



美術館のような文具店

はらふんパピロ21 ②

創業
昭和13年

創業75年の老舗文具店。ペンケースの万年筆や、便せん、ノートなど、こだわって選り抜いた文具には、ひと味違う輝きがあります。カフェコーナー「文具の森」でコーヒーを飲みながら旅の絵はがきや手紙を書いてみませんか。

◎松江市白鷺本町21 電話0852-23-1777
◎9:00~18:00 休日曜、夜店

2

ここが、古き良き
下町の中心地、
おかげを求めてふらりと散歩

天神町

- Tenjinmachi -

1

レトロが詰まった
こだわりの店で、
掘り出しものを見つけよう!

白鷺本町

- Shirakatabonomachi -



大正時代に建てられた
レトロビル

出雲ビル ①

右から読む横看板が歴史を感じる「出雲ビル」。1925年に松江で最初に建てられた鉄筋コンクリートのビルと言われています。中にはセレクトお土産屋や衣類品のショップなどが入っています。

◎松江市白鷺本町33

身近な神さま

白鷺天満宮 ③

通称「天神さん」として市民に親しまれる天満宮。学問の神様として有名な菅原道真公を祀る神社です。

◎松江市天神町58

通称 天神たこ焼き ④

天神さんの境内にある駄菓子とたこ焼きの店。その佇まいは昭和の風景そのものです!

◎白鷺天満宮境内 電話0852-25-0328
◎9:30~18:00 毎月・金曜日

松江市民の
ソウルフード!
8個入り300円

☆白鷺天満宮大祭

おかげ天神

「直けし・受験合格などの
おかげがある」といわれています。

橋北エリア

松江大橋

1

松江本町商店街

2

松江天神町商店街

3

タテ町商店街

4

橋北エリアから松江大橋を渡って南へ...

歩いて
30分



整町のマスコット熊

橋南地区

きょうなんちく

職人の技を
探して
街さんぽ。



白鷺本町・天神町・堅町・雑賀町

およそ400年前の松江城築城時、この辺りに多くの寺院が移転されました。その際、石屋、小道具屋、土産物屋も建ち並び、門前町として栄えたのがこの町の始まりです。現在は、かつて街道だった道の両脇に商店が並び、松江の古き良き下町となっています。万年筆、紋章、機械

りなど職人がいる店が点在し、またレトロ調の趣深い建物があるかと思えば、中へ入ってみると洗練されたセンスあるセレクトショップだったり、古いものと新しいものが共存して、独特の味わいを醸し出しています。





日本の文化
「紋章」を受け継ぐ
創業 明治43年
舟木紋章店 ⑨

3代目の主人は冠婚葬祭時の着物などに必須である「家紋」を描く職人。古くから日本のしきたりの中で大切にされてきた「紋章店」は市内でこの1軒しか残っていません。

◎松江市豊町12 ☎0852-21-7891
営業 9:00～18:30 休日曜、祝日



紋章はすべて手書き職人が誇ります。



イラストと手づくり雑貨
サクラストア ⑧

ほのぼのとした世界観のイラストを用いた雑貨や絵はがき、消しゴムはんこなど、店内の商品はすべてオリジナル。客の要望に合わせた受注制作も行っています。

◎松江市豊町11
☎0852-23-2542
営業 10:30～18:00
休日・月・祝日、不定休あり



職人の店が
立ち並ぶ、
松江の今昔を巡る場所！

松江 町

- Tamemachi -



町のマスコットのな草履屋さん
なかしま履物店 ⑩

松江に1軒だけ残る和装履物専門店。国産の下駄や草履は、鼻緒を好きなものに付け替えてもらうことができます。古き良きたたずまいの店です。

◎松江市豊町5 ☎0852-21-2575
営業 10:00～18:00 休日曜



心で藍を織る
直と青 ⑫

織物作家・服田奈央さんが織り出す絹の工房。安来市の出雲織の青戸袖美江・秀樹氏に師事した後、織の街を開きました。藍と白の木綿糸を巧みに操りつくられた絆柄は、女性の感性が生きた織物です。

◎松江市豊町12
☎0852-69-1390
営業 13:00～18:00
休日曜、月曜



歴史ある建物でいただく
創作和食
巴ノ蔵 ⑪

元は呉服屋だった築150年の建物を改装した創作和食料理屋。2つある蔵も改装しバーや焼肉として利用。部屋ごとに雰囲気や異なる都空間の中、鳥根の食感を中心にした料理を存しあがっていただけます。

