



とっとり 県政だより

Tottori Prefectural Newsletter

2022 10

特集 P2

もっと、地産地消！

美味しく選んで地域を元気に

P5・6 県政トピックス

- 鳥取和牛の魅力を全国へ
- 後期高齢者医療窓口負担割合見直し
- 災害備蓄を考えよう

DATA

県人口/544,222人
(男 260,316人、女 283,906人)
世帯数/221,589世帯
(2022年8月1日現在推計)

県からの
お知らせ

命をつなぐ臓器提供 知って意思表示を

病気や事故で臓器移植を必要とする人のうち、治療を受けられるのは年間わずか2%。移植を待ちながら亡くなる人は少なくありません。臓器提供は、あなたの意思で誰かを救うことができる「命のリレー」です。もしもの時のために、家族と臓器提供について話し合ってみませんか。提供の可否は運転免許証や健康保険証などに記載可能。「YES」でも「NO」でも、あなたの意思表示が大切です。

移植医療の普及を願うグリーンライトアップ(10/16~10/23)

<https://www.pref.tottori.lg.jp/dd.aspx?menuid=64186>

問 県庁医療政策課 ☎0857-26-7207 F 0857-21-3048



県内全域の農産物が集まる直売所「わたたいな」(鳥取市賀露町西)。新鮮な食材を求めて多くの人が訪れている



@tottoripref



@tottori_kouhou



@tottori.pref.kouhou



もっと、 地産地消!

美味しく選んで地域を元気に

豊かな自然に恵まれた鳥取県は、最高の食材の宝庫です。
地元の品を積極的に選ぶ「地産地消」は、美味しさや
安心に加え、地域活性化にも貢献する取り組み。
新鮮な県産食材で、実りの秋・食欲の秋を満喫しましょう。



つやつや光るトマト。こんもりと色濃いブロッコリー。葉先までみずみずしく、ハリのあるほうれん草。地場産品の売り場に並ぶのは鮮度抜群の朝採れ野菜です。鮮魚コーナーには透き通った目のアジやサバ。地元の港から直送された生きの良い魚が光っています。

自然豊かな鳥取県は、多彩な山の幸・海の幸に恵まれた「食のみやこ」です。中国山地の肥沃な土壌で育つ野菜や果物は、栄養たっぷり、格別な美味しさ。緑豊かな山々の養分は川から沿岸へと流れ込み、多様な生物を育む豊かな海を作っています。山陰沖合はプランクトンや小魚が豊富な好漁場。四季折々に水揚げされる魚介類は、全国でも高い評価を得ています。

最高の食材を手軽に味わえるのは地元ならではの幸せ。毎日の食卓で、「食のみやこ鳥取県」を美味しく満喫しましょう。

食のみやこ 手軽に味わって

「食」のエネルギーで地域を元気に

地元旅館で修業を積んだ後、大阪の日本料理店で10年間料理長を務め、帰郷して老舗料亭の店主となった宮崎博士さん。全国の有名食材を多数取り扱ってきた宮崎さんが、お客様に本当に提供したいと考えたのは、地元鳥取の豊かな恵みでした。調理師仲間と共に立ち上げた「惣和会」では、地域の生産者を交えた勉強会を開催し、調理法の研究やメニュー開発などに切磋琢磨。全て県産食材を使い、その魅力を余すところなく引き出した宮崎さんの「郷愿料理」には、豊かな自然や生産者への敬意が込められています。

日々の生活や特別な席、また旅の一場面としても『食』には人を動かす大きなエネルギーがある」と話す宮崎さん。「ただ食材を扱うだけでは本当の地産地消ではない」と考え、料理を通して鳥取の素晴らしさを伝えることを大切にしています。生産や流通など多くの人が携わる「食」は、地域

