

La ville d'Unnan - Revue d'informations pratiques-

La traditionnelle ville **d'Unnan**

GRATUIT

N° **02**



Tataraya et Mythologie **L'interview**

Les étudiants français en échange et les étudiantes japonaises à l'Université de Shimane

La ville d'Unnan

Les mystères de Tatarara

Le village de Yoshida, dans la préfecture de Shimane, est une petite ville de plus de 1 600 habitants. La majeure partie de la zone est boisée. Ville rurale à l'air idyllique, un tel village attire dorénavant l'attention du monde entier. Pourquoi cette petite zone au fond de la montagne est si mise en lumière ? Les étudiants en échange à l'Université de Shimane Aude et Théo, ainsi que, Sacha, un expatrié français au Japon et les étudiantes japonaises se sont rendus à Yoshida pour une enquête. Lorsqu'on parle de Yoshida, on pense tout de suite à l'acier de Tatarara, qui existe depuis environ 1 200 ans. La méthode de fabrication du fer de Tatarara est traditionnelle. Développée dans cette région, elle est riche en ressources forestières et notamment en fer. Cette méthode de fabrication du fer est très rare dans le monde. Par exemple, celle de Tatarara est la seule existante au Japon. Nous avons eu l'occasion de parler à M. Asahi Mitsuo, le directeur de l'installation "Sugaya Tatarara Sannai".

<Dans le Takadono (grande salle) > Il est plus grand espace que je pensais !

(M. Asahi) La flamme peut monter jusqu'à 2 mètres ou plus, c'est donc conçu pour que la chaleur puisse s'échapper de trous situés au plafond à l'aide du vent.

Il fait froid et l'atmosphère tendu. C'est comme si on venait dans un sanctuaire shinto.

(M. Asahi) Quand j'étais enfant, c'était un bon endroit pour s'amuser (rires). Il reste encore des graffiti. Lors de la rénovation, j'ai voulu les effacer mais il semblerait que ce soit impossible à faire car c'est un bâtiment avec une valeur historique.

C'est intéressant de jouer ici ! Faites-vous du fer avec cette chose qui ressemble à une baignoire carrée ?

(M. Asahi) C'est ce qu'on appelle un "four". En utilisant une grande quantité de bois de chauffage, augmentez la température jusqu'à 1 400 °C puis retirez le fer obtenu à partir du sable de fer. Le four lui-même a l'air petit, mais en fait il y a une structure souterraine de 5 mètres de profondeur en dessous. Il est conçu pour empêcher l'humidité afin qu'aucune explosion de vapeur ne se produise. À gauche et à droite du four, il y a un soufflet, qui est un ventilateur pour attiser le feu, et une personne marche dessus pour ventiler. La personne chargée de la ventilation s'appelle "Banko". On dit que le mot *kawaribanko* (= alternatif) vient du mouvement des personnes qui produisent alternativement du vent par la ventilation.

J'ai vu cet dispositif qui envoie du vent dans un célèbre film d'animation ! C'est un travail difficile.

(M. Asahi) C'est vrai. Ainsi, à partir de 1906, nous avons fixé un tuyau d'argile à la turbine à eau pour envoyer du vent. Le tuyau en terre est également relié au sous-sol mais moi-même je ne sais pas à quoi cela ressemble à l'intérieur.



La sidérurgie de Tatarara qui attire l'attention du monde entier se trouve dans un paisible village montagnard appelé "Sugaya Tatarara Sannai" au village de Yoshida dans la ville d'Utsunomiya.



Asahi Mitsuo, qui gère Sugaya Takadono, parle avec passion en utilisant des gestes de mains dansant et des illustrations, qui l'ont rendu très populaire !



Le Tamahagane est un acier de haute pureté extrait dans la sidérurgie de Tatarara. On est profondément surpris de sentir son intense odeur.



À côté de Takadono, il y a une rivière qui coule lentement, où les brises y sont agréables. C'est des conditions idéales pour pouvoir profiter du beau temps.

