

ストーリー

日本の中国地方で一番高い山・大山の麓にある久古窯は、地元でとれる鉄を使った独自の技術で銀色に輝く陶器を作り出した窯元です。

その陶器の色は、霊峰・大山とマッチして神秘的な輝きと共に陶器を醸し出しており、そんな窯元で焼窯体験をします。

一方、大山山麓は、その広大なブナ林のおかげで、良質な伏流水や湧水に恵まれた地域。現在でも、山麓地域の水道は、この大山の天然水を利用しており、国の「名水百選」や環境庁の「平成の名水百選」に選ばれた良質な水が湧きだすスポットが点在しています。

このように大山が有する自然は味わい豊かな酒やビールを作り出す環境に適しており、大山ブルワリーでは自然を生かした酒造りが営まれています。ブルワリーの周りには泉、大地、神社など酒造りに関係する場所を見て工場見学をします。

このコンテンツは、ブルワリーで試飲をするときに、先ほどの久古窯の器で試飲でき、これらすべてが大山の自然が生み出す産物と感じながら、モノづくりを通して大山の水と土を楽しむことができます。



施設情報

大山の成り立ち

大山は1922年日本で3番目の国立公園となりました。

富士山とは大いに異なる複成火山で、古期の成層火山と新規の鐘状火山からなり、小爆発や烈しい浸食と崩落によって、南壁や北壁の急崖を形成。

森の涵養(かんよう)性とよく言われますが、ブナの木は20万から30万の葉をつけるといわれています。やがてその葉が落ちて、腐葉土となりその保水力の高い天然のスポンジは雪解け水や雨水を貯えます。



たたら製鉄と大山エリア

たたら場とは砂鉄から鉄を取り出す作業を行う場所で、いわば昔の製鉄所です。

鉄の伝来は紀元前3~4世紀ごろ、弥生時代にはすでに製鉄技術があったと言われていますが現在も真相は不明です。弓ヶ浜半島は平安時代に一部水没しましたが、再び復活したのは、中国山地で営まれた「たたら製鉄」によるものが大きいと考えられています。

大山焼久古窯

銀色に輝く玉鋼曜天目(たまはがねようてんもく)

この大山焼は世界で唯一ここにしかない、「玉鋼曜天目(たまはがねようてんもく)」という独特の技術を取り入れています。世界で稀にみる鉄釉の技術を活かした、上品で深みのある銀色の陶器です。



大山ブルワリー (久米桜麦酒)

中国地方の最高峰「大山」の麓で、美味しいお酒の源である「水」にこだわり、大山の伏流水をはじめとした恵まれた環境・資源を生かした地酒・地ビール造りに取り組む。「大山Gビール」は、地元産原料作りにも取り組み、「ビールで季節を表現したい」想いで大山らしさを追求しています。

