

Shimane TOYOTA [ココミ]

COCOMI Vol.21

2020.Jul / Aug / Sep

P02-05 cocomi が行く「ココミテ！」

島根県奥出雲町のイトコロ ちょっと紹介します
奥出雲町 / たたら製鉄 /
井上醤油店

P06-09 DRIVE REPORT

お家やお外で！テイクアウトランチ！
TAKE OUT LUNCH

P10-11 INFORMATION

島根トヨタ 雲南店
ハリアーのご案内

時をこえて生き続ける技

Shimane TOYOTA [ココミ] COCOMI 2020.Jul / Aug / Sep Vol.21



各種サービス・イベント情報などはオフィシャルサイトへ

島根トヨタ 検索

<https://shimanetoyota.jp/>

本社 / 松江店	〒690-0017 松江市西津田 1 丁目 7-24	☎ 0852-22-1111
安来店	〒692-0001 安来市赤江町 1896-1	☎ 0854-28-7711
雲南店	〒699-1311 雲南市木次町里方 618-1	☎ 0854-42-1131
出雲店	〒693-0012 出雲市大津新崎町 7-4-1	☎ 0853-22-6111
大田店	〒694-0052 大田市久手町刺鹿 506-2	☎ 0854-82-1100
浜田店	〒697-0023 浜田市長沢町 100-1	☎ 0855-22-1111
益田店	〒698-0025 益田市あけぼの西町 11-9	☎ 0856-23-1111

島根トヨタ

島根トヨタ自動車株式会社

掲載店舗などの情報は取材時とは変更になっている場合もございますので、ご了承ください。
本誌掲載の写真・図版・記事などの複写・転載を禁じます。

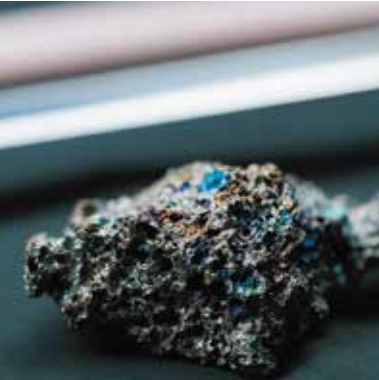
TAKE
FREE

公益財団法人 日本美術刀剣保存協会 提供



公益財団法人 日本美術刀剣保存協会 提供

日刀保たたらでは毎年1月下旬から2月上旬にかけて不眠不休の3日間の作業が3回行われ、1回の作業で鉞（けら）と呼ばれる約2.5トンの鉄の塊が生産されています。生産された鉞は破砕して品質ごとに選別し、「玉鋼」は日本刀の材料として全国の刀匠に供給されます。



日本古来の製鉄法「たたら」でのみ得ることのできる、至極の鋼「玉鋼（たまはがね）」。

最盛期には全国のおよそ8割の鉄がこの奥出雲を中心とした中国山地で「たたら製鉄」によってつくられていました。

そのルーツは西アジアと言われていますが、日本に伝来したのちに、砂鉄と木炭をもとに純度の高い鉄類を生産する日本独自の製鉄技術へと発展を遂げていきました。

奥出雲町の「日刀保たたら」では、国の選定保存技術としてたたら製鉄を全国で唯一守り続けています。日本刀の材料となる良質な玉鋼（たまはがね）を供給することを主な目的とし、日立金属株式会社の技術支援のもと日本美術刀剣保存協会が運営しています。

また、日本刀だけではなく、国宝に指定されている東大寺南大門の金剛力士像の修理にも日刀保たたら玉鋼が使われており、日本の文化を支える重要な存在であることが分かります。

たたら製鉄 たたらせいてつ



鉄穴流しによって拓かれた、奥出雲町竹崎 追谷集落の美しい棚田。

立ち寄りどころ
CHECK MORE!



