

とっとり Now

鳥取県総合情報誌 vol.124

2019
Winter

巻頭特集

地元素材が薫る酒

この地で、この想いを醸す

特集

困難をバネに夢舞台へ
東京パラ出場目指す精鋭たち





口笛のような鳴き声が名前の由来

とっとり 鳥取県総合情報誌 vol.124 Now

2019 Winter

写真提供=桐原佳介

▼ウソ ▲

全長15cm^{程度}。オスは灰色と黒色、ほおから喉の
 緋色が美しく、メスは茶色と黒色の配色。首が
 短くコロンとした体型が愛らしい。昔は口笛のこ
 とを「ウソ」と言い、口笛のような「フィーフィー」
 という鳴き声が名前の由来という。胸から腹部
 まではおかに赤みがあるのはアカウソ^{ウソ}写真^{ウソ}。
 春先には桜の花芽を食べることもある。

文 || NPO法人日本野鳥の会鳥取県支部監修

あーとの森	銅版画 生田 真	2
巻頭 特集	この地で、この想いを醸す 地元素材が薫る酒	4
生きものセンサー365 K原さんちの里山Diary	トトロの森、は地域の財産	14
ここにこの人 Human Life	舞台大道具制作 遠藤 恵裕	15
きらり匠人 継承の技が語る世界	仏師 矢山 裕二	18
特集	困難をバネに夢舞台へ 東京パラ出場目指す精鋭たち	20
花咲くYokai談 水木しげると身近な妖怪たち	だいだらぼっち	28
鳥取のうま味	仕掛け満載の割烹料理	29
Viva!トットリLIFE 輝くIUJターン者たち	BMXライダー・プリント会社 (江府町)	30
企業紹介	郡家コンクリート工業株式会社	32
文字の迷宮をゆく ~つれづれ書林女子~ Voice	『懐手して宇宙見物』	33
読者プレゼント・編集後記		34



巻頭特集: 兎ッ兎ワイナリーのワイン



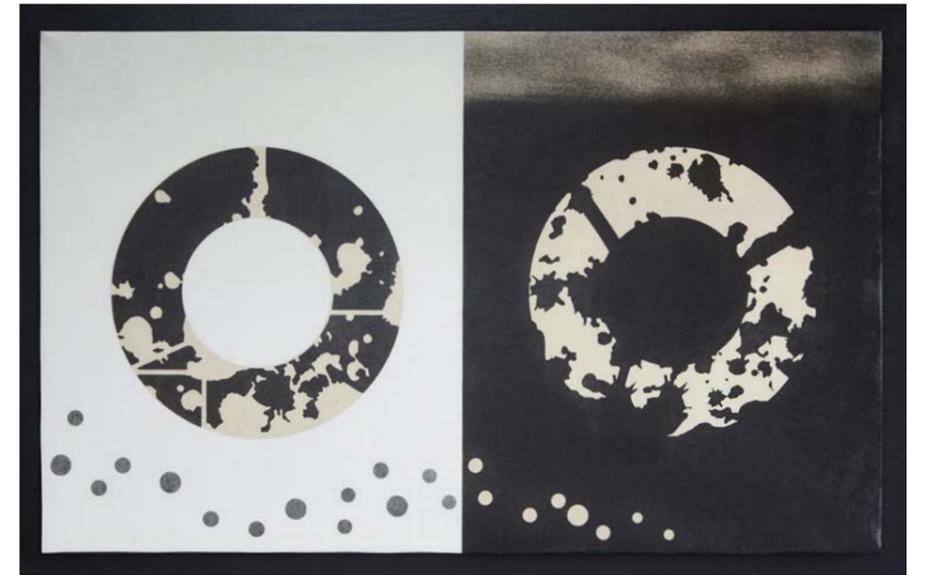
特集: 馬術競技の出場を目指す大川さん

●表紙イラスト● ASAKURA KOUHEI (朝倉 弘平)

絵かき。1983年宮城県仙台市生まれ。自然との交感をテーマにした水彩画を描く。この夏第3子が誕生した。子どもの名には、いつも色名を入れており、今回は黒の意がある「玄」という字を使った。光を吸収する黒、熱い子に育てて欲しい。



文 / 角秋 勝治
写真 / 山崎 登



『昼と夜』(銅版画・70×100cm、2018年)

奥深いモノトーンの思索 銅版画 生田 真

アトリエの高台の窓に迫るのは、山岳信仰で知られる霊峰・
 だいせん 大山。だが、生田真さんは「求めるのは普遍性。だから抽象表現になる」と、具体的な絶景は作品にしない。高等学校教師を経て、51歳で版画に専念。多彩な技法を試みて、深淵な銅版画の世界に踏み込んだ。

白黒に分割した『昼と夜』は、双方の環が途切れている。円環は未来永劫の時間を表し、仏教界では悟りを意味するが、「形が完結すれば満たされて、新しい出会いも発見もない」とは作者の弁。未完に未来を夢見るのは、かつて教壇で若者に託した心でもあろうか。

『あの日・I』は阪神・淡路大震災後の制作で、「浮遊する椅子は、何ものにも拘束されない彼岸の象徴」と語る。読書する少女が座る椅子はまだ遠いが、これも将来にかけた祈りに通じると言えよう。生田作品に通底するのは、常にこの思索的なイメージである。

追求に徹した性癖で、額はずいに自家製、インクもブレンドする。長い歳月でカビが出る洋紙は、地元産の和紙がよいと気付いて切り替えた。こうした研究の魅力は、なんとと言っても奥深い黒と思念の形象。重層的な画面から、静穏なモノトーンの詩が聴こえる。



いくた・まこと
 ひのちよ
 1948年、日野町生まれ。(日蓮宗正法寺の長男)。早稲田大学卒業後、98年、神戸版画ビエンナーレ展奨励賞、天理ビエンナーレ展入選。02年、山本県版画大賞入選。装丁、挿画に川端康成のスウェーデン版『美しさと哀しみと』など。著書にエッセー集『ほんとのこと?』。伯耆町在住。



『あの日・I』(銅版画・45×40cm、1998年)

この地で、この想いを醸す
地元素材が
薫る酒

酔えば話に花が咲き、自然と顔もほころぶ幸せ。
それが地元で醸造されたお酒なら、そのおいしさはなおのこと。
ビールにワイン、ウイスキー。地域の素材を生かし、
この地にこだわって酒を造る人が増えている。
想いも味を決める大きな要素のひとつ。
だって、お酒は人が醸すものだから。

文／井田 裕子 写真／田中 良子
イラスト／なかむら 朋子

秀峰・大山を望む里山に、松井酒造合名会社の倉吉蒸溜所はある。山陰初のウイスキー蒸溜所として、豊かな自然と大山山系の伏流水を生かした国産シングルモルトウイスキーを造り、全国、そして世界で販売している。

同社の前身は倉吉市内の老舗酒造で、100年以上の歴史を引き継ぎ、現代表の松井薫さんが就任の際に現社名に変更。焼酎やリキュールも手掛け、時代の流れに沿った酒の提供を目指してきたなかで、ウイスキー製造が松井さんの長年の夢だったことから倉吉蒸溜所を完成させ、2017年に一般公開を開始した。蒸溜所に入ると、5000リットル(1台)、3000リットル(1台)、1000リットル(3台)の銅製の蒸留器が所狭しと鎮座する。大きいものは高さ約5メートルもあり、美しい銅色とユニークな形状に目を見張った。



水と自然が育む極上ウイスキー

松井酒造合名会社倉吉蒸溜所



「独特な形は純度の高いアルコールを得るためであり、形が違えばウイスキーの味も違います。銅製なのは、熱効率の良さと蒸留中に発生する不快臭を取り除くためです」と、製造部長の福井真吾さん。

