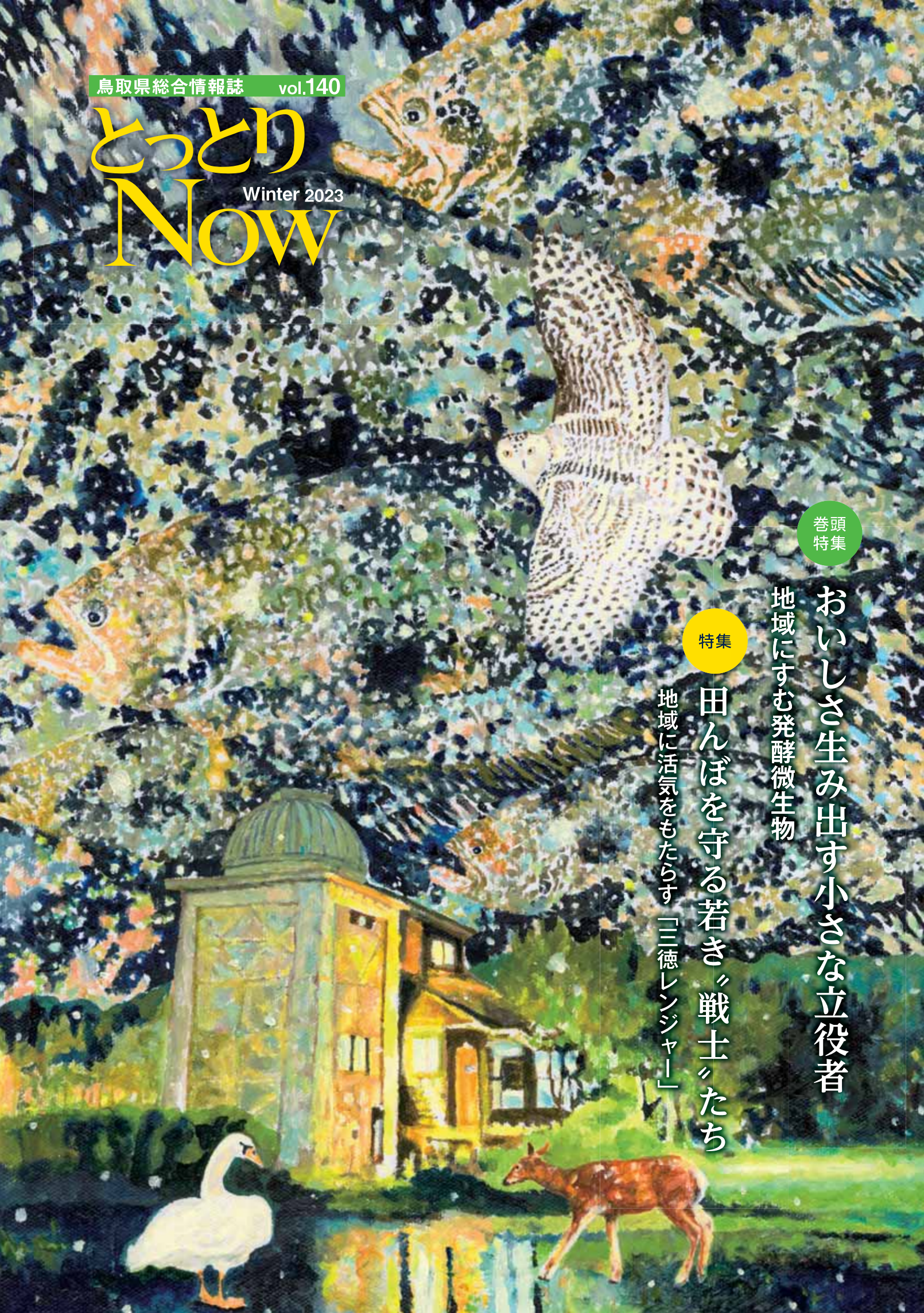
鳥取県総合情報誌 vol.140

とっとりNow

Winter 2023



巻頭特集

おいしさ生み出す小さな立役者
地域にすむ発酵微生物

特集

田んぼを守る若き〝戦士〟たち
地域に活気をもたらす「三徳レンジャー」

鳥取県総合情報誌 vol.140
とっとりNow
Winter 2023

あーとの森	現代美術　岡野 元房	2
巻頭特集	おいしさ生み出す小さな立役者 地域にすむ発酵微生物	4
TOTTORI おもしろ発見手帖	重要文化財の仏像	12
鳥取のうま味	低温調理の鉄板豚ステーキ	13
カメラアイ Camera Eye	曙色のユートピアと樹氷（大山町）	14
企業紹介	合同会社大山スマイルファーム	16
ここにこの人	「鳴り石の浜」の〝守り人〟、岩田 弘	17
特集	田んぼを守る若き〝戦士〟たち 地域に活気をもたらす「三徳レンジャー」	20
Voice・読者プレゼント・編集後記		26

□「開運おかげ詣で」「きらり匠人」「VIVA!トットリLIFE」は休みます。



巻頭特集：地域独特の素材から酵母を採取し培養を行う鳥取大学農学部



特集：稲刈りに汗を流す「三徳レンジャー」のメンバーたち



●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展などに出展。

140号表題『ヒラメの星空』

ヒラメの体が満天の星空に見えた。名誉県魚のヒラメと「さじアストロパーク」の天文台。鳥取県は日本一きれいな星空を楽しめる星取県とも呼ばれている。ヒラメを描くことで、星空を描くよりも星空になるかもしれないと思った。

キャンバス/油彩

「とっとりNOW」が毎号届く
「ふるさと来(ラ)LOVEとっとり」
会員を募集中！
入会年会費無料

あーとの森

Forest of Art

文／角秋 勝治
写真／田中 良子



おかの・もとふさ

1966年生まれ。武蔵野美術大学彫刻科卒。99年、東京で「ART工房ダリヒゲ」設立。2006年、岩美町に帰郷、09年に「モトフサ現代美術館」を開設。鳥取環境大学で建築やデザインの非常勤講師などを務め、現在はフリーで制作。2023年、川上奨励賞受賞。



『フィギュア』（テラコッタ、高さ28㎝、2016年）

モトフサ現代美術館

所 岩美郡岩美町牧谷693-1　休 月曜休館
時 10時～17時　☎ 0857-72-8881



『火星を走る男たち』
（銅紛など、高さ240㎝、1995年）

愛と命の尊厳を訴求

現代美術　岡野 元房

工房は、潮騒も爽やかな山陰海岸沿い。「海が創造の源」と語る岡野元房（もとふさ）さんは、自由な立場で制作に励むのが信条だ。併設の「モトフサ現代美術館」には、立体と平面の自作が100点以上。素材は樹脂・石こう・粘土・和紙など、テーマは自然環境から社会問題まで幅広い。