◎松江市豊町2 ☎0852-67-5524
営業 11:00～14:00、17:00～23:00
◎年中無休



挽きたて抹茶で
ホッと一息

中村茶舗 ⑤

山陰を代表するお茶の老舗。日本で初めての電動石臼を発明した会社で、その伝統を受け継いだ挽きたての抹茶などを販売しています。近隣店舗で購入したお茶を持ち込んで挽きたて抹茶とともに召しあがっていただくこともできます。また抹茶工場見学(要予約)も行っています。

◎松江市天神町6 ☎0852-24-0002(店舗)
営業 9:00～18:00 全1月～4日



地元で愛される老舗の酒店

岡酒店 ⑦

鳥根の地酒を中心に扱う老舗酒屋です。店主みずから蔵元を訪ね、つくり手との対話を重ねて厳選した酒は試飲もできます。好みに応じて旬の酒を勧めてもらえます。

◎松江市天神町45 ☎0852-21-3235
営業 9:00～20:00 全



昔からずっと変わらない外観も魅力です。



県外からも愛好家が訪れる名店
中屋万年筆店 ⑥

今では大変貴重となった万年筆専門店。主人の久保さんはこの道60年。手作業で行う丁寧な修理には定評があり、万年筆界では有名な職人です。販売のほか、他店や海外で購入した万年筆も修理可能です。

◎松江市天神町83 ☎0852-21-2049
営業 8:00～19:00
◎年中無休



万年筆は好みの書き味、太さに調整してもらえます。本当に良いものを長く愛用してもらうため、前面販売にこだわっています。

どうやって
食べるの？

出雲そば

出雲そばは、3大そば(他、わんこそば、戸隠そば)の一つとして知られています。玄そばの挽きぐるみのそば粉を使うため、色が黒っぽく、香り高いのが特長です。江戸や信州の白っぽく上品なそばに比べると、出雲そばは荒々しく男勝りなそば！こしも強く、風味が際立ちます。また、出雲そばには「割子」と「金揚げ」があり、独特な食べ方をします。「こ」では、出雲流の「通」な食べ方を紹介します。

こやって食べます

れい器(3段)は冷たいそばが入っています。まず、そばを一本食べて、そばの味と香りを楽しみましょう。

次に箸で少しだけつゆをかけて食べると、味がめまろしくなる場合が多いので、箸には少しだけつけて調節しましょう。



香味を入れて混ぜていただきます。

1枚目を食べておいたとき、残ったつゆを2枚目のそばに入れます。そのおとも同じく。

3枚目に残ったつゆは、最後にそば湯に入れて飲めます。「もったいない」は精神も出雲流。

出雲のそばつゆは味の濃い店が多いので、かけすぎないのがコツ。



箸を洗った後、冷たい水でゆすぐと、よりおいしく食べられます。

お江戸とは違う!? これが出雲流



割子そば 3段重ねそば

丸い3段の器にそばが盛り込まれた、冷たいそばです。のり、ネギ、大根おろしなどの薬味と、つゆの入った土瓶が添えられます。普通は3段が一人前ですが、地元人は丸い器のことを「一枚・2枚・3枚」と数え、「割子5枚」などと注文します。薬味を入れ、つゆを少しかけ、香りとこしを味わいます。締めには「そば湯」をお忘れな。



大きな釜でそばは茹でられ、だんだんとそば湯が濃くなります。

釜からあげたて、アツアツのそばなので、のびる前に食べてね!

こやって食べます

どんぶりにはアツアツ、トロトロのそば湯の中にそばを入れていただきます。

つゆを少量ずつ好みの量まで加えていきます。



がりがてらのも一種

そばにはレモンが含まれているため、そば湯がおいしいだけでなく、まさに健康食!

釜揚げそば

そば湯と一緒に食す 郷土そば

出雲独特のそばといえは「釜揚げそば」のことでしょう。茹でたそばを一度、水で締め、温かいだしを入れるのは江戸流。出雲流は、茹でたそばとそば湯を一緒に器に入れます。そこへ、のり、ネギ、かつお節などの薬味がのります。好みでつゆをかけて、熱々のそばをいただきます。そばの風味が溶け込み、香りも豊か。素朴な味わいです。



