



梨花

題字/ 故西尾邑次
元名誉会員揮毫

第67号

2021年12月15日発行
東京鳥取県人会事務局
〒102-0093

東京都千代田区平河町2-6-3

都道府県会館10F

電話 03(5212)9178

FAX 03(5212)9079

発行責任者/吉田政雄

編集/県人会広報部会

https://www.pref.tottori.lg.jp/tokyokenjin/

県人会の一年を振り返って

東京鳥取県人会会長
吉田 政雄

10月下旬に広報部会より、標記の原稿依頼が届きました。思い返してみると、昨年の大晦日にも同様の文章を書いておりました。ワクタン接種という光明は見えましたが、今年も県人会活動は新型コロナウイルスに翻弄された一年となりました。

先日、総会での承認決議が必要のため、令和2年の事業実績と令和3年の事業計画を会員各位へ郵送しました。延期・中止の文字が目立ちましたが、Web方式を併用した幹事会・部会の開催と会報『梨花』の発

行、それと秋のゴルフ大会（因伯オープン）のみ予定通りに実施されました。さらに、県の学生寮への鳥取名産の果実（夏は西瓜、冬は柿と梨）の県人会からの贈呈式は、コロナ禍の中で新たな風物詩となりました。

一方、最大のイベントである「総会と懇親の集い」は年内には開催できず、開催の望みをつなぐべく来年2月へ延期しました。また、年始恒例の賀詞交歓会も中止。年男として干支の「丑」の話をしようと準備していましたが、コロナの猛威が

ありませんでした。以上のように交流活動のままならぬ一年ではありましたが、鳥取県と鳥取県人の好感度が高まった年でもありました。

筆頭はなんとといっても県人で初めてオリンピック金メダルの栄誉に輝いた女子ボクシングの入江聖奈さんです。新しいタイプのアスリートとしての言動は、国民の心の琴線に触れました。

次は、鳥取県が累計コロナ感染者数と死亡者数で全国最少県の誇りを維持できたことでしょうか。さらに人口最少県の平井知事が全国知事会会長に就任されたこと、少ない部員数ながら2年連続で夏の甲子園へ出場した

米子東高野球部、「とっとり」のうた」を全国の若者に広めてくれた歌手の杏沙子さん

入江聖奈選手に記念品



▲吉田会長から贈られた記念品を手に笑顔の入江選手（撮影/事務局）

『梨花』前号でお知らせしたように、東京五輪で県出身者初の金メダルを獲得した入江聖奈選手に、9月9日、東京・日本体育大学

において東京鳥取県人会から記念品を贈呈。倉吉まののブランド「バルコス」のバッグに入江選手の愛するカエルの小物を添えました。バッグは就活の時も社会人になってからも使えるものをと、数点の中からご本人が選んだものです。大学卒業後、入江さんがどんな道に進まれるのかはまだわ

かりませんが、このバッグがその道連れにしてもらえるのはうれしいことです。東京に住む鳥取県人に何かメッセージを、とお願ひすると「道で会ったら声をかけてください」。もしそんな幸運な出会いがあったら、忘れずに声をかけてあげてください。

(広報部会/三角幸子)



▲県鳥オシドリ ©日野野

地方創生ばなし《その16》

演劇活動を通じて地域の未来づくり

常任幹事 長尾 克己

今をさかのぼること約400年、領内の用水路の整備や新田開発を進め、シャムやマカオとの朱印船貿易を始めるなど、海外も視野に入れて「地方創生」に取り組んだ鹿野藩主・亀井茲矩公。

その城下町の面影を残す鳥取市鹿野町で、廃校を劇場に変えて運営する「鳥の劇場」には、主宰の中島諒人さんと15名の俳優、スタッフが常駐して、作品を作って発表。それだけでなく、幼稚園から高校まで教育の場に出かけて体験型の

授業（ワークショップ）を実施したり、様々な人と一緒に演劇創作をしたりするなど、15年にわたって多様な活動を続けてきました。鳥の劇場を観に来て鹿野を知ったのが、移住のきっかけになった人もいます。関係なく移住してきた人たちからも、劇場のイベントに参加したりボランティアをしたりすることが、地域に関わる入口として役立つという声がかかります。

新聞やテレビに取り上げられたりすると、自分のことでなくても、町を自慢に感じるとい人もいます。少子高齢化、人口減の進む地域に、にぎわいや人の交流、刺激をもたらしている鳥の劇場ですが、令和3年度の文化庁補助金が得られなかったために資金難に直面しているという事です。鳥の劇場では活動を続けていくために、サポーター寄付を募っています。



▲幼稚園での体験教室

随想リレー



鳥取のまちづくりのお手伝いを契機に鳥取に帰るようになって22年。県立博物館で、レストラン「カフェ・ダール ミュゼ」を始めて10年半になります。今では鳥取砂丘コナン

このごろ注目しているのは「星空舞」というお米の新品種。炊き上げるときらきらと星空のような美しく、甘みもほんのり。冷めても美味しいのが特長です。「ミュゼ」では持ち帰りのお弁当に

鳥取のブランド米で鳥取をPR!