目を見張る大きさの2つの蒸留器

ウイスキー 造りの 工程 Whisky

仕込み(糖化)

麦芽を粉碎し、湯と混ぜて「マッシュユタン(糖化器)」の中で糖化させ麦芽をつくる。

発酵

麦芽を「ホーロータンク(発酵槽)」へ移動させ、酵母を加えることでアルコール分を含む発酵液に変える。発酵し、同時にウイスキー特有の香味成分がつくられる。この発酵液を「もろみ」と呼ぶ。

蒸留

発酵の終わったもろみを銅製の蒸留器に入れて蒸留し、ウイスキーの原酒「ニューポット」をつくる。

熟成

ニューポットを樽に入れ、じっくり寝かせる。熟成前の液体はまだ透明であり、樽の木の成分が徐々に溶け出し、長時間かけて琥珀色になる。

ブレンド・ビン詰め

味の統一化のため基本的には、複数の熟成年数の原酒をブレンドし、ビン詰めする。



透明なウイスキーの原酒「ニューポット」



樽でじっくり熟成され、琥珀色になる

ウイスキーの蒸溜所は、日本では数少ない。蒸留器は非常に高価で、初期投資に莫大な費用がかかるためだ。この希少な現場に憧れて入社する若手も増えてきた。

鳥取市出身の樺美沙希さん(21)は「何かを造る仕事に就きたくて。蒸留中、アルコール度数が上がっていく過程がおもしろいです」。東京都出身の矢木勝教さん(34)は「インターンだ。『ウイスキーが好きで蒸留工程にも興味があり、全く違う業種から転職しました。田舎に来て、こんなにカッコいい職場に出合えるとは」と、額に汗して蒸留器に向かう。大山山系の伏流水は軟水で素材のうま味を引き出し、寒暖差の激しい気候がウイスキーの熟成を早めると



いう。ここで製造した『松井ミズナラカスク』は、世界的な酒類コンペティション「サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション2019」で最高評価の「ダブル金賞」を獲得。『松井ピーテッド』『倉吉12年』も金賞を獲得し、そのおしさは世界的にも認められた。今年度は蒸溜所近くの畑で収穫した麦を使ったウイスキーの蒸留を、試験的に行う予定。倉吉の風土が溶け込んだ琥珀色の一杯が、世界中の人々の心を癒やす日も近そうだ。



◎松井酒造合名会社倉吉蒸溜所

所 倉吉市上古川656-1
 ☎ 0858-27-0381
 WEB <https://matsuiwhisky.com>

兔ッ兎ワイナリーではさまざまな種類のブドウを栽培。夏の終わりから秋にかけて、順々に収穫する。



ワイン造りで人と夢をつなぐ

兔ッ兎ワイナリー

昔からブドウ栽培の盛んな鳥取市国府町にあるワイン醸造所「兔ッ兎ワイナリー」は、ブドウの栽培から製造、販売まで一貫して行うと共に、ワイン製造の過程で多様な人が集い、つながる場所を提供している。ワイナリー代表の前岡美華子さんは、夫の転勤に伴って中国地方を転々としたが、「人とのつながりに恵まれて」3人の子育てを乗り切った経験から、子育て中の母親と子どもたちを支える活動を続けてきた。いろいろな土地で暮らしてきたなかでも「人々の情が深い鳥取が大好き」



代表の前岡さんとワイナリー長の寺谷英樹さん

兔ッ兎ワイナリーは、ワイン造りを最終のゴールにしているのではなく、「どんな年代も立場も関係なく、自分らしく居られる場所探し」をしたい人」をゆったりと受け入れ、前岡さんたちスタッフがそれを温かく見守っているのだ。「ブドウを大事にし、ここにしかないワインを作りたい」との思いは強いが、販売から2時間で完売してしまうものもあるなど、醸造量はまだまだ多くはない。ただし、少量か

ら醸造できるため、本数の少ないレアワインに出合えるお得感も。オスメの1本を開けて口に含めば、芳潤でふくよかなうえ、程よい渋みもある。その豊かな味わいに造り手の想いが重なり、さらにおいしさが増すように感じた。

ワイン造りの工程 Wine

収穫・除梗破碎

成熟し糖度が十分になったブドウを収穫し、ブドウの軸を取り除く除梗破碎をする。



発酵

果皮と種子ごと一緒にタンクに入れて発酵させる。

熟成

発酵後、圧搾機にかけて果皮と種子を取り除き、樽(またはタンク)に詰めて熟成させる。熟成期間は、種類によって変える。

ビン詰め

熟成を終えたワインの不純物を取り除いてからビンに詰める。



という前岡さん。「この地であらゆる人が可能性を試せる場所をつくりたい」と2007年、義父の農地を引き継ぎ、6次産業化を目指してワイン用のブドウ栽培に挑んだ。2年後には県内で初めて垣根仕立ての栽培方法を導入し、同年秋に県外のワイナリーに委託して赤ワインを醸造。16年3月、鳥取市と八頭町が国の「果実酒特区」に認定されたことで、翌年にワイナリーを開設、自社での醸造がなくなった。強い思いがパワーとなり、周囲を動かし、確実な

形になってきたようだ。「農業とは無縁だった私がここまで来られたのは、応援してくださる皆さんのおかげ」と前岡さんにはっこり微笑む。ここには、さまざまな目的で幅広い世代が集う。地域の子どもたちが剪定の体験に訪れたり、ブドウの収穫を大勢のボランティアが手伝った。毎年の収穫祭で屋台を出し、飲食業の夢への一步を踏み出す人や、「農業がしたい」と週末に5年間通い続けて、ついに就農した若者もいるという。



◎兔ッ兎ワイナリー

所 鳥取市国府町麻生178-11

☎ 0857-30-0003

WB <https://www.tottowinery.com>



多彩なビールで地元を元気を AKARI BREWING



「ビールで地域を元気に」。鳥取市鹿野町の「AKARI BEWING」は、地元のまちづくり団体「あかり本願衆」が設立したクラフトビール（※）の醸造所で、地元産の食材などを使って多彩な味わいのビールを製造。2019年夏には鳥取市内にクラフトビール専門のビアバーをオープンし、地域の盛り上げに一役買っている。「鳥取は多くの良質な農産物が生産されているので、それらを使って6次産業化できないかと考えていた時に出会ったのがビールで



※クラフトビール=小規模な醸造所が造る個性的で多様なビール

す」。そう話すのは醸造長の清部直樹さん。岐阜県出身で、愛知県名古屋市内で働いていた清部さんは13年に転勤で鳥取市へ。住み始め、県内各所を見て回るうちに「豊かな資源が手つかずのまま眠っている」と感じていた。その思いが「地域のものを生かしたい」とクラフトビール醸造所の開設に向けて動いていた「あかり本願衆」とつながる。彼らの熱意に賛同し、会社退職を機に16年、醸造長を引き受けることに。島根県の「石見麦酒」でビール造りを学び、18年4月から本格醸造を開始した。

ビールは気高町産の「日光生姜」を使った「ジンジャーブラウンエール」を代表に、鳥取大学と共同開発した酵母を使った「サワーエール」や、程よい苦味に甘い香りが魅力の黒ビールなど22種類を醸造。イベントに出店したり、都市部のビアバーや、地元の酒販店に卸したりと引き合いは強い。フル稼働で醸造を行うも1日100樽しか仕込めないため、生産が追い付かない状態という。

