

鳥取県総合情報誌

vol.134

# とっとり Summer 2022 Now



巻頭  
特集

## 心ほぐれる 垂涎の味巡り

トットリご当地FOOD図鑑

TOTTORI おもしろ発見手帖 時を超えた建築物 2

巻頭  
特集

心ほぐれる垂涎の味巡り  
とっとりご当地FOOD図鑑

4

カメラアイ Camera Eye 〚満天、のひまわり畑を、行く 14

開運おかげ詣で 因幡と伯耆の神社 鳥取東照宮 (鳥取市) 16

ここにこの人 Human Life 医学博士・鳥取大学医学部プロジェクト研究員 稲賀 すみれ 17

きらり匠人 継承の技が語る世界 建築板金工 宮井 恒善 20

企業紹介 株式会社ヴィス・コーポレーション 株式会社ネクスト・アイ 22

あーとの森 洋画 坂野 真人 23

VIVA!とっとりLIFE 輝くIUターン者たち 民宿・家泊経営 (岩美町) 24

Voice・読者プレゼント・編集後記 26

□「特集」「鳥取のうま味」は休みます。



巻頭特集：鹿肉100%のバーガー(上)と郷土料理の「いぎす」



●表紙イラスト●

池平 徹兵

いけひら・てっぺい  
1978年福岡県生まれ。島根大学卒。東京オペラシティアートギャラリーprojectN、岡本太郎現代芸術賞展、VOCA展などに出演。最も行きたい場所が、透明度25mの鴨ヶ磯海岸(岩美町)。私は水泳部だったのでそのごさが分かる。ルリビタキとヒトデを合わせて透明な青の美しさを探究した。

「とっとりNOW」が冊子で届く  
「ふるさと来LOVEとっとり」の  
会員募集!

入会  
年会費  
無料



建築物に取り入れられた  
デザイン  
からも  
その時代  
のトレンドが  
伝わってきます。  
建築史家  
和田嘉宥さん

## 時を超えた建築物

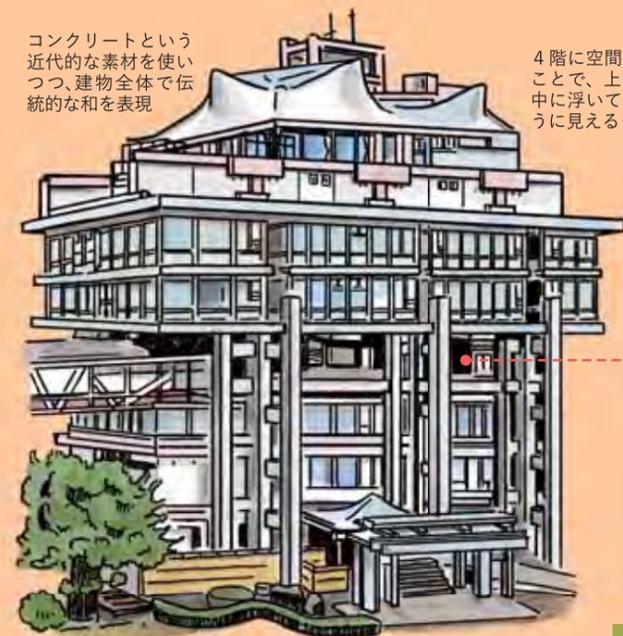
地域で長年愛され、大切に使用される建築物は、当時の面影があちこちに残り、見るものを引きつける。山陰地方の古建築を調査している、日本建築史の専門家・和田嘉宥さんに、県内各地に残る建築物の魅力や見どころを教えてもらった。

VOL.8



コンクリートという  
近代的な素材を使い  
つつ、建物全体で伝  
統的な和を表現

4階に空間がある  
ことで、上階が空  
中に浮いているよ  
うに見える



東光園

[国指定登録有形文化財]

### 世界初の独創的デザイン

戦後の日本を代表する建築家・菊竹清訓が、旅館「皆生温泉 東光園」(米子市)を設計。厳島神社(広島県)の大鳥居を連想させる6組の柱と2本の大梁の構造、7階の巨大な梁からワイヤーで5、6階を吊り下げ、4階は吹き抜けの空中庭園に。大胆に挑戦的なこの建築は、世界中を驚かせた。

建築年 / 1964年 所 米子市皆生温泉3-17-7  
構造 / 鉄骨鉄筋コンクリート造 0859-34-1111  
設計 / 菊竹清訓 WEB http://www.toukouen.com

### 時代に翻弄された不思議な空間

建築当時を保持した部  
屋には、しゃれた窓枠  
が残り、バルコニーも  
現存する

洋風日本建築。見事な螺旋階段や贅を尽くした庭園。さらにダンスホールの名残も。時代に翻弄され、異なる様式が混在し、不思議な造形を生み出した。今もアーティストラに利用されている。



建築年 / 1930年 設計 / 樽山義治  
構造 / 木造2階建て 所 鳥取市上町93-1  
間 おうちだにグランドアパート保存会 ととりの風  
FB https://www.facebook.com/TottoriOGAF/

標榜グランドアパート

「鳥取市指定保護文化財」

電灯を取り付ける真鍮  
りには、ブドウの実が  
デザインされている



旧国立第三銀行倉吉支店

「国指定登録有形文化財」



### 原型残る和洋折衷の土蔵造り

明治時代、大火を繰り返す倉吉の町に、耐火性に優れる銀行が建てられた。外観は土蔵造りだが、内部の壁や天井は洋風の意匠。ほぼ原型のまま残る。現在はレストラン&カフェ「白壁倶楽部」として営業。レトロな雰囲気が人気だ。

建築年 / 1908年 所 倉吉市魚町2540  
構造 / 土蔵造り2階建て 0858-24-5753  
設計 / 不詳 WEB http://shirakabeclub.jp

※参考文献『鳥取建築ノート』  
(和田嘉宥・生田昭夫・小川達典・木谷清人著  
1991年、富士書店出版、朝日新聞鳥取支局編)

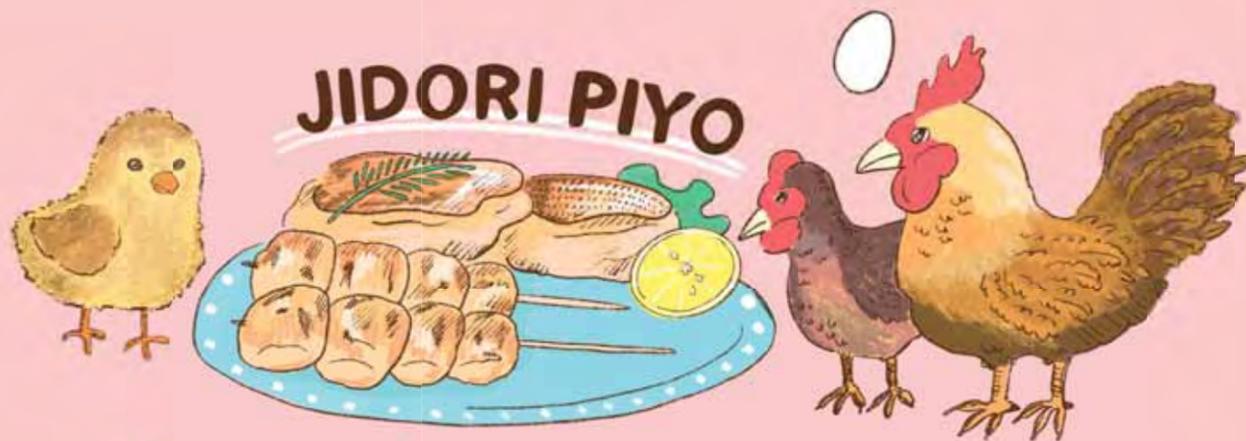
文・イラスト / 雲坂紘巳(くもさか・ひろみ) 納豆が大好きなイラストレーター。1982年生まれ、鳥取県育ち。づるづるした食べ物が好きだから、屋号は「スタジオづるり」。WEB=http://dururi.com

心ほぐれる

トットリご当地  
FOOD図鑑



# 垂涎の味巡り



JIDORI PIYO



IGISU



ITADAKI  
MASU!!!



