



4つのフィールドワーク

- 大山山麓源流域のシャワークライミング（鳥取県大山町）
- 山樂莊→大山寺→大神山神社（鳥取県大山町）
- 田部家→鉄泉堂→菅谷たたら山内（島根県雲南市）
- 小泉八雲記念館→黄泉比良坂→畠地区干し柿（島根県松江市）

参加者から高評価を戴いた観光庁合宿

2023年7月19日～20日に、観光庁「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり」の11モードルの各地域から各3名、観光庁や観光の専門家の方々など約70名が集まる「鳥取・島根合宿」が、島根県東部・鳥取県西部で開催され、淀江の宿今津田中家の田中洋子も参加。関わらせていただきことが出来ました。19日のお昼に「夢みなとタワー」に集合。かまいしDMCの久保竜太さんの講演の後、グループに分かれて、1日のフィールドワークに出発しました。フィールドワークは翌日の午前中もあり、参加者は各々4つのフィールドワークのうち2つに参加しました。2日目の午後は、また「夢みなとタワー」に集まって、ワークショップ（各地域の発表）が行われ、解散。観光庁や専門家の方など10名はその前後で1泊～4泊、淀江の宿今津田中家や近くのHidden westに泊まつていただき、毎晩夜遅くまでこの地の価値についてのディスカッションが繰り広げられました。



淀江の宿 今津田中家 瓦版

第8号

2023.11発行

大山で感じる苔・岩・森の始まり水の道プログラム

満足が89%、やや満足が11%

フィールドワークの一つ「大山山麓源流域のシャワークライミング（鳥取県大山町）」は、「一般社団法人 Biusu Daisen」（淀江の宿今津田中家のオーナー田中洋子が専務理事を務める）が提供するプログラムです。2023年秋から東京との二拠点生活を開始しHidden westに居住）を中心としたスタッフが、対応しました。まずは大神山神社にご挨拶し、そこからマイクロバスで移動して甲川へ。山深い参道を歩き、水に浸かり、身体全体で感じる中で、秋元大さんが科学的なアプローチによる深い洞察の解説が随所に入ることにより、理解がより進み、学びや気づきを得られるプログラムです。

7月4日に観光庁長官を退任された和田浩一参与や星明彦調整官など観光庁の方々、また専門家や各モードル地域の方など、2日間で19名の方に提供して、高評価を得ることが出来ました。

大山の自然、歴史等を踏まえたうえで、体験をすることで、單なる体験でなく気づきにつながった水源を守る神社へお参りしてから、伏流水で冷たい水龍（川）の中へ頭えたうえで、体験をすることで、單なる体験でなく気づきにつながった伝えたいことが腑に落ちた。ネイチャーガイドでないことも新鮮であつた。（観光庁実施アンケートより抜粋）

淀江の大正蔵での交流会

交流会に参加しての感想

満足90% やや満足10%

1日のフィールドワークの後は大正蔵に集合し、19時頃から交流会が開催されました。会場設営・会場コーディネーター・ドリンク提供は石原奈津子さん（大正蔵のオーナー、インテリアデザイナー、廃業した酒蔵をアップサイクルリノベーション）、食事提供のコーディネーターは小林睦さん（Bisu-iDaisenの事務局スタッフ、1年前に広島県福山市から移住し、Hidden westに居住）、観光庁・鳥取県・事務局などとの交渉などをトータルコーディネートは田中洋子が行い、交流会に臨みました。



歴史ある酒蔵を改装して活用している素敵な事例ですね。地元の方々の温かいおもてなしや特徴的な郷土の味わいも嬉しい限りでした。参りました他の皆様ともたくさん交流させていただき、充実した時間を過ごすことができたのは、場の力もあると思います。■ 露天気のある建物で、料理も地元のもので手作り感があった大正蔵の雰囲気がとても良かったです。淀江の皆様の運営が素晴らしかったです。最高でした。淀江の皆様ありがとうございました。