店によっては、あらかじめ味がついていたり、お湯もありません。

松江のそばの店

中津川そば 心なつ 松江市外中津川117-6 ☎0852-22-2361 営 11:00~15:00 (そば湯・冷たい水・お湯あり) ◎ 月曜・年休 GW・お盆	十一軒 松江市平町21 ☎0852-21-2275 ☎0852-21-4284 営 11:00~14:00 (そば湯・冷たい水・お湯あり) ◎ 毎月2日、12日、22日	上田そば店 松江市西原町62 ☎0852-21-3815 ☎0852-21-3816 営 11:00~20:00(年中無休) 11:00~17:00(土曜・日曜) ◎ 火曜	出雲そば きる 松江市石橋町400-1 ☎0852-21-3642 ☎0852-21-3750 営 11:00~19:00 ◎ 火曜	出雲そば たたらや 松江市朝日町伊勢宮472-2 ☎0852-21-4866 ☎0852-21-3750 営 11:00~20:00(年中無休) ◎ 不定休	神代そば 松江市東谷町324-5 ☎0852-21-4866 ☎0852-21-3750 営 11:00~15:00 (そば湯・冷たい水・お湯あり) ◎ 水曜
旬菜 松江市西原町3丁目1-14 ☎0852-25-2024 営 11:00~17:00(夜は要予約) ◎ 水曜	後藤そば店 松江市寺町人形方98 ☎0852-21-4284 営 11:00~14:00 ◎ 毎月2日、12日、22日	そば満 松江市和泉町80 ☎0852-21-4639 営 11:00~14:00 ◎ 日曜	橋屋 本店 松江市東本町2-64 ☎0852-25-0496 営 11:00~14:00 18:30~25:00 ◎ 日曜 日曜・日曜(お盆は要予約)	松本蕎麦店 松江市白鳥町43 ☎0852-25-7131 営 11:00~16:00 ◎ 火曜(お盆・お盆明けは要予約) ◎ 第2水曜・年末年始	そば田村屋 松江市横町2 ☎0852-21-5393 営 11:00~14:00 ◎ 不定
そば岡本 松江市北原町142-1 ☎0852-22-1566 ☎0852-22-1566 営 11:00~15:00 ◎ 月曜	八雲庵 松江市北原町308 ☎0852-22-2400 ☎0852-22-2400 営 10:00~15:00 (そば湯・冷たい水・お湯あり) ◎ 1月1日~2日	出雲そば 第一 松江市西原町661-1番百番店6F ☎0852-65-2584 ☎0852-65-2584 営 10:30~19:00(年中無休) ◎ 不定(一部営業日を除く)	竹りん 松江市八束町波入1260-2 ☎0852-22-1435 ☎0852-22-1435 営 11:30~14:30 ◎ 年中無休	古曾そば 松江市寺町25 ☎0852-22-1435 ☎0852-22-1435 営 11:30~14:30 (そば湯・冷たい水・お湯あり) ◎ 日曜	東風 松江市横町237-3 ☎0852-21-5393 ☎0852-21-5393 営 11:30~14:30 17:30~21:00(年中無休) ◎ 日曜、月曜

松江には、こんなそばも! 松江のそば「玄丹そば」
 松江のそばである「玄丹そば」は、専らに松江藩の御用を担った女将(玄丹お加代)にあやかり名前が付けられた、出雲そばのブランドです。そばを愛した江戸時代の松江藩家系、松平治郷(不昧公)は自ら考案した蕎麦屋のメニューにそばを取り入れるなど、松江のそば文化に大きな影響を与えました。松江は多くのそば屋さんが腕を競い合う、出雲地方唯一のそば祭、総料理長にそばを出す旅館や居酒屋も多く、市民の生活にも密着しています。

物産品のそばは? 「玄丹そば」登場!!
 バスツアー門戸として知られるビエロロ本郷の協力のもと、地元の名産品や地元人気レストランのシェフが加わり誕生した「そば粉+米粉」の「新蕎麦」が、お土産の持ち帰りセットもあります。



季節の
生菓子

できたて
生菓子



松江和菓子と
島根県産抹茶セット
800円

喫茶きはる P68(1)

松江市西町279(松江歴史館内)
☎ 0852-32-1607 開9:00-17:00 休3休4(祝日0場合1日)

松江歴史館内にある「喫茶きはる」では、松江和菓子の研究家 現代の名工・伊丹三夫氏による、つくられた和菓子がいただけます。季節のものや創作和菓子まで、お好みのものが選べます。



松江に来たら
ぜひと賞味あれ

季節とともに お茶と和菓子を楽しむ



お抹茶で
ほっこり

茶室で抹茶を一品
松江には庭園を愛でながら抹茶がいただける茶室があります。作りおき感が感じられる庭で、ゆったりとした時間とともに、抹茶を味わってください。



カラコロ工房の 和菓子づくり体験

職人先生で
作る楽しさ

カラコロ工房内では和菓子職人の指導のもと、和菓子の形づくりが体験できます。職人技を間近で見ながら季節の花などをあしらった「飾りきり」止「さんざん」が各1個ずつできます。純粋な和菓子がプレッシャーなく、計3個お持ち帰りいただけます。



カラコロ工房 P68(2)
【料金】11:00-14:00で12組 1,000円/1人
【休】木曜日
【お問い合わせ】カラコロ工房
松江市西町43 ☎ 0852-20-7000(予約)

