

とっとり

vol.149

鳥取県総合情報誌

Now

SPRING 2026

巻頭
特集

こだわりが生む高品質とうまさ
新時代にはばたく酪農&畜産

特集

風土薫る新たな味覚、ずらり
起爆剤ねらう「料理のまち湯梨浜町PROJECT」





巻頭特集：こだわりの飼料や快適な環境で育てられる牛

とっとり Now

vol.149
鳥取県総合情報誌
SPRING 2026



特集：各店舗が地元の食材を使用し工夫を凝らした新メニューのお披露目会

魅惑の純喫茶 純喫茶 旅路 2

巻頭特集 こだわりが生む高品質とうまさ 新時代にはばたく酪農&畜産 4

TOTTORI おもしろ発見手帖 民俗行事あれこれ 12

ここにこの人 チェリスト 村岡 苑子 13

特集 風土薫る新たな味覚、ずらり 起爆剤ねらう「料理のまち湯梨浜町PROJECT」 16

VIVA!トットリLIFE 植物の糸と染め織り工房「草縁」主宰 22

企業紹介 株式会社元屋創発 浜本ファーム 24

Voice・読者プレゼント・編集後記 25

□「あーとの森」「カメラアイ」「開運おかげ詣で」「しっほり天然ONSEN漫遊記」「鳥取のうま味」は休みます。

●表紙イラスト●

Sarapo サラポ プロフィール

1995年鳥取県生まれ。米子高専卒。町中のショーウィンドーや看板等に絵を描く。今まであまり知らなかった地元の面白いものを発見するたびにワクワクし、筆を走らせている。

149号表題「木彫十二支とカキツバタ」

5月の中下旬、岩美町唐川・牧谷両地区に広がるカキツバタ群落。華やかに咲き乱れる光景に、200年の伝統を誇る同町の工房「おぐら屋」で作られる郷土玩具「木彫十二支」の午を踊らせた。右上は木彫りの素材で使うエゴノキ。



「とっとりNOW」が毎月届く「ふるさと来LOVEとっとり」会員を募集中!

入会年会費無料

世界各国の民芸品やアンティークなどが所狭しと飾ってあり、見るだけでも楽しい



異国情緒漂う海辺の憩いの空間

純喫茶 旅路 (琴浦町) ことら

潮の香りが漂ってきそうな海近くの「純喫茶 旅路」。開業して半世紀、ひとりで店を切り盛りするのは2代目店主の陰山芳江さんだ。結婚後、夫の家族である写真館を手伝いながら喫茶店もサポートするようになり、時代が平成に変わる頃、義母からバトンを受け取った。「もともと人見知り。最初はお客さんと話もできなかったのに、今では常連客に『説教するくらい』と笑う陰山さん。その距離感は絶妙で、つかず離れずの居心地よさにハマって、県外から通ってくる人も少なくない。そんなリピーターに愛されるのが、モーニングだ。カリッと香ばしくバターがしみしみのトーストに、たっぷりのサラダ、半熟ゆで玉子とフルーツ、飲み物付き。ワンプレートに彩りも良く盛られ、ボリュームも理想的で、なんと一日中注文可能という。「おしるこ」「昆布茶」の珍しい和風メニューも、ほっと和む。天井が高く広々とした店内には、陰山さん夫妻が集めた世界各国のオブジェがセンスよく配され、どこかエキゾチックで懐かしい。



レトロ&モダンな雰囲気漂う店内



一日中頼めるモーニング。食べ応えもあり常連客に人気が高い



純喫茶 旅路

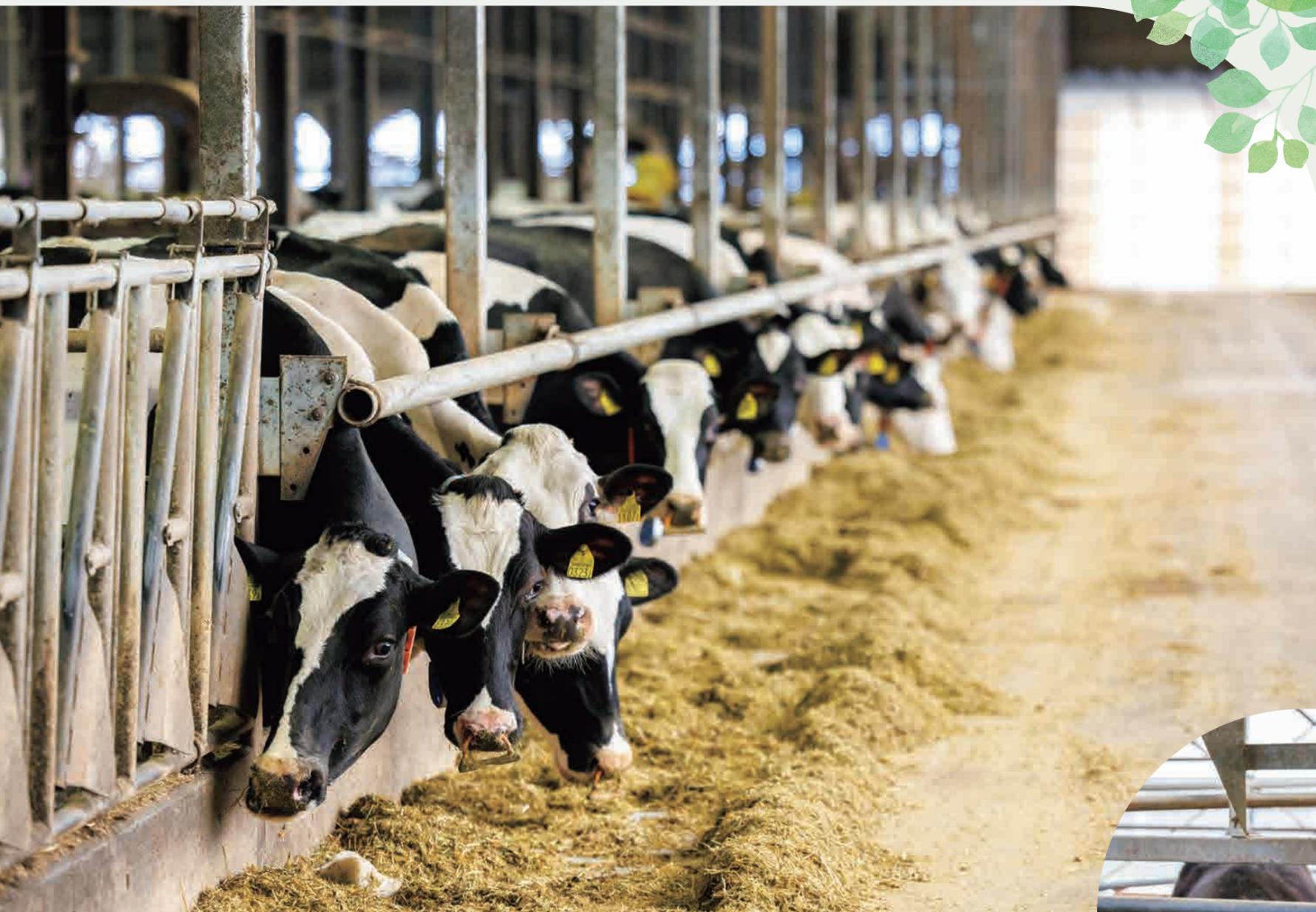
所 東伯郡琴浦町赤崎699
電 0858-55-1847
営 8時~16時 休 月曜・金曜