SUTAMINA NATTO



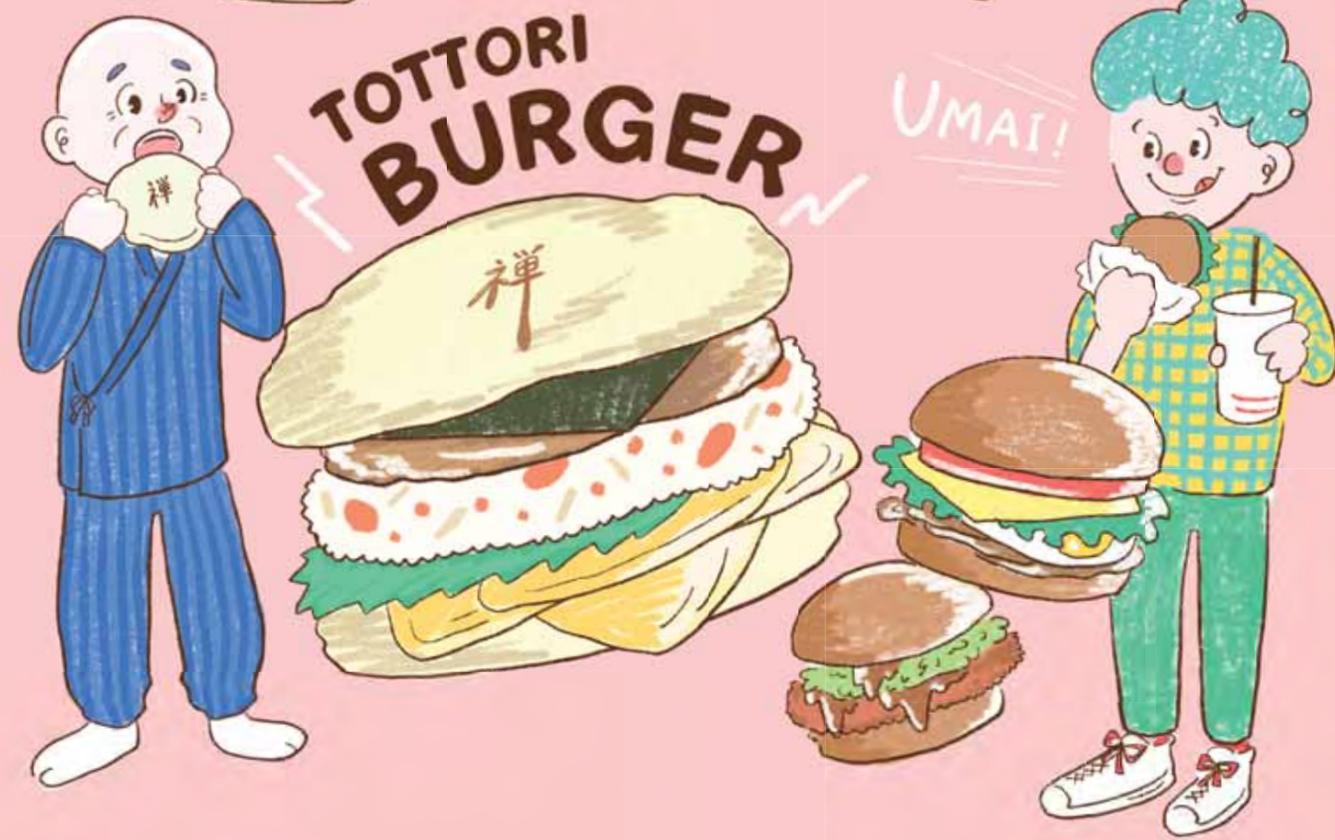
KOMO  
DOFU



BABACHAN NABE



YAKISABANI



TOTTORI  
BURGER

UMAI!

豊かな自然に恵まれた鳥取県は、海の幸、山の幸の宝庫。  
その土地ならではの食材を使い、昔から親しまれている郷土の味や  
工夫を凝らして地元にも愛され、全国にまで広がった一品など、  
地域色豊かな料理が存在する。一口ほお張れば、どこか懐かしく  
ホッと心が満たされる垂涎のご当地フードを巡る。

文／倉恒弘美 写真／田中良子 イラスト／福本佳子

## スタミナ納豆のレシピ

【材料】(4人分)

- ニンニク、ショウガ……………各5g(みじん切り)
- ゴマ油……………小さじ1弱
- 鶏ひき肉……………120g
- ひきわり納豆……………100g
- 青ネギ……………20g
- ペッパーソース……………少々(辛味調味料)
- ④しょうゆ……………小さじ1/2弱
- 酒……………小さじ1弱
- ⑤しょうゆ……………大さじ1/2弱
- 砂糖……………小さじ1弱
- みりん……………小さじ1弱
- ゴマ油……………小さじ1/2弱

【作り方】

- ①ニンニク、ショウガをゴマ油で炒める。  
★香りが立つまでよく炒める。
- ②香りが出てきたら、ひき肉を加え、④を加えてポロポロになるまで炒める。
- ③②に火が通ったら、パットなどに広げて冷ます。
- ④ボウルに納豆を入れ、⑤を加えてよく混ぜる。  
★納豆は調味料を加える前によく混ぜておく
- ⑤④に③と刻んだ青ネギを加え、ペッパーソースを振って和える。



“愛情メニュー”が  
全国にも拡大

学校給食でおかわり争奪戦に



## スタミナ納豆

TOTTORI LOCAL FOOD

給食のスタミナ納豆をおいしそうに食べる  
子どもたち(倉吉市立明倫小学校)



調理員は2人1組になり、空気を含ませるように大量の納豆を混ぜる。写真下は、炒めて味付けした鶏ひき肉を冷ます作業(倉吉市立学校給食センター)



☎ 倉吉市立学校給食センター  
〒 倉吉市生田693-1 ☎ 0858-28-3343

おいしさの秘密は「炒めた鶏ひき肉と和える前に、空気を含ませるよ  
うに納豆をよく混ぜておくこと」。  
これにより、おいしさが包み込まれ  
て、まろやかな風味が生まれる。「混  
ぜ方によって味が変わるので、調理  
員たちが息を合わせるのが大切」  
と山田さん。納豆が糸をひき粘りが  
ある分、食缶に移すのもひと苦労だ  
が、子どもたちの喜ぶ顔を思い浮か  
べながら、丁寧に移し入れている。  
市内の家庭では、自家製スタミナ  
納豆が食卓に上ることもあり、まさ  
に「ソウルフード」と言える料理。  
数年前には、TVなどメディアに取  
り上げられたことをきっかけに、  
SNSでも広がり、全国の家庭で親  
しまれるようになった。  
山田さんは「愛情がたっぷりつ  
まったふるさとの味を覚えておいて  
ほしい。おいしく、栄養たっぷりの  
スタミナ納豆を皆さんも、ぜひお試  
しください」と思いを語る。



### 納豆と混ぜたら出来上がり! ■ スタミナ納豆のもと(寿製菓) ■

学校給食から生まれた「スタミナ納豆」が調  
理なしで手軽に食べられる。鶏ひき肉をニン  
ニクで炒めて、辛味調味料を加えたもので、  
封を開けて納豆と混ぜるだけ。好みでネギを  
加えると風味が豊かになり食欲をそそる。  
またオムレツの具や、うどん、ラーメンなど  
の麺、冷奴のトッピングなどにしても美味しく、