〒699-1801 島根県に多郡奥出雲町竹崎 878
☎0854-52-0063
🕒(金)11:00 ~ 17:00/(土・日・月)11:00 ~ 14:00
🔥火・水・木曜日

てっし ぼくらけ たたらのいえ
鉄師 ト藏家 鉞の舎 - Cafe Tataranoie

たたら製鉄を営んだト藏家の本拠地だった追谷集落。そのト藏家所有の小屋が現在憩いのカフェになっています。辺りは追谷の棚田が広がり、TATARARTの開催地にもなっています。水のせせらぎ、虫の音を聞きながら過ごしてみるのもおすすめです。



奥出雲産舞茸天ぷら付湯水割子そば。地物のマイタゲは香り豊かでサクサクです。お蕎麦は手打ちでこしがあり、優しい味のお出汁でさらさらと頂けます。

奥出雲町 おくいずもちょう

島根県の東南端に位置する山あいの町、奥出雲町。何の変哲もない穏やかな棚田景観の多くは、かつての鉄穴（かんな）流しによって拓かれたものだということをご存知でしょうか？

鉄穴流しとは、山を削って出た土砂を水の流れを利用して砂鉄を採取する方法のことで、江戸時代に発達した技術といわれています。鉄穴流しによって大量の砂鉄を採取し、砂鉄を採取した跡地は、水路やため池を再利用して棚田になりました。奥出雲町では約1300年前から「たたら製鉄」と呼ばれる砂鉄と木炭を用いる鉄づくりが盛んに行われていたことが出雲国風土記に記されています。

一般的に鉱山の採掘跡地は、荒廃地化することが多いと言われていますが、たたら製鉄を営んだ先人たちは、たたら製鉄が永続的に操業できるよう山林資源は約30年周期で輪伐し、砂鉄を採った跡地は広大な農地に再生して利用することで荒廃させることなく自然と共生してきました。

こうして代々受け継がれてきた奥出雲の地は、資源循環型農業によって、文化・景観と多様な生物資源が守られ、今もなお多くの恵みをもたらしています。この「たたら製鉄」に由来する奥出雲の資源循環型農業」は、平成31年2月15日に中国地方で初めて日本農業遺産に認定されました。



醤油は、原料の大豆・小麦が糀菌の働きにより分解・熟成を重ね、生み出される発酵醸造調味料です。その土地固有の気候風土の中、自然の四季の寒暖に「もろみ」をゆだね、発酵が進み熟成が重ねられ、旨み・風味・色調を醸し上げることが天然醸造の特徴です。

伝統のある醸造蔵には、蔵つき酵母をはじめとする有用菌があまり棲みついています。井上醤油の今の味は江戸時代から代々受け継がれてきた微生物のお陰であり、この長い年月なくしては同じ味は作り上げることはできません。



微生物と共に育む古式天然醤油。我々の食卓に上がるまでには、最低2年もの長い時間がかかります。

井上醤油店 いのうえしょうゆてん

奥出雲地方の風土・製鉄文化は、人々の姿勢や思いが日常の手仕事へと発展し、後世にも繋がるさまざまな文化や恵みをもたらしてきました。

そのゆつたりとした繋がりの中で、奥出雲の食文化の一翼を担ってきた「井上醤油店」では、時代とともに登場した近代醸造を採用せず、天然醸造にこだわった高品質な醤油、味噌や仁多米加工品などの製造が行われています。

奥出雲の自然の力にゆだね待つ伝統的な天然醸造の技術は豊潤で滋味溢れる醤油を生み出します。



江戸時代から続く古式醸造蔵には、蔵付き酵母を始めとする有用菌がびっしりと住み着いています。



もろみを袋に詰めて圧搾機で絞ります。井上醤油は、ひとの介入は最小限に抑え、自然にゆだねるところは徹底的にゆだねる「天然醸造醤油」です。

この有用菌の「力」と自然が与える「風土」こそが丸大豆の旨味を引きだし、井上醤油独特の豊潤な香りと味わいを醸しだしています。

「自然の力を信じゆだねそして待つ。」井上醤油店の食への想いと信念が造り出す醤油をぜひ味わってみてください。

有限会社 井上醤油店

〒699-1622 島根県仁多郡奥出雲町下阿井 1430-2 ☎0854-56-0390
ホームページ ▶ <http://inoue-shoyu.jp/>
オンラインショップ ▶ <http://shop.inoue-shoyu.jp/>





