津山市のおすすめ観光スポット

桜の花咲く、情緒あふれるまち津山

津山市は、人口約11万人を擁す岡山県北「美作（みまさか）」の中心都市で、四季折々の自然と豊かな歴史と文化の薫る城下町です。

2013年は 美作国建国1300年

津山の観光に関するお問合せは
津山市観光協会　TEL：0868-22-3310
津山市観光振興課 TEL：0868-32-2082

歴史文化施設

津山城（鶴山公園）

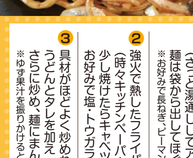
場所：津山市山下135（津山・院庄ICから車で約15分）
TEL：0868-22-4572
時間：8時40分～19時（10月～3月は～17時、4月1日～15日のさくらまつり期間中は7時30分～22時）
休：12月29日～31日
入園料：大人300円（中学生以下無料）
P：津山観光センター駐車場利用可

初代津山藩主森忠政が築いた平山城。「日本のさくらの名所100選」にも選ばれており、津山では一番の観光名所。

津山洋学資料館

場所：津山市西新町5（津山ICから車で10分）
TEL：0868-23-3324
時間：9時～17時（入館は16時30分まで）
休：月曜（祝祭日の場合はその翌日休）
12/27～1/4
入館料：一般 300円、大学・高校生 200円、小中学生 100円
P：乗用車10台（城東観光駐車場も利用可）

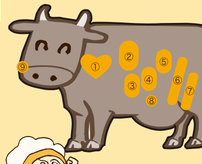
江戸時代に西洋の学問を研究し、文明開化の礎を築いた津山にゆかりの学者達を紹介している。本物の解体新書は必見！



衆楽園

場所：津山市山北628（津山・院庄ICから車で約15分）
TEL：0868-23-6507
時間：7時～20時（11月～3月は～17時）
休：無
入園料：無料
P：乗用車120台（無料）

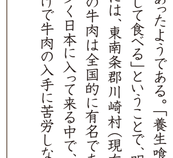
小堀遠州流の作庭師を招いて、京都の仙洞御所を模して造営した廻遊式大名庭園。四季折々の自然と水の風景に癒される。



城東町並み保存地区

場所：津山市橋本町～東新町（津山ICから車で10分）
TEL：0868-22-3310（津山市観光協会）
時間：9時～17時（城東むかし町家）
9時～16時（箕作阮甫旧宅）
休：城東むかし町家は火曜、箕作阮甫旧宅は月曜、祝日の場合は翌日休み
見学：無料
P：乗用車16台（城東観光駐車場利用／無料）

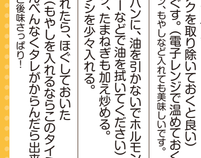
なまこ壁や防火用の袖壁、卯建（うだつ）のある古い家が、約1.2kmにわたり軒を連ねる旧出雲街道沿いの町並み保存地区。



寺町界隈

場所：津山市西寺町
（津山ICから車で約15分）
（院庄ICから車で約10分）
（津山駅から徒歩で約25分）
連絡先：津山市観光協会
TEL：0868-22-3310

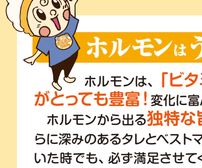
西寺町界隈には、津山藩主・森家の菩提寺である本源寺や、森家の後に藩主となった松平家の菩提寺・泰安寺等15の寺が集まっています。



津山郷土博物館

場所：津山市山下92（津山・院庄ICから車で約15分）
TEL：0868-22-4567
時間：9時～17時（入館は16時30分まで）
休：毎週月曜日、祝日の翌日、12月27日～1月4日、その他※施設管理のため臨時休館する事があります。
入館料：一般200円、高校・大学生150円
P：42台（津山市城下駐車場）

津山地域の郷土資料の展示館。東京スカイツリーに実物大の複製パネルが設置される津山藩松平家のお抱え絵師鍬形蕙斎が文化六年に描いた「江戸一目図屏風」が所蔵されている。