アレンジ料理の幅は広い。1つで納豆6  
パック分という分量もお得感ありだ。  
売り上げの一部は、子ども食堂とみんな  
の居場所「ほっとここ」(倉吉市)に寄付さ  
れており、多くの人に栄養ある食事を届  
ける活動にも貢献している。

写真提供: 寿製菓株式会社



☎ 寿製菓株式会社 ☎ 米子市両三柳4005-1 ☎ 0859-21-8841  
☎ 寿製菓オンラインストア公式通販サイト okashinet.co.jp

独特の食感やにおいから、大人で  
も苦手な人が珍しくない納豆。しか  
し倉吉市の学校給食メニューに、子  
どもたちから大人気の納豆料理があ  
る。その名も「スタミナ納豆」。30  
年ほど前、鳥取県中部地区の学校栄  
養士が「タンパク質やミネラルなど  
の栄養豊富な納豆を、何とか食べや  
すい形にできないか」と試行錯誤の  
末に生み出した。以来、みんなに愛  
され続け、月に1回のスタミナ納豆  
の日には、おかわりの争奪戦が繰り  
上げられるほどだ。  
具材は、ひきわり納豆と鶏ひき肉、  
ショウガ、ニンニク、青ネギ、辛味  
調味料など。ゴマ油の香りが食欲を  
そそる。倉吉市立学校給食センター  
栄養教諭の山田智恵さんは「あつさ  
りとしたうま味の鶏ひき肉と、香り

よく炒めたニンニク、ショウガ、そ  
して青ネギが納豆特有のにおいを包  
み込み、辛味調味料のほのかな酸味  
が食欲を刺激し、ご飯にもよく合  
います」と人気の理由を語る。  
素材にこだわり、納豆の原料とな  
る大豆は、栽培からひきわりにする  
工程まで、倉吉市内の小鴨地区で行  
われている。さらに歴代の調理員た  
ちに受け継がれている独特な混ぜ方  
も、味のポイント。2人1組の調理  
員が腰を落とし、大きなしゃもじを  
高く持ち上げては下ろし、ダイナ  
ミックに混ぜ合わせる。この同セン  
ターでは市内の小中学校18校、およ  
そ4000人分の調理を担い、納豆  
の重さはひと釜あたり約40キログラムと、  
かなりの力仕事だ。

## ◎ YAZUバーガー ◎

飼育や飼料にこだわった鶏とその新鮮な卵「天美卵」を中心に、地元の野菜やキノコなど食材にこだわった「YAZUバーガー」は、その名のとおり八頭町の8つの美味が、一同に集まった贅沢な一品だ。

メインとなる鶏の竜田揚げは、ほどよい肉の弾力とジューシーな肉汁があふれ、サクサクの衣に醤油ベースの和風タレがとろり。サブの無添加・燻製で仕上げた自家製ベーコンはこんがり焼かれてカリカリ、さらにブランド卵を使った目玉焼きは半熟でトロトロ、黄身はまるで上質なソースのようだ。

また、ソテーした肉厚のエリンギはコクを、白髪ねぎにした白ネギは辛みを、厚切りのトマトやシャキシャキのレタスはみずみずしさを添える。そして、すべてをまとめるのがパン工房「サンク」(大江ノ郷ヴィレッジ内)で焼かれたオリジナルのバンズ。自家製酵母を使ったハードな食感、ほんのりとした甘みが特徴で、具材との相性も抜群だ。

※店内ではフライドポテト付で880円(税込)、  
テイクアウトはバーガーのみで770円(税込)

八頭のおいしさ、てんこ盛り



写真提供:大江ノ郷自然牧場  
(有限会社ひよこカンパニー)

☎ 大江ノ郷テラス(大江ノ郷ヴィレッジ2F)  
☎ 八頭郡八頭町橋本877 ☎ 0570-077-505  
🕒 平日10時~16時、休日11時~17時 ㊟ 年内無休



## ◎ 鹿肉バーガー ◎

若桜町内で捕獲された鹿肉と新鮮野菜をサンドした「yamaneyaバーガーセット」は、2020年3月に若桜駅前にオープンした「ごはんとおみやげyamaneya」が開発・提供する。鹿肉はバサつきやすく、とっつきにくいイメージだが、100%鹿肉のパテでありながら臭みはなく、赤身肉の肉々しい食感。地元の獣肉解体処理施設「わかさ29工房」で処理された、新鮮で質の高い鹿肉を使用しているからこそなせる業だ。

分厚いバンズにチーズや地元産の新鮮な季節野菜をたっぷり挟み、食べ応えは十分。酸味が効いた自家製トマトソースは鹿肉に合い、すっきりとした後味だ。ジビエになじみのない都会の観光客からも「鹿肉本来の味がしっかりわかる」と好評。



このほか、若桜駅構内にある姉妹店の「わかさカフェretro」では、同町のブランド豚「吉川豚」を使った甘辛だれのバーガー(500円・税込)=写真左も提供。どちらもリーズナブルに地元食材を味わえる。

※鹿肉バーガーは、唐揚げフライドポテトのセットで800円(税込)、  
単品は500円(税込)。テイクアウトも可。

☎ ごはんとおみやげyamaneya ☎ 八頭郡若桜町若桜356  
☎ 0858-71-1020 🕒 10時~17時 ㊟ 水曜



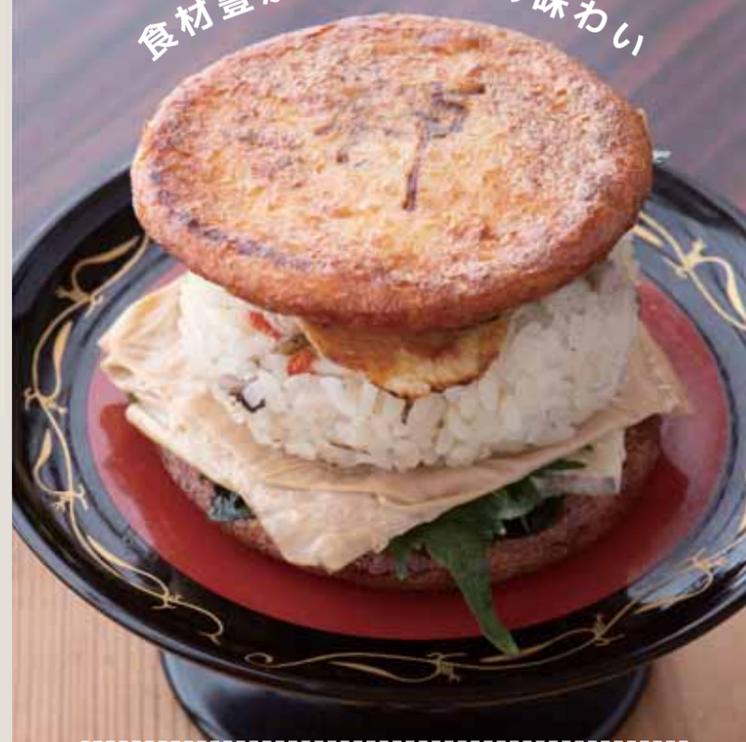
## ◎ 禅バーガー ◎

鳥取県の新名物料理コンテストやご当地バーガーグランプリに出品され、好評を得た「禅バーガー」(700円・税込)は、肉や魚などの動物性食材を一切使用しない精進料理から発想を得た和風バーガー。歴史ある宿坊「山楽荘」が開発した。