幹事 河崎 妙子

空港の「アジアンリゾー ト陶庵」と合わせて2店舗を運営し、東京から毎週飛行機で通っています。つくづく鳥取の食材には美味しいものが多いと思います。それを使ってメニューを開発するのは、常に楽しい仕事です。

使うこともあります。もう一つ他県にはないお米といえばカレー用に開発された「プリンセス かおり」です。炊き上がりのポップコーンのような香りを生かして、「陶庵」ではシンガポールチキンライスや

「鳥取にはこんなに美味しいお酒があったんだね!」と驚かれるお客様も多く、ちょっとしたお酒のPR大使になった気分です。私も仕事が終わったあとにいただく地酒が、このところ密かな楽しみになっています。

メンバー募集中
ふるさと
来LOVE
とっとり
ふるさと
tottori

入会・年会費は無料!

- ・情報誌『とっとりNOW』の送付
- ・鳥取県内の飲食店や観光施設の割引
- ・特産品やイベントの情報提供

鳥取県広報連絡協議会
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1-220(鳥取県庁内) TEL 0857-26-8374
※令和3年9月から「ふるさと鳥取ファンクラブ」は「ふるさと来LOVEとっとり」に改称しました。

株式会社 チュウゴ
取締役会長 大田 英二
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町2-7 ITOビル6F
TEL 03-5640-8122 FAX 03-5640-8100

株式会社 内藤音楽事務所
Naito Musical Enterprises
代表取締役 藤井田多恵子
〒169-0072 東京都新宿区大久保2-16-36
TEL03-3200-3501/FAX03-3200-3704
E-MAIL:info@naito-m-e.co.jp
URL:http://www.naito-m-e.co.jp/

地域の夢、お客様の夢をかなえる
創造的なベストバンク
山陰合同銀行 東京支店
支店長 日熊 徹
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL:03-3669-0211 FAX:03-3639-5250
URL:http://www.gogin.co.jp

鳥取各地・我が家の雑煮

思い出の正月の食卓

「うちの雑煮はするめのだしだった」「え?」「甘い小豆雑煮(せんざい)しか知らなかった面々を驚かせた広報部会での雑談が、この特集の発端。東・中・西部各3人の方に伺ったら、予想外に多様な鳥取県の正月の食の風景が見えました。」

◎鳥取県



●東部●



小島憲道 (鳥取市)

こだわりの味噌雑煮

鳥取県庁に近い私の実家の雑煮は、味噌汁にゆでた餅を入れ、その上に鰹節をのせたシンプルなもの。自家製の味噌にはこだわりがあり、冬になると一家総出で蒸した大豆にたっぷりの糶を入れた味噌を作り、味噌蔵で1年間熟成させていました。年末にはこれまた一家総出で餅つきをし、丸餅を作りました。大晦日には母が家族にお餅を何個食べるか聞いてまわり、元旦には希望通りの数のお餅が茹で上がり、父や祖父は7、8個食べていました。シンプルですが、最高の味でした。



幾田充代 (岩美町)

漁港の正月

子どもの頃、故郷の網代漁



常田照雄 (鳥取市)

我が家伝承のすまし汁仕立て

お正月は、誰にも文句を言わず思い切り遊べる日々のことだった。特に「めんこ」にはまった。近所の悪友たちから戦利品として奪っためんこを並べて、一人悦に入っていたことを思い出す。

遊びと学業(?)に夢中になり過ぎたせいか、雑煮のことはとんと思い出せない。そこで実家に助け船を頼み、我が家伝承の雑煮を教わった。

だしは鶏肉とあごでとり、椎茸の薄切りで風味を加えたすまし汁仕立て。ゆでた丸餅を入れた椀に注ぎ、かまぼこ、三つ葉を加えて出来上がり。あっさり味の雑煮とこってり味のせんざい。かわるがわる味わってみるのも一興では。

●中部●



倉都康行 (倉吉市)

蔵元の正月

私は倉吉の白壁土蔵群の一角にある造り酒屋に生まれました。年末年始はまさに喧噪の季節である。「蔵元の正月」といえば、閑静で落ち着いたムードでのお屠蘇やおせち料理が思い浮かぶかもしれないが、私の記憶は「みな大忙し」の食卓である。

酒の仕込みの時期でもあるので、家には蔵人たちが寝泊まりし、土間の竈で大量の米を炊いて餅つきをし、元旦にはおすましか小豆の質素なお雑煮を食べていた。おせち料理というのは記憶がない。その代わりに杜氏が蒸米を検査する際に作る「ひねりもち」をもらって焼いて食べるという特権があった。蒸米を一握り、青竹を使って手の平で小さなお盆のように引き延ばすのである。酒粕をふんだんに使った粕汁も大好物だった。



畑中静子 (倉吉市)