大作の『火星を走る男たち』は、２人の裸体に強靭（きょうじん）な生命力がみなぎる。見どころは四肢のダイナミックな動性と、絶妙なバランスによる相乗効果である。健康な肉体は、すべての原点。躍動する不変のパワーが、近未来を開く意志と願望の熱い輪舞となった。

テラコッタの『フィギュア』は、武器を絵筆に変えた男女の連作。ロマンチックな発想は、まるで現代のドン・キホーテだが、これは切実な人間愛というべきであろう。いずれは大きな彫刻にする構想があり、平和を象徴するモニュメントになるに違いない。

多種多様な表現を、貫くテーマは「愛と命」である。日夜イメージは充満しているが、「制作する時に思想は極力排除する」とか。つまり、あくまでも純粋アートを堅持する。あらゆる素材とテーマを駆使して、人間と社会の諸相を展開する岡野ワールドは無尽蔵である。

おいしさ生み出す
小さな立役者

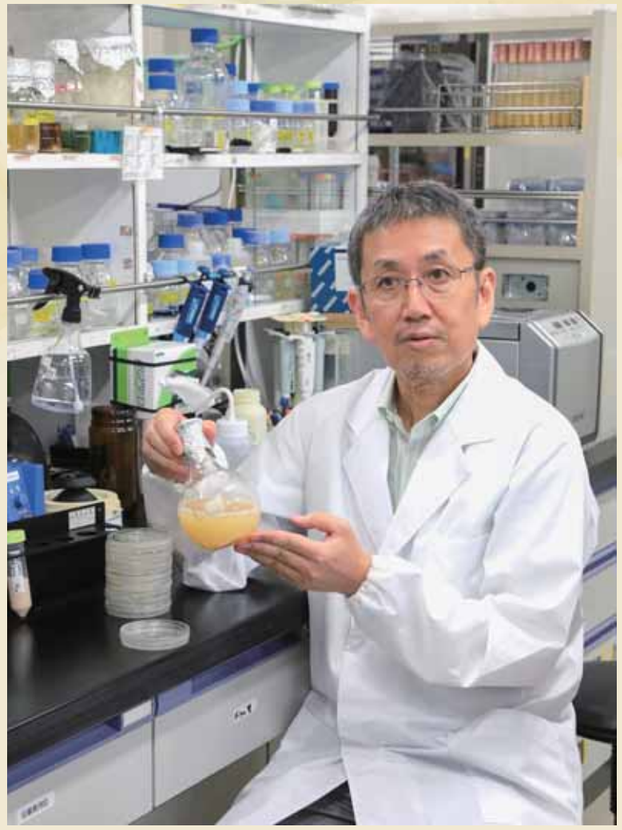
地域にすむ発酵微生物

目に見えないけれど、自然界のあらゆる場所に存在する酵母や菌類。
それらの働きで生み出す発酵食品は、私たちの食生活を豊かにしてくれる。
今、地域にすむ発酵微生物に焦点を当て、
さまざまな新しい商品開発に挑む動きが活発だ。
ミクロの世界が持つ底力と可能性に迫る。

文／倉恒 弘美　写真／田中 良子　イラスト／ sarapo

「ローカル酵母」を起爆剤に

【鳥取大学農学部教授　児玉基一朗さん】



「ローカル酵母の付加価値は高く、可能性はまだまだ広がる」と児玉さん

付加価値高いストーリーと独自性

私たちの身の回りには、みそ、しょう油、納豆、チーズ、キムチ……などさまざまな発酵食品があふれている。「発酵とは、微生物の働きによって物質が変化し、人間にとって有益なものができること。反対に、有害なものができた場合は腐敗といいます」と発酵について教えてくれるのは、鳥取大学農学部教授の児玉基一朗（こだまもといちろう）さん。児玉さんは植物病理学が専門で、数年前から「地域の資源を活用した、地域の新しいものづくり」をテーマに、発酵微生物の酵母による地域活性化のプロジェクトを進めている。

発酵微生物は、「カビ・細菌・酵母」の3種類に大きく分かれる。カビはこうじ菌や青カビ、細菌は乳酸菌や納豆菌などがおなじみだ。酵母は主に「サッカロマイセス」という種類がパン、ビール、ワイン、日本酒などの発酵に用いられている。

対して、児玉さんは各地に生きる酵母に着目し「ローカル酵母」と名付け、これを使った新しい発酵食品・飲料を生み出して、地域活性化につなげようとしている。その土地に眠る資源を発掘し、産業化につなげようという試みは全国的に行われており、「ローカル酵母は、より高い付加価値をつけられる」と力強く話す。



採取した酵母を鳥大の研究室で培養し、発酵に有効かどうか見極める

問 鳥取大学農学部生命環境農学科
住 鳥取市湖山町南4丁目101　電 0857-31-5343

さまざまなローカル酵母を発酵させて作った食パン。
味わいや弾力、しっとり感に差がある





電子顕微鏡で撮影した
ラカンセア酵母
★写真提供：稲賀すみれ

鍵を握るのはストーリーと独自性

これまでに二十世紀梨の「梨酵母」や、鳥取市袋川（ふくろがわ）沿いにあるソメイヨシノの花から採った「桜酵母」、大山（だいせん）にあるミズナラ林の「大山酵母」など、地域特有の素材から採取に成功。しかも一般的なサッカロマイセスではなく、「ラカンセア酵母」（以下、ラカンセア）という珍しい種類から、ビールや日本酒、パンなどを生み出している。

「ラカンセアを使った発酵食品や飲料は、非常に珍しい。発酵過程でアルコールと乳酸を生成し、日本酒やビールでは、ほのかな酸味が感じられます」と特徴を語る。

酵母は自然界に約1500種存在するが、発酵に有用なものはわずか10数種ほど。いざ採取を試みてもほとんどが発酵に向かないという。その中から奇跡的に見いだされたローカル酵母が、地域の起爆剤になろうとしている。

スペイン石窯パンの家　ボノス

シンボルツリーの酵母で新メニュー

幅広い世代に愛される鳥取市内のベーカリー「ボノス」の店頭には、毎日およそ80種ものパンが並ぶ。そこに2021年夏から新商品として加わったのが「オリーブ酵母のチャバタ」。普段、店で使うのは主に天然酵母「ルヴァン」だが、このパンは児玉さんとの連携によって、中庭のオリーブの葉と実から抽出したラカンセアを使っている。

商品の開発当初は、児玉さんが提供した酵母で試作していたが、「せっかくなら庭のオリーブの木ではどうか」と店側から提案し、採取された。店長の清水志津佳（しづか）さんは「商品を紹介する際に、独自性が出せてうれしい」と喜ぶ。他の酵母と比べて発酵に時間がかかるため土日のみの販売だが、「じっくり発酵するので、しっとりとして甘みのある仕上がり。ファンは多いです」と人気商品に。さらに新しいパンの開発にも意欲を燃やしている。