なひとときを大切にしているのは、まず松江が風光明媚な地域だからでしょう。縁側でゆっくりお茶を飲みながら、空や草木や空気感で四季の移りを感じ、それが松江人に根付いた風流、それが季節の生菓子づくりに反映されています。

2018年は、不昧公が亡くなるまでから200年の記念の年になり、「不昧公展」などの「松平不昧公200年祭」を予定しています。

松江の情緒ある寺の茶室や庭の見える座敷で、静かなながら、ゆったり過ごしてみませんか。

松江の風流にふれる

松江は京都・金沢と並び日本三大菓子、茶処として知られています。これも松江松平藩主・松平治郷「不昧公」に深く関係していると言えます。不昧公は茶道「不昧流」を大成させた茶人です。また茶会で使われた和菓子や茶道具などは「不昧公好み」として、今も受け継がれています。

そして「茶道」に限らず民衆に広くお茶の文化が浸透し、今もなお「お茶の時間」という優雅なひとときを大切にしているのは、まず松江が風光明媚な地域だからでしょう。縁側でゆっくりお茶を飲みながら、空や草木や空気感で四季の移りを感じ、それが松江人に根付いた風流、それが季節の生菓子づくりに反映されています。

お茶を楽しむ



お月には
茶花が
咲きます

月照寺 P68(3)

松江藩松平家の菩提寺で、四季折々の花が咲き誇り、毎年4月には「茶せん供養」が行われます。園内「高麗」では不昧公が愛飲した名水で抹茶と煎茶・露茶(みちのけ)がいただけます。松江市外中環町179 ☎ 0852-21-6068 抹茶/400円(抹茶特別茶/大人500円)



三浦院 P68(4)
松江城の鎮座の寺である三浦院には三浦流の茶室・紙月庵があります。不昧公が松江城から源川を船に乗って訪れ、茶事を楽しまれたと伝わっています。抹茶と一緒に季節の和菓子がいただけます。松江市北町27 ☎ 0852-21-1095 抹茶料300円(抹茶付700円) 開10:00-16:00 休火曜(祝日除く) 1-2月(前日までの予約で営業)



オリジナルの
お菓子

明々庵 P68(5)

松江城が望める丘の上に建つ不昧公好みの茶室・明々庵。その「白華亭」では、松山水の露と鳥のさえずりを聞きながら抹茶を、菓子は小さくカットされた明々庵オリジナルの「茶種」の里、お土産にも。松江市北町278 ☎ 0852-21-9863 抹茶/410円(抹茶特別茶/大人410円)

和菓子屋リスト

風流堂寺町店 P68(6)	松江市寺町151	TEL 0852-21-3241
三葉堂 P68(7)	松江市寺町47	TEL 0852-31-0122
桂月堂 P68(8)	松江市天神町97	TEL 0852-21-2622
彩雲堂 P68(9)	松江市天神町124	TEL 0852-21-2727
一力堂 P68(10)	松江市末次本町53	TEL 0852-28-5300
福田屋 P68(11)	松江市中原町159	TEL 0852-27-4888
風月堂 P68(12)	松江市末次本町97	TEL 0852-21-3576
向月庵 P68(13)	松江市早町1-36	TEL 0852-26-7393
豊月堂 P68(14)	松江市松江市横浜町66-1	TEL 0852-21-3795
優美堂菓子店 P68(15)	松江市鐘賣町118-2	TEL 0852-21-3351
月ヶ瀬 P68(16)	松江市末次本町87	TEL 0852-21-2497
山根菓子店 P68(17)	松江市石橋町177-3	TEL 0852-21-6595
なまじ製菓店	松江市春日町328-1	TEL 0852-21-1562

山川

日本三大茶葉の「つすの」を原料とした、白は川の水を表現した、しっとりとした茶葉です。甘さの中に、ほんのりとした風味があります。

松江の銘菓

若草

良縁のちを、良縁に願いを込めて、中に入れて、ふんわりと包みます。その中に、緑の恵みがあります。

姫小袖

和菓子屋の看板商品。和菓子屋の看板商品。和菓子屋の看板商品。

茶種

春の茶種は、白は川の水を表現した、しっとりとした茶葉です。甘さの中に、ほんのりとした風味があります。

出雲格茶

天日干しをした茶葉と香茶を抽出し、茶葉に人れ、茶せんてで抽出します。そこに煎茶や漬物、黒豆などを入れた、言わば出雲地方に住むお茶漬。具が残らないように一気にお茶漬もいただくのがコツです。

お茶を楽しむ

お茶を楽しむ。お茶を楽しむ。お茶を楽しむ。

御用窯

松江藩の御用窯。御用窯。御用窯。

茶山窯

松江藩の茶山窯。茶山窯。茶山窯。