

鳥取県日南町の古民家宿泊ガイド 反対からも読めます！

# DISCOVER

FARMSTAY in NICHINAN, Tottori-Pref.

一日一組限定の宿

FREE  
PAPER

Old Folk House  
SHIMIZUYA

It is an old Japanese style house located in the nature, which has a long engawa (veranda), an irori (Japanese hearth) and a large doma (earth floor). You can feel nostalgic and relaxed here.



ときわすれ  
清水屋  
鈴の道



石臼挽きの十割そばが絶品!!





1

一日一組だけの極上空間  
ときわすれ清水屋 鈴の道

## あたらしい自分を 見つけにいこう

国道180号から細い県道へと曲がり、しばらく進んだ先に築150年の古民家が建っています。太い柱に広い三和土<sup>たき</sup>、囲炉裏が、初めての人も快く出迎えてくれる温かいお宿。

自然の中に佇む古民家は、長い縁側に囲炉裏、広い土間に懐かしさを感じ、初めて訪れた人もほっとくつろげる霽囲気。宿泊は1日1組限定で連泊も可能なので、気兼ねなくゆっくりと過ごすことができます。朝の清涼な空気、生命力あふれる新緑、冷涼な気候に癒やされる夏、夕暮れに郷愁を誘う虫の声と、四季折々の情景が楽しめます。里山の暮らし体験コースは、野の花を生けたり、野菜や山菜を収穫して田舎料理を作ったりと豊富な内容。周辺で摘んだ薬草か





4



2



5



3

[1]自然の音に耳を傾けお茶とお菓子を楽しむ/[2]丁寧な盛り付けと地元の食材が膳を引き立てる(朝食)/[3]座禅により心を鎮め自分と向き合います/[4]周辺の植物を採集し自分だけの飾り付けを楽しみます/[5]そば打ち体験では、自分で打った蕎麦が食べられます

ら作るオリジナル入浴剤も人気で、ヨガや座禅も体験できます。たまには携帯電話や時計を外し、普段のせわしない生活を忘れて、縁側に座ってそっと耳を澄ませてみませんか？ きっと里山の自然が、やさしくあなたを出迎えてくれます。ここでは四季折々に素敵な景色に出会えますが、その中でも特に十数種類の紅葉が咲き競う秋がオススメです。重なる秋色と古民家が映え、さらに寛ぎの時を楽しませてくれます。

日常の慌ただしさから離れ、ゆっくりと息をして手足まで解放し、ゆるやかな時の流れを十分に味わっていただくと共に、古民家のもつふところの深さ、昔ながらの暮らしにふれてみませんか。あたらしい自分に会えるかも。

宿泊についての  
B-6 ← 詳しい情報はコチラ

# ときわすれ清水屋 本格そば道場

大人の隠れ家で学ぶ至高のそば打ち技術

職人を目指したい方、

本格的にそば打ちを学びたい方へ



## 伝えたい味と技術

石臼で自家製粉した蕎麦粉で作る十割蕎麦にこだわっています。理想とする蕎麦の弾力感と穀物感を出すには、つなぎなしの粗引きの蕎麦粉を使う必要があるからです。蕎麦の心地よい弾力感を出すために、蕎麦殻を取り除いた「丸抜き」のみで製粉した蕎麦粉を使っています。また、蕎麦の穀物として美味しさを引き出すために使う粗引きの蕎麦粉はつながりにくいので、蕎麦粉が元気でつな

がりやすい製粉直後に蕎麦にしてやる必要があります。そのためには自家製粉が必須なのです。今使っているソバの実では、島根県の三瓶産と福井県の丸岡産の在来種が香り高く粘りがあってよいと思っています。蕎麦の味と香りを楽しんでもらいたいので、蕎麦つゆは甘味を抑えた薄味にしています。出汁は2年物の枯れ節、あご節、北海道産昆布を使って、



ごうど  
店主 神門伸次 さん

農的暮らしを目指す中で蕎麦に出会い、その魅力に引き込まれる。松江市でそば打ちの修行をした後、全国の蕎麦を食べ歩きながら、自分の目指す蕎麦を決め、ときわすれ清水屋を開業し現在に至る。「居心地のよい場の提供」が信条。

## 01 花寄せ

清水屋周辺の自然の中で花や山野草を自分で採取して、花瓶や鉢などに飾ります。自分好みの彩でどうぞ。

- 季節…4月～11月
- 料金…宿泊者は無料
- 所用時間…約40分



## 02 苔玉作り

①清水屋周辺で苔を採取、②苔玉の土台作り、③土台へ苔や山野草を植付け。旅のおみやげにいかがですか。

- 季節…4月～11月
- 料金…宿泊者は500円（器・土台の材料代）/人
- 所用時間…40分～60分



他にもあります  
オススメ体験!!