(M. Asahi) Cette grande salle est également construite par rapport au chemin que parcourt le vent. Ceci est rendu possible grâce aux compétences, l'expérience et les connaissances acquises et transmises de génération en génération. À partir de 1751, pendant 150 ans, c'était un poste technique de trois jours et trois nuits. Je pense qu'il était difficile de préparer l'équipement nécessaire, donc je pense qu'il était difficile de préparer l'équipement nécessaire.

Avec votre technique, c'est impressionnant de pouvoir transformer du sable en fer.

(M. Asahi) Des morceaux d'acier sont taillés à même la montagne, l'utilisation d'eau ainsi que la gravité permettent de dissocier les particules de fer du sable. C'est ce qu'on appelle "Kanna-nagashi". Il faut utiliser une énorme quantité de sable, c'est pourquoi, jusqu'à l'époque d'Edo, il y avait sans cesse des conflits avec les fermiers habitants en aval. Suite à cela, afin d'éviter la période agricole, la période de prélèvement fut de septembre à mars et la période d'avril à août restait inactive. Le fer de qualité qui résulte de ses particules de fer est appelé "Tamahagane", c'est un matériau qui était utilisé pour fabriquer les lames japonaises. Même avec les techniques de sidérurgie actuelle, il est difficile d'avoir du fer de la qualité d'un Tamahagane. En réalité, avec la progression de la modernisation après guerre, cette technique se perdit et les stocks de Tamahagane touchèrent le fond entraînant la chute des lames japonaises. De nos jours, il nous serait impossible d'en faire en utilisant les techniques modernes. Les lames japonaises exigent d'être incassable, impliable et tranchante, pour cela le Tamahagane est indispensable.

Les personnes impliquées dans le Tatarara sont vraiment incroyables. Ils ont une haute connaissance et une grande technique.

(M. Asahi) Oui. À cette époque, le village n'était habité que par des groupes travaillant le fer. Le nom demeure toujours aujourd'hui et s'appelle "Sugaya Tatarara Sannai". Tatarara a été dirigé par la "famille Tanabe", et le chef du groupe d'ingénieurs s'appelait "Murage". L'ensemble du processus, comme le moment de l'alimentation du sable et du charbon de fer, la quantité d'air à envoyer, etc., a été laissé à l'expérience et à l'intuition des villageois,

du retour du sol utilisé pour le four à la construction et au raffinage. Suivant des règles strictes, les gens se serraient les coudes dans un dur labeur aboutissant à la fabrication du fer. En vivant ensemble dans les montagnes loin du centre du village, ils ont gardé secret la fabrication du fer.

Aujourd'hui, nous pouvons voir avec la mode japonaise, qu'en France, les katana (sabres japonais) sont devenus extrêmement populaires.

(M. Asahi) Oui, la France semble très intéressée ces dernières années. En fait, il y a quelques années, une chaîne de télévision française est venue faire un reportage. Je suis apparu sur une chaîne de télévision française (rires).

Grâce à un boom des sabres japonais en France, il y a une augmentation de visiteurs qui viennent au village de Yoshida. Vous avez dit que vous utilisiez du sable et des arbres (du bois) en grande quantité, mais y a-t-il eu des conflits avec les agriculteurs ? Ou un impact sur l'environnement ?

(M. Asahi) Je ne peux pas dire qu'il n'y en avait pas du tout. Cependant, dans cette région, nous avons étudié les différents moyens de minimiser les impacts de nos agissements sur l'environnement. Nous avons mis en place un système de replantation d'arbres et amélioré le site où le fer sableux était collecté dans de vastes champs. Je crois que les industries qui coexistent avec l'environnement comme celui-ci sont rares dans le monde. Du sarrasin et du riz de haute qualité sont désormais produits dans cette région. Ils sont toujours une spécialité de la région.

Mythe de Yamata no Orochi et de l'acier de Tatarara

Le mythe d'Izumo parle d'un serpent géant à huit têtes et huit queues, avec un corps traversant huit vallées, huit montagnes. Son nom est "Yamata no Orochi", monstre dépeint comme mauvais et dangereux.