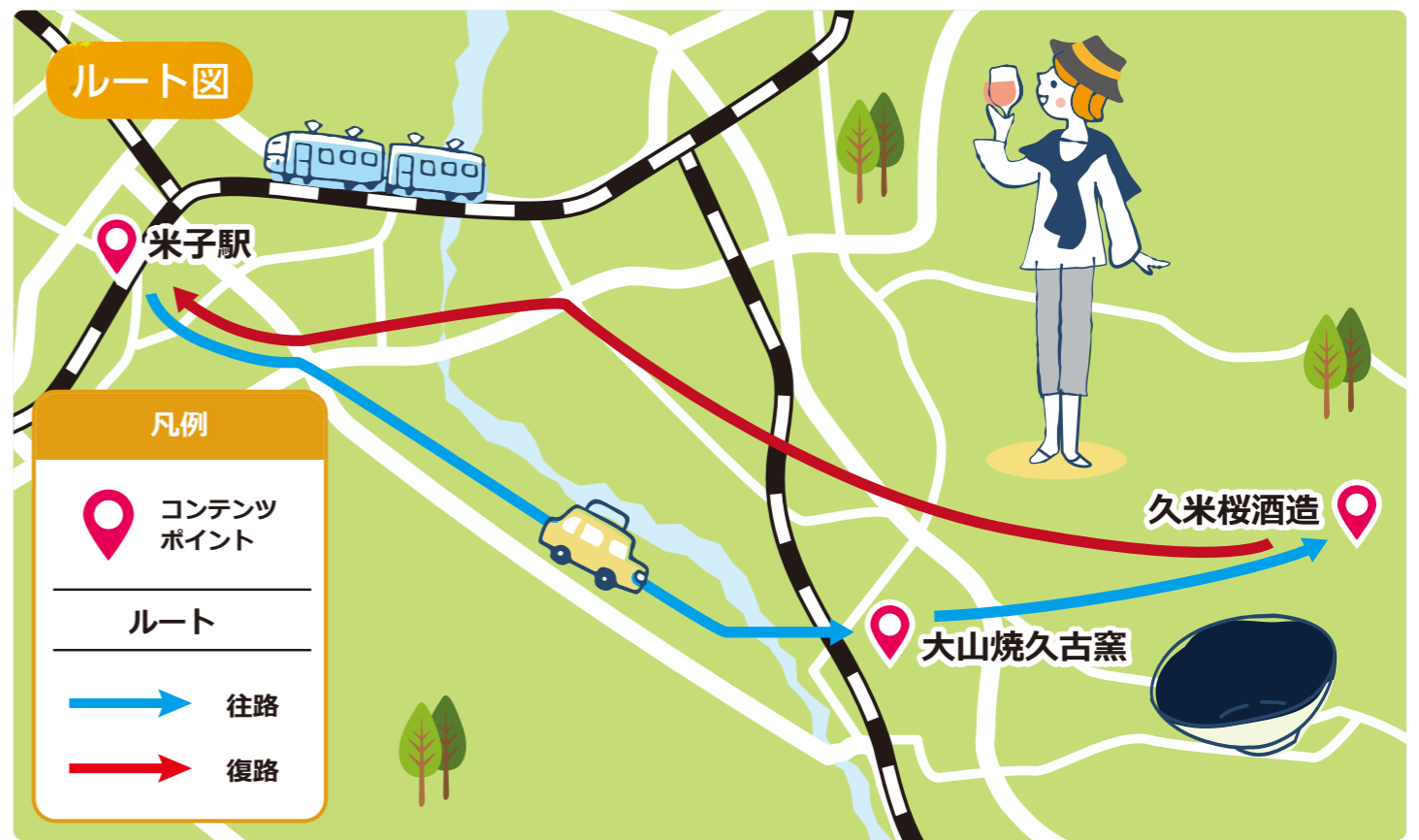


行程

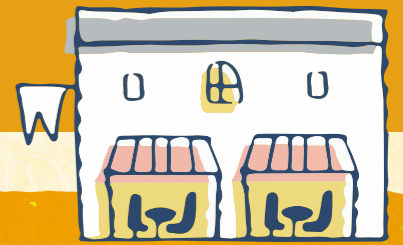


開始	終了	コンテンツ内容
	12:00	JR米子駅
12:00 - 12:25		タクシーで移動
12:25 - 14:50		大山焼久古窯 大山焼ロクロ体験
14:50 - 15:00		タクシーで移動
15:00 - 17:00		久米桜麦酒 (大山Gビール) 大山ブルワリー・ツアー
17:00 - 17:25		タクシーで移動
17:25		JR米子駅

ルート図



体験内容



大山焼ロクロ体験



体験内容・流れ

手びねり、電動ロクロ

① 説明

大山焼の歴史、作品の特徴

② 説明

陶芸体験の内容

③ 製作

自分のサインなどを彫り込むことも可能

④ 釉薬の色決め

4種類から釉薬をお選びいただけます

所要時間：1時間

- ・後の工程は職人が行います。
- ・焼き上がりまで1~2ヶ月かかります。



ブルワリーツアー



ブルワリーツアーの流れ

① オリエンテーリング(10分)

② 原材料の産地見学(45分)

大山の伏流水(地蔵滝の泉)、酒米の田んぼ、ホップ畑などにワゴン車でご案内
※時期、天候などにより見学場所が変わります。

③ 大山Gビール工場見学(30分)

- ① 原材料紹介「麦芽」「ホップ」
- ② [製造過程] 糖化・麦汁造り
- ③ [製造過程] 発酵・貯蔵
- ④ 工場設備紹介
- ⑤ 工場内見学

④ テイスティング(20分)

「大山Gビール」と「地酒くめざくら」をご用意しています。

⑤ ショッピング(15分)

※ブルワリーツアー参加特典として、ガンバリウス売店でお買い上げのビール・お酒が10%割引になりますので是非ご利用ください。

商品の概要

施設情報	大山焼久古窯	住所	鳥取県伯耆町久古1401		TEL	0859-68-2098	公式サイト	https://kugogama.wordpress.com/			
	久米桜麦酒		鳥取県西伯郡伯耆町丸山1740-30			0859-39-8033		http://g-beer.jp/			
	Wi-Fi環境	大山焼久古窯 久米桜麦酒	無 有	多言語対応	有	予約要否	要	対応可能人数	4名まで可能	キャンセル料	6~4日前→50% 3日前~当日キャンセル→100%
	トイレ	洋式	言語	無	予約期限	14日前までに 予約要	予約方法	メール・OTA	精算方法	クレジットカード 当日払い 不可	
旅行代金	¥13,500~		料金に 含まれないもの	<ul style="list-style-type: none"> ・作成した陶器とお土産として購入した陶器の送料 ・ツアー開始時からの交通費 		備考	<ul style="list-style-type: none"> ・最小予約人数は2名。最大人数は4名。 ・アルコールを飲むことを計画している場合の有効な身分証明書が必要です。 ・英語が話せるガイドが同行いたします。 				
お問い合わせ先	おせわさんセンター	住所	島根県松江市殿町63 今井書店2階		TEL	0852-61-8015 (9:00~18:00)					