小粒の白玉団子、やさしい甘味の「おしるこ」とようかんが添えられた「昆布茶」



文/日高 むつみ 写真/田中 良子



こだわりが**生む** 高品質とうまさ

新時代にはばたく酪農&畜産

かつて多くのブランド牛を全国に輩出してきた鳥取県。
誇りある歴史を次世代につないでいこうと、
最先端の設備を駆使した牛乳生産や
新時代の牛肉ブランド化に取り組む人たちがいる。
餌や飼育環境を工夫し、品質改良を重ね、
手間を惜しまずにおいしさを追求する。
高品質を生み出す鍵はこだわり、そして牛への愛情だ。

文／松田 則章 写真／萱野 雄一





自動搾乳と「循環」が経営の要

標高250m、秀峰・大山を望む高原に45珍もの広大な畑が広がる。栽培されているのはトウモロコシと牧草のイタリアンライグラス。岡村牧場（琴浦町）が飼育する約400頭の乳牛の主食だ。

「1頭が1日に45kg食べる。飲む水は100リットル」。その水は地下からくみ上げた大山山麓水。岡村牧場社長の岡村宙博さんは「新鮮な空気とあわせ、大山の麓の恵まれた環境の下、おいしい牛乳は生まれている」と胸を張った。

岡村さんは同牧場の3代目。戦後、祖父が兵庫県浜坂町（現・新温泉町）から移住して酪農を始め、父を経て岡村さんが家業を継いだ。2022年に牧場の近代化を図り、牛舎2棟（計約3700平方メートル）を新築、最新鋭の自動搾乳ロボット3台を導入し、飼育頭数は一気に4倍へ増加した。



手搾りで重労働だった搾乳は、全自動に。搾乳スペースに入った牛の乳頭をロボットアームが検知、吸い口を自動でセットし搾乳する。

広々とした牛舎は給餌や休憩など3つのエリアにゲートで仕切られているが、それぞれの場所へ自由に回遊できるため、乳房が張ると自身で搾乳スペースへ。牛にとってもストレスフリーだろう。「おかげで200頭以上の搾乳の手間が省けた」と岡村さん。

一部で従来の搾乳方式も残しながら、毎日、300頭近くの搾乳を24時間体制で行い、日々の生乳出荷量は、中型ミルクタンクローリー1台分の容量を超える約8トンを全量を酪農専門農協に納めている。

大山の土と水が育む牛乳



最新鋭の自動搾乳ロボット（写真左）。牛が自身の意思で搾乳スペースへ入ると、吸い口が自動で乳房にセットされる（写真下）



「搾乳ロボット導入で手間はぐっと減りました。ペースに慣れば、酪農は楽しいですよ」と岡村さん

岡村さんの1日は、朝5時、牛舎の点検や清掃から始まる。牛の動きや糞の具合から健康状態を把握。牛舎を清潔に保ち、牛の健康維持に注意を払う。「牛乳は人の口に届くもの。だからこそ牛がストレスなく過ごし、健康を保つことが大切」と力を込める。

乳牛の品質向上にも力を入れ、牛の優劣を競う共進会に出品、何年度も県のグランプリを獲得し全国大会にも挑んでいる。「負けず嫌いだから」と照れながら、「参加することで、同業者に飼育の疑問点や悩みを相談できるメリットもある」と本音をのぞかせた。

経営刷新を果たして業績は順調だ。飼育牛が排泄する糞を畑の肥料とし、その地で育てた作物が牛の飼料になるという循環のサイクルが、牧場経営の要となっている。

岡村さんは「キツイ仕事とのイメージがあるようだが、酪農は誰にもしぼられず自由。将来、子どもと一緒に牧場ができれば」と、笑顔を浮かべた。



共進会を目指す子牛。手塩にかけて育てる

株式会社岡村牧場
〒東伯郡琴浦町八橋3474-20 ☎0858-53-0281



情熱と試行錯誤で万葉牛を誕生させた花房さん(左)と谷口さん



“おかわりしたくなる霜降り”を

鳥取いなば
万葉牛



「うま味が強く、脂もさっぱり」が特長の万葉牛★

「うま味が強く
あっさりとした溶ける霜
降り」「脂がサッパリ

して、いくらでも食べられる」。鳥取市東部発祥のブランド牛肉「鳥取いなば万葉牛」（以下・万葉牛）には、そんな定評がある。

一方、生産者の谷口拓也さんの自己評価は、「生産者から飲食店までおいしさを追求している肉」。関係者が「チーム」となって作りあげたブランドに誇りをにじませた。

万葉牛という名称は、ブランドの生みの親、食肉卸「HANAFU SA」社長の花房稔さんがつけた。奈良時代、因幡（現在の県東部）国守を務めた大伴家持が、日本最古の歌集「万葉集」の最後の歌を詠

んだとされ、鳥取市が因幡地域を「万葉の里」として掲げていることに由来。「万葉集のようにずっと語り継がれるブランドに」との願いを込めた。

そんな「チーム万葉牛」の下には現在、谷口さんが社長を務める谷口畜産をはじめ、生産者として鳥取県内5農場、肉を提供する飲食店が17都道府県で70店以上も結集。これらをつなぐ要の役割を花房さんが担っている。

2018年には、関係者が一体となって「万葉牛生産流通組合」を結成。生産・出荷された肉がどの飲食店で客に提供されたかが明確にわかるようにし、生産者が肉に対して責任を持つとともに、客の反応や飲食店の要望が生産者へ返される仕組みを構築した。