Lors de la bataille du mont Sentsû, "Susano no mikoto" tue le serpent géant.

Selon d'autres interprétations de la légende, ce Yamata no Orochi traverserait aussi la ville d'Utsunomiya et représenterait *Hiikawa* (la rivière Hii) et, comme mentionné dans l'interview, la rivière Hii a inondé à plusieurs reprises la région depuis les temps anciens. Ces inondations ont été si répétées qu'elles ont nui aux habitants. Ainsi, on pourrait penser qu'elle est une représentation personnifiée du monstre.

On raconte que lorsque Susano no Mikoto tua le serpent, il trouva dans la queue du milieu une épée légendaire,

Ame no Murakumo no Tsurugi (épée qui assemble les nuages célestes). De ce fait, trouvant une épée légendaire dans la région du Tatarara, on raconte que cela pourrait représenter la sidérurgie. Ainsi, le mythe de Yamata no Orochi et la fabrication du fer de Tatarara serait extrêmement lié.

"Kagura" représentant le mythe de Yamata no Orochi. Au centre on peut voir Susano, tandis qu'à gauche et à droite on peut voir Yamata no Orochi.



Il est vrai que les sobas (nouilles de sarrasin) et le riz de cette région sont excellents. Mais l'industrie sidérurgique de Tatara aussi a su produire ses spécialités locales.

(M. Asahi) La spécificité du sarrasin de cette région est qu'il est utilisé à 100 % pour faire des nouilles, rendant le goût plus intense et la texture plus moelleuse. Elles peuvent être préparées à la maison, mais pour citer des restaurants célèbres, il y a par exemple le restaurant « Murage » au marché régional *Michi-no-Eki Tataraba Ichibanchi* et le restaurant « Shunka » du complexe commerciale *Cotoriette* dans le centre de la ville d'Unnan. De plus, le riz à un petit goût sucré, on sent bien le goût de chaque grain. Vous pouvez déguster un délicieux riz dans le restaurant japonais « Sugihara » à l'intérieur du village de Yoshida.

Avoir un riz délicieux signifie que le saké est aussi délicieux, n'est-ce pas ?

(M. Asahi) Oui, vous le savez bien (rires) ! Il existe de nombreuses brasseries de saké célèbres dans cette région, toutes délicieuses !

J'aimerais goûter de ce saké ! Revenons à Tatara... Actuellement, l'industrie sidérurgique est-elle toujours en activité ?

(M. Asahi) C'est ici, dans la ville d'Unnan, qu'après plus de 100 ans d'inactivité, la "famille Tanabe" (vu précédemment) a repris la fabrication du Tamahagane depuis 2018. Il vous sera possible d'en faire l'expérience par vous-même, si vous le souhaitez. Vous pourrez, en effet, participer à un programme grâce auquel vous aurez l'opportunité de travailler l'acier de Tatara.

Je voudrais y aller ! Ça doit être magnifique. Existe-t-il d'autres endroits ou spécialités liés à Tatara ?

(M. Asahi) Oui, il y en a pleins d'autres. Le Musée de l'histoire du fer présente de nombreuses expositions sur l'histoire et les techniques de sidérurgie de Tatara. Dans le documentaire impressionnant à l'intérieur du musée, vous pouvez voir comment le fer est fabriqué. Le fait qu'il ait des modèles grandeur nature vous surprendra ! Au Musée de l'avenir du fer, on peut apprécier différentes réflexions sur ce qui adviendra des matériaux et de leur futur utilisation dans une transition vers une sidérurgie plus moderne. Chez *Tatara Kajikôbô* (l'atelier de forgeron), il existe également un plan d'expérience pour fabriquer des ouvres-lettres à partir de clous, afin que vous puissiez également en profiter. Veuillez ressentir l'histoire de Tatara en utilisant tous vos sens.

Le saviez-vous ?