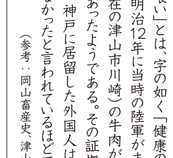


鉄道遺産

旧津山扇形機関車庫

場所：津山市大谷178（津山・院庄ICから車で約15分）
TEL：0868-22-1179（津山先）
時間：10時～11時30分（公開日のみ）
一般公開：3月～11月の特定日（予約要）
見学：無料
P：駅前の有料駐車場利用

1936年に建設され、京都梅小路に次ぐ日本で2番目の規模を誇る機関車庫。一般公開日には、鉄道関係資料を展示した「懐かしの鉄道展示室」「津山街なみ展示室（鉄道模型）」も見学できます。



因美線美作滝尾駅

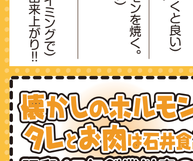
場所：津山市堀坂263（津山ICから車で約15分）
P：駅前に数台分のスペース有

映画「男はつらいよ」最終作の冒頭に登場する古い木造駅舎で、ファンが多く訪れる。

因美線美作河井転車台

場所：津山市加茂町山下51-2（津山ICから車で約30分）
P：駅前に数台分のスペース有

以前はラッセル車の方向転換のために使用されていた手動転車台。長らく土埋もれていたが、イベントで鉄道ファンにより発掘された。

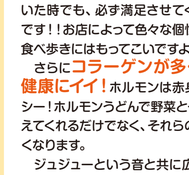


サイエンス

つやま自然のふしぎ館

場所：津山市山下98-1（津山・院庄ICから車で約15分）
TEL：0868-22-3518
時間：9時～17時
休：1･2･6･11･12月の月･火曜日、3･7･9月の月曜日（祝日の場合は開館）
入館料：大人700円、小人600円
P：津山観光センター駐車場利用可

世界の希少動物約800種のはく製を中心に、蝶や昆虫の標本、化石等を展示する自然科学の総合博物館。展示品のスケールに圧倒される。



自然・アウトドア

横野滝

場所：津山市上横野
（津山ICから車で約40分）
（院庄ICから車で約35分）
TEL：0868-27-2577（紅葉亭）
P：乗用車30台（大型車不可）
（無料）

横野川上流にあり、それぞれに滝壷を持った一の滝、二の滝、三の滝の3つの滝からなる。夏は涼しそうめんが大人気で県外からも多くの人が訪れます。

布滝（のんたき）

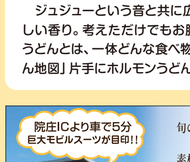
場所：津山市阿波（落合浜谷）
（津山ICから車で約50分）
P：海近くに数台分のスペース有

黒く光る岩盤の上を、白布を広げたように水が流れ落ちることから命名された落差50mの大滝。水量の多い初夏から紅葉の時期が見もの。

阿波森林公園（バンガロー）

場所：津山市阿波（津山ICから車で約40分）
TEL：0868-46-2077（深流茶屋）
使用料（一泊）：
12,000円（バンガロー）
2,500円（テントサイト）
休：無
P：20台（無料）

森林公園内に5棟のバンガローが整備されており、渓流釣り場やシャワー室、炊事場もあり、滝めぐりのトレッキングの拠点にもなっている。



黒木キャンプ場

場所：津山市加茂町黒木（津山ICから車で約35分）
TEL：0868-42-4402（加茂町インフォーメーションセンター）
使用料（一泊）：
4,000円～10,000円（バンガロー）
2,000円（テントサイト）
休：12月～3月（第3キャンプ場を除く）
P：100台（無料）

場内を流れる清流で水遊びができる県内屈指のキャンプ場。22棟のバンガローと87ものテントサイトが設けられているほか、バーベキューテラスとレストランも好評。

レジャー・温泉

グラスハウス

場所：津山市大田512（津山・院庄ICから車で約20分）
TEL：0868-27-7140
時間：10時～21時
休：火曜日（7、8月は無休）
利用料：大人1,200円、小人（中学生以下）600円
P：250台（無料）

「グリーンヒルズ津山」内にある県内最大規模の温水遊泳施設。ドーム型の建物内には長さ90mのウォータースライダーや温泉水利用のジャグジー、サウナが完備。

阿波温泉（もえぎの里）

場所：津山市阿波1200（津山ICから車で約30分）
TEL：0868-46-7111
時間：11時～21時
休：第2、4水曜日（祝日の時は翌日休）
入浴料：大人500円、70歳以上300円、小学生以下200円
P：30台（無料）