バンズは、県産大豆を使って地元の豆腐屋と共同開発した「精進あげ」に、山楽荘秘伝のタレが塗られ照り焼きに。具材は、県産の醤油と塩麴で味付けした「長芋」、大山町の契約農家で作られた無農薬もち米に山菜、野菜を混ぜ込んだ「大山おこわ」、特製のゴマソースをからめた「生湯葉」、辛子酢味噌であえた「蓮根」と盛りだくさん。いざ頬張ればサクサク、もちもち、シャキシャキなど、次々と違う食感が口の中で踊る。生湯葉は、コクがありチーズに似た味わいだ。

あっさりの和風かと思いきやこってりとした濃厚な味わい。しかも具材がおこわなのでボリューム満点。これひとつで十分ランチになりそうだ。

食材豊か、精進料理の味わい



☎ いっぶく処 天狗茶屋 ☎ 西伯郡大山町大山14  
☎ 0859-52-2006 🕒 9時~17時 ㊟ 不定休 写真/山田真実

さまざまな食材を手軽に、一度に味わえるのが魅力のバーガー。鳥取県には特産品をふんだんに使った、個性あふれるご当地バーガーがずらり。大口開けて、がぶりと召し上がれ。

肉に負けない、がっつり感



## ◎ 琴浦あごカツカレーバーガー ◎

あご(トビウオ)を骨ごとすり身にしてカツに仕上げたサンドした「琴浦あごカツカレーバーガー」(660円・税込)を提供するのは、創業130余年の老舗蒲鉾店(琴浦町)だ。魚と特産の長芋を組み合わせたかまぼこに定評がある。

2cmはあろうかという肉厚なあごカツは、表面のパン粉のサクッと感と、弾力のあるすり身のもちもち感が絶妙にマッチする。青魚の中でも臭みが少ないあごは、淡白ながら油との相性がよく、カツにしたことでさらに旨みが増している。

そこにピリ辛のカレーソースがかかってパンチがきき、バンズからはみ出すほどたっぷりの地元産千切りキャベツの甘みが、辛味を和らげ主役を引き立てる。肉に負けない食べごたえは、がっつり派、におすすめだ。

このほか、魚肉のすり身に唐辛子を混ぜ合わせてフライにした「赤天バーガー」(400円・税込)や、境港のアジを使った「アジフライバーガー」(600円・税込)も人気。

写真提供:有限会社あぶい蒲鉾

☎ あぶい蒲鉾 ☎ 東伯郡琴浦町八橋363-2  
☎ 0858-52-2750(0120-108-952) 🕒 10時~16時 ㊟ 水曜  
※テイクアウトは電話予約が可能。※店舗のほか、土日は「道の駅琴の浦内 琴浦うまいもんや」(琴浦町)でも販売。

## ばばあ



写真提供：鳥取県

### コラーゲンたっぷり、町の名物に

その風貌から、岩美町では「ばばあ」の呼称で親しまれてきた深海魚の「タナカゲンゲ」。しわくちゃの顔からは想像がつかないが、タラに似た上品で淡泊な味わいに、ふんわりとした身やプリプリのゼラチン質を楽しめる。

特に鍋料理は「ばばちゃん鍋」として、同町の「かまや旅館」では冬の名物として鍋を主役に、刺身、天ぷら、煮付けなど、内臓以外のすべてを味わえるフルコースを提供。松葉がにに次ぐ人気を博している。



コラーゲンたっぷりの「ばばちゃん鍋」

もともとは「下の下の魚」と漁師のまかない飯か、捨てられることも多かったが、約30年前、当時の岩美町長が新名物として全国に発信することを提案。かまや旅館の先代女将・沢田喜美さんら浦富観光協会女性部が調理法を考案し、普及活動を続けて、今では町を代表する特産品になった。近年は町内で料理を出す店が減っているが、現女将の陽子さんは、「県外からのリピーターも多く、これからも提供し続けたい」と話している。

☑ かまや旅館 ☑ 岩美郡岩美町浦富1892  
☎ 0857-72-0470 ☑ <http://kamaya-ryokan.com/>



ピヨは用途が広く、幅広いメニューで弾力とジューシーさが味わえる

☑ 焼鳥よし田 ☑ 鳥取市正蓮寺136-2  
☎ 0857-29-3003 ☑ 日曜

まず鳥取の人に知ってほしい」との思いから、メニューの最初のページには、ピヨを使ったメニューが連なり、なかには貴重な部位も。高い火力を誇る紀州備長炭で焼き上げたピヨの肉はうま味が引き立ち、外側はカリッ、中はふっくら。ぷりっとした弾力とジューシーさに頬が緩む。水炊きやすき焼きなど幅広く料理に利用できる。より生産量が増えて、多くの人に味わってもらえる日が待ち遠しい。



## 鳥取地どりピヨ

TOTTORI LOCAL FOOD

### 弾力ある肉質から うま味あふれる

引き締まった肉質に程よく脂がのり、しつかりとした歯応えやうま味特徴の「鳥取地どりピヨ」（以下、ピヨ）。1992年、鳥取県中小家畜試験場が、敏感な消費者の舌に配慮るべく、軍鶏をベースに長い年月をかけて生み出した、オリジナルの高品質肉用鶏だ。普段、スーパーマーケットなどで目にする鶏肉のほとんどは「ブロイラー」で、流通の9割以上を占めている。短期間で太るよう品種改良されておられ、狭い空間で大量に飼育され出荷までの飼育期間は1カ月半ほど。



「鳥取地どりピヨ」は、広々とした鶏舎での平飼いで飼育でストレスが少なく育つ

一方、「地鶏」は品種や飼育方法など、さまざまな条件をクリアしたものだけが名乗ることができる。ピヨは、日本固有の在来種を親に持ち、広々とした鶏舎を自由に歩き回りながら75〜110日間かけて飼育され、それぞれの成長具合をみて、適当な時期に出荷される。これが弾力のある肉質や、コクのある食味に育つ秘密だ。

誕生から30年が経ち、ピヨの生産体制も安定してきた。現在は試験場でふ化させた約1000羽のピヨを、毎月1回、鳥取市鹿野町と智頭町の飼育業者に引き渡している。とはいえ、出荷数はまだ少なく希少な地鶏であり、県内でも限られた飲食店でしか提供していない。鳥取市の焼き鳥専門店「焼鳥よし田」は、そのうちのひとつ。店主の吉田耕一さんは「地元の良い地鶏を、

### 幅広い料理に合う希少な地鶏



うま味が凝縮された炭火の焼き鳥

☑ 鳥取県中小家畜試験場 ☑ 西伯郡南部町北方633  
☎ 0859-66-4121

県中部に100年以上伝わる「こも豆腐」は、冠婚葬祭の特別な日に振る舞われた豆腐料理。ふんわりと豆腐に移ったワラの香りが心地よく、切り分けた時にギザギザにつくワラの筋は、ほっこりする絵面だ。

豆腐の中に入れる具材は、ニンジンやゴボウが定番だが、かんぴょうやホウレンソウ、卵などを入れることも。それらをワラで包んで蒸した後、砂糖や醤油などの調味料で味を含ませるように煮たり、ワサビ醤油で食べたりする。

昭和30年頃までは、家庭でも作られていたが、食生活の変化や、「はで掛け」で天日干しされたワラが手に入りにくくなり、次第に作られなくなった。

現在は地域の普及活動グループなどが、小学校の授業で作り方を継承するなど、地域の伝統食を絶やさないうよう努力している。

100年以上伝わる  
素朴なおもてなし

こも豆腐



写真提供：鳥取県

古くから農繁期に  
重宝する味方

焼き鯖の  
煮付け



鳥取県東部では、古くから「焼き鯖の煮付け」が、庶民の味として食べられてきた。現在のような冷凍保存技術が確立していない時代、漁業者たちは、日本海で大量に水揚げされたサバを長持ちさせるため、焼いて出荷していたことが背景にある。