砂糖と醤油2種類の雑煮

私は5歳で両親の故郷、倉吉市小田に疎開して暮らしました。小田は倉吉駅の西側、天神川の左岸の北条平野にあります。ここで暮らし、家族と食した正月料理を今も懐かしく思い出します。

我が家では2種類の雑煮を作っていました。甘い小豆雑煮と煮干しだしの醤油味です。

三が日は霊神様にへぎ(三宝の台のないもの)に載せてお供えていました。おせち料理は、数の子、結び昆布、根菜の煮物、豆類、鰯、卵焼きなど。なかでも鶏肉のすき焼きの味は忘れられません。



萬治隆生 (倉吉市)

若水の味噌汁で煮た餅

私の故郷は、倉吉市の郊外で蒜山、烏ヶ山と裏大山を望む関金温泉近くの田園集落です。新年を迎えると家長の父親が近くの湧水池で若水(その年初めて汲む水)を汲み、若宮さん(始祖を祀る祠)と神前にお供えした後、蔵、竈、風呂の焚き口等にまいて無火災安全を祈願し、その若水を料理に使用していました。

年末についた餅を毎朝食べるのですが、その食べ方は、まず具の入っていない味噌汁に餅を入れて煮、柔らかくなったら茶碗に取り、餅の上に煮た小豆か少量の砂糖を載せて食べるといふものでした。

●西部●



小泉典子 (境港市)

あん餅入りのすまし汁仕立て

海風を肌にかけて育った故郷を後に64年。「寄稿を」とのお題が故郷の「雑煮」です。早速80歳の弟に連絡し、記憶の鮮明化を試みました。

旧暦の1月、軒下の積雪の中に鰯、廊下いっぱい餅餅餅です。新年の若水汲みは、家長の祖父の役目。若水で作る雑煮は、あん餅入りか、たっぷりの海苔を浮かせた素の丸餅入りで、どちらもすまし汁仕立て。実にシンプルでした。記憶に残る正月料理はどんぶり一杯に盛られた棒鱈煮、赤貝の煮つけ、数の子、から



塚原節子 (米子市)

二つの雑煮が続く

私の実家は米子の街中でしたが、昔から二つの雑煮を作っていました。米子の甘い小豆雑煮と東京風のけんちん汁雑煮です。

二つの雑煮は、米子の祖父が明大法科の学生時、東京・五反田の医院の娘と恋愛、そのあと米子に駆け落ちした時から始まります。私の母も米女(現・米子西高)卒業後上京して父と恋愛。戦争で米子に疎開し落ち着きました。こんなわけで米子と東京の二種類、しかし、どちらも甘党の小豆派が勝っていました。私の舅姑は青山通り育ち。鳥はすべてをとり込み、縁起が良いからと、商店街はすべて

て、鶏肉入りのけんちん汁派です。でも、私は小豆雑煮も作っていました。

するめと昆布だしの雑煮

古川満久(江府町)

今から40年以上前、大山の南のふもと、ふるさとの江府町では正月が近づくと餅つきの音が町に響き、家ごとに神棚へのお供え餅と丸餅を白でついでいました。向こう三軒両隣、大人も子供も一緒に。そこには地域の人と人のつながりと、互いに助け合うコミュニティがあつたと思います。

その餅を使って母が作るふるさとの雑煮は、縁起物のするめと昆布の極めてシンプルなだしですが、味は濃厚な醤油ベースです。丸餅を別鍋で煮たのち椀に入れて汁を注ぎ、岩海苔と鰹節を入れて完成です。独特の風味があり、正月になくはならない大切な料理のひとつです。

今回改めて、雑煮は地域の暮らしの中から生まれ、受け継がれ、地域の文化を味わうことのできる一品である"と、思いました。

編集後記

▼正月料理・雑煮はなし!大変な月。北陸地方には花を添える雑煮があるようだ。「何の菜のつぼみなるらん雑煮汁 室生屋星」▼菓籠り需要とカリベンジ消費なる言葉が飛び交っている。コロナのせいである。オミクロン株がどうなるのか、心安らぬ日々が続くが、皆々様どうか良い年越しを。▼今回も広報部会並びに事務局皆様のご尽力に感謝。(遠藤隆司)

交流部会

秋季因伯オープンゴルフ開催

10月11日(月)快晴の空の下、東京鳥取県人会懇親ゴルフ大会が、31名の参加により名門・湘南カントリークラブで開催されました。伝統ある因伯オープンの開催も今秋で数えること第50回目となりました。

優勝は吉川佳史子さん(西部地区)。50回目にして初の女性の優勝となりました。準優勝は中村博樹さん(中部地区)、第3位

は岩田明也さん(西部地区)。注目の東部・中部・西部の団体戦は西部地区が制しました。

競技終了後の懇親パーティでは、役員諸氏からの豪華景品提供もあって表彰式も大いに盛り上がり、参加者の皆さんに楽しんでいただけたようです。

次回、春季因伯オープンは来年5月中旬、千葉県での開催を予定しております。コロナ禍の先行きは予断を許しません、無事に開催できることを祈っております。(常任幹事 奥田真二)