

公式ガイドブック

石見銀山
to lwamiginzan

旅するひと皿

2022

あの賑わいと
あのかげをもう一度。

2022.10/29 土・30 日 各日 11:00~16:00

会場 島根県大田市大森町(石見銀山)の町並み

同時開催 「旅するひと皿」作家による作品展

島根の作家 3人展

会場 なかむらホール



垣内信哉
(ガラス)



山田哲也
(木工)



岩佐昌昭
(陶芸)

島根を拠点に活動する気鋭の作家3人の作品展。
この日のために、「旅するひと皿」限定皿をそれぞれが制作・販売します。お気に入りのひと皿を見つけて下さい。

木と土calm 特別展

会場 ステンドグラス工房

山口県下関市で木工と陶芸のギャラリーを営む「木と土calm」。自然と暮らしに寄り添う作品の数々をご覧ください。

ここでしか買えない「旅するひと皿」限定皿も登場します。



坂本祐樹
(木工)



木本紗綾香
(陶芸)

1 天ぷら

天風良 にい留

新留 修司 (愛知)

名古屋の天風良にい留です。素晴らしいイベントに呼んで頂きありがとうございます。普段のお店とは違うスタイルで楽しんで頂けたら幸いです!!



2 鮨

すし 焜邑

木村 康司 (東京)

すし焜邑でしか食べる事が出来ない寿司に挑み続けています!!



町に恋した料理人たち

各地で名を馳せる料理人たちが特別なスペシャリテを片手に石見銀山へやってくる。

「食ベログ」評価TOP3、ミシュラン獲得店、予約が取れない名店の味を石見銀山で堪能してください!!



- 金森家住宅
- 宗岡家
- Bäckerei Konditorei Hidaka
- 旧イタリア料理店
- KATOUKE STUDIO
- 水仙の店
- ヒダカキッチン
- 熊谷家住宅

3 フレンチ

Le Restaurant Hara au naturelle

原 博和 (鳥根)

何事にも自然に。Haraで食べるHaraだからこそのフランス料理を。



4 日本酒

地酒専門店 坂戸屋

武笠 陽一 (神奈川)

100年以上続く坂戸屋の5代目。酒を知り、造り手と味わう方の双方に信頼される、本物を知るエキスパート。



5 パウムクーヘン

デルベア

熊倉 真次 (奈良)

自然な素材と製法にこだわってパウムクーヘンを手作りしています。



6 コーヒー/スイーツ

cafe ma-no

北 信也 (兵庫)

あなたの笑顔が見たい。それだけ。その手段はなんでもいいから。できることをできるだけ全力で。

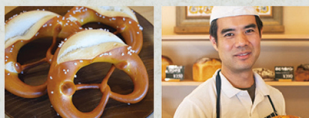


7 ドイツパン・菓子

Bäckerei Konditorei Hidaka

日高 晃作 (鳥根)

【石見銀山から世界へ】ドイツ伝統パンだけでなく地域食材を使った新しいパン作りにも日々挑戦中。

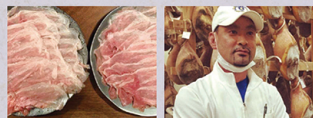


8 生ハム

BON DABON

多田 昌豊 (岐阜)

日本人唯一の元パルマハム職人。その製法を忠実に守り、岐阜県の山奥でベルシュウ(生ハム)を造る。



9 ラーメン

天空

原 奨平 (鳥根)

【1杯の中に驚きから感動まで...】をテーマにラーメンを作り続けています。



10 ビール

コエドブルワリー

朝霧 重治 (埼玉)

『コエドビール』埼玉川越の農業を背景に、日本の職人のものづくりを世界に発信しているクラフトビール。



11 フレンチ

ワインショップFUJIMARU

木邨 有希 (福岡)

東京・下北沢に1日1組の『レストランマナ』をオープン。目標1,000組の来客を達成し開店。現在は九州を拠点に活躍中。



12 チーズ

VIA THE BIO

綿引 喜広 (茨城)

ナチュラルでオーガニック、そして個性的なチーズを輸入するヴィアザビオの代表。チーズだけでなくナチュラルワインやこだわりの食品を販売するショップも展開する。



13 ワイン

リカーショップアンボア

和田 雄太郎 (鳥根)

石見銀山の龍源寺間歩近くにある日本酒とナチュラルワイン専門の酒屋。店主が実際に味わって納得した美味しく、飲み飽きしないお酒を取り揃えている。

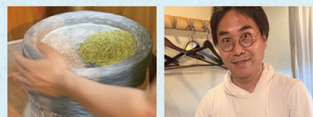


14 蕎麦

ら すとらあだ

日比谷 吉弘 (東京)

東京で細く長く蕎麦屋を営業をしております。



15 蕎麦

流山 すず季

鈴木 宏富 (千葉)