最も多く消費されるのは、農繁期の5~6月だ。忙しい時期に、簡単に作り置きできる料理として、焼きサバをタマネギや長ネギと一緒に醤油や砂糖、ショウガなどで煮込んだ。青魚は特有の臭みがあり、苦手な人もいるが、「焼き鯖の煮付け」は、野菜と煮込むことで、臭みを和らげ食べやすくなる。

また、焼きサバは、時間が経っても香ばしさが持続されることが特徴。現在も、職人が一本一本竹串を刺して焼き上げたサバが「鳥取の味」として、東京や広島、四国などのスーパーに出荷されている。

撮影協力：株式会社 徳田商店

TOTTORI LOCAL FOOD  
郷土料理  
Local Cuisine

郷土料理は、長年受け継がれてきた味。

県内でも地域によって全く違うものが数々あり、その一部を紹介する。

監修：鳥取県食のみやこ推進課

「いぎす草」(別名：えごのり)は、鳥取県中西部の海岸べりの岩場に春になると繁茂する海藻で、天草の一種。これを乾燥させたものを、とろ火で煮溶かし、容器に入れて固めたものが「いぎす」で、県中部を中心に各家庭の食卓にのぼる。

材料はいぎす草と水のみで、いたってシンプル。寒天やとろてんと同じように、凝固剤などを加えなくても自然に固まり、見た目は羊羹かんによく似ている。しかし口に入れると磯の豊かな香りが広がり、プルプルとした独特の食感がクセになる。ゴマを振りかけて、酢味噌やショウガ醤油で食べるのが一般的だ。

見た目は地味ながら、磯の風味が口の中いっぱい広がる味わい深さに、昔は冠婚葬祭などには欠かせなかったという。スーパーなどで販売されているが、今も手作りする家庭も多い。

ハレの日に  
作った海藻料理

いぎす



“家庭で微妙に違う  
おふくろの味”

いただき



鳥取県西部の弓ヶ浜半島ゆみがはまを中心に親しまれている田舎飯「いただき」。名前の由来は諸説ある。「特別な行事の時に各家庭で作られ、近所に振舞われたご馳走を『いただく』という感謝の気持ちを表した」「秀峰・大山の頂上に似ているから」などだ。

一見、大きないなりずしのようなのだが、調理法や味わいは全く異なる。始まりは明治時代の中ごろと言われ、大きな油揚げの中に生米、生野菜を詰めてだし汁でじっくりと炊き上げるさかひみなど。境港市では塩辛、米子市では甘辛などの特徴があり、味付けや具材は各家庭で少しずつ異なるが、それぞれの「おふくろの味」として地域に定着していったという。

この味を大切に継承していこうと、米子市の市民団体がPR活動を展開。2022年3月には、文化庁の食文化の取り組み「100年フード」にも認定された。

写真提供：米子いただきがいな隊



〘満天〙のひまわり畑を、行く ほうきちやう (伯耆町)

撮影/カヤノユウイチ よなご (米子市)

太陽に向かって咲く華やかな黄色が青空に映える。畑の横にあるパン屋のカレーパンをほおぼりながら、子どもたちが背比べする情景を眺める。常連が多いらしいこの場所には、家族連れなどが次々と訪れ、それぞれの夏を体感していた。

ここにこの  
Human  
Life



電子顕微鏡でミクロの世界をのぞき込むこと40年。  
DNAの二重らせん立体構造撮影という  
前人未到の偉業に成功し、  
世界中を驚かせた研究者の好奇心は、いまなお旺盛。  
肉眼では見えない生命の不思議や自然界に在る  
ミクロの構造の美を1人でも多くの人に伝えようと走り続ける。

鏡

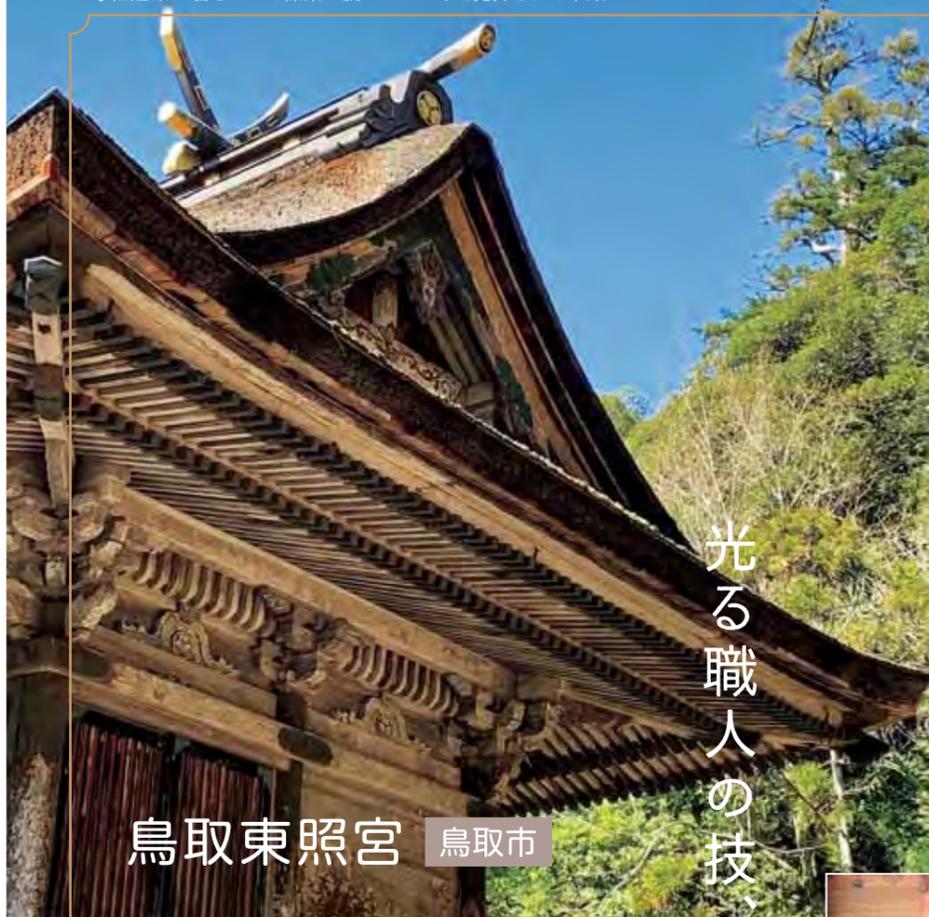


医学博士・鳥取大学医学部プロジェクト研究員

稲賀 すみれ Inaga Sumire

文/日高 むつみ 写真/萱野 雄一

寺社建築に名をはせた棟梁の腕がいかに発揮された本殿



鳥取東照宮 鳥取市

光る職人の技、  
威厳と風格漂う

織田信長の建勲神社(京都府)、豊臣秀吉の豊国神社(京都府)、伊達政宗の青葉神社(宮城県)など、戦国武将を祀る神社は全国各地にある。なかでも、乱世に終止符を打った天下人・徳川家康を祀る日光東照宮(栃木県)は、もともと有名な神社だろう。家康の神様としての名前「つまり神号は東照大権現。その分霊を鳥取に祀ったのが「鳥取東照宮」で、鳥取藩初代藩主・池田光仲が1650(慶安3)年に完成させた。

