

Ohnan 邑南



▲ Accéder à la carte



ハンザケ自然館 [Hanzake Shizenkan]

Musée de la salamandre Hanzake

Classée "espèce protégée", la salamandre géante du Japon (*Andrias japonicus*) est considérée comme un véritable "fossile vivant". A Shimane, les gens du pays l'appellent communément "hanzake", littéralement "moitié fendue" – parce qu'avec sa grande bouche disproportionnée, on a l'impression que son corps est coupé en deux, ou parce qu'elle continue à vivre même si on la coupe en deux, selon les versions... Le centre explique comment élever cette étonnante espèce endémique au Japon.

¥ 300¥

🕒 10h-17h (de mai à août)

9h-16h (de septembre à avril)

Fermé le lundi, le lendemain de jours fériés et pendant les congés du Nouvel An



Commune gastronomique de Label A

La gastronomie de Label A est une cuisine préparée avec passion par un chef qui aura rigoureusement sélectionné les meilleurs produits du terroir élevés avec amour et patience par les agriculteurs locaux ou les ressources halieutiques fraîchement pêchées par les marins du pays, pour offrir un moment d'émotions gustatives intenses à ses clients – avec pour retombées la fierté de toute une région attachée à son agriculture, à son art de la table et à sa culture culinaire.



香木の森

Koboku no Mori (Forêt des Arômes)

Koboku no Mori est un jardin d'herbes aromatiques, où poussent quelque 240 espèces aux teintes variant au gré des saisons. Vous pourrez acheter cadeaux et souvenirs à base des essences produites sur place (huiles aromatiques, etc.) dans la boutique du Craft-kan. Divers ateliers y sont régulièrement organisés : renseignez-vous sur les dates avant de venir!

🕒 10h-17h

Fermé le mardi

(sauf si cela tombe un jour férié et pendant la période d'obon à la mi-août) et pendant les congés du Nouvel An.



縄文村 Jōmonmura

Au moment où vous savourerez les plats mijotés ou vinaigrés préparés avec des produits bio du terroir, avec sous vos yeux une magnifique vue sur Ohnan, vous vous direz que le restaurant Jōmonmura est le luxe ultime!

Avec ses poutres apparentes et son foyer irori (un type de foyer traditionnel) creusé à même le sol, l'intérieur garde son cachet de maison traditionnelle, offrant une atmosphère hors du temps.

¥ 1,500¥ (buffet à volonté)

🕒 Ouvert à partir de 11h (le restaurant ne prend pas de réservation)

Fermé le lundi et le mardi (ou le lendemain si ces jours tombent un jour férié)



Minpaku

Minpaku est une formule qui permet de découvrir la vie à la campagne au Japon en séjournant chez l'habitant. Idéal pour profiter de la chaleureuse hospitalité rurale et être en contact direct avec les gens du pays.

Minpaku : définition

Hébergement au sein d'une communauté rurale.

Le logement chez l'habitant garantit un prix modéré, un des avantages de cette formule, tout en offrant une expérience de l'intérieur du Japon rural, puisqu'en vivant avec les gens du pays, on peut prendre part aux travaux des champs, partager les repas de vos hôtes, etc. Un accueil personnalisé est aussi possible, permettant aux voyageurs ayant des restrictions alimentaires de voyager en toute sérénité.



気まぐれけーじのそば屋 [Kimagure Ke-ji no Sobaya] Soba chez Keiji, le Capricieux



Ce minpaku est aussi un restaurant de soba (nouilles de sarrasin). Le couple qui tient produit son propre riz et ses propres légumes, ainsi que sa propre farine de sarrasin. Ici vous pourrez vous essayer à pétrir et à fabriquer des nouilles soba. L'endroit est idéal pour passer un moment tranquille dans la campagne d'Iwami, entouré de rizières et de bois.

ペンション MA-BOU Pension MA-BOU



Cette pension de famille à l'occidentale est facile d'accès, juste de l'autre côté de l'échangeur Mizuho sur la voie express Hamada. Un restaurant d'okonomiyaki (galette de chou, nouilles et autres garnitures) y est attenant. Les clients sont logés soit dans les chambres du bâtiment principal (salle de bain et WC communs), soit dans des bungalows (avec coin cuisine, douche et W.C. privés). L'hiver, on peut faire du ski ou du snowboard dans les environs, sur les hauteurs de Mizuho Highland.

Se rendre à Ohnan

En autobus / autocar :

- de la gare JR de Hamada, environ 40mn jusqu'à l'échangeur de Mizuho
- de la gare JR de Hiroshima, environ 1h45 jusqu'à l'échangeur de Mizuho
- de l'échangeur de Mizuho, environ 13mn jusqu'à l'arrêt de bus Iwami Onsen-guchi

Contact

Association touristique de Ohnan

www.ohnan-kanko.com ✉ inbound@ohnan.onmicrosoft.com

* Contacter l'Association touristique d'Ohnan pour réserver un hébergement en minpaku. [E]



Office de tourisme d'Ohnan

(à l'intérieur du Craft-kan de Koboku no Mori)

Fermé le mardi (sauf jours fériés et pendant la période d'obon) et pendant les congés du Nouvel An 10h-17h