同組合のコンセプトとして掲げているのは、「おかわりしたくなる霜降り」だ。県産の黒毛和牛で肉質等級4以上（等級は1〜5）を基本に、「赤身と調和した霜降り」などの認定基準を設定。過度な霜降り肉志向とは一線を画している。

リーズナブルにランチで味わえる万葉牛

Boucherie Hanafusa



食べ応えがある「万葉牛ステーキランチセット」★

万葉牛をはじめとした肉の販売店に、ランチ限定のレストランを併設し、2024年11月にオープンした「Boucherie Hanafusa」。ブッシェリーはフランス語で精肉店を意味する。販売店は元々鳥取市内で23年間営業した人気店だ。新設のレストランでは、ステーキやローストビーフ重、ハンバーグ、カツカレー、鶏天丼など20種類を超えるメニューを提供。リーズナブルな値段で万葉牛ほか肉料理を味わえ、販売店で購入できる。

所 鳥取市湖山町東3-54-1
電 0857-31-0292
時 販売店：10時～18時、
レストラン：11時～14時
休 水曜



Web

生産者、卸業者、飲食店が一丸

温度管理や換気に配慮された清潔な牛舎。栄養豊富な飼料を与えられ、出荷まで大切に育てられる牛たち



目指すはブランド牛の頂上

万葉牛指定生産者たち★



株式会社山下畜産
山下 晃さん



株式会社菊丸ファーム
上島 拓馬さん



川北 誠一郎さん



株式会社うしぶせファーム
岸本 真広さん



株式会社谷口畜産
谷口 拓也さん

万葉牛ブランドの発祥は約20年前、花房さんと谷口さんの出会いにさかのぼる。大手食肉メーカーの関連会社で営業の仕事をしてきた花房さんは2005年に独立。県産牛肉は当時、県内への流通がほぼなく、「鳥取に優秀な和牛あり、と知らしめたい」と決意。良い牛を育てると評判だった谷口さんの元を何度も訪ね、「うまい鳥取の肉を流通させよう」と熱く訴え、ついにその心を動かした。

父親が畜産業を営み、子どものころから肉牛飼育に携わっていた谷口さんは「健康な牛を育てることが、おいしい肉を作る秘訣」であることを体得していた。万葉牛の飼育でも、牛の体調を判断しながら飼料の配合を変えたり、納豆菌を使って糞につく雑菌を抑えて牛舎をきれいに保ったりと、飼育の手間を惜しまず牛のストレスを軽減させている。

おいしい牛肉を追求する中で、2人が行きついたのが希少な純血但馬血統の牛だ。実は花房さんが7年ほど前、そのおいしさに衝撃を受けていたことで、賛同した谷口さんが飼育を始めた。

育ててみると、体が大きくなり、にくいえ、出荷できるまでに時間がかかり、近親交配ゆえに突然死のリスクも。早く大きく育てたい畜産農家からすれば、「経済的ではない」。だが、「但馬牛は血統が味の決め手」とされるだけあって、個体差なく脂肪の質が良い。今では、万葉牛とは別に月に2頭のペースで「純血但馬血統万葉牛」を出荷。こうした経験を通して谷口さんは、「餌と血統に妥協しない」牛づくりの信念をより強固にした。

飼育する牛は現在600頭に達し、ほかの4農場も頭数を増やしている。安定的に飲食店へ提供する体

手間を惜しまず妥協しない



万葉牛の認定は、県産の黒毛和種・肉質等級4以上・赤身と調和した霜降りなど、厳しい基準で審査される★



歴史や理念：すべてを網羅

鳥取いなば万葉牛「解体新書」

「鳥取いなば万葉牛」ブランドのすべてが分かる一冊。「おいしい牛肉を鳥取に根付かせたい」と食肉卸の会社を設立した花房さんと、その思いに応じた生産者の谷口さん。2人の20年の軌跡と将来を展望する対談をメインに、万葉牛の理念や仕組みの解説、生産者や万葉牛を提供する全国の飲食店を紹介。万葉牛ブランドに集う人々の誇りと自負が詰まっている。

【A5判、80頁。万葉牛生産流通組合発行。今井出版、1320円（税込）】

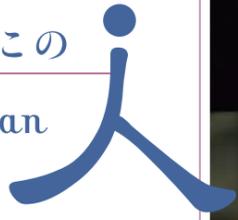
万葉牛生産
流通組合



Web



★写真提供：万葉牛生産流通組合



村岡 苑子

Sonoko Muraoka

チェリスト

田畑が広がる山間の集落から、たった一人でチェロを背負って東京へ。毎月往復しつつ、地道にレッスンを重ねた少女時代。音楽を通してたくましく成長し、たゆまぬ努力で輝きをつかんだ今、故郷への深い愛をメロディーに乗せ、大舞台で響かせ続けている。

文／船越 玲子 写真／高野 宏治

代々受け継がれるスピリット～民俗行事あれこれ～

年中行事や人生の節目の儀式、豊作を祈願する祭事など、古くから受け継がれている民俗行事は、地域ごとの風習や歴史が色濃く反映されている。個性豊かな県内各地のそれらを紹介する。
【校正協力：鳥取県文化財課】



VOL.20

蛸舞式神事（伯耆町） 古風で神秘的、ユニークな所作

福岡神社の「蛸舞式神事」は、祭神「速玉男命」がこの地を訪れる際に、海で遭難したところをタコに助けられたとの伝承に由来。ふんどし姿の氏子たちが丸太にしがみついて回る、古風で神秘的な神まつり。
【鳥取県指定無形民俗文化財】



タコ役は、神楽殿にかけた梁の丸太にしがみつき、皆に体を支えられながら丸太を8回転する

近年は過疎化により担い手が減少し、神事の開催自体が危ぶまれるように。そこで地元住民は地区という枠組みを取り外し、数年前からメディアを通じて広く参加者を募集。今では県外からの応募者も多くある。



大勢の男たちがわら製製のタコを掲げるタコ役を胴上げする

場所／福岡神社（西伯郡伯耆町福岡2035）
時期／毎年10月第3日曜

酒津のトンドウ（鳥取市気高町）



モクを振り回しながらトンドウの周りを走る子どもたち

海岸にわらや竹などを使った円錐形の作り物（トンドウ）を建て、無病息災を願ってたき上げる小正月の行事。火入れ前日には、上半身裸の男児がモク（海藻）を振り回しながらトンドウの周囲を走り、家々の玄関先を清めてまわる「垢離取り」が行われる。
【国指定重要無形民俗文化財】