随神門から石段への参道に並ぶ石灯籠20基は、家老など上級家臣ら、そして本殿左右の石燈籠は光仲の子・綱清が奉納したもの。鳥取藩が注力した様子うかがえる。

古くから天下泰平の神として篤い崇敬を受けたが、現在は、75歳まで長生きした家康公にあやかり、長寿の神様としても愛されている。

文・写真/角田 治

開運  
おかげ  
詣で

因幡と伯耆の神社



徳川葵(三つ葉左葵巴の紋)の豪華さがよくわかる拝殿の飾り金具



本殿内部の内扉。飾り金具に刻まれた徳川葵は、外様大名のなかで鳥取東照宮のみが使用を許された



本殿前に建つ鳥取藩2代目藩主・池田綱清が奉納した石灯籠

健康長寿、  
天下泰平、金運

ご利益



プロフィール

つのだ・おさむ グラフィックデザイナー。神仏探訪家。『山陰の神々 古社を訪ねて』(山陰の神々刊行会)など、神社にまつわる書籍の取材・執筆・撮影。

神社情報

鳥取市上町  
0857-24-7699



○ 米子市児童文化センター  
☎ 0859-34-5455  
〒 米子市西町133 (湊山公園内)  
※電子顕微鏡利用は要問合せ

## 諦めない心が成果を生む

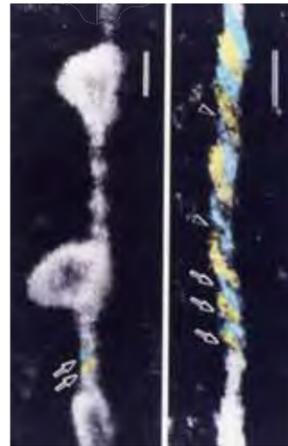
「ね、電子顕微鏡って面白いでしょう？ 普段は見えないミクロの世界に、実はこんな美しいものがあるなんて！」

心底楽しそうに語るの、研究者の稲賀すみれさん。示しているのは電子顕微鏡で撮影した酵母だ。世界初の偉業を成し遂げ、研究者たちを驚かせたのは1990年、遺伝子の本体であるDNAの二重らせん立体構造の撮影に成功した。以来、その名は科学史に燦然と輝いている。

### 父のDNAに導かれて

そんな稲賀さんだが実は最初から研究者を目指したわけではない。愛犬を病気で失った経験から獣医を目指し県外に就職も決まっていた。しかし当時、父が病氣療

米子市児童文化センターで子どもたちに観察指導をする稲賀さん。夏休みの自由研究用に大人気だ  
=写真提供:米子市



稲賀さんが撮影したDNAの二重らせん構造の走査電顕像★

## 原動力は「美への感動」



稲賀さんが旗振り役となり、米子市出身の顕微鏡界の権威を紹介し、電子顕微鏡に直接触れられる場を米子市児童文化センター(米子市)に設けた。ここで稲賀さんは一般の子どもや大人を対象とした観察指導にも携わっている。

### 顕微鏡を軸に幅広い活動

このほか稲賀さんの取り組みは、多岐にわたる。本業の医療分野では、2008年にLVSEM

### いなが・すみれ

米子市出身。山口大学農学部獣医学科、同大学院で学ぶ。現・島根大学医学部技官を経て鳥取大学医学部へ。電子顕微鏡の世界的権威・故田中敬一さんの薫陶を受ける。解剖学講座講師を定年退職し、現在、鳥取大学医学部プロジェクト研究員、腎生検LVSEM研究会世話人、「電子顕微鏡のまち・米子市」推進協力会事務局、伯州綿利活用研究会代表、境港市在住。



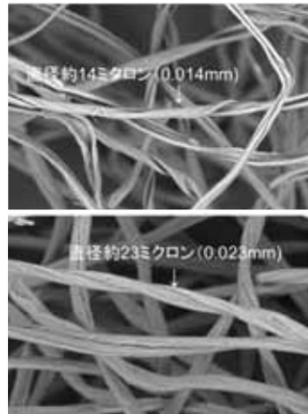
養中だったこともあり、獣医としての就職は断念。実家に近い島根大学医学部、続いて鳥取大学医学部解剖学研究室の助手として研究職へ。それが現在のキャリアのスタートとなった。

「実は私、学生時代は解剖学が大キライ。覚えることが多すぎて面倒で成績も悪かった。それなのに40年以上、解剖学に携わることになるなんて。人生って面白い」そう朗らかに笑う一方で、「導かれた道かも」と感じた出来事が。「父が師範学校時代に光学顕微鏡で観察したムラサキツユクサの細胞のスケッチを、亡くなった後に見つけたんです。偶然、私も全く同じものを電子顕微鏡で撮影していた…。DNAを受け継いだ証だと思いました」

### 見えない世界伝えたい

稲賀さんにとって、もう一つのターニングポイントとなったのが故・田中敬一さんとの出会いだ。田中さんは1985年、理論的に不可能と言われていた80万倍の走査型電子顕微鏡を開発し、エイズ

一般的に多く使用されている綿の繊維(写真上)に比べ、伯州綿の繊維(写真下)は太くて弾力性があり、保温・通気性に優れている★



を使った新たな腎生検診断法を開発。腎臓病理学の専門医や臨床医に認められるまで学会で発表し続けた結果、今では鳥取大学発・日本発の画期的な診断法として国内外から注目を浴びている。

さらに、かつて弓ヶ浜半島で盛んに栽培された地域特産の伯州綿も、稲賀さんにとっては興味深い観察対象だ。電子顕微鏡で繊維の構造と特性を明らかにし、産学官金地域連携事業で介護用の保温・保護用寝衣「寝ごろちゃん」を開発。加えて、伯州綿の花から分離したローカル酵母を利用して「中華まん」を商品化するなど、自由で豊かな発想力が周囲を驚かせている。

ウイルスやバクテリオファージ(※1)などの立体写真撮影に成功。世界的な権威となる。

「DNAの二重らせん構造撮影も田中先生あってこそ。先生の見たいものが見えるよう工夫しながら私が試料(※2)を作り、先生が顕微鏡を操作してくださって」

この後も、田中さんが退職後に新たに手がけた「低真空走査型電子顕微鏡(LVSEM)」を使った研究を支え、その後を受け継いだことから、田中さんは稲賀さんを「最後の弟子」と言ってくれた。「先生には何度もダメ出しされましたよ(笑)。電子顕微鏡で写真を撮る時には、構図もしっかり考えて、人を感動させる画像を撮りなさいと。ミクロの世界の、真実の美しさ」を伝える極意を教わりました」

肉眼では見えないけれど、ミクロの世界は美しさにあふれている、自然界にある構造の美しさを広く知ってもらいたい。そんな田中さんの思いを、次世代に受け継ぎたいと立ち上げたのが「電子顕微鏡のまち・米子市」推進協力会だ。



「肩と背中中の保温・保護に苦勞した」という稲賀さんの在宅介護の経験が、寝衣の開発・商品化につながった★  
※「寝ごろちゃん」は、色柄8種類あり、マフラーとセットで販売中。 ○ 伯州綿利活用研究会 ☎ 090-7991-0280

いずれの研究開発も思い描く成果を得るには、膨大な時間と手間、根気が必要だ。しかしやめようと思っただけは一度もないという。「しつこく粘る原動力は美への感動。面白くて楽しくて、ますますやめられません」。飽くなき探究心は、今日も止まらない。