焼き鳥屋さんの
本格焼き鳥丼。

焼き鳥丼 / 税別¥500/ 通年販売

やきとり番吉 パンキチ

松江駅前にある30年以上も続く焼き鳥屋さんです。2代目店主が先代から受け継いだ確かな技で焼き上げる串は、秘伝のタレと炭の香りが効いていて絶品です。

また、テイクアウト専用のブースがあり、焼き鳥だけではなく焼き鳥丼や親子丼、温玉そばろ丼などの本格メニューをご家庭で味わうことができます。



〒690-0003 松江市朝日町 491-1
☎ 0852-31-8308
🕒 17:00-23:00(L.O.22:30)
金・土曜日 / 17:00-23:30(L.O.23:00)
🚫 無休
<https://www.daikichi.co.jp/>



野菜たっぷり、
鮮やかな色彩。

おまかせ弁当 / 税込¥1188 ~ / 通年販売

DERI&CAFE STAR LEO デリ&カフェ スター レオ

一品一品を作品として心を込めて作られたとっておきのデリ。山陰の農家さんとの繋がりを大切に、こだわりの野菜がたくさん使われています。家庭ではなかなか作れない豊富なレパートリーで、最後まで楽しく頂けます。

テイクアウトは 11:00-15:00 まで。当日 15 時までの連絡で 21:00 まで受取りが可能です。



〒690-0826 松江市学園南 2-12-5
☎ 0852-25-2007
🕒 11:00-21:00
🚫 不定休
<http://www.starleo.info/>



松江

MATSUE

選べるおかず
どっちにする？
丼もの



フォトジェニックな
ランチボックス。

ランチボックス / 税込¥1650/ 通年販売

THE STRUCTURE ザストラクチャー

カフェバーとゲストハウスの複合施設。カフェバーでは地元野菜を中心に、こだわりの食材を使った様々なイタリアン料理が日替わりで楽しめます。ランチボックスは彩り豊かな盛り付けで、ホームパーティにもおススメ。品揃えも豊富です！

営業時間内であればテイクアウト可能です。



〒693-0001 出雲市今市町 702
☎ 0853-25-8350
🕒 8:00-10:00/18:00-23:00
🚫 月曜日
<https://www.the-structure.jp/>



絶品ふわふわ
オムライス。

とろ〜り玉子のオムライス / 税別¥900/ 通年販売

プチレストラン Culuton クルトン

クルトンと言えばオムライス。島根県西部の米粉で育った鶏のおいしい卵を使用。ソースはトマト・デミグラス・クリームの3種類からセレクトできます。家庭では作れないようなふわとろのオムライスは、どの年代でも美味しく頂ける一品。出雲店スタッフおススメはあとを引く美味しさのデミグラスソース！

テイクアウトは 10:00-14:30、17:00-20:00 まで。



〒699-0642 出雲市斐川町福富 866-5
☎ 0853-72-8092
🕒 11:30-15:00(L.O.14:30)
18:00-21:00(L.O.20:30)
🚫 月曜日
<https://www.izumo-culuton.com/>



出雲

IZUMO

味も見た目も美味しく楽しく♪



お家やお外で！
テイクアウトランチ！

TAKE OUT LUNCH

各エリアおススメの、テイクアウトができるお店をご紹介します！



老舗和食店の
テイクアウト。

親子丼 / 税込¥600/ 通年販売

清水茶屋「ゆう心」

清水寺のふもとにある創業約 100 年のお店。季節感を大切に精進料理や会席料理を、4 代目店主が丹精込めて作っています。テイクアウトも 600 円〜とリーズナブル。安来店スタッフおススメは親子丼！店内でのお食事なら、低カロリーの精進料理や天ぷら、お蕎麦もおススメ。