場所／鳥取市気高町酒津地区
時期／毎年1月15日に近い土・日曜または祝日

男児が主役、小正月に海岸でたき上げ

三朝のジンショ（三朝町）

明治時代から続く大綱引き

三朝温泉街で明治時代から続く大綱引き行事。山から切り出したフジカズラで地区の東が雄綱、西が雌綱を作る「綱からみ」を前日に行う。当日は2本を結合させて綱を引き合い、東が勝れば豊作、西が勝れば商売繁盛とされる。
【国指定重要無形民俗文化財】



「綱からみ」で結合した綱は全長約150m、太さ約1.5m、重さ約4トンにもなる

場所／東伯郡三朝町三朝地区
時期／毎年5月4日

墓の周りを踊って供養

陸上の墓おどり（岩美町）



海岸近くに墓が建ち並ぶ陸上地区では、8月14日の夜、初盆を迎えた人の墓を地区の老若男女が取り囲んで踊り、にぎやかに慰むという風習がある。太鼓の拍子と音頭取り役の伸びやかな歌声にのせて、墓の周囲を時計回りに踊りながら霊を慰める。
【岩美町無形民俗文化財】

場所／岩美郡岩美町陸上地区 時期／毎年8月14日

参考文献：『三朝のジンショ』（編：三朝町教育委員会編 出版：三朝町教育委員会）
『祭礼行事 鳥取県』（編：高橋秀雄、野津龍 出版：おうふう）
『子どもと地域社会』（編：鳥取県立公文書館史編さん室 出版：鳥取県）

文・イラスト／渡部紘巳（わたなべひろみ） 納豆が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」。



チェロというと、優美なクラシックの響きをイメージする方も多いかもしれない。良い意味で見事に予想を裏切られたのが、[BLUE NOTE PLACE]（東京都）で行われた弦楽ユニットのライブ。フロア全体を包み込むように響くチェロの音色は、時に優しく時に激しく、ポップスからタンゴ、ジャズなどジャンルを超え、弦楽器の懐の深さに胸が熱くなる感動を得た。このユニットのチェロを担うのが鳥取県北栄町出身、

村岡苑子さんだ。

縁を大切に幅広い活動

村岡さんは東京藝術大学（以下：東京藝大）を卒業後、チェリストとしてオーケストラでの演奏のほか、King GnuやMrs. GREEN APPLEをはじめ錚々たる多くのアーティストのライブに参加するなど、多岐にわたる音楽活動を展開する。一方で精力的に取り組むのが、バイオリニスト・亀井友莉さんとともに2020年に結成し

たユニット「ZARUKAME」の活動だ。スタジオミュージシャン

（※）としての「職人仕事」とはまた違う「自分たちが主役の音、新しいジャンルを弦楽器で切り開く」ことを求め、「じゃあ、ユニットを組もう！」と意気投合した。

24年にはアルバムを携え、鳥取公演含む初の全国6都市ツアーを実施、昨年は大阪・関西万博の閉会式で演奏するなど、年を追うごとに活躍の場を広げている。

NHK鳥取放送局のニュース番組「いろ★ドリ」のテーマ曲「彩り」は、県内在住者ならどこかで耳にしたことがあるだろう。同局の担当者との縁で、ZARUKAMEが制作することになったタイアップ曲だ。毎日がカラフルで、これからの人生の彩りとなるようにと、ルーツである鳥取を想い作曲した。

「ここまでやって来られたのは、人との縁に恵まれたからだと思います」

とはいえ、出会いを糧に仕事へとつなげる力も才能のひとつだろう。



目標に向かって信念貫く

恩師との出会いと覚悟

チェロとの出会いは物心がつくより前。音楽好きの母の影響を受けて、三姉妹の姉はピアノ、妹はバイオリンとそれぞれ別の楽器を学んだ。チェロの教室は近くにはなかったため、幼少期から母の運転で京都までレッスンに通いつつ、並行して自宅練習にも励んだ。

人生を変える出会いは小学5年生の時。「ある日、東京藝大の先生の弾くチェロの音色に感動して、頼み込んで門下生にしても良かったんです」

そして毎月1回、一人で東京に通う日々が始まった。チェロを背負い、飛行機に乗り、電車を乗り継ぎ、先生の自宅へ。レッスンは終わりトンボ返りすると、帰宅は夜になる。当時まだ11歳。こうした環境は否が応でも少女を精神的に大人にさせた。「もう後には引き返せない」との覚悟が決まった頃でもある。つらく苦しい事も多いなか、それでも続けられたのは「好き」が根底にあったから。

その後、恩師や先輩たちの影響もあり、東京藝大の附属高校に入学。以来ずっと東京に暮らす。「ここではやはり音楽的な刺激を受ける友人も多いし、コンサートを見たければ、すぐに行ける。地方との文化的な格差を痛感した」

鳥取の学校でコンサート

それでも故郷への思いは別物、今も定期的に帰省する。

「ほんとと自分に戻れる場所。東京に通っていた子ども頃の頃、帰って来て地元の空気を吸った瞬間の安心した感覚を今も覚えてます」

北栄町の実家は小さな集落にあ



満席で大盛況だった「BLUE NOTE PLACE」でのZARUKAMEライブ（2025年11月）＝撮影：木原隆裕★写真右はライブ前のリハーサル



むらおか・そのこ

1992年鳥取県北栄町生まれ。東京藝術大学附属音楽高等学校を経て東京藝術大学音楽学部器楽科卒業。チェリスト。オーケストラでのクラシック演奏のほか、スタジオミュージシャンとして、アーティストの楽曲サポートやドラマや映画音楽などのレコーディングにも携わる。バイオリニスト・亀井友莉との弦楽ユニット「ZARUKAME」のミニアルバム「Sail On」を発売中。北栄町ふるさと大使。