ビール造りを始めて2年。「より良いビールを届けるために、定番商品でも造り方を少しずつ改良するなど、いまだに試行錯誤しています。お客様からの意見を取り入れ、一緒に醸造所を育ててもらっている感じですね」と語る。また「生産者さんが『これはビールに使えないか』などと農産物を持ってきてくれるなど、声をかけてもらえるのがうれしい」と、地元農家への波及効果も実感する。

新設したビアバーのビールは、普段はビールを飲まない若者からも「まろやかで飲みやすい」と好評。今後は醸造所に人手を増やし規模を拡大する予定という。地域に根付いたビール造りが、ひと味違う鳥取の魅力を開花させている。

ビールの 造りの 工程 Beer

原料となる麦芽



仕込み(糖化)
麦芽を粉碎し、湯と混ぜて糖化させて麦芽をつくる。

煮沸
麦汁を1時間半煮沸し、その間にホップとフルーツや生姜などの副原料を入れる。

発酵
煮沸した麦汁を冷却し、酵母を加え発酵させる。発酵によって糖がアルコールに変わる。

貯酒
約7日間置き、熟成させる。

ボトル詰め
炭酸ガスを溶け込ませてからボトルに詰める。



◎AKARI BREWING
所 鳥取市鹿野町今市78
☎ 0857-35-0532
WB <https://www.facebook.com/AKARIBREWING>

◎Beer Bonds AKARI
所 鳥取市栄町759
☎ 0857-23-7000



ゆりはまアイスクリーム

ゆりはまちょう
湯梨浜町産のイチゴやハッサクなどを使ったご当地アイスクリーム。町内の生産者が育てた果物のほか、「バジル」や「二十世紀梨シロップ入り酒粕」などユニークな種類も。それぞれの特産品とアイスの甘味が絶妙にマッチする。

問 湯梨浜町観光協会 ☎ 0858-35-4052



マンモスの肉

県特産品「砂丘ながいも」を丸ごと使い、トビウオのすり身で巻いて蒸した、見た目もダイナミックな商品。ナガイモのシャキシャキ感と魚肉のプリプリした食感のコンビネーションが絶妙。そのまま食べても、素揚げや炒め物でも美味。

問 金田屋 かねちく ☎ 0858-55-0251

bean to bar craft chocolate (クラフトチョコレート)

鳥取市のコーヒー焙煎士が、カカオ豆を自家焙煎した手作りチョコレート。カカオ豆、砂糖、カカオバターのみのシンプルな材料と、豆の食感を残した歯ごたえにこだわった。カカオの風味がダイレクトに伝わってくる。

問 自家焙煎 燕珈琲 ☎ 080-4266-3646



鳥取八頭のあんぽ柿& やず柿のめぐみ

やずちょう
八頭町産の西条柿で作ったあんぽ柿と、食べやすい大きさにカットしたドライフルーツ。半生状態のあんぽ柿はかむと果肉がとろけ出す。一方、ドライフルーツは少し水分を残すことで弾力ある仕上がりになっており、凝縮された柿の甘さが堪能できる。

問 ビッググロウス株式会社 ☎ 0857-54-1136



アジフライ

境港で水揚げされた新鮮なマアジを使ったフライ。手作業で丁寧に骨まで取り除いてあり食べやすい。ふっくらとした肉質と、サクサクとした粗目の衣が特徴。マアジ本来の風味を生かすため、伊豆大島産の天然塩を使用。着色料、保存料不使用。

問 株式会社角屋食品 ☎ 0859-45-3283



焙り甘えび

新鮮な甘えびを乾燥させ、熱風で丁寧に焼いた珍味。パリパリした歯ごたえで、かめばかむほど、甘えびの濃厚な旨みと香ばしさが口いっぱいに広がる。程よい塩加減がスナック菓子のように、やみつきになりそうな逸品だ。

問 有限会社小倉水産食品 ☎ 0859-44-5555

とっとりのOTSUMAMI

地域の素材や風土を生かしたお酒には、地域の食材を生かしたおつまみを。和洋料理からスイーツまで、色とりどりの顔ぶれをお好みでチョイスして召し上がれ。



無添加塩だけベーコン

店主のこだわりで選んだ豚肉と岩塩のみを使用し、桜のチップでじっくりと時間をかけていぶした完全無添加の手作りベーコン。シンプルな下味だからこそ、肉の旨みがひとときわ際立つ逸品だ。厚切りステーキがオススメ。

問 大山あけまの森のベーコン小舎 Cabana de tocino ☎ 0859-57-4030



グラタンコロッケ(カニ入り)

さかいみなど
境港産のベニズワイガニの身と、大山の牛乳をふんだんに使用したコロッケ。サクサクとした衣をほおぼると、トロリと濃厚なホワイトソースが口の中に広がる。マカロニ入りでボリュームも満点。熱熱はもちろん、冷めてもおいしい。

問 北陽冷蔵株式会社 ☎ 0859-44-2011



福ノ誉

「じゃことらっきょうの生ラー油」

ふくべちょう
福部町産のラッキョウとちりめんじゃこを合わせ、豆板醤とコチュジャンで味付けした生ラー油。異色の食材の組み合わせが特徴的で、ピリリとした辛さ。パスタや冷や奴などの味のアクセントにも。「フード・アクション・ニッポンアワード2018」受賞。

問 宝福一有限公司 ☎ 0858-28-2321



モッツアレラ&カチョカバロ

鳥取県産の生乳を100%使用した手作りチーズ。モッツアレラはそのまま食べてフレッシュなチーズの醍醐味を楽しめるほか、パンやピザに乗せて焼くとトロトロの食感も堪能できる。カチョカバロは焼くと表面がカリッと香ばしい。

モッツアレラ

問 TOTTORI CHEESE GARDEN ☎ 0857-21-3260



カチョカバロ



鳥取和牛コンビーフ

鳥取和牛A5ランクの肉を贅沢に使用したコンビーフ。オレイン酸を55%以上含み、さらりとした脂で口溶けがよい。そのまま食べるほか、卵黄と混ぜるとコクが増して濃厚な味わいに。平成30年度「食のみやこ鳥取県」特産品コンクール優良賞受賞。

問 株式会社あかまる牛肉店(ハワイ店) ☎ 0858-35-2941

ここにこの

Human
Life



どんちょう
緞帳が上がり、奥行きのある背景や細部にまでこだわった
大道具・小道具が顔を出した瞬間、
私たちの心は一気に舞台の世界へと引き込まれる。
もちろん主演は演者であり、舞台の道具はいわば脇役だが、
演目を創り上げるうえで絶対に欠かせない存在。
けいゆう
それが舞台の大道具制作・遠藤恵裕さんの仕事だ。

遠藤

舞台大道具制作

Endo
Keiyu

恵裕



文／鳥飼 明子 写真／山田 真実

里山の生きものにアンテナを張り巡らせ、
日々奔走する桐原夫妻の日常をエッセーと写真で紹介。

文・写真／桐原 真希

冬でも変わらない丸いフォルムが愛らしい



2016年1月25日の朝、庭の積雪は20
センチを超えた。前日から降り続いた雪がやみ、
天気予報も晴れ時々曇り。「今年は撮れる
かもしれない」と、12歳の息子を誘ってい
ぎ、雪原の南部町の散策へ。目的は通称
ブロッコリー神社と呼ばれる「客神社（小原
神社）」の雪景色だ。客神社は、その丸く
愛らしいフォルムと四季折々に変化する表
情が写真家の間でも注目され、「トトロ
の森、（※1）みたい」と、ちまたで話題にな
っている。