〒692-0033 安来市清水町 10-7
☎ 0854-23-1100
🕒 11:00-17:00(L.O.16:30)
17:00-21:30(L.O.21:00 夜は予約制)
🚫 不定休
<https://www.kiyomizuchaya-yushin.jp/>



地元で愛されている
唐揚げのお店。

からあげカレー / 税込¥550/ 通年販売

クックロード

安来で知らない人はいない？！ほんのりガーリックテイストのからあげが人気のクックロード。お手頃価格でボリュームは満点！からあげの量り売りもされていますのでパーティーやおかずの一品にもおススメ。月ごとにお得なお弁当あり！



〒692-0011 安来市安来町 607-2
☎ 0854-22-6575
🕒 9:00-19:00
🚫 月曜日

安来

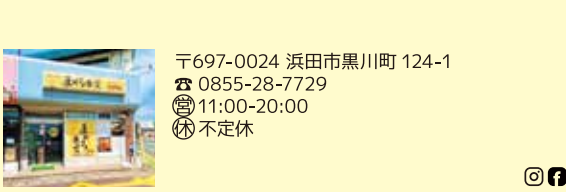
YASUGI

リーズナブルに楽しめる、
ローカル弁当。



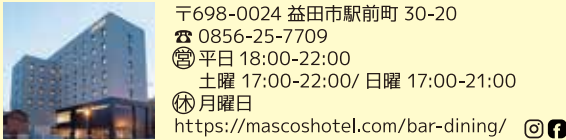
牛すじ丼 / 税込¥800/ 期間未定※事前にご確認ください
らーめん まめマメ食堂

牛すじ丼をはじめ、丼もの・減塩麺のあっさりラーメン、浜田の野菜を使った定食などが楽しめます。体も心も元気に! と思いを込められた料理は、一口食べれば誰もが笑顔に。味がしっかり染みている牛すじは口の中に入れると、



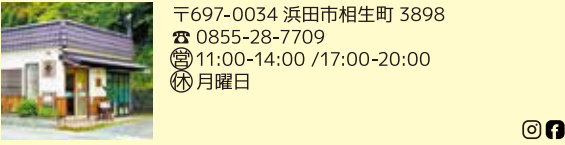
マルゲリータピザ / 税込¥1600/ 通年販売
MASCOS BAR&DINING マスコス バー&ダイニング

「贅沢をカジュアルに」をコンセプトに、地元産の新鮮な食材を使った絶品料理が自慢のお店。島根の地酒はもちろん、厳選された洋酒も豊富。お酒にぴったりのおつまみから、ハンバーグ、パスタ、ピザなどお子様にもおすすめなメニューがたくさん! おススメのマルゲリータピザは水牛のモッツアレラにトマトソースの酸味とバジルが香る、さっぱりとしたピザ。テイクアウトは 11:30-20:00 まで。



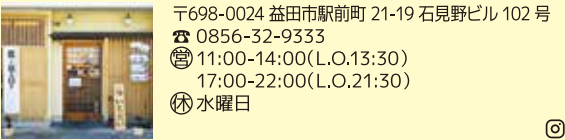
若鶏の油淋鶏 / 税込¥870/ 期間未定※事前にご確認ください
chinese cooking 杏 カラモモ

木で統一された店内は落ち着いた雰囲気、女性でも気軽に楽しめる中国料理のお店です。おススメの油淋鶏は冷めてもカリカリ、たれがしみ込んでいてとってもジューシー! その他、エビチリ (税込¥1050)、五目チャーハン(税込¥650)、エビの蒸し餃子 (税込¥450) を合わせれば中華コースの