シングル「彩り」とアルバム「Sail On」のジャケット（左から）★



大阪・関西万博の開会式で演奏した際の記念写真（2025年）★

※スタジオミュージシャン
＝他のアーティストのレコーディングやライブで演奏するミュージシャン

公演

8月22日（土）
米子コンベンションセンター／小ホール
※詳細はZARUKAME公式Web頁で後日発表



ZARUKAME
公式Web



風土薫る

新たな味覚、

ずらり

“考える力、
養えた経験を
生かして



一般社団法人
新日本調理師会
副会長
知久馬 惣一 さん

町を挙げて、こんなに盛大な料理プロジェクトができる場所はそう多くないでしょう。素晴らしい食材にあふれている湯梨浜町だからこそ成し得たことだと思います。

料理は、味はもちろんですが見た目も大事。そこを助言したところ、盛り付けや器にも気を配り、目でも喜んでもらえるものに仕上がりました。メニュー開発を通して、参加店舗の皆さんには「考える力」を養ってもらえず。この経験を生かし、より一層おいしいものを作っていただきたいですね。

私はこの町の出身ですが、「こんな店があるんだ」と、今回初めて知ったところもあります。これらの湯梨浜グルメを数多くの方に知っていただき、ここを訪れてもらいたい。そして、これまで以上に町が活性化することを願っています。

「料理のまち 湯梨浜町PROJECT」 起爆剤ならぬ



自然の恵みが豊かな環境はあるのに、地域活性化の起爆剤になる「何か」が足りない。湯梨浜町がここ10数年抱えていた課題だ。ある時、職員がふと気づいたのは、地元にある豊富で質の良い食材の存在。東郷湖のシジミをはじめとする水産物、二十世紀梨や野菜などの農産物、各種加工品etc.。「これらを生かさない手はない！」

そこで新メニューを町内の飲食店で開発してもらい、町の魅力を広く発信する「料理のまち湯梨浜町PROJECT」（2023年スタート）を企画した。町産業

振興課の宮川紳さんは「ただの食材紹介ではなく、現地でしか味わえない料理で『料理のまち』という新たなブランドの創造を目指した」とコメントを語る。
趣旨に賛同した町内の宿泊施設、カフェや食堂、居酒屋、スイーツ店など15店舗が参加。2年半で4回のメニュー開発が行われ、合計32品が誕生した。日本料理、多国籍料理、軽食、デザートなど多種多様で実に面白い。

和食の料理人であり同町出身の知久馬惣一さん、イタリアンシェフの菊池恒毅さんが監修した。「目の付け所、発想はやはりプロならでは。時には厨房に入り、料理人に直接手

ほどきしてくださいました」と宮川さん。その技術を借しみなく伝え、クオリティーを高めてくれたという。
新メニューをお披露目する会では、工夫を凝らした各店舗の料理に来場者はみんな笑顔。「おいしい」「幸せ」という喜びの感想が大きな成功を物語っていた。

誕生したのは、新メニューだけではない。参加した店舗同士はもちろん、2人のアドバイザー、生産者、町など新たなつながりも生まれた。そして何より、「こんなにもおいしいものが、地元にある」という誇りと自信だろう。「料理のまち」のこれからが楽しみだ。

湯梨浜町産業振興課
東伯郡湯梨浜町久留19-1
0858-35-5382
「ゆうゆう、ゆりはま」
Web
料理のまち
湯梨浜町PROJECT
紹介動画

風光明媚な「東郷湖」、名湯「東郷温泉」「はわい温泉」などで知られる湯梨浜町。実は、良質な農水産物の宝庫でもある。この強みを発信すべく、町は「地元食材×料理企画」を実施。誕生した数々の「湯梨浜グルメ」が今、注目を集めている。

文/鳥飼 明子 写真/田中 良子

湯梨浜ココモプレート

彩り鮮やかな野菜サラダの真ん中に、鳥取和牛のメンチカツ、地元産卵の目玉焼きがドン！ナシ入りデミグラスに味噌を合わせたソースは深みがあり、ワンランク上のおいしさを演出する。

★写真提供：湯梨浜町

道の駅はわい アロハカフェ
所 東伯郡湯梨浜町宇野2343
電 0858-35-3999
営 10時～16時 休 不定休
Web

アドバイスが
活かされて
うれしい



レストラン
RISTORANTE
PERMANENTE
料理長
菊池 恒毅 さん

5年ほど前、ナシやイチゴ、ヒラメ、シジミ、野菜など湯梨浜町のすばらしい食材と出会い、東京の店舗で使うようになりました。そうしたご縁から、今回アドバイザーとして参加させていただきました。

料理の良さを底上げできるアイテムを提案したり、調理にほんのひと手間を加えたりと、手法や考え方などを少しお話しただけですが、お披露目会の日には「今日はさらにブラッシュアップしてきた」と、ある店舗の方に言っていただきました。役に立った実感がありうれしかったですね。

生産者の方々が心を込めて作っている良質な食材を日常的に使えることは、決して「当たり前」ではありません。その貴重さを感じながら、このたび誕生した料理をぜひ多くの皆さんに楽しんでほしいです。



国民宿舎 水明荘
料理長 重信 慧さん



シジミ出汁と和牛のコラボ

東郷湖産蜆と鳥取和牛の吉野煮

吉野葛で出汁にとろみを付けて煮る「吉野煮」は日本料理では定番の調理方法です。本来はカツオ出汁などを使いますが、おいしい東郷湖産シジミの出汁を使ってみたいところ、風味豊かな貝出汁が鳥取和牛のコクを優しく引き出してくれました。

ロース肉の下には焼きナスなど、季節の旬な野菜を置きます。柔らかい肉を巻いて、あるいは上品なうま味にあふれた煮汁をたっぷり絡めて召し上がってください。

【料理説明】

大粒のシジミで引いた出汁に吉野葛でとろみを付けサッと煮上げると、ロース肉にゆっくり火が入り、しっとりとした仕上がりに。香ばしく焼いた湯梨浜町産の白ネギと山椒を添えて。鳥取和牛の繊細な甘みに箸が止まらない。 ※2日前までに要予約

国民宿舎 水明荘
所 東伯郡湯梨浜町旭132
電 0858-32-0411



Web



麺にシジミのうま味が浸透

東郷湖産鬼蜆のボンゴレビアンコ

私は地元でシジミ漁を営む漁師でもあるので、東郷湖の「鬼蜆」を多くの方に知ってもらおうチャンスだと思いました。調理のポイントは、麺の表面だけでなく、味を中まで浸透させられるかどうかです。まずは吸物くらいの貝出汁で麺をゆで、その後、時間をかけて薄めのソースを絡める。そうすることでとろみが出て、口の中に最後までうま味が残るパスタになると、菊池さんに教えていただきました。