★=写真提供:稲賀すみれ

※1バクテリオファージ=細菌につくウイルス  
※2試料=電子顕微鏡で観察する対象サンプル



「機能性はもちろん大切ですが、美しく仕上げることもずっと大事にしてきました」と宮井さん



日本独自の伝統を守り、技術を受け継ぐ  
県内の「光る匠たち」を紹介します。

神社仏閣によく見られる銅板葺きの屋根は、年月を経て「緑青」といわれる味わい深い色となり、建物にさらなる風格を与える。建築板金工の宮井恒善さん(73)は、美しさだけでなく、雨漏りをしっかりと防ぐことを重視し、「その時その場所で一生懸命に」職人技を発揮する。

### 建築板金工 宮井 恒善

父と叔父も板金工で、自身も高校卒業後に建築板金の世界へ。父親と共に神社仏閣の修復や、住宅の屋根や外壁の施工を行ってきた。「屋根は建物の生命線」と、雨漏り防止のための改良・改善を常に考える。軒先の一部で雨漏りを防ぐ「唐草」の施工では、唐草の上下に防水シートを張る独自の工法を開発。屋根から樋への雨水の落とし口「上合」も、落ち葉が引っ掛かりにくいように自作する。そうした努力と技術の積み重ねが評価され、2020年度の厚生労働省「現代の名工」に選ばれた。

ものづくりの楽しさも忘れない。数年前に手掛けたドーム型の屋根は、その複雑な造りに苦勞した分、「完成した時の満足感が大きかった」と笑顔で振り返る。若手の育成にも尽力し、板金工事の基本である馳掛工法を熱心に伝える。

銅板を力強く打つゴツゴツ、分厚いその手には、真面目に真っ直ぐに培ってきた職人の歴史が刻まれている。

文/井田 裕子 写真/田中 良子



銅の切れ端で作った鶴と亀。数センチ程度のものもあり、宮井さんの器用さがうかがえる

雨漏り防ぎ、独自技法で美しく



宮井さんが手掛けた鳥取東照宮(鳥取市)の神門の屋根。月日を経て緑青に変化している



複雑なドーム型の屋根の依頼が舞い込んだ時には、やりがいに胸が踊ったという  
=写真提供:宮井恒善

MEMO

板金屋根の基本となる葺き方「馳掛工法」は、銅板の端を折り曲げて引っ掛け合わせて継いでいく工法。建築板金の世界では部材のことを「役物」と呼び、唐草、上合のほか「鯨鯨」、神社仏閣の屋根の棟端部に用いる鬼面をかたどった「鬼飾り」など、独特の用語が使われる。

有限会社 宮井板金工作所  
鳥取市宮長230-11  
0857-53-0428



板金に使われる道具の数々

## 「方程式」で美しさをプロデュース

ヘアメイクや貸衣装店、エステティックサロンなど、  
美しさを多面的に作り出す  
株式会社ヴィス・コーポレーションと株式会社ネクスト・アイ。  
両社代表の仲村美枝さんは、独自に導き出した「方程式」で、  
個性を生かした美をプロデュースする。

文／松村 亜紀子 写真／青木 幸太

ふんだんなレースや繊細な刺繍が施された  
多様なウエディングドレス

東京で美容師として働いた後、  
出身地の倉吉市に戻った1988  
年、実家のすぐそばで小さな美容  
室を開く。その後、年々店舗や業  
種を広げ、現在では2つの会社で  
9店舗と、関西にフランチャイズ  
1店舗を経営。美容室、ネイルサ  
ロン、まつげエクステ、ウエディ  
ングドレスのレンタルなど幅広い  
業種を手掛ける。しかし、こんな  
に多角的に経営する計画など、最  
初はまるでなかったという。

「やるならとことん、のめり込んでしまします」と仲村さん。  
常に学びを忘れない姿勢がリリしい

家具や小物にも徹底的にこだわった  
「TOWAN TIE LU」の店内

経験が何度もあったこと。「好き  
と似合うは違う。全体のバランス  
も大切。トータルで考えないと美  
しくない」と気付き、さまざまな  
分野の学びを深めることに。  
メイクならアメリカ、ヘアなら  
イギリスと最先端の場に飛び、修  
行を経て得た結論が、「人をきれ  
いにするには方程式がある。それ



「やるならとことん、のめり込んでしまします」と仲村さん。  
常に学びを忘れない姿勢がリリしい

### 株式会社 ヴィス・コーポレーション 株式会社 ネクスト・アイ

代表取締役 / 仲村 美枝 所 倉吉市駄経寺町2-60-2  
設立 / 1991年3月 電 0858-22-1253  
資本金 / 300万円 網 https://vis-inc.com/

を当てはめれば、かわいくも、かっ  
こよくも自由自在だ」。そこから、  
業種をどんどん広げた。  
そのうち、貸衣装の「TOWAN  
TIE LU」（倉吉市）では建  
物のデザインも手掛け、内装にも  
こだわった。扉を開けると、高い  
天井にしゃれたインテリア、鮮や  
かな色のドレスと壁一面にウエ  
ディングドレスがずらり…。思わ  
ずため息がもれる空間だ。ここで  
仲村さんは、衣装だけでなく、  
その人の最高の美しさを引き出す  
総合プロデュースを行う。海外の  
高級ブランドのドレスも、東京の  
半額以下の料金で借りられるた  
め、県外からの注文も多い。今後、  
関西、四国でもフランチャイズを  
増やす予定だ。  
経営は、「こけて学んでの繰り  
返しだった」というが、「美を作  
るため」という信念は曲げず、徹  
底してきた。従業員が心地よく働  
ける環境も大事にしており、長年  
勤めるスタッフも多い。  
美しくなれば、誰もが気分は高  
揚して笑みがこぼれる。美を追求  
し続ける仲村さんは、信頼できる  
スタッフと共に、これからも笑顔  
の明かりをともし、広げていく。



『流木鯨』(アクリル、133.0×60.0cm、2017年)



さかの・まさと  
1942年生まれ。61年、金沢美術工芸  
大学美術科油絵専攻に入学、後の文化功  
労者・高光一也らに学ぶ。67年から県  
内で高校美術教諭として、数多くの画家  
や学芸員を育成。自らは二紀展や環日  
本海五地域美術作品展などに出品、個  
展やグループ展でも作品を発表。



## 朽ちてなお命の輝き 洋画 坂野真人



『ザクロ』(アクリル、33.5cm×18.5cm、2014年)

文／角秋勝治 写真／田中良子



「石ころも絵になる」と語る坂野真人さん。  
アトリエは女性像や静物画、流木を利用したミ  
ニチュアの人体、焼物による昆虫やカエルなど  
がびっしり。幅広い題材と素材は、作家の脳  
内宇宙、を見るようで、遊び心も十分。制作現  
場は、刺激的でめっぽうおもしろい。

高校の美術教諭を務め、優れた後輩を輩出  
した。退職後は、絵画はもちろん、海岸を歩い  
ては流木や小石を採集し、波風が生んだ造形  
をヒントに、自由な発想の立体を創作する。根  
底にあるのは、万物の生命を等価とみなし、  
表現者として慈しむ眼と心であろう。

『流木鯨』は文字通り、漂着した木片が巨大  
な海洋生物としてよみがえり、楽しそうに回遊  
している。『ザクロ』もかなり時間を経るが、  
逆光に映える赤色には詩的で永遠の透明感が  
ある。描写は極めてリアル。木片に彩色した小  
魚を、思わず口に入れた人もいたほどだ。

坂野さんのまなざしは、あまねく地上に注が  
れ、万感の思いを込めて存在の最後まで見届  
けようとしている。生新な華やぎだけでなく、  
ほろ 亡びる寸前のものまで、視界は広くて深い。「何  
でも作品にする」手腕に通底するのは、朽ちて  
なお放つ尊い命の輝きである。