山間に湧き出るラドン含有のアルカリ性単純温泉。ヒノキ造りの「いこいの湯」と岩風呂の「なごみの湯」のほか、ジャグジーやサウナも用意されている。

花処

梅の里公園

場所：津山市代（院庄ICから車で15分）
TEL：0868-57-2075（衛の宮管理組合）
入園料：無料
休：無
P：86台（無料）

紅梅、鶯宿、甲州小梅など数千本の梅の木が植えられた岡山県下最大の梅林。梅の花見頃は3月上旬～下旬。

ウッドパーク声ケ巾

場所：津山市堀（津山ICから車で約20分）
P：乗用車300台（無料）
連絡先：勝北支所産業建設課
TEL：0868-32-7024

約1200本の桜が植えられた公園。標高530メートルの高台にあり、市街地より約1週間遅くお花見が楽しめる。

ぼたん寺（清眼寺）

場所：津山市院庄779
（院庄ICから車で約5分）
TEL：0868-28-1237
入山料：無料
P：30台（無料）

約30種・300株のぼたんが境内に植えられており、4月下旬～5月上旬には「ぼたん祭り」が開催され、甘茶の接待などが受けられる。

あじさい寺（長法寺）

場所：津山市井口246
（院庄ICから車で約20分）
TEL：0868-22-6436
入山料：無料
P：20台（無料）

約35種・3,500株のあじさいが境内に植えられ、6月いっぱい見頃が続く。6月中旬の土・日には「あじさいまつり」が開催され、津山城本丸にあったあじさいの絵の模絵が公開される。

お土産にオススメです。

まだまだあるよ！うまみが牛ッ！と詰った

津山の牛肉料理

酒の肴にぴったり！ 干し肉

●干し肉は牛のモモ肉を中心とした部位を天日で干したもので、昔は保存食でした。スライスし加熱調理していただきます。山の中の津山ならではの肉料理です。

コラーゲンたっぷり！ 煮こごり

●煮こごりは、牛のすじ肉をとろ火で煮込みスープ状になったものを冷蔵して固まらせた肉料理です。古くから津山地方で寒い時期（10月～3月）に食されて来た人気の料理です。（夏期は作られない場合もありますのでお店にお問い合わせください。）

旨みがぎっしり！ そずり鍋

●マグロの中落ちのように、牛の骨から削ぎ落とした「そずり肉」を使用する津山独特の鍋料理です。旨みをたっぷり含んだ肉のだしで、野菜が美味しくいただけます。

お肉のお求めは、下記のお肉屋さんでどうぞ!

津山ミート組合加盟店

店　名	住　所	電話番号
(有)山本商店	津山市桶屋町21	(0868)22-5784
焼肉備山	津山市林田121-4	(0868)22-7022
(有)アガペ本店･勝良	津山市高野本郷2071-1	(0868)26-5655
森内精肉店	津山市川崎549	(0868)26-1831
(有)すぎや精肉店	津山市宮脇町28	(0868)22-5437
(株)肉のなかがわ	津山市横山1259	(0868)22-7778
オカラクミート(株)	津山市川崎94-1	(0868)26-2212
(有)山本精肉本店	津山市山下40	(0868)22-3344
高山精肉店	津山市八出611-10	(0868)23-5359
日笠農産(有)一宮営業所	津山市山方1211-1	(0868)27-1660
作州牛工房 肉の五月	津山市新野東1151-1	(0868)36-2983
もりおか精肉店	津山市河辺743-1	(0868)21-9196
(有)五大	津山市桑上419	(0868)57-9132
銀精肉店	津山市上村75	(0868)29-3215
小島肉店(有)	真庭市久世2624	(0867)42-0154
肉の谷口(有)	真庭市落合垂水252	(0867)52-0902