田園地帯にまるで陸の孤島のように残さ
れた常緑広葉樹の森。この緑と白い雪、
そして青い空の組み合わせをいつか撮影し
たいと密かにもくろんでいた。豪雪地帯に
も関わらず、スダジイやタブノキなどが極相
林（※2）となっている場所は、世界的に見て
も実は極めて少ない。もはや地域の財産だ。

現場に到着したが、森の上に被っている
雪が期待より少量であり、空もすっきり晴
れてくれない。雲が切れるのを待っていた
が、タイムアップ。宿題を掲げて足掛け3年、
まだリベンジは果たせていない。

※1 トトロの森＝スタジオジブリの映画作品「となりのトトロ」に登場する森
※2 極相林＝植物群落が遷移を経て極相（生物群集の遷移の最終段階で
見られる平衡状態）に達した環境

トトロの森は地域の財産

生きもの
センサー
365

—K原さんちの里山Diary—



春には周囲一面がレンゲで覆われる



水鏡に映る姿は田植え後にのみ
見られる風景



稲穂が伸びるとコントラストが
目に鮮やか



Profile

- ▼きりはら・まき＝東京農業大学農学部卒業。1996年
から自然観察指導員として活動。里山関係の体験事業
を行う「もりまきフィールドネットワーク」代表。2児の母。
- ▼きりはら・けいすけ＝東京農業大学農学部卒業。19
99年に転職で神奈川県から米子市に転入、2003年
に南部町へ移住。現在、米子水鳥公園主任指導員。
- 野鳥をテーマとした環境教育活動や調査研究、湿地保
全活動などに従事する。

金沢でいろいろ学ぶ

遠藤さんの原点は、学生時代を過ごした石川県金沢市にある。大学1年生の時、演劇部で大道具係を担ったことをきっかけに、舞台美術の制作会社でアルバイトを始めたのだ。「舞台いっぱい広がる大きな背景を描くのはもちろん、木材を切ったり釘を打ったり、大道具をステージにセッティングしたりするのが面白くて、すぐにのめり込みました」と当時を振り返る。加賀百万石の城下町として栄えた金沢市は、日本舞踊や邦楽、歌舞伎といった日本の古典芸能をはじめ、現代演劇やコンサートなど、1年を通じて常に多くのイベントが催されており、大道具のいろはを身に付けるには十分だった。

そして卒業後も、約1年間正社員として勤務。「舞台背景は細かく描き過ぎても、客席から見たら大した効果がない場合がある」。

「好きだから常にワクワク」

観客にはどう見えるのか、常にそれを考えて制作しなければならぬのが難しいところだという。しかし日本舞踊宗家の発表会のために牡丹のふすま絵を描いたときは、花弁や雄しべの表現が大きっぱになり、元絵を描いた舞台美術家に「大劇場的な牡丹」と揶揄された。「悔しい思いもしたけど、求められていることを理解し、ここぞというポイントはしっかり描き込まないといけないんだと学びました」。金沢での5年間で、大道具制作のベースが培われた。



えんどう・けいゆう

境港市生まれ。金沢美術工芸大学在学中に株式会社金沢舞台でアルバイト後、正社員に。帰郷後、中学校教員を36年間勤め、2004年から再び舞台美術の世界へ。代表作に「松羽目」「米子八景」「境みなと寄席」のふすま絵、劇団Yプロジェクト「いっぽんの木」舞台背景のほか、「法勝寺歌舞伎」の背景幕などがある。



※松羽目…歌舞伎の大道具のひとつ。能舞台をまねて正面に老松、左右の袖に竹を描いた羽目板模様の張り物。

「欠かせぬ脇役、に情熱」



「松羽目」制作で再始動

熱中していた舞台の大道具制作だったが、帰郷後は中学校の美術教師に。業界からは長く遠ざかった。それでも学校の文化祭が近づくと、裏方好きの虫がムズムズ。大道具希望者を集め、本格的な背景を描いたり演劇の大道具を組んだりして、生徒と一緒に制作を楽しむこともあったという。

再び携わるようになったのは定年後の2004年、明治昭和時代に米子市内にあった芝居小屋「朝日座」を再現するという鳥取県総合芸術文化祭の事業。友人の舞台監督を通じて知り合ったプロデューサーに、「遠藤さん、松羽目（※）を作れますか」と尋ねられたことだった。「旅館の小さな舞台用のものを描いたことがあった。まさか本当に頼まれるとは思っていなかったもので、気楽に『ええ、できますよ』と答えたいです（笑）」。

高さ4m、幅12mの幕に風格ある老松を描く大仕事。しかし臆す

ることなく、長年封じ込めてきた大道具制作への思いを昇華させるように没頭した。「また描けることがうれしくて、苦労は感じなかった」と遠藤さん。老松の重厚さを意識しながら、松の葉一本一本まで丁寧に描き、見事な松羽目を仕上げたのだ。

面白くて仕方がない

現在は地元の音響・照明や大道具など舞台全般を手掛ける会社のスタッフとして、山陰はもとより全国各地から依頼を受け、活躍している。ビル街を背に立つ大きなケヤキの木、真っ赤な紅葉が映える昔ながらの山里、大山を望む境港の灯台と美保湾のふすま絵など、数々の背景を描いてきた。再始動から15年がたった今でもその情熱は衰えず、「とにかく好きだから。仕事というより楽しみ。依頼が入ると気持ちに張りが出るんですよ」。面白くて仕方がない、といった様子で、その笑顔は少年のようだった。

これまで遠藤さんが手掛けた作品の数々
=写真提供: 遠藤恵裕さん



舞台の仕事の履き物は雪駄が原則



大道具制作に使うさまざまな道具





技を継承し、両極に挑む

伝統のなかにも創造性を求められる仏像彫刻と、精密な複製を求められる獅子頭制作。その両極に果敢に挑み続ける人がいる。仏師の矢山裕二さん(42)だ。

矢山さんは大学卒業後、奈良の仏師に弟子入りし、仏像彫刻のいろはを学ぶ。その後故郷に帰り、獅子頭の修復・複製をする能面師の中山勘治かんじさんに師事し、2010年、八頭町に工房を構えた。

仏師 矢山 裕二

仏像制作は、まず依頼主の思いを聞き、それを元に下絵を描くことから始まる。仏像の顔や容姿は基本の型があるものの、その幅が広い。西洋の彫刻や絵画などモチーフの要望は多岐にわたり、仏教の知識はもちろん、美術的な教養も求められる。下絵だけで半年～1年、粘土で完成品の3分の1ほどの像を作ってイメージを固めた後、ようやく彫りへ。彫りにも1～2年要し、気が遠くなるほどの工程だ。

一方、鳥取県東部に伝わる神事芸能・麒麟獅子舞きりんじに使われる獅子頭。多くは江戸時代中期から後期の作であり、修復・複製できるのは、県内で矢山さんただ一人だ。「獅子頭の制作は`写す作業。無銘の名工を目指します」と矢山さん。元の獅子頭を同じ材と工法を使い、寸分の違いもなく複製する。

受け継いだ技術の重さと、それを次世代に伝える使命感を感じながら、矢山さんは今日も黙々とノミを打つ。

文/角田 治 写真/田中 良子



コツコツと仏像を彫り進める矢山さん。1体完成するまでに数年かかる

彫る部分によってさまざまなノミを使い分ける



④ 矢山彫刻
〒八頭郡八頭町東677(工房)
☎ 080-5234-5416



仏像づくりの第一段階である下絵。依頼主のイメージに沿うものを目指しOKが出るまで修正を繰り返す

MEMO

麒麟獅子舞は1650年、鳥取藩主池田光仲が因幡東照宮(現鳥取東照宮)に舞を奉納したことに始まる神事芸能。中国神話に現れる伝説上の霊獣「麒麟」と、道化役「狸々」が、笛、鉦、太鼓に合わせて能楽を思わせるゆったりとしたテンポで舞う。鳥取県東部を中心とした神社に伝わり、春や秋の例大祭に奉納される。



