



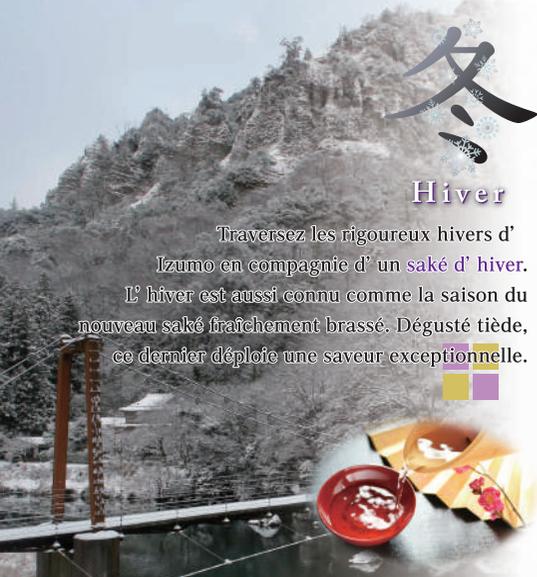
# 夏

Été

Profitez des fêtes et des spectacles de feux d'artifice en compagnie d'un saké d'été. On attribue au saké des effets bénéfiques sur la beauté et la santé. Dégustez-le pour vous rafraîchir pendant les chaleurs de l'été.



accompagnées d'un saké



# 冬

Hiver

Traversez les rigoureux hivers d'Izumo en compagnie d'un saké d'hiver. L'hiver est aussi connu comme la saison du nouveau saké fraîchement brassé. Dégusté tiède, ce dernier déploie une saveur exceptionnelle.



Accès à Izumo

Ville d'Izumo



Préfecture de Shimane



<ul style="list-style-type: none"> <li>Tokyo           <ul style="list-style-type: none"> <li>En avion (JAL) ..... 1h 20</li> <li>En train Shinkansen ..... 6h 30</li> <li>En train Limited Express Yokumo ..... 12h</li> <li>En autocar Express Sunrise Izumo ..... 12h</li> <li>En autocar Express Bus (Shibuya) ** 12h 30</li> </ul> </li> <li>Osaka           <ul style="list-style-type: none"> <li>En avion (JAL) ..... 45min</li> <li>En train Shinkansen ..... 4h</li> <li>En train Limited Express Yokumo ..... 5h 30</li> <li>En autocar Express Bus (Hankyu Umada/Shin-Osaka) ..... 4h</li> <li>En voiture ..... 4h</li> </ul> </li> <li>Fukuoka           <ul style="list-style-type: none"> <li>En avion (JAL) ..... 1h 10</li> <li>En train Shinkansen ..... 4h 30</li> <li>En train Limited Express Super Oki ..... 4h 30</li> <li>En autocar Express Bus (gare routière d'Hakata) ..... 9h</li> <li>En voiture ..... 5h 30</li> </ul> </li> <li>Hiroshima           <ul style="list-style-type: none"> <li>En autocar Express Bus (Centre de bus d'Hiroshima) ..... 3h</li> <li>En voiture ..... 2h 30</li> </ul> </li> <li>Okayama           <ul style="list-style-type: none"> <li>En voiture ..... 3h</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aéroport d'Izumo Enmusubi</li> <li>Gare d'Izumoshi</li> <li>Aéroport d'Izumo Enmusubi</li> <li>Gare d'Izumoshi</li> <li>Aéroport d'Izumo Enmusubi</li> <li>Gare d'Izumoshi</li> <li>Gare d'Izumoshi</li> <li>Gare d'Izumoshi</li> </ul>
---	--



Renseignements  
 Section de promotion du tourisme, Division du tourisme, Département de l'environnement économique, Ville d'Izumo  
 70 Imachi-cho, Izumo-shi, Shimane 693-8530  
 TEL.0853-21-6588 FAX.0853-21-6585



IZUMO  
 Le berceau du saké

# 出雲

Le saké d'Izumo  
 Pour tous nous réunir



# 春

Printemps

Appréciez les cerisiers en fleurs ainsi que de nouvelles rencontres en compagnie d'un saké de printemps. Buvez ensemble et tissez de nouveaux liens d'amitié.



Appréciez les quatre saisons d'Izumo

# 秋

Automne

Admirez les éclatantes couleurs du pays d'Izumo en compagnie d'un saké d'automne. Aussi appelé « hiyaoroshi » ou « akiagari », ce saké d'automne exprime les séduisants saveurs que vous aimez, parfaitement accordées aux températures de saison.



## Sanctuaire Izumo Taisha

Le sanctuaire Izumo Taisha se dresse au pied du Mont Yakumoyama. Il déploie aujourd'hui encore sa majestueuse présence à Izumo, connu comme le pays des dieux.