一般社団法人鳥取県調理師連合会
惣和会会長 「梅乃井」店主

みやざき ひろし
宮崎 博士さん



秋の果物はなめらかで美味しい「白酢和え」もおすすめ。洋梨やイチジクなどを食べやすく切り、豆腐の白和えに果汁と砂糖を少し加えた衣で和えます。ぜひお試しください。



活性化の原動力となり得る存在。地域の人々から食材のバトンを託された料理人は、鳥取の魅力発信の最前線にいると語ります。

仲間6人で始めた「惣和会」も、今や会員60人を超える規模に拡大。地産地消を志す人脈や活動の輪は、ますます広がっています。



しちゅうし
全日本司厨士協会米子支部長
オーソズ
IONZE」オーナーシェフ

いずみ やすひろ
泉 康裕さん



野菜の美味しさは鮮度が命。泥付きのものはそのまま保存し食べる直前に洗うのがコツ。焼くだけ、蒸すだけのシンプル調理で、野菜本来の旨味を丸ごと味わいましょう。

西洋料理のシェフを意味する「司厨士」。伝統和食を学んだ後にフランス料理の研さんを積んだ泉康裕さんは、地元食材をふんだんに使い、日本と西洋の良さを掛け合わせた創作フレンチを提供しています。扱う野菜の多くは地元大山町産。黒ボクの土壌で育った無農薬野菜は生命力に満ちた抜群の美味しさです。「年齢を重ね、信頼する生産者が

生産者と消費者つなぐ一皿を

作る安心できる食材を提供したいという思いが強くなった」という泉さんは、生産者の畑に足繁く通い、自ら間引きした野菜も活用。「生産者とのつながりを深めることで、食材と向き合う姿勢も変わった」と話します。栽培の過程や苦勞を目にしている分、丹精込めて作られた野菜を大切に調理し、美味しさを届けたいと強く感じるようになりました。

店ではその日の食材や天候、お客様の好みに合わせた一期一会の料理を提供。食材の由来やエピソードを丁寧に伝えることで、満足度も格段に向上するといいます。「食材の素晴らしさや美味しさを伝え、生産者と消費者をつなぐことも自分の役割」と語り、シェフ仲間にも地元野菜の活用を広げている泉さん。食材の魅力と生産者への感謝が詰まった料理は多くの人に愛されています。

地産地消で地域を豊かに

地元で生産された食材を地元で消費する「地産地消」。その最大の魅力は何といっても抜群の鮮度と美味しさです。店頭に並ぶまでの時間が短いため、食材本来の旨味や栄養、食感などをしっかりキープ。生産者を身近に感じられる安心感も大きなメリットです。

また、地元食材の消費拡大は、県の農林水産業を後押しし、加工や販売などの新たな産業を生み出すなど、地域経済の活性化にもつながっています。

地域の自然や産業を知り、豊かな恵みに感謝し、「食」にまつわる歴史や文化を受け継いでいくことも、地産地消の大切な観点です。

食卓から持続可能な社会へ

SDGsの広がりやコロナ禍における社会環境の変化を背景に、ライフスタイルを見つめ直す人が増えています。利便さや快適さだけでなく、より良い社会につながる暮らしを選びたい、地域の未来のために

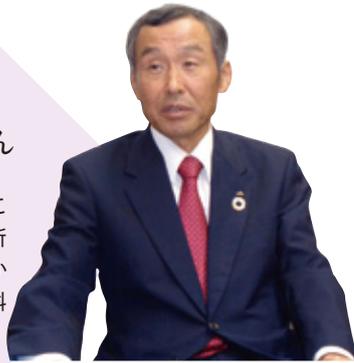
もっと、地産地消!

地場産プラザ「わったいな」
株式会社食のみやこ鳥取
代表取締役社長

くりはら たかまさ
栗原 隆政さん



秋は旬を迎えるきのこがおすすめ。直売所に並ぶバラエティ豊かなきのこを使って、いろいろな料理に挑戦してください。



東部地方の方言で「わあすごい!」を意味する「わったいな」は、観光客や地元住民で賑わう農産物直売所。社長就任以前から運営に関わってきた栗原隆政さんは、「生産者と消費者の距離を縮める役割を担うのが直売所」と語ります。1年中いつでも同じ品が並ぶ量販店は便利な反面、季節感や生産現場を感じにくいことも。四季折々の旬の食材があふれ、誰がどこで栽培し、いつ出荷したのかが分かる親近感、直売所ならではの魅力です。

農家にとっても直売所は重要な収入源の一つであり、手塩にかけた食材を喜んで手に取ってもらえるのは、大きなやりがい。生産者同士が協力してイベントを企画するなど、

鳥取の「食」と「農」体感して

消費者との交流を通じて地場産品の魅力を積極的に発信しています。

コロナ禍や生産コストの上昇などで厳しい状況が続いている農業。JA鳥取県中央会の会長でもある栗原さんは「地産地消は日本の農業を守り、食料の安全を確保する取り組み」と話します。直売所は地域の農業を身近に感じることができる場所。安全安心な食材を豊富に取り揃えた県内の直売所で、「食」と「農」のつながりを美味しく体感してほしいと願っています。



県産の人気品種を集めた「梨フェア」イベント。料理教室では子どもたちがジェラートづくりに挑戦



とっとり もっと地産地消月間

キャンペーン期間
2022 9.23 ▶ 11.3

「もっと地産地消月間」は実りの秋に鳥取県の豊かな恵みを味わうキャンペーン。県内スーパーマーケットなどと一緒に「地産地消」を盛り上げます。

協力店舗で県産品を購入した人には、さまざまな特典が!