獅子頭の修復は、完全な複製にするため、パーツごとの型をとる



文/倉恒 弘美 写真/山田 真実



Tokyo 2020 Paralympic Games



困難をバネに 夢舞台へ

東京パラ出場目指す精鋭たち

「東京2020パラリンピック」まであとわずか。
病気や障がいと向き合い、時に「強さ」に代えて
果敢に挑戦を続けるパラアスリートたち。
その姿は、私たちに勇気と感動を与えてくれる。
東京パラを目指し、さらなる高みへと挑む
県内の精鋭たちを紹介する。

全身の動きがぎこちなくなった現在の大川さんにとって、騎乗はひと苦労。乗降の際にはコーチがサポートする



馬場馬術 大川 順一郎さん



握りやすいように改良した手綱（写真左）。オンディーナの蹄鉄（写真中央）
練習前後のオンディーナの世話は大事なコミュニケーションタイム（写真右）

嘆くのではなく、いかに克服するか

「オンディーナと共に、奇跡を起こしたい」と
力強く語る大川さん

パラリンピックでは、技の正確さや演技の美しさを競う「馬場馬術競技」のみが行われる。現在、大川さんは握力が衰えて手綱を握り続けることが難しく、馬に正確な指示を伝えるににくい状態にある。さらに競技会で東京パラの選出基準を満たす成績を出せるのか、その他にも預託料（※1）や遠征費といった費用の工面、練習量の確保など悩みは尽きない。それでも「嘆いても仕方ない」と前を向き、イメージする動きに少しでも近づけようと、馬具に工夫を施すなど試行錯誤を重ねる。

「障がいがあっても競技できることを、もっと広めたい。体は健康なときのように思うように動かないけれど、私の挑戦が同じような病気に向き合う人々に、勇気や希望を与えられたら」。

昨年9月には、知人や馬術仲間らが支援しようと「東京パラサポートチーム（※2）」も発足し、「周囲や家族の温かい声援を追い風にした」と大川さん。

パラ馬術の代表選手の選考は来年春。「オンディーナの大きな馬体を生かした、前進気勢でのびのびとした動きを引き出したい」「オンディーナ」の名は青いバラの品種に由来し、花言葉は「奇跡・神の祝福・夢叶う」。愛馬と心をひとつにして、大きな目標へ向かって歩を進めている。

※1 預託料＝馬の所有者が馬を預けた乗馬クラブに対して払う諸経費。
※2 東京パラサポートチーム＝1口1000円から寄付を受付。
会長は公益財団法人動物臨床医学研究所理事長・山根義久さん
WEB: <http://ponysmile.oops.jp/teamokawa/>

馬と心を重ね 運命乗り越える

砂地の練習場に、人馬一体となったテンポ良い息遣いが響く。馬上の大川順一郎さんは時折苦しそうなお情を見せて手綱を握り直す。そのこもったまなざしは衰えない。その

「もう馬には乗れなくなるだろう」。大川さん自身も諦めかけていた時、現コーチの山本一さん（はしもと）からパラ馬場馬術競技の存在を聞かされたことで、新たな挑戦が始まった。



おおかわ・じゅんいちろう
1959年、倉吉市出身、鳥取市在住。元小学校教諭。県馬術連盟会長。鳥取国体など、国体や競技会に出場。現在は鳥取大学乾燥地研究中心に勤務し、週末は米子市の乗馬クラブ「ポニースマイル」で練習を重ねる。

視線の先に見据えるのは東京パラリンピック。今年からパートナーを組む愛馬・オンディーナとともに馬術競技の出場をめざしている。

大川さんが馬に魅せられたのは小学6年生の時。TVドラマに登場した黒馬に心を奪われた。馬への憧れは消えることなく、大学で馬術同好会に入り、本格的に競技の世界へ。教員生活の傍ら第40回わかつり国体（1985年）にも出場、仲間とともに28年間にわたり、子どもたちにポニーとのふれ合いの場をつくるボランティア活動にも取り組んできた。

一方で、若い時から病気との闘いも絶えなかった。C型肝炎や肝細胞がんを相次いで患い、約7年前には妻から生体肝移植を受けた。さらに一昨年、四肢の筋力が徐々に低下する進行性の難病「封入体筋炎」の診断が下る。



鳥取県車椅子バスケットボールチーム「鳥取アローズ」に所属し、練習を重ねる立岡さん

スポーツ

があったから 向き合えた



出合いは、親交があった知人からのすすめだった。高校3年生の時、車いすバスケの存在を聞かされ、見学に行くとその場で車いすに座らされた。だが「球技は苦手だったし、ぶつかり合うのも怖かった」と本気にはなれなかった。

転機となったのは専門学校1年生の時。夏休みに車いすバスケの合宿に誘われ、同い年の女子も来ると聞いて参加することに。そこで見たある選手のプレーに尊敬と憧れを抱き、本格的に取り組むことを決意。その後は持ち前の運動センスで、めきめきと上達、短期間で急成長を遂げたのだ。

信頼できるチームメイトや親友との出会いもあり、原動力にもなっている。「振り返れば、多くの人に支えられてきた」と、今では両親をはじめとする周囲のサポートにとても感謝しているという。

来年3月に専門学校を卒業した後、は、車いすバスケの選手になると目標を定めた。

「病気になった時、スポーツをやめると決めただけ、やめられなかった。スポーツがあるから、今も病気と闘っている」

もがいた先に見つけた新たな居場所。その瞳はもう濡れてはいない。



「今は友達もたくさん出来て充実しています」と笑顔の立岡さん



車いすバスケットボール 立岡 ほたるさん

突然の発症に将来を絶望

コート上で繰り広げられるスピード感あふれる攻防。時折、車いすが激しくぶつかり合う音が体育館に響く。2019年3月、立岡ほたるさんは「コート上の格闘技」とも言われる車いすバスケットボールの2019女子U25日本代表候補に選出された。ポジションはガード。得意のディフェンスが持ち味だ。

もともとはバドミントン選手だった。小学1年生から始め中学時代は県内トップ10に入るなど活躍し、スポーツ強豪校の鳥取中央育英高等学校に進学、その矢先の出来事だった。当初は風邪の少し重い症状だと思っ

て入院したが、退院予定はどんどん延びていき、下された診断は「中枢神経系の進行性の難病」多発性硬化症」だった。「気がついたら障がい者になっていて……わけがわからず、混乱した」。

そして高校3年間は入院退院の繰り返しとなる。「友だちもできず、家族や先生に八つ当たりし放題だった。たびたび学校を飛び出しては救急車で運ばれて、学校一の問題児だったかも」と苦笑いする。



たつおか・ほたる
倉吉市出身。現在は兵庫県の医療系専門学校に在籍。女子U25日本代表候補。鳥取県指定強化選手。



砲丸投げ 森 卓也さん

記録を更新し、狭き門突破へ



インドネシアで開かれた「2018アジアパラ競技大会」に出場した森さん（写真上下）＝写真提供：森卓也さん



投てき台が動かないように固定する作業も全て自身で行う。森さんが大会で投げるのは4kgの砲丸（※写真は練習用の3kg）



可能性広げてくれた出会い

もり・たくや

1974年、神戸市出身。95年に阪神・淡路大震災で被災し、両親とともに米子市に移住する。砲丸投げのほか、円盤投げ、やり投げの投てき種目に取り組む。パラ陸上男子砲丸投げ・円盤投げ（座位）の日本記録保持者。