岡山県食肉生活衛生同業組合津山支部加盟店

店　名	住　所	電話番号
よしや精肉店	津山市堺町13	(0868)22-3234
(有)よし川	津山市伏見町31	(0868)22-5082
村上精肉店	津山市中之町52-2	(0868)22-2249
中山精肉店	津山市小原114-5	(0868)23-3787
石本精肉店	津山市安岡町17	(0868)22-2672
食肉石本商店	津山市横山579	(0868)22-8722
(有)すぎや精肉店	津山市宮脇町28	(0868)22-5437
坂藤精肉店	津山市小性町43	(0868)22-4072
(株)鳥福	津山市川崎832	(0868)22-4432
(有)山本精肉本店	津山市山下40	(0868)22-3344
(有)おおやま	津山市山下35-6	(0868)22-3537
久本精肉店	真庭市湯原温泉111	(0867)62-2612

津山ホルモンうどん研究会のまちづくり活動について

現在、津山市内50店舗以上の鉄板焼店、焼肉店で提供されている「ホルモンうどん」。戦後まもなく、牛ホルモン焼を食べた締めにうどんを入れて食べたことがはじまりと言われています。ただし、その時代には店内には現在のように「ホルモンうどん」というメニュー表示はなく、裏メニュー的な存在だったようです。

脂の甘みを特徴とするホルモンは鉄板調理の方がおいしくいただくことができ、余計な脂を落とす網焼きの焼肉が主流になった現在でも、市内には鉄板焼肉店が少なからず残っています。

また、市内には良質な牛肉が比較的手頃な値段で流通しており、花見などの宴会では、必ずと言っていいほど七輪や鉄板を囲んでの焼肉が行われ、「マイ鉄板」を持っている市民も少なくありません。親戚が集まるようなときにも、牛肉料理が主役を飾っていることが多いのも津山の特徴です。

ホルモンも通常の小腸だけでなく、あらゆる部位が食べられており、ホルモンうどんもミックスホルモン（4～5種類の部位を使用）を使うのが一般的です。これだけ牛肉にこだわりがある市民性ではありますが、ホルモンうどんは、酒のおつまみという扱いであったため、酒飲みにはお馴染みの料理であった半面、意外と地元市民には知られていませんでした。

それが、平成17年の岡山国体開催時に、このホルモンうどんを選手、関係者のおもてなし料理として紹介しようと、国体担当職員と市民有志によって津山ホルモンうどん研究会が結成され、PRを始めたことがきっかけで、その存在が大きく知られるようになりました。研究会には、市役所の職員が多く参加しており、業務ではなくまちづくりボランティアとして市内外のイベントに出向き、各地でPRを行ってきました。

その後、マスコミ報道やインターネットを通じた情報発信により、市外からの来訪客が各店舗で増加し、研究会が、平成21年のB－1グランプリで3位入賞、翌平成22年には4位入賞、そして平成23年の姫路大会では2位入賞したこともあって、一部店舗では週末ともなれば恒常的に行列ができるようになっています。民間会社の調査によると平成22年の県内の経済効果が約30億円（広告効果を含む）のデータも出されるなど、津山はホルモンうどんで非常に盛り上がっています。

このマップには、津山ホルモンうどん研究会の活動に賛同する協力店28店を掲載しています。ぜひこのマップを片手に「津山ホルモンうどん」を味わってみてください。

津山ホルモンうどん研究会 代表　鈴木 康正

「津山ホルモンうどん」には、スーパードライ。
「ホルモンうどん」の香ばしい味わいを、ぐっと引き立てるビールがある。
洗練されたクリアな味、辛口。
SUPER "DRY"
Asahi アサヒビール

詳しくはこちら www.asahibeer.co.jp/area/08/udon/
ビール 飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
お客様相談室 0120-011-121 アサヒビール株式会社

懐かしのホルモンうどん!!
タレとお肉は石井食品でどうぞ!
昭和47年創業以来のロングセラー!
焼肉セット 全アイテム揃います。
野菜とうどんを用意してお家で簡単!ホルモンうどん!「ホルモンキムたれっとセット!」
ホルモンうどんには、このたれ、プロのお墨付き!!
お近くのスーパーでもお買い求めいただけます。

http://www.ishii-shokuhin.com/
ネット通販・直売所でもお買い求めいただけます。
石井食品株式会社 本社 〒709-0344 岡山県岡山市東区東谷28-5 TEL:086-231-2490 岡山営業部 〒700-0971 岡山県北区富原町貴船谷3の38 TEL:0868-66-0270

美味しいタレを使ってお家でホルモンうどんを作ろう!!

