



鬼の吉靈をイメージした露天風呂

・アクセス

- △交通 海潮温泉へはJR山陰本線の宍道駅で木次線に乗り換え出雲大東駅下車。送迎車あり(要予約)。車は、松江自動車道三刀屋木次ICから13km、約25分
- △温泉 秘湯の宿 海潮荘はナトリウム-硫酸塩・塩化物泉
- △問い合わせ 雲南市観光協会(0854・42・9770)。奥出雲葡萄園内レストラン(0854・42・3480)ランチ営業時間は午前11時半~午後2時、ふわトロ卵のオムライス770円はランチタイムのみ提供。須我神社(0854・43・2906)

・おみやげ

海潮荘でみつけた藤原茶問屋の「8 o r o c h i 大東茶」。唐辛子や焙じ玉緑茶など地元の8種類の食材と茶葉を合わせた。888円

・本日のお宿

秘湯の宿 海潮荘(0854・43・5000)1泊2食1万5270円から。日帰り入浴は1000円で午前11時~午後8時まで可能



雲南市は、宍道湖へ流れる斐伊川が南北に走り各地には遺跡や古墳も多い。また、広島県へ通じる山間部には、たら鉄に由来する施設が現存するなど歴史が深い。

雲南地域は昭和40年代(1965~74年)から養鶏が盛んであり、現在でも卵の一大産地である。そんな卵で町を盛り上げようと2011年に立ち上がったのが「うんなんたまごプロジェクト」だ。市内9社の養鶏場の卵を使ったオムライスを18店の飲食店で食べられるという。

向かったのは、空港から車で30分ほど走った奥出雲葡萄園にあるレストラン。迷わず「ふわトロ卵のオムライス」を注文する。滑らかなガウンをまとったかのようなオムライスを一口。卵とライスが軽やかに絡み、同時に卵の優しい風味が広がる。

この日のソースは赤ピーマンとトマト。こくのあるオムライスを爽やかに仕上げていた。季節の食材やワインリーのワインを使ったソースも出しているという。すっかり幸せな気分になり葡萄園を後にした。

名産の卵 ふわふわの幸せ



ふわトロ卵のオムライス、赤ピーマンとトマトのソース

雲南市は、宍道湖へ流れる斐伊川が南北に走り各地には遺跡や古墳も多い。また、広島県へ通じる山間部には、たら鉄に由来する施設が現存するなど歴史が深い。

雲南地域は昭和40年代(1965~74年)から養鶏が盛んであり、現在でも卵の一大産地である。そんな卵で町を盛り上げようと2011年に立ち上がったのが「うんなんたまごプロジェクト」だ。市内9社の養鶏場の卵を使ったオムライスを18店の飲食店で食べられるという。

向かったのは、空港から車で30分ほど走った奥出雲葡萄園にあるレストラン。迷わず「ふわトロ卵のオムライス」を注文する。滑らかなガウンをまとったかのようなオムライスを一口。卵とライスが軽やかに絡み、同時に卵の優しい風味が広がる。

この日のソースは赤ピーマンとトマト。こくのあるオムライスを爽やかに仕上げていた。季節の食材やワインリーのワインを使ったソースも出しているという。すっかり幸せな気分になり葡萄園を後にした。

海潮温泉(島根県)

オムライス

この日の宿がある海潮温泉は、斐伊川の支流である赤川の谷間に湧く。山にあるのに海潮とは「海神が押し上げた潮がここまで到達したことにちなむ」と出雲国風土記にあることに由来するという。昭和の初めには数軒が並ぶ湯治場であったが、現在の宿は海潮荘だけ。

出迎えてくれたのは女将の植田喜久代さん。お雲町にある峡谷「鬼の舌震」のイメージという。露天風呂は隣町の奥出雲町にある峡谷「鬼の舌震」のイメージという。

翌日は須我神社に向かった。境内には和歌の発祥とされる歌も刻まれている。祈願札を携え奥宮である夫婦岩の祈願箱に札を入れれば、子授かりが成就するといわれている。息をらせ山道を登ること10分。木々に囲まれこけむした夫婦岩が鎮座していた。

わった。

翌日は須我神社に向か

った。境内には和歌の發

祥とされる歌も刻まれて

いる。祈願札を携え奥宮

である夫婦岩の祈願箱に

札を入れれば、子授かり

が成就するといわれてい

る。息をらせ山道を登

ること10分。木々に囲ま

れこけむした夫婦岩が鎮

座していた。

旧暦10月を神無月と呼

ぶが、神々が集まるとさ

れる出雲では神在月と呼

ぶ。出雲の各神社では、

毎年旧暦10月10日に神々

を迎える祭が執り行われ

るという。卵をきっかけに始まった旅だったが、

神々が結集する月とあ

りがたい。無事に祈願札

を納め山を下った。

(旅館コンサルタント)

TKGこと「たまごかけごはん」。その専用しようゆでブームを起こすなど、卵で町おこしをしているのが島根県雲南市だ。出雲國風土記に登場する秘湯、海潮温泉も湧くという。

今回の目当てはTKGではなくオムライス。お腹をすかせて出雲縁結び空港へ降り立った。



須我神社の鳥居

温泉食紀行

NIKKEI プラス1