La famille TANABE

Leur entreprise familiale est à propos de la sidérurgie de Tatara. Même maintenant, ils sont célèbres donc ils ont beaucoup de montagnes et de forêts. Les têtes successives héritent du nom de « Chô-emon TANABE ». Le village de Yoshida s'est développé parce que la famille Tanabe a prospéré. Même maintenant, ils affectent l'économie de la région de San-in.



Les étudiants qui écoutent avec attention l'histoire de monsieur Asahi.



Unique établissement encore existant au Japon, cette ancienne fonderie de type « Sugaya Takadono » se caractérise par son haut toit en bardeau (tuiles de bois). Le grand arbre *Katsura* (ou arbre au caramel) planté devant le bâtiment exhale à l'automne un parfum particulièrement sucré. (De gauche à droite : Manaka, Sacha, Riru, Mikiko, Théo, Aude)



À gauche, le musée d'Histoire du fer. À droite, la maison des sciences prospectives du fer. Ces deux établissements présentent un nombre important de documents concernant l'industrie sidérurgique.



Nos impressions

Les étudiants français : Nous avons été bluffés par la prouesse technique et la précision obtenue par les artisans avec le peu de matériel dont ils disposaient à l'époque.

Les étudiantes japonaises : Même si nous vivons dans la préfecture de Shimane, on entend généralement pas parler de Tatara. Ce fut donc une expérience vraiment précieuse. Il était très intéressant de constater que l'industrie sidérurgique de Tatara ne se transmettait que de bouche à oreilles. Quand nous avons entendu l'histoire du directeur du Takadono, c'est comme si nous pouvions respirer l'air d'antan.

Sacha : Pouvoir découvrir le Tatara et leur technique de forgeron était pour moi passionnant. Étant passionné d'histoire, je ne m'attendais pas à ce que cette culture du Tatara soit aussi bien conservée. De plus, le guide était très à l'écoute de nos questions, mais aussi de rapide et efficace du Tatara. Quant au repas, nous avons mangé une boîte à lunch (*Bento*) traditionnelle dans un restaurant avec une vue magnifique. Je suis très reconnaissant envers la ville d'Unnan de nous avoir fait découvrir leur spécialité locale ainsi que leur Histoire.

Venez découvrir !

De la cuisine japonaise traditionnelle à prix abordable ! (Maximum 20 repas par jour)

Restaurant japonais Sugihara

Un chef cuisinier, qui a perfectionné son art plusieurs années, offre une cuisine authentique avec des ingrédients de saison. Nous recommandons le menu "Shokado". C'est une boîte à lunch (ou Bento) avec un couvercle. Le menu est seulement disponible pour le déjeuner. Les légumes de saison sont frais et bons.

De plus, le chef cuisinier est très sympathique. Au Japon, pouvoir boire du saké japonais et manger de la bonne cuisine est un des meilleurs moments de la journée (Maximum 40 personnes).



Menu de Shokado à 1500 yen (taxe Exclue). Réservation obligatoire (minimum 2 jours à l'avance).



Boire du saké au comptoir, c'est super !



L'atmosphère est vraiment calme et paisible.

Restaurant japonais Sugihara

2611-1 Yoshida, Yoshida-chô, Unnan-shi Tél : +81 854-74-0118 (en japonais uniquement)

Horaires : de 11h à 22h (sur réservation uniquement) *Veuillez contacter le numéro ci-dessus s'il vous plaît.



Le bain extérieur est particulièrement recommandé pour se sentir en harmonie avec la nature.



Bâtiments en style très moderne



Que ce soit en qualité et en quantité, la cuisine qui vous est proposée remplira toutes vos attentes.

L'auberge Seiranso

161-4, Kawate, Yoshida-chô, Unnan-shi Tél : +81 854-75-0031 (réception : de 7h à 22h)

Horaires d'arrivée : 16h / de départ : 10h Ouvert toute l'année

<https://www.seiranso.jp/>

Réouverture de l'auberge thermale Seiranso après des travaux de rénovation

L'auberge Seiranso

L'auberge thermale Seiranso est construite à Izumo Yumura, une source thermale dont l'histoire remonte à plus de 1 300 ans. Cette source est mentionnée sous le nom de Shituni no Yu dans le texte ancien *Izumo no kuni fudoki*. Seiranso a été inauguré en 1963, et a rouvert après travaux le 19 novembre 2019.