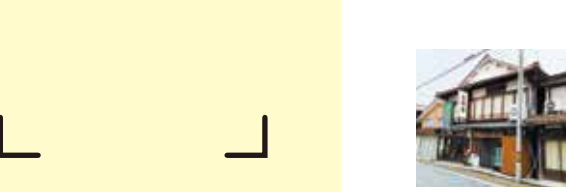
ミックス弁当 / 税込¥700/ 通年販売
一大 イチダイ

益田市近郊で獲れた天然猪のジビエ料理をはじめ、益田市・島根県で収穫された食材を使用した様々なメニューが楽しめるお店。ミックス弁当は人気メニューのチキン南蛮・猪コロッケ・とりからの3種類が楽しめるボリューム満点のお弁当です。育ち盛りのお子さんから喜ばれること間違いなし!!



お弁当 / 税別¥1000 ~ / 通年販売
天野館 アマノカン

1891 年 (明治 24 年) 創業。日本さくら名所 100 選の「斐伊川堤防桜並木」沿いにあり、桜の季節には絶好のロケーションに。明治、大正、昭和、平成と、時の流れを見守り続けてきた本次の老舗旅館が作る彩り豊かなお弁当。テイクアウトは前々日までに予約が必要です。



あなご丼 / 税込¥1500/ 通年販売
道の駅ロード銀山

大田の道の駅といえば「ロード銀山」。地の物の旬の食材にこだわった定食や丼が食べれます。おススメのあなご丼はふっくら柔らかく、タレも絡んでご飯との相性バツグンです。ハーフ(¥750)でも十分満足!! 当日 10 時までの注文でお昼のテイクアウトが可能です。



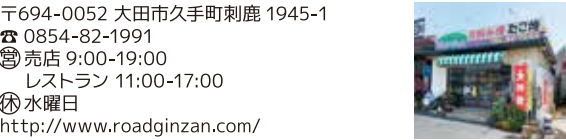
お弁当 / 税別¥1000 ~ / 通年販売
天野館 アマノカン

1891 年 (明治 24 年) 創業。日本さくら名所 100 選の「斐伊川堤防桜並木」沿いにあり、桜の季節には絶好のロケーションに。明治、大正、昭和、平成と、時の流れを見守り続けてきた本次の老舗旅館が作る彩り豊かなお弁当。テイクアウトは前々日までに予約が必要です。



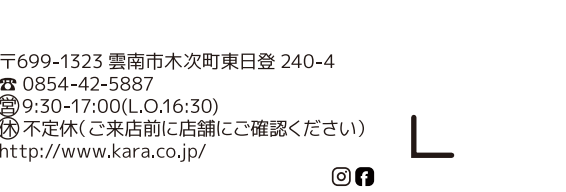
あなご丼 / 税込¥1500/ 通年販売
道の駅ロード銀山

大田の道の駅といえば「ロード銀山」。地の物の旬の食材にこだわった定食や丼が食べれます。おススメのあなご丼はふっくら柔らかく、タレも絡んでご飯との相性バツグンです。ハーフ(¥750)でも十分満足!! 当日 10 時までの注文でお昼のテイクアウトが可能です。



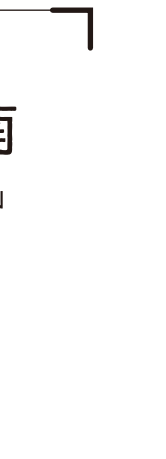
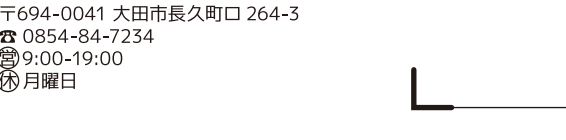
お弁当 / 税別¥1000 ~ / 通年販売
天野館 アマノカン