上善は水の如し。ご縁をいただき、流山から石見銀山へ。笑顔がいただけるように、自然体を心掛けています。



16 日本酒

旭日酒造

寺田 栄里子 (鳥根)

出雲市で十旭日と八千矛を醸す蔵。米や微生物との対話を大切にしています。



17 イタリアン

“流し”イタリアンシェフ

岸本 恵理子 (東京)

出張料理人。地球上で経験した味わいの“感動と記憶”を、場所を問わずに伝えたいと、地球上津々浦々、その場所と“今”の感覚を加えて料理をしている。



18 チーズ

チーズ工房【千】sen

柴田 千代 (千葉)

千葉県大多喜町で築120年の古民家でチーズ作りをしており、日本の乳酸菌や酵母を使い世界に挑み続ける。

※チーズ工房【千】senは30日(日)12:00閉店



19 ワイン

THE WINE STORE

横川 かおり (東京)

東京、中目黒で営む小さなワインの専門店です。



20 とんかつ

とんかつ成蔵

三谷 成蔵 (東京)

ふわっとサクッと唯一無二のとんかつです是非お召し上がり下さい。



21 カレー

カレーのアキンボ

川岸 真人 (佐賀)

スパイスはあくまでカレーの部分。主たる香りは佐賀の食材に花を持たせてあげたいなど、思いながら生産者の方々の有難い宿題に打率3割くらいで打ち返す日々です。



22 ワイン

奥出雲葡萄園

安部 紀夫 (鳥根)

ぶどう畑から皆さんの食卓へ。私たちがつくるのは、農産物としてのワイン。



旅するひと皿 2022

食べ歩きマップ



駐車場について
町並みの駐車場は常に満車が予想されます。石見銀山観光にも便利で、約400台駐車可能な「世界遺産センター」までお越しいただき、路線バスにて町内へアクセスをお願いいたします。

石見交通「世界遺産センター」バス停

食堂カフェ gui
カフェ・スイーツ

石見交通「大森」バス停

Cafe住留
カフェ・ランチ

中田商店
ごまどうふ・鮮魚

たまる屋
飲み物・お菓子

石見銀山 群言堂
カフェ・スイーツ

町並み交流センター
イベント本部
イベント当日の
お困りごとはこちらまで

「旅するひと皿」限定皿が
購入できます
なかむらホール
島根の作家 3人展
(垣内信哉・山田哲也・岩佐昌昭)
11:00~16:00 入場無料

「旅するひと皿」限定皿が
購入できます
ステンドグラス工房
木と土calm 特別展
11:00~16:00 入場無料

レンタサイクル
電動アシスト自転車
700円/2時間
(延長30分まで200円)

石見交通「大森代官所跡」バス停

ZUIENT
カフェ

カフェあざみ
カフェ・軽食

道楽
中華料理

お食事処 おおもり
ランチ

旅 2022 金森家住宅

1850年建築で、大森では熊谷家に次ぐ規模の有力商家の建物。島根県の有形文化財に指定されている。※通常は非公開

- 1 天ぷら 愛知 新留修司【天風良に留】
- 2 鮎 東京 木村康司【すし昆島】
- 3 フレンチ 島根 原博和【Le Restaurant Hara au naturelle】
- 4 日本酒 神奈川 武笠陽一【地酒専門店 坂戸屋】

旅 2022 旧イタリア料理店

2016年に改修され、2020年までイタリア料理店として営業されていた古民家。広い敷地に、ショップやホールも併設されています。

- 8 生ハム 岐阜 多田昌豊【BON DABON】
- 9 ラーメン 島根 原奨平【天空】
- 10 ビール 埼玉 朝霧重治【コードブルワリー】

旅 2022 アイス&カフェ内 ヒダカキッチン

「Bäckerei Konditorei Hidaka」の隣、ジェラート&カフェの店舗に併設するシェアキッチン。

- 17 イタリアン 東京 岸本恵理子【“流し”イタリアンシェフ】
- 18 チーズ 千葉 柴田千代【チーズ工房【千】sen】
- 19 ワイン 東京 横川かおり【THE WINE STORE】

※チーズ工房【千】senは30日(日)12:00閉店

旅 2022 Bäckerei Konditorei Hidaka

夫は製パンマイスター、妻は製菓マイスターのドイツ国家資格を持つ夫婦が営むパンとお菓子のお店。

- 7 ドイツパン・菓子 島根 日高晃作【ベッカライ コンディトライ ヒダカ】

旅 2022 宗岡家

石見銀山の歴史を通して多くの重要な役割を担った宗岡家の武家屋敷。通常は、「まなびの宿 宗岡家」として、古民家暮らしを体験できる宿泊施設。

- 5 パウムクーヘン 奈良 熊倉真次【デルペア】
- 6 コーヒー・スイーツ 兵庫 北信也【cafe ma-no】

旅 2022 KATOUKE STUDIO

2018年に宿として古民家再生され、現在はクリエイターのものづくり拠点となっている。※通常は非公開

- 11 フレンチ 福岡 木部有希【ワインショップFUJIMARU】
- 12 チーズ 茨城 綿引喜広【VIA THE BIO】
- 13 ワイン 島根 和田雄太郎【リカーショップアンボア】