Ces sources thermales, naturellement riches en alcalins, ont une action nettoyante et permettent de retrouver une belle peau. Le bain extérieur offre une jolie vue sur les alentours. Il vous est possible d'avoir accès aux bains de la station thermale sans séjourner à l'hôtel. Il y a trois styles de chambre : le style occidental, le japonais, et un style japonais-occidental. Tout l'hôtel est équipé de la Wifi.

La ville d'Unnan - Revue d'informations pratiques -
La traditionnelle ville
d'Unnan



A



Croustillant !

Rendez-vous au marché régional !

**Michi-no-Eki
Tataraba Ichibanichi**

En bordure d'Unnan-Yoshida IC sur l'autoroute Matsue, se trouve Michi-no-Eki. Vous y trouverez de très bons produits à base d'œufs, ou encore les populaires pains au curry, idéal pour se créer des souvenirs inoubliables.

Adresse : 4378-31, Yoshida, Yoshida-chô, Unnan-shi
Accès : Tout près de la sortie d'Unnan-Yoshida IC (autoroute Matsue)
Tél : +81 854-74-0018 Horaires d'ouverture : de 8h30 à 19h30 (de 9h à 18h pendant la saison d'hiver) * Restaurant : de 10h30 Ouvert toute l'année



B

L'histoire du fer est intéressante !

**Musée de l'histoire
du fer**



On y expose de grandes variétés de documents, qui permettent d'expliquer l'histoire et l'art du Tataru.

Adresse : 2553, Yoshida, Yoshida-chô, Unnan-shi
Accès : Environ 5 mn. en voiture depuis Unnan-Yoshida IC (autoroute Matsue)
Tél : +81 854-74-0043 Horaires d'ouverture : de 9h à 17h (dernière entrée à 16h)
Fermé : le lundi (ou le lendemain si le lundi est un jour férié) et pendant les congés du Nouvel An (du 29/12 au 03/01)



C

Exposition de produits raffinés

Tessendô

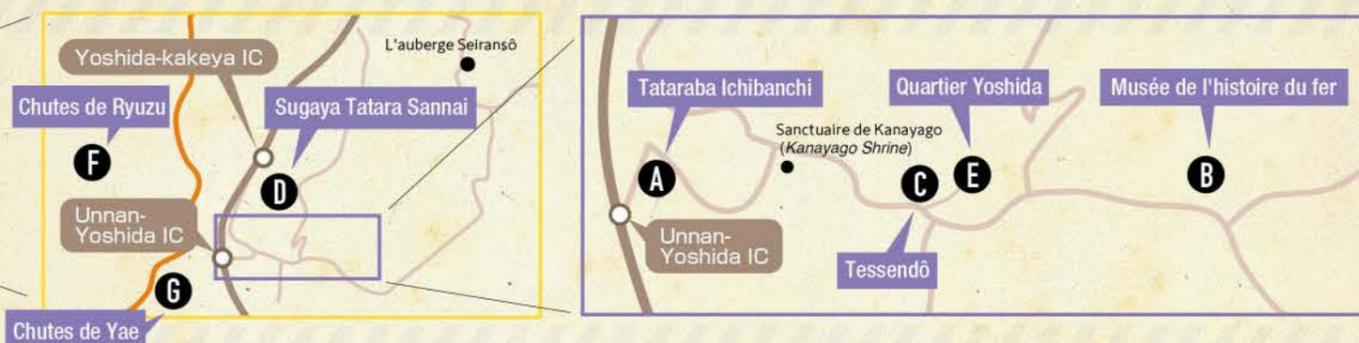
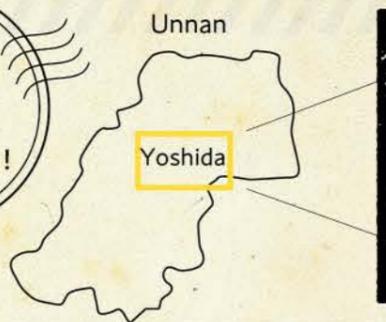


Ouvert depuis octobre 2018. On peut y acheter des produits en acier d'une qualité extraordinaire.