わらざけ はん
笑酒 繁じょう
店長 松本 力さん

【料理説明】

東郷湖のシジミ漁師が営む店らしく、獲れたて新鮮&厚み15mm以上の大ぶり「鬼蜆」がどっさり！濃厚な貝の出汁、白ワイン、ガーリックのバランスが絶妙の和風パスタは、アルコールとの相性抜群。身は肉厚で食べ応えあり。

笑酒 繁じょう

所 東伯郡湯梨浜町はわい温泉5-4
電 0858-35-5164
営 18時～22時30分 (LO:22時)
休 火曜



instagram



リリー カーサ
Lily Casa
CSO 千手 啓史さん
梶尾 由貴枝さん

湯梨浜グリーンカレー 〈バジル増しまし〉

タイのグリーンカレーを店で出したいと考えていたとき、このプロジェクトのコンセプトを聞いて、私たちの中に「点」としてあったさまざまな地元素材がつながって「線」になり、このメニューのアイデアが生まれたんです。

バジルのおかげで角が取れ、優しい味のカレーに仕上がりました。農作物の生産者が多い地元の方々は、実は都会の人よりも味覚が鋭い。ですから、皆さんに「おいしい」と言ってもらえるのは大きな誇りです。

【料理説明】

アジア的なスパイス感を残しつつ、「樋口農園」のバジルソースと生バジルをダブルで使用することでまろやかな味わいに。エビ、ホタテ、イカの贅沢なトッピングに満足感大。湯梨浜町産野菜の彩りが美しく、ライス別盛り。

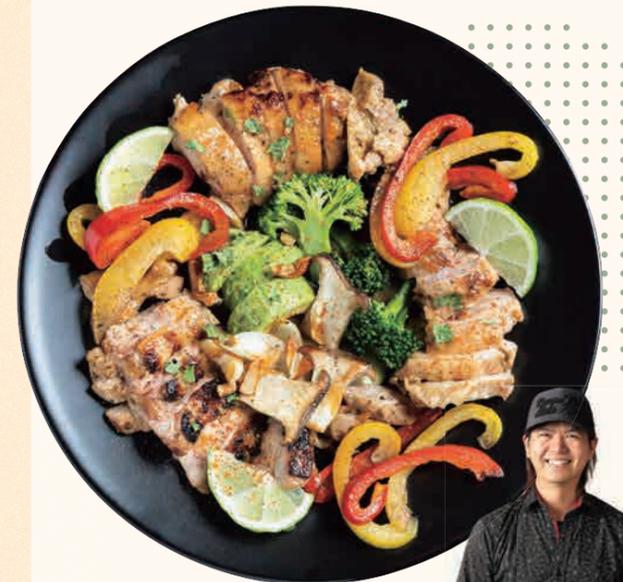
Lily Casa

所 東伯郡湯梨浜町上浅津248-13
電 0858-41-2303
営 11時～15時、17時30分～20時30分
(LO:各営業時間終了20分前)
休 火曜 ※月曜・木曜は昼のみ



instagram

角がとれたまるやかルウ



Tiny Kitchen Smooth
店長 米田 桂吾さん



湯梨浜生麺ジャークチキンプレート

アメリカで食べたメキシコ料理の美味しさに感動して、この店を始めました。

プロジェクトでは、当店でしか食べられない「湯梨浜流のジャークチキン」を目指し、近所の「福羅酒造」の生麺を使わせてもらうことに。アドバイザーの菊池さんに、鶏肉を漬け込む生麺の塩味や焼き加減のバランスで上手にうま味を引き出すことだけでなく、調理時のオペレーションや品質管理なども教わり、大変勉強になりました。

【料理説明】

福羅酒造の生麺に漬け込むことで、県産の鶏肉が絶妙な塩加減に。そこに南米テイストのオリジナルスパイスをもみ込んで焼き上げ、彩りの良い野菜でメキシコの雰囲気演出。3種(レモン・醤油・玉ねぎ)の生麺を付けて味わって。 ※要予約

Tiny Kitchen Smooth

所 東伯郡湯梨浜町旭20
電 0858-41-1153
営 11時～14時、18時～22時
休 月曜・火曜



Web

生麺使った「メキシコ料理」



湯梨浜産いちごの花びらパフェ

地元産のイチゴをふんだんに使い、花びらが開いたように盛り付け。エスプレッソをベースにした自家製クランブルが忍ばせてあり、その香りや食感がイチゴの繊細な甘さを引き立てている。 ※要予約

レスト コーヒー
Rest Coffee
所 東伯郡湯梨浜町下浅津58-14
☎ 080-4559-0139
🕒 10時～16時
🗓 火曜、不定休



Web

湯梨浜ひらめと茄子の網脂焼き

泊漁港で育つ陸上養殖の「湯梨浜ひらめ」をナスで挟んで網脂を使い、焼き上げた。味の決め手は、グラニュー糖と酢を加熱して作るガストリックソース。淡白なヒラメの味がぐんと深まっている。

※3日前までに要予約

ぼうこうろ
望湖楼
所 東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-25
☎ 0858-35-2221



Web



湯梨浜ひらめの贅沢丼

泊漁港の陸上養殖場で育った「湯梨浜ひらめ」の味を引き立てるため、あえて漬けにはせず、テーブルに出す直前に特製タレを回しかけている。さばきたての刺身のコリコリした食感が抜群。セットの吸物と一緒に。 ※要予約

さいか
ゆの宿 彩香
所 東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-74
☎ 0858-35-3311



Web

とまり漬入りタルタルソースのチキン南蛮

漬物用の小玉スイカ「源五兵衛すいか」を醤油に漬け込んだ「とまり漬」を刻んでタルタルソースに加えたアイデアは秀逸。程良い酸味とパリッとした歯ごたえがチキン南蛮にぴったり。人気の定食が新味にリニューアルした。

ネルド コーヒー
NeLD coffee
所 東伯郡湯梨浜町はわい長瀬686-11
ハワイ動物病院2階
☎ 090-2800-7426
🕒 11時～17時 🗓 日曜、祝日



instagram



完成度高い心躍る多彩なメニュー



湯梨浜産ほうれん草と鶏胸肉のドライカレー

肉と野菜を細かく切り、独自にブレンドした特製スパイスで煮込んだルウ。辛さ控えめながらコクがあり、子どもから大人まで笑顔に。トッピングの温泉卵には、「渡辺のびのび農園」の平飼鶏が産んだ「いのちのたまご」を使った。