ホルモンうどんレシピ

材料・2人分
●うどん 2袋
●キャベツ 適量
●ホルモン 150～200g
●たまねぎ 1/2～1個
●タレ 80～100g

①キャベツ→一口サイズ、たまねぎ→くし型
ホルモン→一口サイズに切る。
（さっと湯通しして、アクを取り除いてから入れると良い）
麺は袋から出して軽くほぐす。（電子レンジで温めてから入れると良い）
※お好みで食感をシャキシャキ、もやしなどもお入れしても美味しいです。

②強火で熱したフライパンに、油を引かないでホルモンを焼く。
（焼くキッチンペーパーなどで油を拭いてください）
少し焼けたらキャベツ、たまねぎも加えお好みで塩・トウガラシを少々入れる。

③具材がほどよく炒めれたら、ほぐしておいたうどんとタレを加えるようにタイミングでさらに炒め、麺にまんべんなくタレがからんだら出来上がり!!
※ゆず果汁を振りかけると後味さっぱり!

ホルモンってドコの部分？

ホルモン豆知識

狭い意味では、小腸、大腸の肉を、広い意味では、それらの他、胃、肝臓、心臓、腎臓、子宮、肺などのことだよ。

❶ハツ（心臓）
❷ミノ（第1胃）
❸ハチノス（第2胃）
❹センマイ（第3胃）
❺アカセンマイ（第4胃）
❻ヒモ又はてっちゃん（小腸）
❼シマチョウ（大腸）
❽レバー（肝臓）
❾カシラ（ツラミ）（ほほ肉）
❿テール（尾肉）

ホルモンはうどんとの相性が抜群!

ホルモンは、「ビタミン・ミネラル」などの栄養がとっても豊富！変化に富んだ味わいと食感が魅力のお肉です。

ホルモンから出る独特な旨味がうどんと絡み合い、さらに深みのあるタレとベストマッチ!!ペコペコな時でも、小腹が空いた時でも、必ず満足させてくれるはず！ビールとの相性も抜群です！！お店によって色々な個性溢れるホルモンうどんがあるので、食べ歩きにはもってこいですよ。

さらにコラーゲンが多く含まれているので美容と健康にイイ！ホルモンは赤身肉と比較してカロリーも低くヘルシー！ホルモンうどんで野菜と一緒に食べれば、栄養バランスを整えてくれるだけでなく、それらの栄養素が吸収されやすくなります。

ジュジューという音と共に広がるあのなんとも香ばしい香り。考えただけでもお腹の空いてくるホルモンうどんとは、一体どんな食べ物か？この「ホルモンうどん地図」片手にホルモンうどん食べ歩きに出発―!!

院庄ICより車で5分 巨大モビルスーツが目印!!
旬の味覚が毎日とれたて！活菜館
素材がいいから、味もいい。食遊館
豊富な特産物がいっぱい！仙人館
道の駅 久米の里 KUME NO SATO
岡山県津山市宮尾563-1 TEL：0868-57-7234
■営業時間：9:30～18:00（食遊館は10:00～）■定休日：毎月第1月曜日（祝日の場合は翌日）

津山と牛肉との縁

ホルモンうどんが誕生した土地柄

歴史を紐解けば705年、津山で牛馬の市が開かれたとの記録が残っており、津山地域は古くから牛馬の流通拠点であった。また肉食が禁止されていた明治以前でも、津山は滋賀県彦根市と並んで、全国でもまれな「養生喰い」の本場であったようである。「養生喰い」とは、字の如く「健康のために食べる」「薬として食べる」ということで、明治12年に当時の陸軍がまとめた全国主要物産には、東南条郡川崎村（現在の津山市川崎）の牛肉が掲載されており、津山の牛肉は全国的に有名であったようである。その証拠に、開国後外国人が多く日本に入って来る中で、神戸に居留した外国人は津山の養生喰いのおかげで牛肉の入手に苦労しなかったと言われているほどである。

