



名古屋から鳥取へ  
2022年夏号

# 夏の鳥取周遊 伯耆大山を満喫する

今年、全国各地の名城を取り上げたNHKの番組で、米子城がその絶景において「最強の城」に選ばれ、鳥取県西部に注目が集まっています。名峰・大山(だいせん)を借景にしたグランピング施設に宿を取り、食も鳥取らしさあふれるものを味わう。絶景の城跡とともに、夏の楽しみが鳥取県西部にあります。



## 絵になる眺めと、新しい名物

鳥取県の西部は、かつて県中部とともに「伯耆国（ほうぎのくに）」と呼ばれていました。米子城があるのは、その最西部。戦国時代に毛利元就の孫・吉川広家が、居城していた島根県東部の月山富田城（がつさんとだじよ）から本拠を移すため、築城を始めたと伝えられています。

本丸など建物は明治時代初期に取り壊され、現在は石垣をどめるだけですが、米子市文化振興課の日下部かさねさんによると、この石垣も見どころの一つだとか。「米子城跡では、山麓から尾根に沿って作られた『登り石垣』を見る事ができます。これは豊臣秀吉の朝鮮出兵時、倭城に用いられた築城技術で、全国的に珍しい石垣です」

城跡が位置する湊山の山頂は、標高約90m。麓の公園から石段を上り10分ほどでたどり着く先に、360度のパノラマが待っています。北側の眼下に米子の市街地が広がり、遠くには日本海の水平線。東に望むことのできる大山の姿は、あくまでも雄大です。たとえ夏の陽光が雲にさえぎられても、西側に広がる中海（なかうみ）は、なお鮮やかなブルー。

**アクセス Access**

- 車：名古屋西IC→(東名阪)→亀山JCT→(新名神→中国道→米子道)→米子IC(約400km/約4時間40分)
- 電車：JR名古屋→(新幹線)→JR岡山→(特急やくも)→JR米子(約4時間)

**ふるさと鳥取県産業・観光センター**  
中区栄4-16-36 久屋中日ビル5階 TEL.052-262-5411  
<https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/>

日下部さんは「どこを切り取つても絵になる眺めがここにあります。米子駅から徒歩15分と、

アクセスもしやすいですよ」と呼びかけます。＊中海：鳥取県西部と島根県東部にまたがる湖

月山富田城（がつさんとだじよ）から本拠を移すため、築城を始めたと伝えられています。

本丸など建物は明治時代初期に取り壊され、現在は石垣をどめるだけですが、米子市文化振興課の日下部かさねさんによると、この石垣も見どころの一つだとか。「米子城跡では、山麓から尾根に沿って作られた『登り石垣』を見る事ができます。これは豊臣秀吉の朝鮮出兵時、倭城に用いられた築城技術で、全国的に珍しい石垣です」

## グランピングと、漁港の海鮮丼

鳥取県は近年、豊かな自然を生かしたグランピング施設が充実、宿泊先として人気を博して

起させる五層のパフェは、地元の新しさを忘れなく。鳥取県産の素材を使った、米子城天守閣を想起させる五層のパフェは、地元のナリティーあふれる商品を展開中です。

米子の街を訪れたのなら、「475（よなご）パフェ」の賞味をお忘れなく。鳥取県産の素材を使つた、米子城天守閣を想起させる五層のパフェは、地元の新しさを忘れなく。鳥取県産の素材を使つた、米子城天守閣を想起させる五層のパフェは、地元のナリティーあふれる商品を展開中です。

タツフの松本雄太さん。バーベキューでお肉を囲み、腹ごなしに森

を駆けた後は、ハンモックで午睡

するのも素敵です。晴れていれば、夜には満天の星空が広がります。

鳥取滞在では、日本海の幸も欠

かせない楽しみ。今回は、大山町

の御来屋（みくりや）漁港に店を構える「地魚料理 恵比須」の海鮮

丼をいただきました。丼にはタ

イやアゴ（トビウオ）、ヒラマサ、

甘エビなど、その日に水揚げされ

た魚介の刺身があふれんばかり。

絶品の味を求めて、県外から訪れる人も多いそうです。

山に、海に、楽しみは尽きない鳥取県西部。目にした景色や味わった食事、過ごした時間が思い出になる鳥取周遊を、この夏ぜひ。

います。西部なら大

山周辺が一番手。西

側のすそ野にある

「FBI DAISE

N」では、10万平方メートルの敷地内の

どこからでも「伯耆

富士」と呼ばれる美

しい山容を望むこと

ができます。「デッキ

スペース付きなどの

テントが6棟、キャビ

ン7棟の他、プールや

サウナ、カフェも併

設しているので、思

いのままにお過ごし

ください」とは、ス

タツフの松本雄太さん。バーベキューでお肉を囲み、腹ごなしに森を駆けた後は、ハンモックで午睡するのも素敵です。晴れていれば、夜には満天の星空が広がります。

鳥取滞在では、日本海の幸も欠かせない楽しみ。今回は、大山町の御来屋（みくりや）漁港に店を構える「地魚料理 恵比須」の海鮮丼をいただきました。丼にはタ

イやアゴ（トビウオ）、ヒラマサ、甘エビなど、その日に水揚げされた魚介の刺身があふれんばかり。

絶品の味を求めて、県外から訪れる人も多いそうです。

2022年7月17日(日)付 中日新聞市民版 掲載