ご縁の国しまねの湯めぐりマップ

大地からの恵みを贅沢に
旅の疲れを癒すしまねの湯

自然豊かな島根県には、時間とともに変わる湖の表情に魅せられる「松江しんじ湖温泉」、日本三美人の湯「湯の川温泉」、湯治場として評判の由緒ある「温泉津温泉」など60箇所以上の温泉があります。化粧品会社ポーラが主催する「ポーラ アペックス ニッポン美肌県グランプリ」で2012年から4年連続でNo.1に選ばれた島根県。美肌のみなもとは、その泉質豊かな温泉と自然の恵みを体感しながらゆっくりと深呼吸するひと時にもあるのかもしれません。

番号	お問合せ	電話番号
1〜5	(一社)松江観光協会	0852-27-5843
6〜8	安来市観光協会	0854-23-7667
9〜21	(一社)出雲観光協会	0853-53-2112
22〜26	(一社)雲南市観光協会	0854-42-9770
27〜28	(一社)飯南町観光協会	0854-76-9050
29〜31	奥出雲観光文化協会	0854-54-2260
32〜35	(一社)大田市観光協会	0854-88-9950
36	(一社)邑南町観光協会	0855-95-2369
37〜40	美郷町観光協会	0855-75-1330
41	川本町観光協会	0855-72-0636

番号	お問合せ	電話番号
42〜45	(一社)浜田市観光協会	0855-24-1085
46〜48	江津市観光協会	0855-52-0534
49〜51	益田市観光協会	0856-22-7120
52	匹見町観光協会	0856-56-0310
53	美都町特産観光協会	0856-52-3160
54〜56	吉賀町観光協会	0856-77-1255
57	(一社)津和野町観光協会	0856-72-1771
58	(一社)隠岐の島町観光協会	08512-2-0787
59	(一社)海士町観光協会	08514-2-0101

詳しくは、しまね観光ナビをご覧ください　温泉 しまね　検索

心和らぐ存在感しまねに息づく手しごと

しまねの伝統工芸

島根県全域

しまねの陶芸

陶芸の盛んな島根県。茶の湯文化が根付く出雲ならではの「暮らしに溶け込む器」から、民藝運動の影響を受けた「日常を美しく彩る器」、石見の大はんどう(大型の水がめ)作りの技を活かした大型陶器、隠岐の赤土を使い、貝を装飾に取り入れるなど地域資源を活かした作陶も行われています。

出雲エリア

筒描藍染　つつがきあいぞめ

糊を入れた筒袋で模様を描き藍で染めます。伝統の「筒描藍染」で作られた大風呂敷は、出雲地方の嫁入り道具の必需品でした。現在は長年伝えられてきた技術・技法を守りながら、のれん、テーブルセンターなども製作。

出雲エリア

八雲塗　やくもぬり

日本最古の和歌から命名された八雲塗。幾重もの漆でコーティングされたそれは、使うほどに丈夫になり、完成時よりも文様の色鮮やかさが増していきます。食器・茶道具・インテリアなど広く応用され、近年では、八雲塗を施したスマートフォンケースも。

石見エリア

長浜人形　ながはまにんぎょう

石見地方に江戸時代から伝わる長浜人形は、良質な粘土を産出する浜田市や江津市で盛んに作られてきました。ひな人形や武者人形、動物などがあります。素朴で温かみのある人形です。

石見エリア

石州和紙　せきしゅうわし

文化財修復の下貼りにも利用されている手漉き和紙。中でも特に上質な楮(こうぞ)を使って漉かれた半紙は石州半紙(せきしゅうばんし)と呼ばれ、2009年に単独でユネスコ無形文化遺産に登録され、2014年に本美濃紙、細川紙を加えて「和紙:日本の手漉和紙技術」として拡張登録されました。

しまねの特産品

豊かな自然が育むしまねのおいしいもの

島根県全域

しまね和牛

島根の豊かな自然環境で育てられた黒毛和牛。鮮やかな色合いときめ細やかな霜降り肉が特徴で、深いコクと風味豊かな味わいが楽しめます。

島根県全域

日本酒

島根県は日本酒発祥の地※とも言われ、31の蔵元があります。県内には酒造りに大切な水、米、杜氏の3つの要素が揃っており、濃醇な味わいが特徴です。

出雲エリア

あご野焼き

島根県の魚であるトビウオ(あご)をすり身にし、酒などを加えて練り合せ、棒に巻きつけて焼き上げたもので、歯ごたえと香ばしさが特徴です。

出雲エリア

ヤマトシジミ

島根県の漁獲量は全国一位。海水と淡水が混ざり合う汽水湖『宍道湖(しんじこ)』や『神西湖(じんざいこ)』で主に獲れます。身が大きくふっくらし、栄養も豊富です。

石見エリア

どんちっち三魚

特定の漁法で漁獲され浜田漁港に水揚げされたアジ、ノドグロ、カレイのうち、厳しい基準を満たしたものだけを「どんちっち」ブランドとして認定しています。

隠岐エリア

隠岐松葉ガニ

ズワイガニを山陰では松葉ガニと呼びます。隠岐の島周辺で漁獲され、特に品質の良いものは「隠岐松葉ガニ」としてブランド化されています。

隠岐・出雲エリア

イワガキ

島根県で全国に先駆けて養殖に成功したイワガキ。その身は肉厚で大粒。濃厚でクリーミーな味わいが魅力です。

※712年に編纂された『古事記』のヤマタノオロチ退治が酒について書かれた現存する日本最古の記述