料理も演出も雰囲気も最高でした。淀江の皆様ありがとうございました。

【食事のメニュー】大正蔵お品書き	
<藤本シェフ>	大山鶏のオリエンタル イカと夏野菜のタブレ 焼き牡蠣のジェノベーゼ←山中さんの獲った牡蠣！！
<真名井ばあちゃんのせせらぎレストラン>	真名井そば ばいかもしうがおにぎり うどなの煮付け ばいかもこんにゃく あかもくそば トマトとしそのジェノベーゼサラダ なすびとピーマンの塩麹煮 にんにくみそ
<あまのね>	夏野菜サラダ 春雨入り玉子豆腐 スタミナ納豆
<今津のありがたいご近所さん山中さん>	はでかけ米おにぎり・板ワカメ
<喫茶うみねこ>	大葉みそ・うめみそ あご焼き・豆腐ちくわ・赤天 干し柿クリームチーズカナッペ ブルーベリーの牛乳かん
<メイちゃん農場>	ヤギ乳のババロア
<ハンガリー料理 OTTO>	オットー君ママ特製のグヤーシュ
<中華系マレーシア人 ルンさん>	点心
<地元産のドリンク>	大山 G ビール 千代むすび酒造「長年」 (平成4年まで大正蔵で造られていたお酒) 久米桜酒造「生もと加水にぎり」 山根酒造場（日置桜）「山滴る特別純米生酒」 梅津酒造「野花のきょう」（日本酒ベースの梅酒） 自家製ジンジャーエール・柚子ソーダ あかしソジュース・大山の森の野草茶など

地域の地のもの恵みと人々の生活が直結していた。たくさんの方とオープンの場で交流することができたため。また雰囲気も良かつた。会場の多様な皆様のおもてなし、そして美味しいお料理。■ 食材が素晴らしい逸品だった。幅広い団体の方々と交流できた。■ 空間演出、出逢いとネットワーキング、程よい距離感、程よい空間で心地よく、あと2時間くらい続けると思います。■ 他地域の課題など情報交換ができるとよかったです。そこに住む地域の方とも会話ができ、食文化に触れることができるとよかったです。■ 地元の食材を使つたものでなしが良かった。場の力、何より作り手の皆様が生き生きと仕事、生活を楽しんでいることに刺激を受けた。また移住者が多いのも自分地域と同様で親近感を感じた。もつと長くいたかった。■ とてもセンスが良く、良い場所だったと感じています。食事も地域の方のご協力もあって、とても素晴らしい時間でした。■ 淀江やそこに集う人たちのキラキラしたパワーを感じました。とても特別な空間に思いました。■ 地域に民力の高さ、おもてなしのクオリティが高かつた。■ 地域の憩いの場、交流の場でもあり、地域の食材を活用した料理を食べます。

地形からの恩恵を受け、大陸の文化を受け入れ融合して、6000年以前から同じ場所で人々の営みが続いているこの地は、日本の成り立ちを捉え直し、我々の社会とはどのようなことから出来ているかを学ぶ最高のフィールドであり、SDGsを超える仕組みに気づくことができる世界最先端の地になり得る土地だということで、観光庁や県外の有識者の方々から注目をされています。

この地の価値を可視化する

Bisu-iDaisenでは、秋元大さんを中心、文化人類学者の方や地元の学生などとチームを組んでいただいて、「この地の価値」の再定義を行つて可視化し、ヤマタノオロチ神話の舞台・船通山に源を発する日野川と斐伊川の流域全体（伯耆出雲エリア）で体感し学ぶことができる価値の高いツーリズムを地域の方々にもご協力いただいて作り上げていきました。いと考えていています。会員・基金なども募集中しておりますので、ご興味のある方はぜひご参画・ご協力ください。