しっかりとした出汁をとっています。

おもてなしについては、清水屋の時間をゆつくり感じながら楽しんでいただけるように、お客様の食べるスピードに合わせた提供を心がけています。

## 目指す人材育成

目指すのはお金を頂けるレベルのそば打ち技術。本格的な趣味として学びたい人から独立開業を目指す人まで、ときわすれ清水屋の持つ技術を丁寧かつ徹底的に指導いたします。

## 店主からのメッセージ

「食」に携わる人になるわけですから、人に喜んでもらえる価値のあるものとして、蕎麦づくりに取り組んでもらいたいです。自分がつくる蕎麦を食べる人に感動や喜びを与えられる蕎麦職人になってもらいたいです。

## 指導方法と料金

① 技術を身につけてもらいたいかから、少人数制で丁寧な指導いたします。道場は2〜4人の少人数制で実施します。



② 1回6時間×12回で製粉技術からそば打ち技術まで習得して頂きます。そば打ち技術向上のためには、指導を受けながら数多く打つことが大切です。1回6時間(休憩時間含む)の授業の中で2〜3回のそば打ちをして頂くことで、体に技術を染み込ませていきます。



③ 料金／1回1万円(マンツーマン指導を希望される方は、1回2万円)  
※料金には、指導料、そば粉等の材料代、資料代、消費税が含まれます。そば打ち道具は無料で使用できます。(自分の道具を持参してもよいです。)手打ちした蕎麦は店内で試食します。お持ち帰りも可能です。

## 本格そば道場の学習内容

- ① 蕎麦についての基本的知識の習得
- ② そば粉の製粉技術の習得
- ③ そば打ち技術の習得
- ④ つゆの作り方指導
- ⑤ そばを使った料理の習得(そば湯)

## お問い合わせ

まずはお電話または電子メールでお問い合わせください。できる限りお客様の都合に合わせて日程を組ませていただきます。お気軽にご相談ください。

## 受講生随時募集!

TEL : 090-7892-8276

[goudo.sgoudo.s@rakuten.jp](mailto:goudo.sgoudo.s@rakuten.jp)

※清水屋店主:神門(ごうど)伸次

## 03 味噌作り

家庭でも簡単にできる味噌作り。大豆を蒸して潰すところから始め、大豆と塩と麹を混ぜ合わせれば完成。

- 季節・4月〜11月中旬
- 料金・宿泊者は3000円／人
- 所用時間・約120分
- その他・要予約



## 04 そば打ち体験

水まわし、こね、延べ、切り、茹でまでのプロセスを体験できます。体験後は自分の打った蕎麦を試食します。

- 季節・4月〜11月中旬
- 料金・宿泊者3000円／人
- 所用時間・約90分
- その他・要予約





# INFORMATION

宿泊 **要予約**

## 清水屋 鈴の道

Shimizuya Suzu no michi

- 住所:鳥取県日野郡日南町菅沢1019
- TEL:0859-87-0006
- チェックイン 15:00より(土日は16:00より)  
チェックアウト 10:00まで
- 定休日:冬期(12月～3月)休業
- 駐車場:あり

宿泊料 (1泊2食)※1日1組限定です)

|      |           |
|------|-----------|
| 2～3名 | 18,000円+税 |
| 2～7名 | 16,000円+税 |

※季節により対応できるお料理が異なります

食事 **予約推奨**

## ときわすれ清水屋

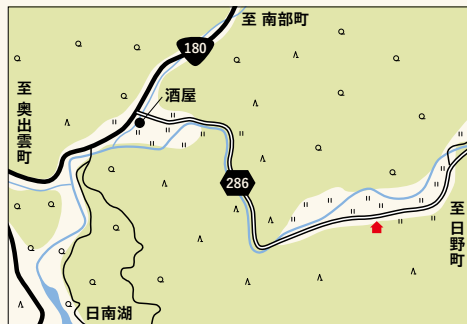
Tokiwasure Shimizuya

- 住所:日南町菅沢1019
- TEL:0859-87-0006
- 営業日:土・日・祝日
- 時間:11:00～そばがなくなり次第終了
- 駐車場:あり

おしながき

|      |                 |
|------|-----------------|
| ざるそば | 900円(税込)        |
| かけそば | 900円(税込)        |
| そば定食 | 2,000円(税込)限定20食 |

※季節により対応できるお料理が異なります



ときわすれ清水屋 鈴の道の情報はコチラから！ ➡



車で国道180号を日南町方面に走り、県道286号へ曲がって約1km。酒屋(休業中)が曲がり角の目印。