## 宿運営、漁師、販売、SNS… 柔軟に多様に魅力を発信

### 民宿・家泊経営(岩美町) 間淵 武志さん 大阪府大阪市出身

- ◎家族構成/妻・息子(別居)
- ◎移住前の住まい/大阪府
- ◎移住時期/2014年6月
- ◎現在の仕事/民宿・家泊経営、素潜り漁師、鮮魚販売、加工食品開発・販売など

昭和民宿 龍神荘  
 〓 岩美郡岩美町大羽尾274-1  
 ☎ 0857-72-0286  
 〓 <https://ryujinsou.com/>  
 YouTube/龍神荘チャンネル

「次は何をやるのかな、と飽きないように常に考えています」と間淵さん

実は間淵さん、20年ほど前に客として龍神荘に泊まった経験が。「あの頃『古いけどいいな』と思っていた民宿を、今は自分が経営しているなんて」と、妙縁を振り返る。背後に広がる羽尾の海に、美しい虹がかかった。まるで龍神が喜んで

※ワーケーション＝「ワーク」と「バケーション」を合わせた言葉で、旅行や帰省中の一部の時間を仕事に当てる働き方



From  
Osaka



30代で予期せずフリーターになった。その後、接客、営業、漁師、ツアーコンダクター、惣菜調理など、全国各地で多種類の仕事を体験。苦労と思いきや、「その全てが今に生きている」と間淵武志さんは笑う。海辺の民宿との出会いは運命だったのかもしれない。

輝く!JUターン者たち  
 文/鳥飼 明子 写真/山田 真実



「家泊」用の古民家では「昭和の空間」がまるごと味わえる

先端に「龍神洞」という大きな海食洞を持つ岩美町の羽尾岬。その東側の道を進んでいくと「昭和民宿龍神荘」にたどり着く。まるで実家に里帰りしたような懐かしさを感じるたはずまい。「それを味わってほしいから、あえて大きなリノベ-

### 集落最後の民宿再生へ



シオンはしない」。これがオーナー。間淵さんのこだわりだ。年に数回スキューバダイビングに訪れていた岩美の海に魅せられ、町の地域おこし協力隊に応募、2014年6月に大阪から移住した。3年間の任期で、当時廃業寸前だった龍神荘の再生に取り組みすることになった。再生の取っ掛かりとなったのは「地魚のおいしさ」。関西では人気のハマチの刺身も、こちらでは安価で手に入る上、驚くほど「うまい」と気付き、民宿の料理を地元の旬魚をメインにしたメニューに変えた。これが大好評で、SNSを活用した情報発信の効果もあり、1年後には売上が約4倍にアップした。

### 記憶ごと楽しむ「家泊」

豊富な職業経験を生かした、間淵さんのしなやかで活動的な生き方は、今も変わらない。民宿の閑散期には、素潜り漁師、鮮魚の仕入・販売、加工食品の開発・販売などを手掛け収入を補う。さらに2020年5月か



古民家内の居間には、前住人の家具が残り、風呂も当時のまま



### 【JU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1F  
 ☎ 0857-24-4740  
 〓 <https://furusato.tori-info.co.jp/>

JU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  
 とっとり移住定住ポータルサイト  
 〓 <https://furusato.tori-info.co.jp/iju/>

巻頭特集で古代人のDNA分析という視点から、鳥取の青谷地域が都市型の地域であった可能性が推察できるといことに驚きました。復顔模型もそうでしたが、科学的に古代を調べることで、さらなる発見ができることを期待しています。

(鳥取県米子市 澤田 祥典)

巻頭特集「古代山陰道と青谷上寺地遺跡」では、時空を超えて古代の生活をうかがい知ることができ、感動。また、いわさき編物(「この人」に掲載)のニットの美しさにワクワクしました。

(東京都江東区 所 すみえ)

いつも記事を楽しみにしています。今回の遺跡の特集も興味深く拝読しました。イラストなども使い、とても分かりやすかったです。

(東京都文京区 荒川 あゆみ)

「いわさき編物」の記事。楽しく姉妹でお仕事をされている笑顔と、おふたりの洋服の色もデザインもステキ!また、私が子どもの頃、この編み機を母が使っており、懐かしかったです。

(兵庫県尼崎市 北江 早百合)

特集「躍進する鳥取のプロ・実業チーム」の記事に感動しました。入団されたそれぞれの方の言葉も、印象的で良かったです。

(神奈川県川崎市 野崎 めぐみ)

「おもしろ発見手帖」のピヨの記事を読み、新品種誕生までや、系統を維持するための大変な苦勞を知りました。今まで鶏肉を無意識のまま、口にしていましたが、今後は研究に携わる人たちの思いにも感謝しながら食べたい。

(鳥取県米子市 服部 直記)

鳥取県にふるさと納税をして、『とっとりNOW』を知りました。こんなステキな情報誌をいただいたのは初めてです。魅力ある鳥取の情報が満載で、何回でもふるさと納税をしたいと思います。

(神奈川県大和市 関水 恵美子)

■ 応募方法

下記の項目を記入し、ハガキ、電子メールまたはWEB専用の応募フォームでご応募ください。

- 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。

※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 岩美町名物の魚料理として提供されている深海魚(愛称「ばばあ」)の正式名称は?空いている□に文字を記入してください。

□ □ カ □ ン □

133号のクイズの答えは「七道駅路」

■ 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

応募〆切  
2022.  
6/30  
消印有効

A



スタミナ納豆のもと (170g) 【3名】

給食から生まれた「スタミナ納豆」の味をそのまま再現。納豆を混ぜ合わせ、ご飯にのせれば完成だ。豆腐やラーメンのトッピング、オムレツの具など、アレンジ料理もおいしい。

問 寿製菓株式会社  
☎ 0859-21-8841

B

カレーぽん酢 (200ml) 【3名】

スパイスの効いたこっくりとした辛味と酸味のコラボレーションで、新たな調味料が誕生。冷しゃぶやサラダ、鍋物にも合う。野菜嫌いの子どもたちにも、おすすめだ。

問 龍神荘  
☎ 0857-72-0286



C



藍染あずま袋 【3名】

「藍染工房 ちずぶるー」(智頭町)の色の特徴は澄んだ藍色。商品のひとつ「あずま袋」は、生成りとのコントラストがしゃれており、弁当入れにぴったりのサイズ。  
綿100%長さ34.5cm幅35cm。\*色は選べません

問 藍染工房「ちずぶるー」  
☎ 0858-75-3630

Editor's note □ ■ 編集後記 ■ □

初めての出会いには、たぶん小学校での理科の授業か。その顕微鏡の世界を極める稲賀さん(17頁)に、ある映像を見せてもらう。それはなんと、ダンゴムシの背中! 幼少期には「仲良し、だったはずだが…今はちょっと疎遠な代物。なんとも複雑な思いのまま、焦点をどんどん拡大していくと…。「え? なんだコレ! ?」。肉眼では想像もつかない不思議ワールドが出現。気持ち悪いど

ころか、もはやワクワク! ▼虫も植物もすべての個体は、小さな小さな細胞の集まりなんだな…と実感。ダンゴムシよ、嫌ってごめん。「ミミズだってトケラだって!」と鼻歌が出そうなほど、妙にすべての命が愛おしくなる。▼止まぬ好奇心は、エイジングケアにも有効らしい。どうりで稲賀さんの瞳はキラキラしていた。好奇心では私も負けないが、コツコツ続ける研究など到底、無理。いかんせん「根気細胞」がミクロ、いやナノレベルなのだろう、きっと。(苦笑) 【Hi】

《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』はWEBでも見られます。

WEB限定のコラム「さっけーのTottori推しランチ」  
「すべての道は鳥取に通ず」を連載中! 6月1日から新連載「菌活で広がるきのこの世界」がスタートします。