Adresse : 2407, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Accès : Environ 5 mn. en voiture depuis Unnan-Yoshida IC (autoroute Matsue)
Tél : +81 854-74-0008 Horaires d'ouverture : de 10h à 17h
Fermé : le lundi et le mardi
<http://www.tessen-tatara.jp/>

Ce qu'il ne faut pas manquer à Unnan

Venez découvrir le village de Yoshida !



D

Remonter l'histoire jusqu'à la période florissante de l'industrie sidérurgique de Tataru
Sugaya Tataru Sannai

C'est le seul four du pays, dans le style de Takadono. Il est désigné « Bien culturel folklorique tangible important du pays ». Je veux que vous ressentiez l'atmosphère qui a été fondée jusqu'en 1921.

Adresse : 1214, Yoshida, Yoshida-chô, Unnan-shi
Accès : Environ 15 mn. en voiture depuis Unnan-Yoshida IC (autoroute Matsue)
Tél : +81 854-74-0350 Horaires d'ouverture : de 9h à 17h (dernière entrée à 16h30)
Fermé : le lundi (ou le lendemain si le lundi est un jour férié) et pendant les congés du Nouvel An (du 29 décembre au 3 janvier)



E

Se promener dans un quartier chargé d'histoire et d'émotion
Quartier Yoshida

La famille Tanabe est un gestionnaire de mine d'acier qui a développé la sidérurgie comme une industrie majeure et qui a soutenu la vie des habitants de Yoshida. Le quartier centré sur leur résidence conserve encore une impression de l'époque moderne, c'est-à-dire l'ère Meiji et l'ère Taishô.

Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
<https://www.unnan-kankou.jp/contents/spot/112>



F

La cascade la plus célèbre de la région de Chugoku
Chutes de Ryuzu (Ryuzugataki)

Les chutes de Ryuzu ont une cascade "masculine" de 40 mètres et une cascade "féminine" de 30 mètres. C'est la cascade la plus célèbre de la région de Chugoku et a été sélectionnée comme l'une des 100 meilleures chutes d'eau du Japon. Lorsque vous entrez dans la grotte, vous pouvez voir une cascade masculine par derrière.

Matsukasa, Kakeyachô, Unnan-shi
Accès : En empruntant la RN 54, puis la route départementale 39 (vous trouverez le panneau de signalisation d'information locale "Ryuzugataki")



G

Vous pouvez profiter de 8 cascades.
Chutes de Yae (Yaedaki)

Il a été sélectionné avec chutes de Ryuzu (Ryuzugataki) pour « les 100 meilleures cascades du Japon ». Il y a 8 cascades sur environ 1,5 km et la vallée est magnifique. Vous pouvez profiter d'une promenade tout en écoutant le ruisseau confort de montagne.

Iruma, Kakeyachô, Unnan-shi
Accès : En empruntant la RN 54 en direction de Kakeyachô Iruma (vous trouverez le panneau de signalisation d'information locale au bord de la RN)

Activités

Fabriquer des ouvres-lettres à partir de clous



Avec un clou, d'environ 15cm de long, on peut expérimenter une fabrication d'ouvre-lettre, et ce de manière rapide et facile. Il suffit simplement d'augmenter la température du feu avec un puissant soufflet. Cependant, une réservation étant nécessaire, veuillez contacter le numéro ci-dessous s'il vous plaît.

L'Atelier de forgeron
892-1, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0311
<http://www.tetsunorekishimura.or.jp/>

Fabriquer des articles en paille



À l'atelier de paille de riz, situé en face de l'entrepôt de la famille Tanabe, vous pourrez découvrir l'artisanat de la paille. Décorez des fleurs artificielles avec une corde épaisse d'environ 50 cm de long pour créer une couronne de paille. Les débutants aussi peuvent le faire facilement. Vous pouvez venir tout au long de l'année (fermé le lundi).