店長の清水さんと人気の
「オリーブ酵母のチャバタ」



地域のローカル酵母を発酵させて作ったクラフトビールの数々

日本酒のイメージを一新
老舗酒蔵が果敢に挑戦
【大谷酒造株式会社】

鳥取県中部を代表する日本酒の銘柄「鷹勇」。その酒蔵である大谷酒造株式会社（琴浦町）は1872年の創業。酒米の生産から、つくり手の顔が分かる伝統の酒造りにこだわりつつ、特色ある新商品の開発にも果敢に挑戦する。

特に近年、力を入れているのが県内各地で採取されたラカンセアを使った純米酒だ。杜氏の中元啓太さんは「日本酒人口が減少する中、若い人などを中心に、日本酒に苦手意識がある人にも訴求できるお酒をつくりたかった」と開発の経緯を振り返る。


「固定観念を覆し、若い世代にも浸透させたい」と中元さん

通常、日本酒に使われる酵母は日本醸造協会から購入するサッカロマイセスが使われ、ラカンセアの日本酒は大谷酒造が日本初だ。ラカンセアは発酵しやすい温度帯が異なるなどの多くの違いがあり、開発は手探りだったが、「ガイドラインがない中、児玉教授の協力を得て工夫を重ね、酒質の良い純米酒を生み出せた」と自信を見せる。

ラカンセアは発酵の過程で乳酸も生成するため、ほのかな酸味と白ワインのようなすっきりとした風味が持ち味。今では銘柄も増え、大山のミズナラの葉から酵母を採取した「純米吟醸涼」、琴浦町の桜から採取した「純米吟醸 桜咲」、湯梨浜町の二十世紀梨の実や葉から採取した「純米 二十世紀梨」などがずらりとラインナップ。同じラカンセアでも銘柄により種類が異なるため、独自の風味を楽しめる。


大山のミズナラの葉から酵母を採取した「純米吟醸 涼」

中元さんは「梨から採れた酵母を使っても、梨の味がそのまま出るわけではない。今後はいかに採取された場所や果実などを想起させる風味や香りにより近づけるかが課題」と、次の段階を目指す。「日本古来の日本酒文化の継続のためにも、ローカル酵母を入り口にして、さらなる魅力を知ってもらいたい」。大谷酒造の挑戦は続く。


桜や二十世紀梨など、試行錯誤でさまざまな酵母を試し、次々と開発した商品

問 大谷酒造株式会社
住 東伯郡琴浦町浦安368　電 0858-53-0111

伯州綿酵母で続々、商品開発
産地復活に向け情熱かける
【伯州綿利活用研究会】


境港市で栽培された伯州綿

優れた弾力性と保温性で、江戸時代に弓ケ浜半島で盛んに栽培された在来種の和綿・伯州綿。明治時代以降は安価な輸入綿に押されて生産が下火になったが、境港市では2008年から産地復活に取り組み、ブランケットや枕、シャツなどが商品化されている。

この伯州綿のPRを行う「伯州綿利活用研究会」が、鳥取大学の協力を得て取り組んだのが、伯州綿の花から抽出したローカル酵母のパンやワッフル、中華まんの開発だ。代表の稲賀すみれさんは「酵母は自然界のいたるところに存在していますが、実用化できるものはごくわずか。伯州綿も1回目、2回目の採取では適した酵母は見つかりませんでした」と当時の苦労を語る。それでも諦めきれない稲賀さんは、再チャレンジ。3回目でようやく発酵力のあるラカンセアの抽出が成功した。

しかし、「ラカンセアは製品の素材によって発酵時間の調整が難しい。珍しくても、おいしくなければ商品にはならない」と、何度も試作を重ね、足かけ3年で商品化にこぎつけた。

最初に境港市の「有限会社山本製麺所」に協力を依頼して中華まんを開発し、続いて同市の就労継続支援B型事業所「お菓子とパンの店えぴくる」の協力も取り付ける。試行錯誤を重ねて誕生したパンやワッフルは、「コットンブレッド」「コットンボール」「コットンワッフル」と命名。ふわふわと弾力のある伯州綿のような食感が特徴で「伯州綿の酵母は発酵に時間がかかる分、しっとりとして保水力が高く、もちもちになるんです」。さらにクラフトビールも醸造試験中だという。

稲賀さんと伯州綿との〝出合い〟は2009年だった。「以来、そのすばらしい性質の虜になり、今では運命的とも感じる。いろいろな人のおかげで、夢が実現できています」と、伯州綿の知名度を上げるため、幅広い分野に進出し、情熱を傾ける。


伯州綿の多種多様な活用に情熱をそそぐ稲賀さん


伯州綿の酵母を発酵させて開発した中華まんとワッフル&パン

問 伯州綿利活用研究会
電 090-7991-0280
（稲賀さん携帯）

培った技術でウイスキー製造
「境港ならでは」を世界へ発信
【千代むすび酒造株式会社】


2024年秋に発売予定のウイスキー
★写真提供：千代むすび酒造株式会社

日本海側有数の国際貿易港・境港（さかいこう）のお膝元に位置する酒蔵・千代（ちよ）むすび酒造株式会社（境港市）。創業から150年以上、熟練の職人によって伝統的な酒造りを受け継ぎながら、海外進出なども含め、常に新しい取り組みを次々進めてきた。

そのなかで2021年4月からは、自社ウイスキーの製造をスタート。「『発酵』をキーワードに、食品・飲料の製造販売と地域振興を目指して始めました」と、社長の岡空晴夫（おかそらはるお）さんは経緯を語る。

日本酒は「醸造酒」、ウイスキーは「蒸留酒」であり、製造工程がそれぞれ異なる。和の酒と洋の酒で畑違いの分野への進出かと思いきや、同社では1985年から、蒸留酒に含まれる焼酎も製造。そこで培ってきた蒸留技術を生かし、自社ウイスキーの製造に乗り出したわけだ。

ウイスキーに使われる酵母は専用のものがあるが、同社では日本酒の酒蔵ならではの個性を出すため、大吟醸に使う酵母も使用する。「大吟醸の特長であるフルーティーな香りは、当社ならでは」とオリジナリティーを出すことに成功。さらにシングルモルトウイスキー（※1）として、3年間熟成させる樽（たる）の一部に、「北条（ほうじょう）ワイン」（北栄町（ほくえいちょう））の赤ワイン樽を用い、素材も香りも鳥取県ならではの付加価値を与えた。

2024年秋には、同社初のウイスキーの出荷が始まる。岡空さんは、「樽の中で、どのように熟成され変化しているのかが楽しみ。港町が織りなす気候、風土を思い起こさせる、唯一無二のジャパニーズウイスキーにしたい」と力強い。