投てき台に座り、鍛え抜かれた上半身をしながら力強く右腕を突き出す。放たれた砲丸は弧を描いたのち、「ドスン！」と着地する。

森卓也さんが「パラ陸上砲丸投げ」を始めたのは2015年春。40歳の挑戦だった。

子どもの頃から手足がしびれ、骨折をしても痛みをあまり感じないなどの違和感があった。22歳の時に激しい痛みに襲われて歩くことも困難になり、先天性の脊柱管狭窄症の診断を受ける。脊柱管を広げるなどの手術を3回受け、一時期は歩けるまでに回復したが、下半身の麻痺が進み、35歳で車いす生活となった。

もともとスポーツはそれほど好きではなかったという。だが1回目の手術後、リハビリで始めたウエートトレーニングに「やった分だけ目に見えて体が変わる」とすっかり虜に。車いす生活になってからもトレーニングを続けていたところ、県障がい者スポーツ協会の職員からパラ砲丸を勧められた。



「単に投げれば良いと甘く考えていたが、予想以上に難しかった。わずかな工夫や投げ方を変えることで記録が伸びていった」。

最初は投てき台に座って上体の姿勢を保持することも難しかったが、日々の練習で体幹が鍛えられ、上半身のバランスが取れるようになってきた。「もう動かないと思っていた部分動くようになった」とリハビリにもなっている。

2016年4月から勤務する養和病院（米子市）では、職場の理解を得て毎朝夕のウエートトレーニングに加え、週に2、3回、中庭で練習ができる。朝晩は野菜と鶏の胸肉や

ササミ肉のみと食事も自己管理。「スライクなようですが、鶏肉が好きなので苦ではないんですよ」と笑う。9歳50の日本記録を持つ森さん。それでも東京パラリンピックへの出場は実は狭き門だという。「10歳90を超えれば世界ランキング6位以内に入り、出場できるはず」と記録更新を目指す。

「つらいとか、やめたいと思ったことは一度もなくて。だって4歳を過ぎてからこんな大きな夢を持てるなんて、そうそうない。幸せなことです」。競技との出会いが人生を変えたという森さん。希望を胸に、いざ世界へ挑む。

「周囲の理解と協力で感謝しています。明確な目標が持ててうれしい」と森さん

鳥取の
うま味

斬新な演出で
もたらす「口福」



■■ 仕掛け満載の割烹料理 ■■

コース料理のみという強気なメニューながら、連日予約がひっきりなしの店がある。カウンターを挟み、料理人と食する人が対話やライブ感たっぷりの独創的な料理を楽しむ場として人気だ。

「食がおいしくてキレイなのは大前提。そのうえで驚きや高揚感を味わってもらいたい」と料理長の武部貴紘さん。例えば、オリジナルの水細工の上に刺身をのせたり、酢の物はメレンゲ状にした酢をかけたたりして趣向を凝らす。食材は漁港や畑に向いて仕入れたり、豚や鶏は農家に独自の飼育法を依頼したり。こだわりや技、遊び心のアイデアで仕掛けを施し、グルメたちを唸らせ、飽きさせない。

おすすめは「鳥取和牛めし」※。日南町産のコシヒカリの炊き込みご飯で、県産原木干しシイタケと鳥取和牛が具の贅沢な一品。干しシイタケは出汁としてもその旨みを生かし、和牛はワラでいぶし、薫煙をまとわせる。山椒や生姜もピリリと効いており、箸が止まらぬおいしさだ。

斬新な演出は、一口ごとに驚きや楽しさをもたらし、次への期待になる。「口福」を呼ぶ名店がここにある。

※鳥取和牛めし 2017年9月、鳥取和牛と県産食材の組み合わせをテーマにした県主催の料理対決イベント「出でよ！料理の鳥人」で最優秀賞を獲得。同店の料理人、杉原翔平さんが調理を担当。

文／岩村 利恵 写真／山崎 登

料理は7000円・10000円・15000円の3コース。会席スタイルだが、旬の食材や客の好みによりアレンジし、オリジナルメニューになることも。日本酒をはじめ、ワインやシャンパン、ウイスキーなど全国の銘酒も揃う。

※価格は税別、メニューは季節により変更あり。

割烹ささら

〒 米子市四日町38-3

☎ 0859-30-4806

🕒 18時～22時

🗓 日曜日

🌐 <https://kisara.ciao.jp/>

美しい貧乏などない！

足掛け3年の水木さんの密着取材中に、水木さんから「私、怒ってます！」と聞いたのは一度だけだ。

1993年、作家の中野孝次さんの『清貧の思想』（草思社）がベストセラーになった年のこと。書店でたくさん平積みになっていたそれを確認した水木さんが吠えたのだ。

中野さんは、同書でこう記した。「日本にはかつて清貧という美しい思想があった。所有に対する欲望を最小限にすることで、逆に内的自由を飛躍させるという逆説的な考えがあった」。

バブル崩壊後も残る金満志向に一石を投じたかったのだろう。「知識人」の啓蒙的な主張と考えれば、別に不思議はないのだが、水木さんには「清貧」の2文字が許せなかった。

「清い貧乏、美しい貧乏って何です？貧乏は生きるか死ぬか。赤貧あるのみ！」

水木さんは紙芝居作家時代から貸本マンガ家時代まで、長く辛い極貧生活を送った。結婚後も原稿は売れず、売れても原稿料を値切られた。それでも支払われればいい方で、手形が不渡りになったり、出版社自体が倒産したり。一山50円の腐りかけのバナナを夫婦2人で食べるのが唯一のゼイタク……。

「本当の貧乏人は、清貧を拒絶します！」。毅然として言い放ったのは、無理もない。



「ビッグフット」の足跡(?)を見せる水木さん(カリフォルニア州にて)

花咲く Yokai談

文・写真／足立 倫行
イラスト／ミギワン

水木しげると身近な妖怪たち

妖怪
ファイル
Vo.7

変化、分岐した巨人妖怪
三 だいだらぼっち



日本には、さまざまな巨人妖怪がいる。「だいだらぼっち(大太法師)※1)は、もともとは国づくりの古い神だった。土を運んで山(富士山、榛名山など)を作り、足跡や手をついた跡が湖沼(浜名湖や榛名湖など)になったと伝えられる。だいだらぼっち伝説は東日本や北日本に多いが、九州で目立つのは大人弥五郎伝説。こちら山や湖を作るもの、単なる怪力の妖怪ではなく、日本武尊※2)に滅ぼされた隼人※3)の族長だったという説もある。

時が過ぎ、巨人妖怪は変化し、分岐した。例えば見上げるほどに大きくなる「見越し入道」や「のびあがり」。前者は「見越し入道、見抜いた」と唱えると追い払えるとか、後者の正体は獣の大カワウソだとか、より「妖怪らしく」なった。

(参考文献：柳田國男『妖怪談義』講談社学術文庫)

※1 大太法師＝語源は一寸法師の対極

※2 日本武尊＝日本の古代史における伝承上の英雄

※3 隼人＝古代日本で阿多・大隅(現・鹿児島県)に居住した人々

足立倫行(あだち・のりゆき)ノンフィクション作家。境港市生まれ。同郷の先輩である水木しげるさんに約2年間密着取材し、『妖怪と歩くドキュメント 水木しげる』(1994年新潮文庫)※を刊行。主書に『日本海のイカ』『北里大学病院24時』『血脈の日本古代史』など。※今井書店より復刻版発売中