Le Kojiki, qui est la plus ancienne des chroniques historiques japonaises, indique ce que seraient les origines du sanctuaire Izumo Taisha. Le Kojiki évoque ainsi un grand palais qui fut construit lorsque le dieu Okaminushino-Okami transmit le pays à la déesse Amaterasu Omikami

## À propos du Kamiarizuki

Dans la région d'Izumo, le 10<sup>e</sup> mois de l'ancien calendrier luni-solaire est appelé le « Kamiarizuki » (ce qui signifie les mois où les dieux sont présents), et dans les autres régions du Japon, il est appelé le « Kamazuki » (c'est-à-dire le « mois où les dieux sont absents »). On dit que durant ce mois, d'innombrables dieux viennent se rassembler au pays d'Izumo.

Il est précisé que les dieux réunis pendant le Kamiarizuki débattent au sujet des mariages entre hommes et femmes, et de différents aspects des vies de chacun.

## L'Izumo Kagura et le saké

## Izumo le berceau du Saké



Odochi Kagura  
Performance: 'Yato'

Lors des spectacles appelés Izumo Kagura, on consacre aux dieux une pièce au sujet de Susanoo-no-Mikoto, le dieu qui pourfendit le serpent à huit têtes Yamata-no-Orochi après l'avoir l'enivre de saké. Les anciennes chroniques japonaises contiennent des mythes d'Izumo tels que « La légende de Yamata-no-Orochi », citée dans le Kojiki, le Nihon Shoki, ou « Le brassage du saké au village de Saka », mentionné dans l'Izumo Fudoki. Ces mythes nous enseignent que l'on brassait ici le saké depuis les temps anciens, et c'est pourquoi Izumo est tenu comme le berceau du saké.

Goûtez au saké brassé à Izumo, berceau du saké japonais. Il vous fera percevoir une longue histoire et le fabuleux des âges anciens.

## Sanctuaire Saka Jinja (sanctuaire Matsuo Jinja)

Le sanctuaire Saka Jinja est un ancien lieu sacré décrit dans l'Izumo Fudoki (chroniques anciennes sur les caractéristiques d'Izumo). L'Izumo Fudoki présente ce sanctuaire comme « l'endroit où les dieux se réunirent, brassèrent du saké et firent banquet très longtemps ».

Le 18 octobre se tient une célébration annuelle appelée la fête de Doburoki. Doburoki signifie « saké non raffiné », et durant la fête, on dédie aux dieux ce breuvage fraîchement brassé.

## Sanctuaire Mankusen Jinja

Ce sanctuaire forme la dernière halte des dieux pendant le Kamiarizuki. Ils s'y rendent après avoir clos leur assemblée consacrée aux mariages et autres sujets.

Là, les dieux tiennent un banquet appelé « naorai », où ils apprécient les offrandes de nourriture et de boisson avant de prendre le chemin du retour. Les fêtes de Mankusenjin et de Karasusenjin se tiennent le 26 octobre de l'ancien calendrier luni-solaire.



## Tout sur les brasseries de saké

Les brasseries de saké du pays d'Izumo bénéficient de trois atouts primordiaux.

1. Une nature riche offrant un excellent environnement pour une eau pure
2. Un riz de haute qualité utilisé pour le brassage du saké, et cultivé avec cette eau
3. Des maîtres brasseurs héritiers de traditions et de techniques sûres depuis les temps anciens

Aujourd'hui encore, la fabrication de l'aromatique saké d'Izumo se perpétue grâce à l'eau et au riz d'Izumo ainsi qu'au savoir-faire des maîtres brasseurs.



Transmettre aujourd'hui encore l'histoire et les techniques de brassage

Les brasseries de saké d'Izumo



Itakura Sake Brewery Co., Ltd.

468 Enya-cho, Izumo shi, Shimane 693-0021 TÉL:0853-21-0434  
Visite: Possible sur réservation Période: De mai à septembre



Fuji Brewing Company

1403 Imaichi-cho, Izumo shi, Shimane 693-0001 TÉL:0853-21-1510  
Visite: Impossible ※Dégustation disponible à la vente



Asahi Shuzo Co., Ltd.

662 Imaichi-cho, Izumo shi, Shimane 693-0001 TÉL:0853-21-0039  
Visite: Possible sur réservation Période: Toute l'année / Merci de vous renseigner à l'avance



Sakemochida Honten Co., Ltd.

785 Hirata-cho, Izumo shi, Shimane 691-0001 TÉL:0853-62-2023  
Visite: Possible sur réservation Période: Toute l'année