モットーは『山陰で一番の総合アルコール、発酵食品の酒蔵』。将来的には鳥取県産大麦によるウイスキー製造も視野に、世界に向けて発信していく。


麦芽を発酵、蒸留をさせる大型機器



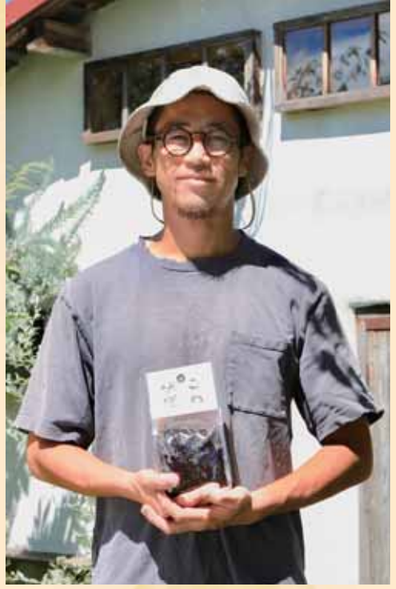
「伝統も大事にしながら、常に進化し続けます」と岡空さん


蒸留酒を木の樽に入れて熟成させる。木の種類や熟成期間によって、香りや味が変化する
★写真提供：千代むすび酒造株式会社

問 千代むすび酒造株式会社
住 境港市大正町131　電 0859-42-3191

※1 シングルモルトウイスキー＝1つの蒸溜所でつくられた「モルトウイスキー」だけを瓶詰めしたもの

天然こうじ菌使い商品化へ
発酵のごとく柔軟に生きる
【合同会社GRAY SCALE】


「その時々の変化をとらえ、柔軟に生きていきたい」と丸瀬さん


自家栽培の大豆や地元の名水を使って仕込むみそ
★写真提供：合同会社GRAY SCALE

名峰・大山の麓で、農薬や肥料を使わない自然栽培の農業を営む丸瀬和憲（かずのり）さん。自然と調和した暮らしを送り、収穫した米や大豆で昔ながらの方法でみそをつくる。

まずは蒸した米を空気にさらし、空気中に漂う天然のこうじ菌をエサにして、「米こうじ」の元になる種こうじを採取する。「カビに気を付ける必要があるのですが、無施肥（むせひ）の自然農法（※2）で育てた米と天然こうじ菌の相性は良いようです」と丸瀬さん。

こうじ菌は湿度の高いアジア固有の種で、日本の「国菌（こっきん）」でもある。「今は使いやすい人工的なこうじ菌も売られていますが、本来は気温や湿度、環境によって菌の個性は異なります。その違いに価値がある」と、魅力を語る。

現在は、自然栽培の大豆、地元の名水の「天の真名井（あめのまない）」や井戸水などこだわりの水を使って、みそへの加工は外部委託しているが、将来的には自社で採取した米こうじを使ったみそや塩こうじなどの商品化も考えている。


牛舎をリノベーションして作ったキッチン。栽培した小麦や野菜などを使い作った焼菓子などを販売、不定期でカフェも

20代前半は、鞄（かばん）職人を目指してイタリアのフィレンツェに渡った。しかし、若者たちがアルバイトにさえ就けないほど、ヨーロッパ全体の経済が不安定な状況の際、「自分は誰のために、何のために鞄をつくるのか」と疑問が湧き起こった。自問自答の末たどりついたのが、農業をものづくりとして捉え、収穫した米や野菜で多くの人を幸せにすることだった。

2011年に帰国し、岩手県でパーマカルチャー（※3）に出合い、自身の生き方を見つけた。13年に米子市に帰郷して就農、2年目からすべての田畑を自然栽培に移行した。現在は米を中心に麦、大豆、胡麻（ごま）、人参などを栽培し、収穫物や加工品、塩こうじや甘酒などの発酵食品を使った焼菓子や食品も販売する。

丸瀬さんは今の自分を「百姓」と言う。「小さな生業を何個も持つから『百姓』。この柔軟な生き方が合っている」と笑顔は晴れやかだ。人生の変化を受け入れ、楽しんできた。「発酵によって米が甘酒に変わり、酒になり、酢に変わるように、人生もまた発酵です」

※2 自然農法＝有機質、無機質の肥料を人為的に補給しない農法
※3 パーマカルチャー＝人と自然が共生する持続可能な暮らし方

問 合同会社GRAY SCALE
住 米子市日下689-1　電 080-6344-7006

鳥取のうま味

既成概念を覆す美しさとしっとり感



■■低温調理の鉄板豚ステーキ ■■

豚肉の印象がガラリと変わる。中までしっかり火が通っているのに、肉色は美しいロゼ。柔らかくしっとりとした食感で、脂っこさはなく、むしろさっぱり。「本当に豚肉？」と疑ってしまうほどだ。肉のうま味、脂の甘味がほんのりと舌に伝わってくる。

その秘密は、時間をかけた低温調理。「試行錯誤の末、一番おいしく仕上がる温度帯、加熱時間を見つけ出した」と店主の朝野慶さん。最後に表面をさっと焼いてカット、きれいな断面が食欲をそそる。

大根おろしを添えたメニューは夏季限定だったが、大好評により定番入り。鳥取県産のしょう油を使ったぽん酢ベースのタレは、レモンの酸味が爽やか。肉を浸けるもよし、上からかけて鉄板でジュワッとさせるもよし。

3年前にオープンする際、「牛肉を扱う店は多いが、豚肉はあまりない。店の強みになる」と豚肉をチョイスした。使用するのは大山豚の肩ロースのみ。赤身と脂身のバランスが良く、牛肉に劣らぬうま味がある。基本の180グラムに、「肉ダブル（2枚）」「肉トリプル（3枚）」と〝追い肉〟できるのも面白い。「わぁ！と喜ぶ顔が見たいし、おなかいっぱい食べてほしいから」、朝野さんの遊び心ともてなしが込められている。

文／鳥飼 明子　写真／佐野 明美

「鉄板おろし豚ステーキ定食」1380円（税込）、ご飯・スープ・サラダ付き。豚肉に自家製辛みそを付けて味変すると、もう箸が止まらない。米は県産の「星空舞」を使用。このほか「豚ステーキ丼定食」なども人気。

ごはん屋 ココデエエガ

所 鳥取市吉成772-44
☎ 090-8201-9422
営 昼：11時30分～14時30分
（LO：14時）
夜：17時30分～21時
（LO：20時30分）
※日曜日は昼のみ
休 火曜日

WEB頁

地域に愛され、守られ今に
～重要文化財の仏像～



仏堂に足を踏み入れたとたん、静寂に包まれ、心のざわざわ感がスーッと消え去った気がする。慈愛に満ちた面持ちの仏様と対面したせいか。地域に愛され、守られてきた歴史を誇る県内の重要文化財の仏像を巡った。