お得な特典たくさん！
淀江の宿今津田中家
会員募集

年会費
2,000円

会員特典

● 毎月1回 瓦版など印刷物の郵送

● 毎月1回 各種割引券

（飲食・カフェスペースレンタル・宿泊・イベント参加）

● お米1升（約1.5kg）プレゼント（きぬむすめ or もち米）

※11月以降 当宿にてお渡し

お申込みフォーム



今津田中家のお米こだわりポイント

ありがとうございます近所さん 農業スペシャリストの山中さんが飼育されている和牛の牛糞を撒き、耕した田んぼです。

田植え時に田植え機に搭載した除草剤を撒いた以外、農薬や化学肥料などは不使用です。畔の草を刈らずに伸ばし、害虫が畔に来るようにして、害虫からお米を守りました。

稻刈りの後、「太陽の光」「自然の風」によってじっくりと時間をかけて水分を飛ばして乾燥させる「天日干し(はで掛け)」を行ったお米です。

宿にある精米機を使用し、その場で(郵送の場合は出荷時に)、糀(もみ)→玄米、もしくは糀(もみ)→白米の精米を行います。

ご希望の方には、精米して出た「糀殻(もみがら)」「米ぬか」を一緒にお渡し(同封)します。

「淀江の宿 今津田中家」こだわりの「はで掛け米」(「きぬむすめ」と「もち米」)を販売いたします。料金など詳しくはHPをご覧ください。



2023年5月～10月、靈峰大山に見守られ、大山・孝靈山から下りてくる清水を使い、海・山に囲まれた豊かな土壌を持つ田んぼで、農業一年生の淀江の宿今津田中家のオーナー高岡洋子が、ありがとうございます近所さん農業スペシャリストの中さんご夫婦の助けを全面的に借りながら、集まってくださった皆さんと一緒に、こだわりの「はで掛け米(天日干し米)」を育みました。11月中旬より、新米のきぬむすめとともに米を販売します。

美味しいお米が出来ました!

日替わり店長カフェ紹介

すまいるびとsanin

数量限定



すまいるびとsanin のランチは「おむすびとみそ汁」。田中家さんはでかけ米に、すまいるびとsanin 仕込みのお味噌など、素材にこだわって、心を込めてお作りします。ぜひご賞味ください。カフェメニューは、オリジナル野草茶 & 甘酒ボウル とよもぎパウンドケーキ。免疫力アップのドリンクメニューとして梅酵素ジュース、バーモント酢ジュースをご用意しています。

11月は18日土曜日 11:30～15:00 ランチ&カフェの1日のみの営業となります。ご予約お待ちしております。

- おにぎり&お味噌汁セット ¥1,000
- 甘酒ボウル&野草茶セット ¥1,000
- よもぎパウンドケーキ&野草茶セット ¥1,000
- ドリンクメニューはいずれも ¥500



淀江の宿今津田中家

数量限定



地元野菜たっぷりのキーマカレーやスープ・自家製黒豆のおからサラダ、自家製黒豆や梅のスイーツ & ドリンク、珈琲・ラテなどを提供します。

● 淀江の宿今津田中家 自家製ランチ ¥1,100

※自家菜園で採れたものと淀江漁港で獲れたものを使ったランチ

- キーマカレー・スープセット ¥1,100
- ラテ(HOT・ICE) ¥550
- 黒豆スイーツ(アイスクリーム・豆花等) ¥330～
- 梅ドリンク ¥440～



「淀江の宿 今津田中家」の宿で提供している地元食材を使った朝食・江戸時代の朝食作り体験・BBQは4名以上でご予約を承ります(7時～21時)。詳細はWEBサイト等でご確認ください。

11月の日替わり店長カフェスケジュール

11/11(土) 各9:30～14:30～ BisuiDaisen 見学相談会

11/12(日) ランチタイム 11:00 - 14:00 淀江の宿今津田中家

11/14(火) ティータイム 14:00 - 16:00 淀江の宿今津田中家

11/18(土) ランチ ティー 11:30 - 15:00 すまいるびとsanin

11/25(土) ランチタイム 11:00 - 14:00 淀江の宿今津田中家

11/28(火) ティータイム 14:00 - 16:00 淀江の宿今津田中家

連載 「淀江プロジェクト」物語 [第七話]

「淀江プロジェクト」とは、今津田中家という一軒の古民家を巡る物語である。

第7話：曇天野外から...姉さん&しようきちの素敵な訪問

田中 洋子

2019年1月4日

日本海に沈む夕日と大山

実家の離れをゲストハウスにしようと動き始めました。

#山陰 #ottori #yonago #yodogawa #鳥取県 #米子 #淀江 #日本海 #田舎 #家の前は畠と田んぼと大山 #夕日 #sunset #日本海に沈む夕日