※要予約

こや
湖屋カレー
所 東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
☎ 090-9412-1085
🕒 11時～16時 🗓 水曜



Web



湯梨浜産野菜の濃厚ポタージュセット

味の濃い旬野菜を使ったスープに、パンとドリンクが付いたセット。秋～冬期は、カボチャが主役になる。ゴロゴロ野菜が食感のアクセント。自家焙煎コーヒーとの相性もぴったりで、ランチやおやつタイムにおすすめの一品。

イグニス コーヒー ロースター
IGNIS COFFEE ROASTER
所 東伯郡湯梨浜町石脇970-1
☎ 080-4232-3432
🕒 10時～16時
🗓 火曜・水曜(祝日は営業)



instagram



湯梨浜フルーツパイ

旬の果物を贅沢に使用。町特産のナシに県産リンゴを合わせ、生地で優しく包んで焼き上げたパイ。頬張れば外はパリパリ、中はしっとり。甘味と酸味のハーモニーが絶妙で奥深い味わいにうっとりする。

湖屋カフェ

所 東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
☎ 090-2800-0058
🕒 11時～20時(LO:19時30分)
🗓 水曜



Web

湯梨浜おいモンブラン

サツマイモのアイスとバニラアイスを求肥で包み、ムラサキイモを使ったクリームをたっぷりしぼり出してモンブラン風に仕上げた。カリッとした大学芋が添えられ、それぞれの味と食感が口の中で溶け合う。

※要予約

ゆるりん食堂

所 東伯郡湯梨浜町中興寺400-3
☎ 0858-38-9033
🕒 11時～14時
🗓 年末年始(12/30～1/3)



instagram



野花梅風味のすじコンたご焼き

湯梨浜町特産「野花梅」の梅干しを細かく刻んで生地に練り込んだ変わり種。梅干しのサッパリ感が味を引き締めている。タコ代わりのトロトロの牛すじとコンニャクが食べ応えあり。好みにより出汁で食べるもよし。

※前日までに要予約

タナカヤ

所 東伯郡湯梨浜町長和田527-4
☎ 0858-32-1113
🕒 11時～20時
🗓 月曜・木曜



輝くIJUターン者たち
文/林 佐弥子 写真/田中 良子



山懐に抱かれた伝統的建造物群保存地区
「板井原集落」(智頭町)に移住し、
機織り工房を構える荒井よし子さん。
旅先のメキシコで機織りと出会い、
まるで糸が紡がれるように、この場所に縁がつながった。
糸の原料となる植物から育て、紡ぎ、布を織る。

海外の旅先での出会い

この先、本当に集落が存在するの
か？一車がなんとかすれ違えるぐ
らいの山道をしばらく進むと、細く
真つすぐなトンネルが。それを抜け
ると板井原集落はある。木々が囲む
清流沿いに築百年を超える古民家が
建ち並ぶ光景は、昭和時代へタイム
スリップしたかのようである。
荒井さんは静岡県で生まれ、進学
した東京の大学在学中や出版業界で
働き始めた後も、海外旅行を楽しん
でいた。「世界にはさまざまな民
族・文化があつて、独自のものづく
りが受け継がれているのが印象的だ
した」
人生の転機となる出会いは、メキ
シコ先住民の村を訪れた時のこと。

手間ひまかける暮らしへ

東京へ戻った後も、自宅で苧麻を
育て機織りを続けていたある時、友
人に誘われて智頭町を訪れる。古く
から林業が盛んな同町での暮らし
は、仕事で木を扱うことの多い夫に
とつても興味深く、2人で移住を考
えるように。



苧麻から取り出した繊維と糸、
機織り後の布



※1からむし織=苧麻という植物からとった糸で出来た織物
※2苧引き=苧麻から繊維を取り出す作業

機織りに導かれ、智頭町へ
紡いだ糸で御縁つながる



工房の中は、所狭しと機織り機が並ぶ。「全国各地から譲り受けたものが多いんです」と荒井さん

植物の糸と染め織り工房「草縁」主宰(智頭町)
荒井よし子さん
静岡県出身 八頭郡智頭町市瀬1949 080-5436-0233
◎移住前の住まい/東京
◎移住時期/2015年
◎現在の仕事/「草縁」主宰

Web

「見ず知らずの土地への移住に少
し不安もありました。けれども板井
原集落ではその昔、養蚕が盛んで女
性たちは糸づくりや機織りをしてい
たと住民の方から聞いて会話が弾
み、打ち解けるきっかけになりました」。集落内には作業に欠かせない
きれいな水が豊富に流れており、そ
れも決め手となったという。

2015年に夫婦で移住、築260年
の古民家を改修して「植物の糸と染
め織り工房「草縁」」を構えた。工
房近くの畑で糸の原料となる苧麻を
栽培し、苧引き(※2)や糸づくり、
機織りなどの体験ワークショップを
不定期に開催。東京でも同様に開い
ており、固定ファンもいるなど好評
だ。現在は鳥取・東京との2拠点で
生活し、フリーランスのライター業
もこなす。

ゆったりと時が流れるこの場所
で、いくつもの工程を経て手間ひま
かけてできた糸が機で織られ、また
新たな御縁をつないでいく。



【I・J・U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
☎ 0120-841-558
とっとり移住定住
ポータルサイト
「鳥取来楽募」

Web

全国市町村の書店が減り続けている中、「巻頭特集まちなかライブラリー」は、とてもタイムリーな企画でした。

(神奈川県川崎市 長井 和雄)

図書館を頻りに利用するのですが、オンラインで申し込み、コンビニ受け取り、返却は専用ポスト投函。巻頭特集に掲載されていた「法勝寺図書館」は、木の温もりがあり、うらやましい限り。夜間も開いているとは、仕事帰りに毎週通ってしまいそうです。

(埼玉県所沢市 細田 幸香)

コハクチョウの井戸端会議 (カメラアイ掲載)。「やっぱりいいね、鳥取は」「うん」「また来るよね」「そうだね、来る来る」。そんな会話が聞こえてくるよう。とてもほほ笑ましかったです。

(鳥取県鳥取市 柿本 建夫)

NOWは、鳥取出身の私も知らない鳥取の魅力が満載ですね。神社仏閣が好きなので、特に「開運おかげ詣」の情報が参考になってます。

(大阪府大阪市 西谷 友香里)

「おもしろ発見手帖」の灯台が良かった。母が映画の『喜びも悲しみも幾歳月』が好きで、灯台守の赴任先の灯台を調べたことがきっかけで興味を持ちました。旅行先でも灯台を見に行っていたので、母との大切な思い出です。