ミギワン
漫画家・イラストレーター。石川県生まれ、鳥取県育ち。
WEB=<http://migiwan.com/profile>
facebook=<https://www.facebook.com/migiwanroom/>



From Okayama



輝くIJUターン者たち

文/松村 亜紀子 写真/青木 幸太

自転車で斜面から空中に飛び出し、高くジャンプしたり、勢いをつけて壁を走ったり。富永勇太さん(32)は自転車を自由自在に操るBMX(※)ライダーだ。東京五輪の正式種目にもなったBMXは人気上昇中。「誰もが楽しめるコースを作り、町ににぎわいを」と、江府町で奮闘する。

※BMX=バイシクル・モトクロス。太いタイヤを持つ小型の競技用自転車、またその自転車で行う競技。起伏のあるコースで、速さやジャンプ、回転などの技術を競う。



コースと田舎暮らし求め

岡山県倉敷市で生まれ育った富永さんは12歳の時、公園で少年たちがBMXで遊ぶ様子を見て、「かっこいい!」と憧れた。乗ってみると「自由に動いて、ジャンプもできて、移動もできるのが楽しくて」と夢中になった。技術を磨いて大会出場を重ね、17歳でプロクラスに昇格。以降、多くのスポンサーと契約を結び、全国大会で優勝したり、日本代表として海外の大会に出たり。また、選手としてだけではなく、競技会の主催や、斜面や平均台のようなパーツを組み合わせてコースを作るなど活動の幅を広げてきた。

暮らしはじめ、コースに適した土地を探していたところ、地元の人に教わったのが、廃校になった旧江尾小学校米原分校。大山を背に見晴らしも良く、校庭と校舎、体育館が残っている。それらを生かし、初心者から経験者までBMXやスケートボードなどが楽しめるパーク(公園)を計画している。岡山県内でも室内スケートパークの設計・工事を手掛けた経験がある富永さん。「山が望める、大自然の中のパークはあまり例がない。いいものを作れば海外からでも人は呼び込める」と自信を持つ。現在、地元のNPO法人与自然協力して、詳細な企画書を町に提案中だ。



競技用パークを計画している旧江尾小学校米原分校

世界から人が集う拠点に

いしさも決め手となつて2016年春、家族で移住する。

競技用パーク作り 地域ににぎわいを



また、移住と同時にプリント会社も立ち上げた。シルクスクリーン(版画技法の一種)の製法に以前から興味があり、移住前の2年間、岡山市内の会社で技術を学んで来たという。現在の工房では、製作道具はほぼ手作り、器用さが際立つ。オリジナルブランドのほか、衣類や手ぬぐいなど、要望に応じたプリントを施す丁寧な手作業が好評だ。加えて、移住の決め手と惚れ込んだ湧き水は、飲んでもご飯を炊いてもおいしく、水道水は洗いにしか使わないという。トマトやオクラ、大豆などの野菜を自家栽培するなど、田舎暮らしも満喫している。新しい土地で、軽やかに多様なチャレンジを続ける富永さん。自由を楽しむスタイルが、町の魅力に光を当て、新たな出会いの場が生まれそう。

BMXライダー・プリント会社(江府町) 富永 勇太さん

- 岡山県倉敷市出身
◎ 家族構成/妻、子ども3人
◎ 移住前の住まい/岡山県岡山市
◎ 移住時期/2016年4月
◎ 現在の仕事/BMXライダー、プリント会社経営

ONE'S FREAK
日野郡江府町吉原935
090-3636-0450



シルクスクリーンプリントをする道具はすべて手作り

【IJUターンの相談窓口】

公益財団法人 ふるさと鳥取県定住機構
鳥取市扇町115-1
鳥取駅前第一生命ビル1階
0857-24-4740
https://furusato.tori-info.co.jp/

IJUターン就職に関する相談
0120-307-238
(8時30分~17時15分 ※土日・祝日除く)

移住に関する相談
0120-841-558
(8時30分~17時15分 ※土日・祝日除く)
とっとり移住定住ポータルサイト
https://furusato.tori-info.co.jp/iju/

柔軟な発想で 斬新な製品続々

「できない物はない」をモットーに、
常識を覆すコンクリート製品を生み出して
全国から注目を集めるこおげ郡家コンクリート工業株式会社。
背景にあるのは、柔軟な発想と挑戦する行動力。
「コンクリートを柔らかく発想する」ことで、
その可能性を広げている。



鳥取県の事業を活用して造った「iPhone用スピーカー」。
置くだけで音にボリュームが出る



ユニークで洒落たオブジェや
超薄型のコンクリート



「安売り競争が嫌で『群れず、競わず』を目指した」と話す社長の山根正樹さん。父が立ち上げたコンクリート会社を約30年前に継承し、一風変わったコンクリート製品を造り始めて独自路線を歩んできた。
折しも高度経済成長期で道路や河川の公共工事が多く、「多くのコンクリート会社は同じ規格製品を造るところがほとんど。大量生産しているに安くなるかのみ勝負で、そこに違和感があった」と振り返る。公共工事が減ることも予測していた通りで、現在の仕事量はピーク時の5割ほどだ。

そして他社と同じ物は作らないというものづくりの姿勢を貫く方向へシフト。当初は公園のミニチュメントやモザイクパネルといった景観製品から始め、その後も固定観念にとらわれずオリジナル製品や特殊製品で幅を広げてきた。「毎日同じ製品を

郡家コンクリート工業株式会社
代表取締役社長 / 山根 正樹
設立 / 1971年5月26日
資本金 / 1000万円
〒810-0858 鳥取県八頭郡八頭町山上363-17
☎ 0858-73-0500
🌐 <http://www.kooge.jp/>



「これからもコンクリートの可能性を追求していく」と山根さん

「iPhone用スピーカー」や、女性の声を反映したピアス、高級ブティックの棚、デパートのショールーム製品を次々に発表。このほか、厚さがわずか38ミリのながら、人が乗っても折れずにしなやかに曲がる強度を保つ超薄型のコンクリートなど、高い技術力があってこそ成せる仕事だ。
その洗練されたデザインや幅広い用途を持つ同社のコンクリートは、従来の「冷たい」「重たい」「無骨」というイメージはないうえ、新たな価値を生み出している。「いろいろな依頼を断らず、まずはやってみてほしいことをやっていきたい」と山根さん。その柔軟な姿勢で、飽くなき挑戦は続く。
文／藤田和俊 写真／田中良子

文 字 の 迷 宮 を ゆ く

物理学者であり、夏目漱石門下の文学者でもあった寺田寅彦の随筆集。あるときは香り高い一杯のコーヒーに哲学し、またあるときは金平糖の角から生命の起源を解くヒントを見いだそうとする。冷徹な科学者の目と繊細な芸術家の心を併せ持つ彼が編む文章は、理知的でありながら、次第に思考が熱を帯びていくさまが、遊びに没頭する子どもを思わせてチャーミングだ。

科学者は美しい詩の夢を見る

『懐手して宇宙見物』 寺田寅彦著 池内了編 (みすず書房)

印象的な本書のタイトルは、寅彦が詠んだ歌「好きなものイチゴ珈琲花美人 懐手して宇宙見物」からとったものだろう。天衣無縫な寅彦文学の気分を体現した、なんと自由に愉快な一首だろうか。
「私は生命の物質的説明という事から本当の宗教も本当の芸術も生まれてこなければならぬような気がする」。
寅彦にとって科学と芸術は同義だったに違いない。野に分け入り草花を愛でていたかと思えば、たちまち高く高く飛翔して銀河をも駆け巡るその感性は、100年後を生きる私の心を見ずみずしく打つてやまない。

