（壁には体験の写真の数々）

質 笹巻きの美味しい食べ方は？

答 一般的に食べられているのは、砂糖醤油（砂糖とじょうゆ）ですね。甘じょっぱい砂糖醤油の味と笹の香りに包まれた団子を食べるとなんだか懐かしい味がしますよ。あとは、イチゴジャムを付けて食べたり、きなこを付けて食べたり。うちだけですかね（笑）

団子を笹で包む。秋枝さんの作業はとてもスピーディー

きれいに丸めた米粉の団子

2021年3月発行　The Trip and Gossip　発行元　一般社団法人奥出雲町観光協会　第5号

牧場探検とバター作り

「ダムの見える牧場」大石さん

質 大石さんが牛に興味を持ったのはいつですか？

答 私が牛に興味を持ったのは、19歳の時に隠岐の島の知夫里島に行った時がきっかけです。知夫里島って人口800人に対して、牛が2000頭いる島なんですよ。レンタカーを借りて走っていたら、牛が道路で寝そべっていたんです。人間と牛との近さが面白いな～と思い、そこから大学で研究したり、牧場を取材したりして、現在に至ります。

質 アピールポイントは？

答 牛飼いの現場を見ることができ、そこにいる牛のお乳から出てくる牛乳、その牛乳を使ったバターを作り、味わえるという一連の流れを体験できるところです。バター作りは牛乳をひたすらふる作業ですが、「こうしたらバターができるんだ！」と驚く子供さんもいらっしゃいます。新鮮なバターは本当に美味しいのでぜひ食べてもらいたいです。

牧場探検の中での『牛のエサやり体験』もなかなか迫力があって面白いですよ。最初は牛の舌に手が当たるの嫌だった子供さんも、最終的にはたくましくなっていますからね（笑）そして、開放的な放牧、のんびりしている牛を見られるこのロケーションは最高です。僕たちは、牛たちがストレスを感じないように、精一杯過ごしやすい様に努めています。実は、牛一頭一頭には名前があるんです。数字にちなんだ名前をつけていますよ～。からでも名前が言えますよ～。体験の最後に、『牛カード』をプレゼントしていて、カードには牛の写真と名前、性格などが書いてあります。どれが当たるかは運次第です（笑）牛だけでなく、犬1匹とネコ3匹のカードもあるので、もしかしたらそちらが当たるかもしれません（笑）

お子さん連れの方が多いですが、シニアのグループの皆さんも何回か参加していただきました。色々な世代の方に楽しんでいただける体験です。

大石さん（後ろには牧場が広がる）

ふった牛乳をざるに通すとバターが！

のんびりする牛を横目に牛乳をシェイク！

豆腐作り

「石田食品」石田さん

質 豆腐作り体験を始めたきっかけは？

答 十数年前に、松江の八雲町の児童館から声を掛けてもらったのがきっかけです。そこで、お客様の生の声を聞いたり、お客様と直接話す事の楽しさを知りました。僕の話を聞いて、「あそこの豆腐屋の豆腐作り体験行ったら楽しかった！」と思ってもらえたら嬉しいです。あと、奥出雲町は観光施設、蕎麦屋さん、温泉、そして奥出雲の特産品…と、たくさん楽しめますよね。そこでなおかつ「奥出雲を体験できる」って最高だと思うんです。お客様には、奥出雲町をまるごと楽しんでもらいたいです。

自信を持って豆腐を熱く語る石田さん

質 アピールポイントは？

答 本物に触れる「きっかけ」になることですね。物があふれている現代で、口にする食べ物の正解って、普段食べているものだったり、小さいときに親から出された物が基準になりますよね。豆腐って、値段も安いものから高いものまであるし、家庭によって食べている豆腐って違いますよね。私の豆腐は、奥出雲や県内外の国産大豆「シュウレイ（品種名）」だけを使っています。また、奥出雲の在来品種、青大豆や極小黒大豆を自家栽培し、できるだけ農薬を使用せず大切に育てており、収穫前は特に気を遣い、人の手で心を込めて除草をしています。石田食品ではとにかく「人に話せる原料」を使っていますので、自信を持って「自慢の豆腐」をオススメします。

集中して「にがり」を混ぜる様子（上）・出来立てのゆば（下）