訪ねてくれたメンバーと近くの「メイちゃん農場」も見学

■面白い若者たちがいますよ！

話は少し遡り、2019年11月3日、離れたゲストハウス化に向けた建築士さんとの打ち合わせのために会社のスタッフや知人なども同行して淀江に帰った洋子は、夕方に近くの海で動画を撮り、翌日Facebookに投稿をした。

「日本海に沈む夕日と大山

実家の離れをゲストハウスにしようと動き始めました。」

この投稿を見たサハラクミコさんが、「面白い若者たちが鳥取に居ますよ。ゲストハウスをするならこの子たちにやつてもらうのはどうですか?」というFacebookメッセージを洋子に送ってくれた。

サハラクミコさんは、大阪の3階建ての古いビルをみんなでリノベーションした「SALTVALLEY」というイベントスペースで、2017年のイベントを実施したときに知り合った。

リンクを貼って紹介してくださったのは、空き家を改築しながら全国を旅する集団「バーリー建築」。鳥取市浜村温泉に移住し、11月18日に「曇天野外」という音楽フェスを開催、そのイベントに出店する大阪の「前田文化」の野崎将太さんと一緒に、サハラクミコさんも浜村に来訪すると

洋子もその時期はちょうど淀江に居る予定で、曇天野外のイベントが終わった翌日19日に、「姉さん」とサハラクミコさんと「しようきち」と野崎将太さんとその仲間が、見学に来てくれることになった。

■片付けから関わらせてください。 長く使える家にしていきましょう！

サハラクミコさんが、しようきちさんとその仲間たちと一緒に4人で淀江にやって来てくれたのは2018年11月19日（月）の午後。大量の荷物が溢れる迷路のような母屋を一通り見学。屋根裏にも梯子をかけて上り、祖母が生活していた離れまで、隈なく見てもらう。「迷路みたい」「まだ奥がある」「ここ何？」時折、はしゃぐ声も聞こえてくる。

のちの2020年に建築集団「タ（ノマ）」を立ち上げたしようきちさんは、この当時は、文化住宅を舞台にパフォーマンスを行う「前田文化」のメンバーで、例えば文化住宅を解体するときにお相撲さんを呼んできて、どれだけ壁が壊せるか試したり、クラシックのコンサートと解体を組み合わせてみたりなどといったパフォーマンスをしながら、リノベーションなどをやっており、人を巻き込んでいく力が抜群だった。

洋子は前日に貰った約70万円の片付けの見積書を見せつけ時から発信を開始して、中身と一緒に考えていくのはいかがでしょうか。洋子さんたちご家族の思い出の詰まつた家を長く使える家にしていきましょう！」

「我々のコミュニティを作りながら行う建築は、建物との関わりが出来るだけ長い方が良いと思っています。片付け時から発信を開始して、中身と一緒に考えていくのはいかがでしょうか。洋子さんたちご家族の思い出の詰まつた家を長く使える家にしていきましょう！」

「このユニークなメンバーたちと一緒に、母屋を解体せずに、これからも長く使える家にできる！」

1年前に息子義邦がか会いに来れないし、もう淀江は売ってしまったら？」

という提案に対して発した「よしくんは世界で活躍しています。リモートで会話する形でいいよ。私は若い子をここでたくさん呼んで、その子たちと楽しくやつしていくから」という言葉が現実となつて若い子といろいろ一緒にできそうで、まだ漠然としていてどうなるかはわからぬけれど、楽しい未来が開いていけそうな予感がして、洋子は胸を躍らせた。

作者..田中 洋子
（株）ウオリス代表取締役。淀江にある実家を多くの人の手を借りてリノベしてUターンし、宿として活用。

「淀江プロジェクト」物語



【第7話】
— 第八話に続く —



ホームページ



お問い合わせ

淀江の宿 今津田中家

〒689-3401 鳥取県米子市淀江町今津 50-1
TEL : 0859-30-3889
www.imazutanakaya.com



今後はLINEを始め各種SNSにて瓦版を発信していくので、ぜひご登録をお願いいたします。



LINE公式アカウント
お店のポイントが貯まる！