（参考：岡山畜産史、津山朝日新聞）

製造50年の歴史より造り上げた究極の牛直こごりをどうぞご賞味ください。
酒の肴にはもちろん、温ったかご飯にのせて直こごり丼風にとろけながら頂くのも最高です。
※国ものを含むのぜラチンやカンテン等は、一切使用していない、牛肉100%製品です。予約・発送承ります。（送料別）

未永商店
未永ぐど愛顧の程よろしくお願いします。
〒708-0845 岡山県津山市日上160
（TEL・FAX兼）(0868)26-0069

B級ご当地グルメの祭典!
B-1グランプリ
津山ホルモンうどん研究会はB級ご当地グルメの祭典「B-1グランプリ（第7回は北九州市で開催。平成24年10月20日-21日）」を主催するB-リーグ（B級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会）に加盟しています。

城下町津山のお土産は、ぜひ当店でどうぞ!
観光のご案内・お土産は…
津山観光センター
〒708-0022 津山市山下 97-1
TEL (0868)22-3310(代)
http://www.tsuyamakan.jp/

■車で津山へ
■中国自動車道「津山IC」又は「院庄IC」で下りて市街地まで約15分
■岡山方面からは国道53号線を車で約90分
■鳥取方面からは国道53号線、鳥取自動車道を利用して車で約80分

■列車で津山へ
■JR津山線「津山駅」で下車。岡山駅から快速で約70分

■ハイウェイバスで津山へ
■ハイウェイバスで大阪駅から津山駅まで約2時間30分～3時間
■ハイウェイバスで京都駅から津山駅まで約3時間（1日4往復）

■発行元：つやまNPO支援センター内津山ホルモンうどん研究会
〒708-0885 岡山県津山市井口2-1-1 Tel/0868-22-2255 Fax/0868-23-0141
津山ホルモンうどん研究会公式ホームページ
URL http://tsuyama-horumonudon.com/
★右のQRコードで携帯電話から津山ホルモンうどん研究会公式ブログにアクセスできます▶
2012.4

津山のホルモンはなぜおいしいのか？

なぜ内臓肉のことを「ホルモン」と呼ぶようになったか、多くの説がありますが、一般的には「放るもん（捨てる物）」が派生した言葉と言われています。

昔は冷蔵設備が今ほど発達してなかったため、屠畜（とちく）した肉の保存は非常に困難でした。そのため、傷みの速い内臓肉は食用として流通することはほとんどなかったため、捨てられることが多く、「ホルモン」と言われるようになったと推測されます。今では、冷蔵・冷凍技術の向上で長期保存も可能となり、様々な加工商品も開発、販売されています。

精肉は、屠畜直後より数日置いたほうが熟成して味が良いと言われますが、ホルモンは鮮度が命です。津山ではなぜ新鮮なホルモンが流通するかといえば、もちろん市内に食肉処理場があることが挙げられますが、それ以上に注目すべきはその処理スピードの速さによることが非常に大きいのです。

津山では、牛が処理ラインに入って10分以内には、ホルモンは洗浄処理が終了し、食用に適した状態になるのです。この技術は全国的に見ても特筆すべきもので、いくら優れた血統の牛の内臓でも、処理が遅くなるとどうしても老廃物による臭いが残ることになり、せっかくのものが台無しになることもあります。

津山では昔から枝肉の処理と内臓の処理を別々の部門で担当しており、すばやい処理ができていました。そのため、津山のホルモンは臭みがなくおいしいと言われるのです。

「究極のホルモン」と「秘伝のタレ」そして「こだわりの焼き方」
お好み焼 三枝
津山市上河原441-5
TEL/FAX 0868-23-3972
http://horumonudon.jp
詳しくは裏面地図の「A-1」をご覧ください。
全国各地へのベント出もやっております。
当店オリジナルの「津山ホルモンうどんのタレ」お取り寄せできます。

作州牛工房 五月
焼肉店 0868-36-2337
鶴肉店 0868-36-2983
作州名物 ごんごの干し肉
作州牛

津山周辺のグルメを検索するなら
津山図版
イベント・生活・グルメ・求人・クーポン・クチコミ色々あるよ
e-tsuyama.com/ 携帯版▶
津山瓦版 検索