1891 年 (明治 24 年) 創業。日本さくら名所 100 選の「斐伊川堤防桜並木」沿いにあり、桜の季節には絶好のロケーションに。明治、大正、昭和、平成と、時の流れを見守り続けてきた本次の老舗旅館が作る彩り豊かなお弁当。テイクアウトは前々日までに予約が必要です。



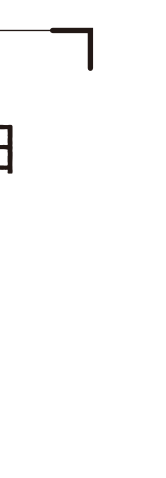
あなご丼 / 税込¥1500/ 通年販売
道の駅ロード銀山

大田の道の駅といえば「ロード銀山」。地の物の旬の食材にこだわった定食や丼が食べれます。おススメのあなご丼はふっくら柔らかく、タレも絡んでご飯との相性バツグンです。ハーフ(¥750)でも十分満足!! 当日 10 時までの注文でお昼のテイクアウトが可能です。



お弁当 / 税別¥1000 ~ / 通年販売
天野館 アマノカン

1891 年 (明治 24 年) 創業。日本さくら名所 100 選の「斐伊川堤防桜並木」沿いにあり、桜の季節には絶好のロケーションに。明治、大正、昭和、平成と、時の流れを見守り続けてきた本次の老舗旅館が作る彩り豊かなお弁当。テイクアウトは前々日までに予約が必要です。



あなご丼 / 税込¥1500/ 通年販売
道の駅ロード銀山

大田の道の駅といえば「ロード銀山」。地の物の旬の食材にこだわった定食や丼が食べれます。おススメのあなご丼はふっくら柔らかく、タレも絡んでご飯との相性バツグンです。ハーフ(¥750)でも十分満足!! 当日 10 時までの注文でお昼のテイクアウトが可能です。



HARRIER

たくましく、
よりエレガントに。

安定した走りを予感させるワイドスタンスに、低く伸びやかなフード、
絞り込まれたボディからなる流麗なプロポーション。
そして、それをしっかりと支えるホイールまわりの立体は力強く大らか。
ハリアーは生まれ変わった。
大人であるあなたの感性に、もっと強く訴えかけるために。



Every day is a
Special day!

走行中にも
ごく自然な会話が楽しめる
プライベート空間。



上質感を演出するシーンを想定し、最適に防音材を
配置。乗員が乗って、走ってすぐに分かる「静けさのあるプライベート
空間」、「走り出しの滑らかなフィーリング」、「高速走行での会話のしやすさ」
を高水準に達成しています。また、燃費にも大きく影響する空力性能の
向上を目指し、ボディ形状の工夫やフラットな床下形状によって、風の
流れの抑制や空気抵抗の低減を追求しています。



たくましさとしり気ないセンスに包まれた
大人の感性を刺激する上質な空間。

乗員を包み込むようなたくましさで頼りがいのある安心感。多彩な先進装備で乗員を迎える、
おもてなしの空間。風合い・質感にこだわった仕上げが大人の感性に響きます。



ハリアーの試乗車情報は
WEBよりご確認ください。



お求めの際は、お気軽にスタッフまでお申し付けください。



歴史と神話が宿るまち、雲南に遊びに来てみませんか？



美しい景色が見たい。どこか懐かしく心地良い田舎の
景色に癒されたい。美味しいものが食べたい。そんな
願いを叶えてくれる、歴史と神話が宿るまち、雲南市。
雲南の町の中心に位置する島根トヨタ 雲南店は、若い
スタッフが多く、明るく元気なお店です。

トヨタの車、全車種を取り揃え、地域のみなさまのライフ
スタイル・ニーズに寄り添った様々なご提案でカーライフを
サポートさせていただきます。
また、お車のことだけでなく保険・JAF・au 携帯電話
なども取り扱っていますので、お気軽にお声がけください。
みなさまのご来店をお待ちしております。