地蔵菩薩＝大地の慈悲を神格化、すべての生き物を救う菩薩

左足を降ろした半跏像で、両足の親指を引き上げ、いつでも救いに駆け付ける体勢をとっている

像高／358.6cm　造立年／1192年（像内の墨書に記載）
所 倉吉市関金町関金宿1218
問 大瀧山地蔵院：0858-45-2656

木造地蔵菩薩半跏像【大瀧山地蔵院】（倉吉市）

屈指の大きさ、自然を敬う心

頭と胴部は4つの材を組み合わせ、腕足は別パーツの寄木造。太く緩やかな衣の彫りや今にも動き出しそうなリアルさに鎌倉時代の特徴が表れる。地方に残る地蔵菩薩像としては屈指の大きさ。大瀧山地蔵院の40代目住職・九鬼全弘さんは、「自然に対し畏敬の念を持って交流する地蔵信仰が『関の地蔵さん』と呼ばれ、長年大切にされてきたのでは」と話す。

木造薬師如来及び両脇侍像【学行院】（鳥取市）



薬師如来＝病気などから人々を守る仏。左手に薬壺を持つ

月光菩薩　日光菩薩

子孫が代々、守り受け継ぐ

金箔が多く残る八重の蓮華座が美しく、地方独特の古風な趣も漂う。戦乱から守るために埋められていた仏像を修験者・覚行らが掘り起こし学行院を建てて祀ったという。覚行の子孫である土堂家が今日まで守りつなぐ。巳年の夏、開帳行事を実施、全国から多くの人が訪れる。

像高／薬師如来：122cm　月光菩薩・日光菩薩：99 cm
造立年／平安時代後期
所 鳥取市国府町松尾55
問 鳥取県文化財課：0857-26-7525

木造阿弥陀如来及び両脇侍像【大山寺阿弥陀堂】（大山町）

色濃い平安色、有志が支える



阿弥陀如来＝生ある者を全て救い「極楽浄土」に導く如来

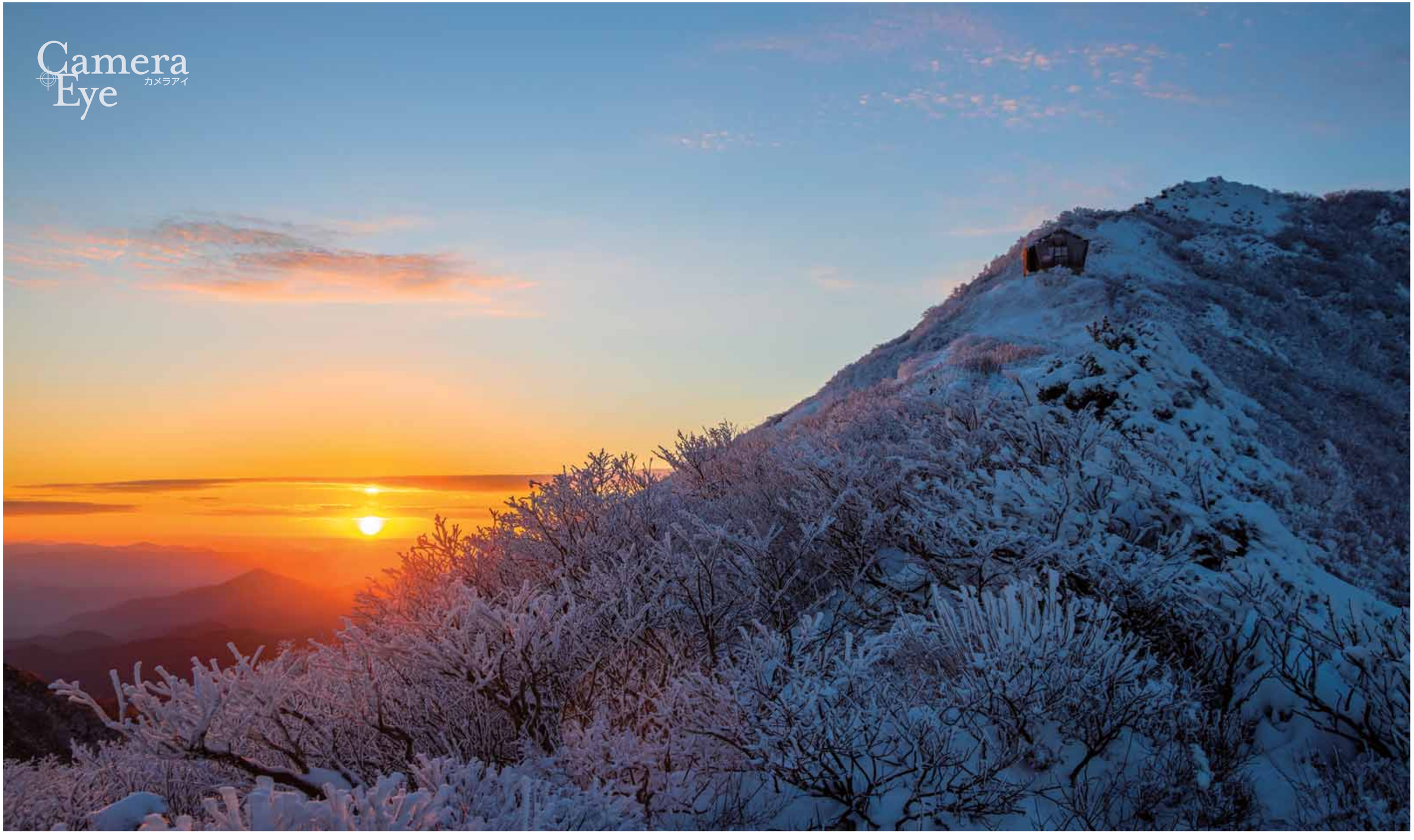
勢至菩薩　観音菩薩

平安時代後期の定朝様式で、柔らかな曲線と曲面で表現された丸い顔立ち、衣の彫りが浅いのが特徴。「修験の場」とされていた大山寺は、檀家を持たないため、地元有志がボランティアで寺の清掃を含め管理し、月1度の公開日には、仏像の解説も行っている。

像高／阿弥陀如来：266.7cm　観音菩薩：270cm
勢至菩薩：263cm　造立年／1131年
所 西伯郡大山町大山
問 大山寺：0859-52-2158　※毎月18日のみ公開

文・イラスト / 渡部紘巳（わたなべ・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なことから、屋号は「スタジオづるり」。WEB=http://dururi.com

Camera Eye カメラアイ



曙色のユートピアと樹氷（大山町）

撮影／カヤノユウイチ（米子市）

大山（だいせん）登山。開始は午前４時。足元も見えないほどの暗さのなか一歩ずつ、上を目指す。登るほどに白銀の世界に包まれて周辺が明るく感じ、日の出に間に合うかどうか焦る。スピードアップし、息が上がるも稜線に出たとたん、ちょうど御来光が。振り返ったユートピアの曙色と輝く樹氷に酔いしれた。