旅 2022 水仙の店

石見銀山研究に訪れる学生たちの宿泊施設にも使われる、古民家再生施設。

- 14 蕎麦 東京 日比谷吉弘【らすとらあだ】
- 15 蕎麦 千葉 鈴木宏富【流山 すず季】
- 16 日本酒 島根 寺田栄里子【旭日酒造】

旅 2022 重要文化財 熊谷家住宅

国の重要文化財にも指定されている、大森銀山地区最大の総漆喰の商家建築。

※熊谷家での食事は入場料がかかります。重要文化財のご見学と合わせてお楽しみください。【入場料】高校生以上:520円、小・中学生:100円(税込)

- 20 とんかつ 東京 三谷成藏【とんかつ成藏】
- 21 カレー 佐賀 川岸真人【カレーのアキンボ】
- 22 ワイン 島根 安部紀夫【奥出雲葡萄園】

コロナウイルス対策へのご協力をお願い
※新型コロナウイルス感染拡大の状況、まん延防止等重点措置や緊急事態宣言が発令された際は、イベントの開催を中止させていただく場合があります。※発熱などの症状がある方は来場をご遠慮ください。※感染防止の為、飲食時以外ではマスクのご着用をお願いいたします。

藝は十分に
ご用意いただいておりますが、
各店舗、売り切れ次第終了
となりますので、
予めご了承ください。

ご協賛のお願い

2016年、第1回「旅するひと皿」が石見銀山で開催されました。
全国から凄腕の料理人たちが集い、その日だけのひと皿を提供。

訪れた人々が町を巡りながら食を楽しみ、
多くの感動を生み出しました。

「世界遺産登録時以来の賑わい」と評されたほど
町並みは人と笑顔で溢れ、再開を望まれながらも、
コロナ禍などの状況もあり再び開催できずにいました。
しかし今年、ついに第2回の開催を迎えることができました。

かつて銀の採掘で栄え、人で溢れたこの町に、
これからも賑わいと感動を。
どうか皆さまの力を貸してくださいませんか。

石見銀山「旅するひと皿」実行委員会 一同

銀が採れていた時代から、
全国から来る人を
受け入れてきた受け皿の広さ。
まさに、この町でしかできない
食の祭典です。
この賑わいの火を
こちらからも灯していきたいと
願っています。



非公認キャラクター
ヒトサラくん



協賛金の使いみち

- ✓ 会場設営費
- ✓ イベント運営費
- ✓ 料理人の交通宿泊費

次回以降の開催のために
随時ご協賛を募集しております。
皆様のお力添えをお待ちしております。



ご協賛内容

個人	1口	5,000円
法人	1口	10,000円
特別法人	1口	100,000円

メールにてお申し込みください。ご協賛の方法をご案内いたします。
また、下記口座への直接のお振込でもご協賛いただけます。

✉ tabisuru.hitosara@gmail.com

お振込口座 山陰合同銀行 大森出張所 ④ 4500598
石見銀山旅するひと皿実行委員会 会長 日高 晃作

特典

2口以上ご協賛
いただいた個人の方

オリジナルのお皿を、イベント開催後に進呈いたします。
ご希望の方は、メールアドレスまでご連絡ください。

作品展の作家さんによる
特製のお皿です

※何口でもご協賛いただけます。※協賛申し込みの締め切りはありません。余剰金が生じた場合は、次回開催での運営費として繰り越します。
地震・風水害・降雪・事件・事故・疫病・国・都道府県の自粛要請による理由等で開催中止になった場合でも、原則返金は行わないものとします。

トレンダーズ株式会社様
山下建築工房株式会社様、株式会社FEZ様、株式会社石見銀山群言堂グループ様
中村ブレイス株式会社様、島根イワタニ株式会社様、株式会社中国リス食品販売様
株式会社クシムソフト様、株式会社日本ワイドコミュニケーションズ様

特別法人協賛を
いただきました企業さま
たくさんのご協賛を
ありがとうございました。

主催 石見銀山「旅するひと皿」実行委員会

会長：日高晃作 (Bäckerei Konditorei Hidaka オーナー) 大田市／一般社団法人大田市観光協会
副会長：松場大吉 (石見銀山みらいコンソーシアム 理事兼) 木村康司 (すし昆色)
顧問：中村俊郎 (中村ブレイス株式会社 代表取締役会長) 原博和 (Le Restaurant Hara au Naturelle)

石見銀山みらいコンソーシアム
中村ブレイス株式会社
いも代官ミュージアム