(鳥取県米子市 寺澤 靖子)

「トトリLIFE」の古民家カフェがおしゃれですね。若くしてUターンして頑張っている潮さんを応援したい。

(愛知県岡崎市 北野 広郷)

「魅惑の純喫茶」の「杜」さんがとても良かった。次の帰省の際には絶対行こうと思ひ、楽しみにしています。

(神奈川県相模原市 山田 もも)

NOWは写真もきれいで、内容も充実していますね。「天然ONSEN」の「みなと温泉」に行き、湯船から日本海のパノラマを眺めたいです。

(奈良県大和郡山市 渡辺 和子)

■応募方法

下記の項目を記入し、ハガキ、FAX、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。



Web

●応募用クイズ●

Q 伯耆町の福岡神社でタコ役になった氏がユニークな所作を行う民俗行事を何と言う?空いた□に当てはまる漢字を記入してください。

□□□神事

148号のクイズの答え=「灯台守」

■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
FAX: 0857-29-6621

応募バ切
2026.
3/31
消印有効

A



鳥取いなば万葉牛ビーフカレー 2袋セット (200g) 【5名】

鳥取いなば万葉牛をふんだんに使い、こだわり抜いた贅沢なカレー。「霜降りでもおかわりができる」特長を生かし、その肉のうま味がルウと絡まり、満足度が高い。

☎ NIKUSHO HANAFUSA
オンラインショップ



Web

B



東郷湖 冷凍しじみ (500g) 【3名】

湖底に温泉が湧き出る東郷湖(湯梨浜町)で育った大粒のシジミ。良質なミネラルたっぷり、肝臓の働きを助けるオルニチンを多く含む。肉厚の身で濃厚なコクが堪能できる。

☎ 長生堂オンラインショップ



Web

C



せきがね星空ミスト (80g) 【3名】

1300年の歴史を誇る名湯・関金温泉(倉吉市関金町)。国内有数の放射能(ラドン泉)の源泉100%を使ったミスト化粧水。肌が潤いキメが整う。敏感肌にも安心な完全無添加。

☎ NPO法人未来
鳥取みらいマルシェ



Web

Editor's note

□■編集後記■□

No Music No Life♪ 毎日、あらゆるジャンルの曲を聴く。小中学校では、時間割に「音楽」がある日は朝からウキウキ。人目にもニヤけていただろう。その割に小2で習い始めたピアノ教室は続かなかった。自由奔放な性格が災いし、楽譜を正確に読まず、つい「耳コピ」して弾く。先生のお怒りを買った(当たり前だ)、だんだん苦痛になり1年半足らずでThe End。□どんなことでも基礎

は大事、されど基礎は面白くない。でもそれらをコツコツ習得し、厳しいレッスンに耐え、才能を開花させたのがチェリスト・村岡苑子さん(13頁)だ。ライブでは、多様な曲を生きてのびやかに奏で、その音色に魂を揺さぶられ高揚した。□近年、再び独学でピアノを練習中。「三つ子の魂百まで」のごとく、相変わらずの弾き方だが、YouTube先生、は叱らない。そりゃ純粋に楽しいわけだ。ただ、こんな発想だから上達は今も「亀の歩み」のままである…。 【Hi】

「とっとりNOW」はWebでも見られます。

また、Web限定のコラム「ケンパク宝箱」「すべての道は鳥取に通ず」「満ぶくよくばりグルメ皿」を連載中。



Web



「砂丘地農業に活気を」
特産品へ挑む

耕作放棄地の増加と、
砂丘地農業の衰退を防ぐため

新たな作物栽培に取り組む

株式会社元屋創発 浜本ファーム (北栄町)。

「砂丘パイア®」を地域の新たな特産品にしようと、
認知度向上や販路拡大に向け、親子で奮闘している。

青パイアの収穫期は9~11月。
冬はすべて枯れるので、毎年5月に苗を植え替える



二人三脚で農業を営む濱本さん親子



肉厚とうま味が特長の上面栽培法で作るシイタケ。廃菌床をパイアの肥料として再利用

日本海に面し、水はけの良い砂丘地を生かした農業が盛んな北栄町。ナガイモや白ネギ、ラッキョウなどが生産されているが、町内で唯一、青パイアを栽培するのが同社。日本ではフルーツのイメージが強いが、熟す前の緑色の状態で収穫し野菜として料理に使う、東南アジアでは定番の食材だ。

代表の濱本喜彦さんが青パイア栽培を始めたのは、勤めた会社を定年退職した後、近隣農家に貸していた農地が返ってきたことがきっかけ。「高齢でもう作業ができないとの理由だった。周辺でも離農者が相次ぎ、耕作放棄地も増え、何とかしなければ」と。農業経験は少なかったが踏み出した。

そして比較的栽培しやすい、病虫害に強く特産品になりそうな作

物を探している最中で出合ったのが、倉吉農業高等学校産の青パイアだった。2021年、同校の協力を得て砂丘地での栽培を試みたところ、初年度から成功。農園を立ち上げ、「砂丘パイア®」と名付けた。23年には県外就職していた息子の喜一朗さんも帰郷して就農。現在、約1畝の農地に500本を栽培する。

試行錯誤しながら品質向上に努め、ほ場の半数では栽培期間中、農薬や化学肥料を一切使わない特別栽培も。一部で有機JAS認証も取得した。

収穫期になると鈴なりに実を付ける果実は、さっぱりとしてクセがなく、ほんのり甘く、ビタミン・ポリフェノール・酵素などの栄養も豊富。煮る、炒める、揚げる、

生食など食卓を幅広く彩れる。「食材としてかなり優秀なのに、一般家庭にまだなじみが薄く、需要は高くない」と課題はある。喜一朗さんは販路開拓と並行して、SNSを使って積極的に情報を発信。秋には収穫体験も行い、情報を入手した人が県外からも訪れるという。

また、24年からは2棟のハウスでシイタケの菌床栽培も行い、2本柱に。使った後の菌床を青パイアの肥料として再利用し、循環型農業も実現している。

「地域の新しい特産品を生み出し、砂丘地の農業を明るくしたい」と二人三脚の挑戦は続く。



株式会社元屋創発 浜本ファーム

代表 / 濱本 喜彦
法人設立 / 2023年
資本金 / 100万円
所 東伯郡北栄町原603
電 0858-36-2036



Web