クラフトジンジャーエール、ジャム、ラテなど地元産の
農産物を使った無添加加工商品の数々



大山（だいせん）のふもとで野菜やハーブを有機栽培し、無添加のオーガニック食品に加工して、地元の道の駅などで販売する合同会社大山スマイルファーム。自然の恵みがそのまま詰まった色鮮やかでオシャレな品々は、「ここにしかないものを届ける」想いが詰まっている。

「ここにしかない」加工品を発信

「気軽に手に取ってもらいやすい商品づくりを心掛けています」。そう笑顔で話すのは代表社員の小林直哉（なおや）さん。同社の商品は、ピンクとブルーのジンジャーエールやさしいピンク色のラテ、赤・緑・オレンジ色のカラフルなパンケーキ……と目を引く商品ばかり。

加工品づくりは、直哉さんの母・美穂子さんが約10年前、祖父母から田畑を引き継ぎ、無農薬、無化学肥料で野菜づくりを開始したのがきっかけだった。同じ頃、県外で会社員をしていた直哉さんがUターンし、2013年に同社を立ち上げ、育てた野菜やハーブを使って加工品を製造販売するようになった。

保存料、着色料などの添加物は一切、使わない。ケチャップやジャムなどの定番の農産物加工品に加え、「もっと個性が光るものを」と直哉さんがアイデアを出し、美穂子さんが形にしていった。地元の道の駅や自社ホームページの商品サイト、都市部の百貨店などで販売している。

23年には、大山町内のさまざまな生産者とコラボしたお土産ブランド「OMOTASE DAISEN」を立ち上げた。「小規模生産だからこそ、個性的な商品を発信できる。土産も多様性が必要。『ここでしか買えないもの』を通し、生産者や産地にも興味を持ってほしい」と直哉さん。

地域の活動に参加して同世代の生産者に声をかけたり、県外からの移住者に商品パンフレットの写真やデザインを依頼したりと、積極的にネットワークの輪を広げ、商品開発を行っている。

現在は、大山町産の白ネギとバタフライピーを使ったハーブティーと、特産の梨とエキナセアのクラフトコーラの2商品を展開。ブロッコリーや海産物とコラボした商品も試作中で、この先も商品の幅を広げていく計画だ。

ふるさとの新たな魅力を引き出す〝おいしい改革〟の勢いは止まらない。

文／井田 裕子　写真／佐野 明美



「地元産のコラボレーションで個性的な商品を生み出したい」と意欲的な小林さん





「OMOTASE DAISEN」シリーズの「大山町産白ネギとバタフライピーの不思議な青いお茶」（写真上）と「梨とエキナセアのオーガニッククラフトコーラ」

合同会社
大山スマイルファーム

代表／小林 直哉
設　立／2013年
資本金／100万円
所 西伯郡大山町岡559
☎ 050-3395-2455
WB https://daisen-smile.com/

ここにこの Human Life 人

岩田 弘

「鳴り石の浜」の〝守り人〟

Iwata Hiroshi

琴浦町赤碕（ことうらちょうあかさき）の海岸は、大小の丸い石が埋め尽くす石浜だ。打ち寄せる波で石と石がぶつかり合い、カラコロと心地良い音を響かせる。

ここを「鳴り石の浜」と名付け、美しい景観を守ろうと40年以上にわたり、清掃し続けるのが岩田弘さんだ。

たった1人で始めた活動はいつしか大勢の心を動かし、地域の団結と盛り上がりを生み出した。



文／鳥飼 明子　写真／山田 真実

育った海岸の保存活動に尽力

「恵み」を暮らしで実感

幼い頃からずっと、海は暮らしの一部だった。石材店を営んでいた生家は海まで約100メートル、岩田さんは小学2年のころから毎日のように海に潜り、きょうだいと競うように海藻を採った。当時は食料が乏しい時代、海藻や貝類は食卓の貴重な一品となるからだ。また、寒天の原料になるテングサは干して市場に出荷、売上の一部が自分たちの小遣いだった。

潜水は年々上達し、次々と海藻の種類や旬を覚えた。また、晴れた日には、太陽光に照らされた波紋が海底の石に映り、キラキラと輝く幻想的な模様に魅せられ、夜はカラコロとなる音を子守唄にして眠りつく日々だった。

この海岸の石は、何万年もの昔、中国地方最高峰・大山の噴火により噴出した輝石安山岩。日本海の波にもまれて丸くなり、日本でも珍しい石浜が形成された。石に海藻が付き、海藻を食べる魚介類が集まって豊かな海が育まれ、人々はその恩恵を受けながら共に生きてきた。岩田さんは、暮らしの中でそれを実感してきたのだ。

訴え続けて願い叶う

大人になっても、時間さえあれば海へ。海藻を採取するだけでなく、海洋生物や浜の植物、石の動きなどの観察が楽しい。ある年の夏、妻の友人が県外から遊びに来ると聞き、美しい石浜を見せようとごみ拾いに精を出す。甲斐あって客人は大いに感動してくれた。「うれしくてね。このときの喜びが今につながっている」と振り返る。

ところが1960年代、この場所で護岸工事がスタート。海岸浸食対策として海岸に消波ブロックを設置し、コンクリートの岸壁を造るという。岩田さんは石浜の消失をくい止めようと、仲間と共に行政へ工事の中止を求めた。

同時に、当時の給料5カ月分にも相当した水中カメラを購入、海藻や海洋生物を撮影し始める。「今記録しておかねば、見られなくなるかも」と思ったからだ。美しい部分だけでなく、工事による海の変化、漂着ごみなども写し、展示会を開催、自然環境保全の大切さを説いた。





1977年に岩田さんが撮影した鳴り石の浜★



水中カメラで定期的に撮影してきた海藻（★）採取後は、種類別にして標本に。裏面には詳しい解説もある

自然の恩恵訴え、未来へつなぐ



猛暑の夏も、厳寒の冬も「自然に感謝する心」で1年のうち300日以上は清掃し続ける



浜に打ち上げられた大量のゴミの山★

プロフィール

1935年、琴浦町（旧赤碕町）生まれ。小学2年から海に潜り、海藻の採取や海洋生物の観察を始める。中学卒業後、山口県で魚の運搬船に3年間乗務した後、米子市内の看板制作会社に勤務しながら、海の写真展示会を毎年開催。2019年、緑綬褒章を受賞。海岸に通うほか毎月1回、清掃と道標の点検を兼ねて船上山に登り、頂上の船上神社に旬の海藻を奉納する。

約束守り通し地域活性化

それでも工事は10数年続き、約8キロあった石浜は350メートルほどに。「なんとか、ここだけは残して」と必死に訴え続けた結果、1982年6月、ようやく護岸工事は中止、石浜の保存が決まったのだった。