L'Atelier de paille de riz
Adresse : 2725, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0223 (en japonais uniquement) Réservation obligatoire une semaine à l'avance.

Souvenirs d'Unnan

Spécialité associée à la mythologie



Griffes d'Orochi (Les piments rouges)

Les piments avec une saveur d'*umami* sont des produits très populaires en guise de souvenirs.

Michi-no-Eki Tataraba Ichibanchi (Marché régional)
4378-31, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0018
<https://www.unnan-kankou.jp/tataraba/>

Profitez des vins fins d'Unnan ♪

Vin de forêt

Dans la ville d'Unnan, il y a des vigneronnes qui continuent à produire les meilleurs vins. Veuillez essayer le vin d'Okuizumo d'un cépage de montagne caractéristique.

Okuizumo Winery
2273-1, Jiryô, Kisuki-chô, Unnan-shi
Tél : +81 854-42-3480
<http://www.okuizumo.com/>



Vous pouvez marcher 4km (= *Ichiri*) en mangeant juste un bonbon ! Un goût simple et nostalgique.



Ichiridama

Ceux sont de simples bonbons composés uniquement de sucre et de sirop. Les deux combinés donnent un goût modeste. Ils sont achetables au marché régional Michi-no-Eki.

Yoshiharakeidô
2576, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0011
<https://www.unnan-kankou.jp/contents/buy/337>

La joie de posséder de précieux produits en fer !



Produits en fer

Fabriquées à partir du célèbre acier *Tamahagane*, les clubs de golf, couteaux et autres chausse-pied sont particulièrement appréciés pour les cadeaux de souvenirs.

Tessendô
2407, Yoshida, Yoshida-chô, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0008
<https://www.tessen-tatara.jp/store.html>

Une texture moelleuse à base de riz d'Unnan.



Baumkuchen

C'est un plat à base d'œufs à faible odeur et de la farine de riz à grains fins. Il existe des types moelleux et dur.

Michi-no-Eki Tataraba Ichibanchi (Marché régional)
4378-31, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0018
<https://www.unnan-kankou.jp/tataraba/>

Décorations de bon augure, parfait pour les souvenirs !



Articles en paille de riz

Le travail de la paille de riz est, depuis longtemps, une tradition dans l'artisanat d'Unnan. Vous pouvez ressentir une grande qualité d'artisanat. Recommandé comme souvenir porte bonheur.

L'Atelier de paille de riz
Adresse : 2725, Yoshida-chô, Yoshida, Unnan-shi
Tél : +81 854-74-0223
<https://inawarakoubou.wixsite.com/mysite>

Accès



Environ 20mn. en voiture de l'aéroport d'Izumo Enmusubi
Environ 1h. en voiture de l'aéroport de Yonago Kitaro



Ligne JR : De la gare JR Matsue jusqu'à Kisuki — environ 1h.
De la gare JR Izumoshi jusqu'à Kisuki — environ 1h.
De la gare JR Shinji jusqu'à Kisuki — environ 35mn.



Environ 90mn. en voiture du port international de Sakaiminato



Emprunter l'autoroute Chûgoku :
Depuis Miyoshi-Higashi JCT-IC — environ 50mn.
Depuis Tôjô IC en empruntant la RN 314 — environ 2h.

Emprunter l'autoroute Matsue :
Depuis Mitoyakisuki IC — environ 5mn.

Emprunter l'autoroute San-in :
Depuis Matsue-Tamatsukuri IC — environ 30mn.
Depuis Izumo IC — environ 30mn.

La ville d'Unnan - Revue d'informations pratiques -
La traditionnelle ville d'Unnan

N° 01 | Sakura et Saké
L'interview



Disponible!



Association touristique d'Unnan

26-1, Satokata, Kisuki-chô, Unnan-shi, Shimane 699-1311
Tél +81-854-42-9770