文・イラスト／前田環奈



まえた・かな
鳥取市出身。古本屋「邯鄲堂」店主。古本の販売のほか、陶磁器の修理(金継ぎ)も行う。

【邯鄲堂】〒鳥取市吉方町2丁目311
☎ 080-2940-2127

voice

123号の感想から

表紙のカワウさん、本来は真っ黒なはずなのに、こんなに綺麗な色で魚の模様まで入っている、本人(?)が見たらびびくりでしょうね。また、巻頭特集にあった氷温技術は、多くの食べ物おいしくしてくれるんですね。これが鳥取で発見されたことをもっと広めたいです。
(兵庫県尼崎市 北江早百合)

氷温技術の素晴らしさがよくわかりました。800品目の食品が認定されているとは。今後ますます増えることを期待します。
(鳥取県鳥取市 中原広光)

あれ〜！鳥取でこんな素晴らしい氷温技術が生まれていたなんて。いつも興味深い記事を発掘してくれる編集の方に感謝しています。
(神奈川県横浜市 中澤守正)

巻頭特集の「奥深き氷温のヒミツ」は、食品の美味しさを維持するための強いこだわりが感じられ、素敵だと思いました。特にナシが凍ってしまったエピソードに驚き、感動しました。またフィギュアミュージアムの特集も面白かったです。一度行きましたが、展示物も変わっていて見応えもありそうなので、また行ってみたいになりました。
(鳥取県倉吉市 森本里美)

食品加工技術で氷温のことは知っていましたが、先人の長い間の努力があったことは知りませんでした。改めて、その努力に敬意を表したいと思います。
(兵庫県姫路市 楠田正勝)

株式会社ダイマツのカレイとサバの煮付けを以前買って食したことがあり、とても美味でした。「氷温」の発見、食品に応用できたことは本当にすごい事ですね。
(兵庫県たつの市 内海敏雄)

氷温という言葉が最近よく耳にしますが、鳥取で生まれた技術であることは知りませんでした。こんなに多くの食品に使われていたとは驚きです。
(大阪府吹田市 松田博子)

「きらり匠人」の万年筆職人の山本さんは、まさに「キラリ」と輝いていますね。昔は、ダンディのシンボルとされていた万年筆。懐かし、思い出がいっぱいです。
(東京都日野市 浜江晋)

万年筆博士の記事、とても懐しかったです。初めての万年筆はここで買いました。今もあるのですね。今度、行ってみたいです。
(広島県広島市 石井正栄)

読者プレゼント

応募〆切
2019.
12/31
消印有効

■ 応募方法

下記の項目を記入し、ハガキまたは電子メールでご応募ください。

- ① 希望の商品記号または商品名
- ② 掲載記事への意見・感想
- ③ 応募用クイズの答え
- ④ 住所・氏名・年齢・電話番号

※②の感想が次号の「VOICE」に掲載される場合、住所・氏名が明記されることをご了承ください。また商品の当選は、発送をもって発表に代えさせていただきます。

■ 応募先

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220
鳥取県広報連絡協議会(鳥取県庁内)
「とっとりNOW読者プレゼント」係
メールアドレス: now@kouhouren.jp

※お預かりした個人情報は、プレゼント発送以外の目的に使用することはありません。

● 応募用クイズ ●

Q

小規模な醸造所で作る個性的で多様なビールとは何?空欄の4文字にカタカナで記入してください。

□□□□ビール

123号のクイズの答えは「クラヨシラトル」

※「特集」の記事中に正解あり。

A



【5名】

ウイスキー『鳥取五三三』(500ml)

大山山系の伏流水で仕込んだブレンデッドウイスキー(6頁参照)。まろやかな口当たりで、ほのかな甘みが後引く美味さ。ハイボールで飲むのがオススメ。

問 松井酒造合名会社

☎ 0858-27-0381

B



甲斐ノワール2019(750ml) 【3名】

八頭町産のブドウ「甲斐ノワール」で作った赤ワイン(8頁参照)。コク深さとしっかりとした酸味が特徴。凝縮した果実味を堪能できる。

問 兔ッ兔ワイナリー

☎ 0857-30-0003

C



鳥取県卓上カレンダー2020 【5名】

四季折々の鳥取県の景色が、月替わりで楽しめる卓上カレンダー。1日ごとにメモスペースがあり、スケジュールが書き込みやすい。

問 公益社団法人鳥取県観光連盟

☎ 0857-39-2111

D



2020年版鳥取県民手帳 【3名】

県の統計や料理レシピなどの情報が詰まった手帳。マットな質感の黒、織物のような手触りの紅や藍など、色によってカバーの風合いが異なる。

問 今井印刷株式会社 ※3色のうちいずれか1つ。

☎ 0859-28-5551

E



マンモスの肉 【3名】

「砂丘ながいも」にトビウオのすり身を巻いて蒸し、マンモスの肉、に見立てた逸品(13頁参照)。ナガイモと魚肉の食感のバランスが絶妙だ。

問 金田屋かねちく

☎ 0858-55-0251

F



bean to bar craft chocolate (クラフトチョコレート) 【1名】

コーヒー焙煎士がカカオ豆を自家焙煎したチョコレート(13頁参照)。シンプルな材料と豆の食感を残した歯ごたえで、カカオの奥深い味わいを堪能できる。

問 自家焙煎燕珈琲

☎ 080-4266-3646

G



福ノ誉 「じゃことらっきょうの生ラー油」 【1名】

福都町産のラッキョウとちりめんじゃこを、豆板醬とコチュジャンで味付けした生ラー油(12頁参照)。ピリッとした辛さで、冷や奴などのアクセントに。

問 宝福一有限公司

☎ 0858-28-2321

H



焙り甘えび 【3名】

新鮮な甘えびを乾燥させ、熱風で丁寧に焼いた珍味(13頁参照)。パリパリした歯ごたえで、噛めば噛むほどエビの濃厚な旨みと香ばしさが口いっぱいに広がる。

問 有限会社小倉水産食品

☎ 0859-44-5555

Editor's note

□■編集後記■□

「諦めない精神力」に感動した。東京パラリンピックを目指す精鋭たち(20頁)。3人とも笑顔で明るく語ってくれていたが、ハンディキャップを生涯抱えるとわかった瞬間は、さぞ苦しみ、涙し、もがいたに違いないことは、想像に難くない。それ

でも、不屈の精神で立ち上がった彼らには、新たな扉が開き、そこには想像もつかなかった新しい世界が広がっていたのだ。▽体の障がいでなくても、生きていれば、誰の前にも平等にさまざまな壁が立ちちはだかる。それをひとつずつ乗り越えながら、前に進むしかない。と、わかっていても、都度くじけそうになってしまうのが人間だ。

だからこそ、その奮闘ぶりを目の当たりにし、逆にこちらが励まされたのだろう。結局は、いつだって自身との闘いなのだ。諦めないで挑み続ける人には、必ず再び光が差すのだとうれしくなった。▽2020年夏、彼らが檜舞台上に立つ姿を想像すると胸が躍る。出場に向けて心からのエールを送り続けたい。 【Hi】

とっとり
鳥取県総合情報誌 vol.124
Now
2019 Winter

《企画・編集・発行》鳥取県広報連絡協議会
〒680-8570 鳥取市東町1丁目220(鳥取県庁内)

《制作》株式会社セイイ堂デザイン
〒680-0841 鳥取市吉方温泉3-802 TEL.0857-22-1122

☎ 0857-26-7086

☎ 0857-29-6621

とっとりNOW

検索

https://www.kouhouren.jp/
2019年12月1日発行 定価315円