「石浜を残してもらえるのなら、元気な間は掃除し続けます」。工事が中止になる直前、岩田さんは工事現場の関係者にこう告げていた。以来40年以上、ほぼ毎日、清掃活動に行く。「一度口から出た言葉は引っ込めれんけえね」と笑うが、ここまで約束に忠実な人はそういない。

さらに、アラメやヒジキなどの海藻の移植・管理、海洋植物や海底の潜水観察、潮の流れ・石の移動・水質の調査なども行い、細かく記録する。2011年には、岩田さんの地道な活動を改めて知った地元住民有志が「鳴り石の浜プロジェクト」を発足。石浜の清掃・保存はもちろん、「鳴り石の浜」モニュメントや遊歩道を設置したほか、「鳴り石の浜まつり」も開催。岩田さんもその一員として地域活性化に尽力している。名付けた浜は、いまや県内外から多くの人が訪れる観光スポットにまで成長した。

そして特に大切にしているのが、地域の子どもたちとの交流で、清掃や観察会を定期的に行う。今夏の観察会では、移植した海藻についたイカの卵を発見、日光に透かすと見えるイカの赤ちゃんに子どもたちは大喜び。楽しみながら海や環境のことを学ぶ場を提供しつつ、岩田さんの励みにもなっている。

こうした献身の原動力は一体何なのか。

「人間は海の恩恵を受けて生きている。受けるだけでは気が済まんで、恩返しがしたい」。鳴り石の浜の〝守り人〟は、そう言って優しく海を見つめた。

★＝写真提供：岩田弘

田んぼを守る若き〝戦士〟たち

山間の湯の里、三朝町で米づくりに取り組む学生団体、「三徳レンジャー」。地域住人から水田を借りて現地に通い、生産・加工・販売まで手がけてきた彼らの力によって、かつての休耕田は実り豊かな田となり、地域に活気がもたらされた。結成以来14年、受け継がれてきた活動が地域と農の未来を拓く。

地域に活気をもたらす「三徳レンジャー」





文／日高 むつみ　写真／萱野 雄一

★写真提供＝三徳レンジャー

三徳レンジャーのメンバー。シフト制で順番に田んぼに来て、草刈りや病気のチェックなど必要な作業をする



三朝温泉から5分ほど、澄んだ空のもとに広がる田んぼは一面見事な黄金色。稲穂が重たげに頭(こうべ)を垂れる中、カラフルなつなぎやTシャツ姿の若者たちがキビキビと稲刈りの作業を進める。汗を流し泥と格闘しながらも、その表情は収穫の喜びに満ちていた。

彼らの正体は鳥取大学農学部の1、2年生を中心に構成される団体「三徳レンジャー」だ。2009年、三朝地区のにぎわい創出を目的に住民からの声がけでスタート。当初の活動は田植えや稲刈りに参加するなど、楽しみを兼ねた手伝い的な内容だったが、地域の農家が減るにつれ、耕作放棄地を借りて主体的に米づくりに取り組むようになった。

「高齢になり、後継ぎもいないなどの理由で放置された田んぼは、あっという間に草だらけに。地域の方と一緒に大切にしてきた場所が荒れていくのを見過ごせなかったのでしょう。お世話になった恩返しの気持ちもあったと聞いています」

そう話すのは代表を務める2年生の柳寛郎(やなぎひろお)さん。中学時代から地元の農家を手伝っていた筋金入りの〝農業男子〟だ。熊本県内で高校を卒業後、いったん就農してから鳥取大学農学部へ入学。将来も農業を仕事にしようと決めている。

未来に生かせる現場での経験

実りの秋の稲刈り。前日が雨だったため、刈る前に稲の水滴を取り除き、倒れた稲を起こすなどの作業後、大型機械で稲を刈る



手伝い転じ、本気の米づくり





現在、代表を務める2年生の柳さん

「農学部といっても1年生の間は座学。2年生での実習もイベント的に体験する程度。米づくりにどっぷり浸かることはできません。ブランクができて田んぼの感覚を忘れないよう、メンバーになったんです」

現在のメンバーは15人。講義のない土日や祝日、長期休暇に交代で三朝に通う。苗づくりに田植え、草取り、稲刈り、土づくりなど1年を通してやるべきことは、てんこ盛り。

さらに、病気の防除や雑草対策のための「米ぬか散布」や「再生紙マルチ栽培法」など、大学で学んだ農法の実践と検証も欠かさない。

「稲の様子を観察して、土の感触を確かめ、次に何をすべきか考えて段取りを組まなければなりません。観察眼と経験は現場でこそ身につく力。せっせと田んぼに入って『目』を養っています」

地域住民、みんなで応援



農業指導役
松原成利(しげとし)さん

三徳レンジャーの農業指導役を担うのは、町内で農業を営む松原成利さん。三朝町議会議員の仕事もこなしながらサポートする。「活動が始まった頃は、〝お客さんが遊びに来ているなあ〟という感覚で見ていましたが、今では『本気』を感じます」と感心している。

「若い人の姿が地域にあると住民もうれしいようで、レンジャーの面々が田んぼに来ていると、気になってわざわざ見にくる人もいるほど。口に出さない人もいますが、誰もが応援していることは間違いありません」。活動継続によって年々、地域に温かく迎えられたようだ。

一方、田んぼに来る頻度は地域住民のようにはいかず、草取りなどの世話や作業が滞りがちになることは気がかりだという。

「それでも決して近くはない距離を、一生懸命、頭を悩ませてシフトを組んで通ってくる。農業の現状は必ずしも良好とは言えませんが、彼らを見ていると未来に期待したくなりますね」。世話はかかれど、若い世代の参入はうれしく、目を細めている。

知と技術の蓄積を財産に

田植えは手植えの部分もあり、メンバー総出でこなす★



メンバーは3年生になると引退するため、実際に活動できる期間は2シーズン。個人が得られる経験値には限りがあるが、彼らには先輩から受け継がれた知の蓄積が14年分ある。今も日々の作業で得た知見は作業日誌としてSNSでシェア、会議の議事録は共有し、後輩にバトンをつなぐ。

先輩から受け取った財産は米づくりのノウハウだけではない。組織体系も何世代にわたり練り上げられたものだ。米づくりの現場を管理する生産班、加工や販売を仕切る販売班、全体の運営管理を行う基盤班がそれぞれの役割を果たすことで活動はスムーズに。その中で、2年生の山崎陽南（はるな）さんと中山梨沙さんは販売班に所属。生産した米の価値を伝えることに日々心を砕く。

「お米として売るだけでなく米粉に加工して焼き菓子の開発も。県内外のイベントに出店し、まずは知ってもらうことから始めています」

今でこそインターネット販売も順調だが、最初は「レンジャー？何それ？」のような反応も多く、販路開拓は並大抵ではなかったと聞く。それでもくじけず、食味の良さや環境への負荷低減の取り組みなどを語ることで、少しずつファンを増やしてきた。代々積み上げてきた利益で運営は健全に保たれ、この数年で大型の農業機械を購入するまでに至っている。



