

# The Trip and Gossip

ほほ季刊 奥出雲町観光新聞

Take Free



## 奥出雲を体で感じる

「奥出雲を体で感じる」というのは、奥出雲町観光協会が主催する「奥出雲を体で感じる」ツアーのことです。このツアーでは、奥出雲町の自然や文化を、五感を通して体験することができます。

まず、奥出雲町の自然を堪能してください。奥出雲町は、美しい自然環境に恵まれています。奥出雲町の自然を堪能してください。奥出雲町の自然を堪能してください。

また、奥出雲町の文化を堪能してください。奥出雲町には、多くの伝統文化や工芸品があります。奥出雲町の文化を堪能してください。奥出雲町の文化を堪能してください。

**ゆかりんのススメ**  
「ちゃんぽんの上のハート？」  
「ちゃんぽんの上のハート？」  
「ちゃんぽんの上のハート？」  
「ちゃんぽんの上のハート？」

美味しい！子供や女性が好きな味かも！と思っていると、おつーハート発見！ピンク色のかまぼこが、よく見るとハート型に見つかった瞬間、なんだか嬉しくなっちゃいました。店主の柏さんにも「ちゃんぽんについて聞いてみました！」と「縁結びにちなんでメニューを考えた時に、ちゃんぽんって何かできないかな？と思ってたんです。その時、縁結びピンクのハートハート型のかまぼこ！と思いよかったです。ハートのピンクが映えるように、白いスープなんです。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きました。二、三軒はしりましたけど、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、みるみるちゃんぽん。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**  
●3,500円/1組(3~5人前)約1時間●1名~20名
- 豆腐作り体験**  
●1,500円/大人1名(子供同額)約1時間●3名~40名
- 奥出雲ワイルドグランピング**  
●5,500円~/大人1名・2,750円~/子供1名(3歳~小学生まで)●2時間●1名~20名
- そば作り体験**  
●2,200円/大人1名(子供同額)約1時間●3名~5名
- ミニ量作り体験**  
●2,300円 or 2,800円/大人1名(子供同額)約2時間●1名~7名
- 包丁作り体験**  
●15,000円/大人1名●約2~3時間●1名~3名
- 産搾体験**  
●10,000円(プラス参加者1名につき200円のお食費)/1団体●約1時間●1名~制限なし
- 十六代目聞く「鉄師藤原家の魅力」**  
●1,500円~/大人1名(子供同額)約1時間●2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  
●3,500円/大人1名(子供同額)約1時間●3名~15名
- 牧場探検とバター作り**  
3月~12月上旬  
●2,000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)●約1時間●1名~20名
- 山菜採り体験**  
4月~5月  
●2,000円/大人1名・1,000円/子供1名(小学生)●約2時間●1名~10名
- カブトムシふれあい体験**  
7月下旬~8月上旬  
●2,000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)●約1時間●1名~10名
- 笹まき作り体験**  
6月~7月  
●2,000円/大人1名(小学生以下は無料)●約3時間●3名~10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)  
●各3,500円/大人1名(小学生以下は無料)●約3時間●3名~10名

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! QRコード

LINE 奥出雲町観光協会「公式LINEアカウント」

一般社団法人奥出雲町観光協会  
TEL.0854-54-2260 FAX.0854-54-0020  
〒699-1511鳥居川原三多町奥出雲町三多441-22(出雲三成駅南内)

**牧場探検とバター作り**  
「ダムに見える牧場」大石さん  
大石さんが牛に興味を持ったのはいつですか？  
「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。レンタカーを借りて走っていたら、牛が道路で寝ていたりして、人間と牛との近さが面白いな〜と感じました。」

「アピールポイント」は？  
「アピールポイントとは、牛乳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場所です。」

「川西そば工房」  
「川西そば工房」は、そば打ち体験ができる場所です。そば打ち体験は、そばの歴史や文化を学ぶことができます。

**豆腐作り**  
「石田食品」石田さん  
豆腐作り体験を始めたきっかけは？  
「十数年前に、松江の八雲町の児童館から声を掛けられました。お客様の生の声を聞いて、豆腐作り体験を始めたいと思いました。」

**笹まき作り**  
和久利直子さん・秋枝さん  
「笹まき作り」は鳥居川原の郷土料理です。昔は、半夏(6月)末から7月始め頃、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土産として作っていました。最近では、なかなか家で作る人も減ってきています。うちの笹まきは笹を取ってくる所から始めます。実は笹まきは「笹まき」が一番難しいんです。笹の「はし」が一番大事なので、一枚一枚吟味して入れます。笹まき作りは初めての人でも楽しめます。昔巻いたことがある人は「あ〜こつやつて巻いたな〜」と懐かしみながら楽しんでくれると思います。ぜひこの体験を通して、鳥居川原の郷土料理「笹まき」に触れてもらい、地域ならではの伝統の味を味わってほしいです。

**奥出雲を体で感じる**  
そば打ち  
「山尾さん」田尾さん  
「アピールポイント」は？  
「アピールポイントとは、そば打ち体験ができる場所です。そば打ち体験は、そばの歴史や文化を学ぶことができます。」

**笹まき作り**  
和久利直子さん・秋枝さん  
「笹まき作り」は鳥居川原の郷土料理です。昔は、半夏(6月)末から7月始め頃、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土産として作っていました。最近では、なかなか家で作る人も減ってきています。うちの笹まきは笹を取ってくる所から始めます。実は笹まきは「笹まき」が一番難しいんです。笹の「はし」が一番大事なので、一枚一枚吟味して入れます。笹まき作りは初めての人でも楽しめます。昔巻いたことがある人は「あ〜こつやつて巻いたな〜」と懐かしみながら楽しんでくれると思います。ぜひこの体験を通して、鳥居川原の郷土料理「笹まき」に触れてもらい、地域ならではの伝統の味を味わってほしいです。

**笹まき作り**  
和久利直子さん・秋枝さん  
「笹まき作り」は鳥居川原の郷土料理です。昔は、半夏(6月)末から7月始め頃、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土産として作っていました。最近では、なかなか家で作る人も減ってきています。うちの笹まきは笹を取ってくる所から始めます。実は笹まきは「笹まき」が一番難しいんです。笹の「はし」が一番大事なので、一枚一枚吟味して入れます。笹まき作りは初めての人でも楽しめます。昔巻いたことがある人は「あ〜こつやつて巻いたな〜」と懐かしみながら楽しんでくれると思います。ぜひこの体験を通して、鳥居川原の郷土料理「笹まき」に触れてもらい、地域ならではの伝統の味を味わってほしいです。