近年、米の販売で得た資金で購入した大型の農業機械



イベントで販売する米や米粉で作った焼き菓子★

長年培われた地域との信頼関係も大きな財産だ。共有水路の土砂撤去や竹林の整備、担い手不足になりつつある祭りへの参加なども代々、積極的に行ってきた。おかげで、たとえメンバーが代替わりしても、地域の方々から温かく見守られている。

「収納庫や活動拠点の一軒家は、ご厚意で使わせてもらっている。地域の皆さんの応援で僕たちの活動は成り立っていると実感しています」

と感謝の意を語る柳さん。

活動が認められ2020年、「食と農林漁業大学生アワード」の農林水産大臣賞を受賞した。地域と農を豊かにするバトンは先輩から後輩へ手渡され、さらに未来へ受け継がれようとしている。

次々と後輩に受け継がれるバトン



夏に周囲の草刈りに精を出すメンバー★

予想外の現場、苦労を実感

京都府出身で農業高校から鳥取大学農学部に進んだ鳥越涼太さんは、米づくりに並々ならぬ情熱をもつ。「日本の農業の軸はやはり『米』。将来、何かしら農業に関わる仕事に就くならば、米づくりを知らずには語れない。だから、ここで全体の管理作業を実地で体験できることがとても貴重です」

現場は、教科書通りにはいかず、想定外の出来事が次々と降り掛かる。例えば、水路の共有などは集落全体に関わることも、レンジャーの活動をするまでは実感できなかった。気温変化や天候、獣害などへの臨機応変な対応力も試される。

「手作業でのヒエ（草）取りも思った以上に大変。機械も慣れるのにかなり時間がかかりました。とにかく、やってみないとわからないことばかり」

この経験から、「機械を上手に活用し、スマート農業の導入で省力化できるところはして、農業をより良い方向へ持っていければ」と笑顔で語った。



鳥大農学部2年
鳥越涼太さん

問 三徳レンジャー
WB https://mitokurangermail.wixsite.com/mitokuranger/

★写真提供＝三徳レンジャー

voice 139号の感想から

巻頭特集「共に生き育む社会へ」の記事、興味深く読みました。特に殺処分ゼロの取り組みに感動。一人一人の活動の素晴らしさを知ることができ、私も何か取り組みたいと気持ちが動きました。

（鳥取県南部町　佐伯 順子）

たまたま本屋さんで見つけ、動物愛護の文字に引かれて今回初めて拝読。自身も動物が好きですが、何の活動も出来ておらず、ふがいなさを感じていたところ、このような活動をされている方々を知ることができ、参考になりました。ありがとうございました。

（鳥取県米子市　村田 千夏）

「おもしろ発見手帖」で「ケカモノハシ」を初めて知りました。地元のことでも知らないことが本当にたくさんあると感じます。次号も読ませていただきます！

（鳥取県鳥取市　筒井 智香）

「VIVA！トットリLIFE」で紹介されていた三朝町の幸田直人さん。技術を身につけた上での〝自給自足生活〟だからこそ、無理なく楽しく暮らされているのだなと思いました。「いちまいのおさら」に訪れてみたいです。

（千葉県千葉市　陣内 恵子）

「企業紹介」のオロル。ステンレス発色技術は色合いも神秘的でサステナブルでもあり、非常に興味深い技術と感じました。

（東京都文京区　伊東 真一）

特集「レインボー・ジャズ・オーケストラ」の存在を初めて知りました。高校や大学卒業後、活動の場がなくなっている人も多いかもしれません。若い世代にも広まって、このバンドが長く続くといいなと思います。

（鳥取県鳥取市　岸本 順子）

紙が厚い！フルカラー！と毎回すごいなーと感動。誌面に登場する方々の表情や、限りあるページの中での文章、頁構成なども素晴らしく、本当に楽しく読んでいます。福岡人ですが、読み始めてから、鳥取を近くに感じるようになりました。

（福岡県福岡市　宮崎 大輔）

読者 present

■ 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の専用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 波が打ち寄せると大小の丸い石がぶつかり合って鳴る琴浦町赤碕の海岸の呼び名は何？空いている□に当てはまる文字を記入してください。

□り□□□

139号のクイズの答えは「ケカモノハシ」

■ 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 2023. 12/31 消印有効

A



糀甘酒「星空舞」（785g）　【5名】

鳥取県が約20年かけて開発した「星空舞」の米こうじで作った甘酒。自然な甘みで後味すっきり。そのままでも、果物や牛乳と混ぜてラッシーやラテにしても美味。

問 千代むすび酒造株式会社
☎ 0859-42-3191

B

梨とエキナセアのオーガニック クラフトコーラ（150mℓ）　【3名】

大山町産の梨と有機農法で育てたエキナセア（ハーブ）を使い作ったクラフトコーラ。すっきりスパイシーな甘さの後に、ほのかに素材が香る。炭酸で4倍に薄めて味わう。

問 合同会社大山スマイルファーム
WEB https://daisen-smile.com/



C



曲げわっぱ
（幅17cm×奥行10.4cm×高さ5.5cm）【1名】

智頭町産のスギで作られた「曲げわっぱ」。天然木の水分の吸湿効果で、時間がたってもご飯がふっくらとおいしい。水洗い後、しっかり乾燥させると長持ちする。

問 MOCKATS（草刈庄一）
WEB https://www.mockats.com/

Editor's note　□■編集後記■□

約束を守り、海を守る。掲げた信念を曲げず40年以上も継続…まさにプロフェッショナルだ。岩田さん（17頁）の活動はすべて後世、未来のため。自分のためじゃない、カッコよすぎる。〝海の神様〟と呼ばれるはず。□SDGsが叫ばれだした近年、ようやく世も環境への関心度が高まったものの、岩田さんはもうずっと前から警鐘を鳴らし、孤軍奮闘してきたのだ。本当の闘いは、武器で傷つけ合うことじゃない。誇りを持って信じた道を歩み続けることか。□「己を信じる」って案外、簡単じゃない。今の時代、情報過多ゆえの迷いが加速する。自身を信じきれないから、他人はなお信じられず、コミュニケーションが苦手な人が増えているのかも。□初対面の私たち取材陣にも疑心などまるで抱かず、純真な瞳でまっすぐに語ってくれた岩田さん。海のような懐の深さも感じた。己に厳しく人に優しい、これぞ〝昭和のラストサムライ〟。その生きざまにほれた。　【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）
0857-26-7086
0857-29-6621
《制作》株式会社シセイ堂デザイン
〒680-0841 鳥取市吉方温泉3-802 TEL.0857-22-1122

『とっとりNOW』はWEBでも見られます。
また、WEB限定のコラム「すべての道は鳥取に通ず」「菌活で広がるきのこの世界」「満ぶく よくばりグルメ皿」も連載中。