詳しくはウェブサイトへ
<https://www.pref.tottori.lg.jp/307057.htm>



地元インフルエンサーによるグルメ情報も発信中

Tori TABE <https://toritabe.jp/>



県産食材を扱う飲食店「食のみやこ鳥取県推進サポーター」の情報はこちらから



<https://www.pref.tottori.lg.jp/295147.htm>

貢献したい。そうした意識の下に行われる、環境や社会に配慮した消費行動は「エシカル消費」と呼ばれています。

地産地消は、日常生活に密着した、最も身近なエシカル消費。地域の素晴らしさに誇りを持ち、産業や食文化を未来に引き継いでいく取り組みです。

美味しい・安心はもちろん、地域を元気にする力を秘めた「地産地消」に、あなたもぜひ参加してください。

問 県庁食のみやこ推進課
☎ 0857・26・7853
☎ 0857・21・0609
✉ shikunomiyako@pref.tottori.lg.jp



受け継がれる牛への情熱 ~鳥取和牛の魅力为全国へ~



口溶けの良さや風味豊かな味わいで人気の「鳥取和牛オレイン55」

第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会

「和牛のオリンピック」とも呼ばれる5年に1度の和牛の全国大会「全国和牛能力共進会」が10月、鹿児島県で開かれます。

鳥取県は2017年の前大会の肉質を審査する部門で「白鵬85の3」が優勝。今回は「元花江」や「白鵬85の3」の出品で、さらなる好成績を目指します。



前大会の結果発表の様子(2017年9月)

官民一体で遺伝資源を保護

2020年、21年と2年連続子牛価格日本一を達成した鳥取県。スーパー種雄牛「白鵬85の3」をはじめとした県産種雄牛の遺伝資源を守るため、県では20年に全国で初めて県産和牛の保護と振興について定めた条例を制定しました。この中で県産種雄牛の遺伝資源を知的財産として位置づけ、みだりに県外に流出させてはならないことを宣言しています。

さらに、21年に県和牛振興計画も策定し、遺伝資源保護と生産から加工流通、販売までの和牛振興の方針を設定。全国屈指の和牛産地としての発展を目指します。

《遺伝資源とは》

- ★種雄牛
- ★種雄牛の凍結精液
- ★精液と卵子が結合した受精卵
- ★子牛

自然豊かな恵まれた環境と生産者のたゆまぬ努力で、おいしく安心・安全にはぐくまれてきた鳥取和牛。歴史を振り返ると、先人が牛に親しみ、常に先進的な取り組みに挑戦してきたことが分かります。

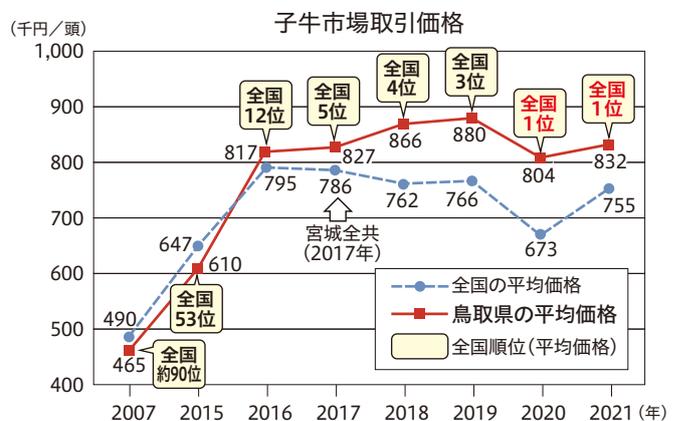
鳥取和牛は不飽和脂肪酸の「オレイン酸」を多く含むことから脂はまろやかで甘く、赤身にコクがあるためあっさり軽やかな後味が特徴です。中でも、オレイン酸を55%以上含む「鳥

取和牛オレイン55」は2011年にブランド化され、16度という低い融点での脂肪の口溶けや豊かな風味が人気を集めています。

鳥取県では、江戸時代から日本三大牛馬市の一つ「大山牛馬市」が大山博労座に開設され、大正時代には国内初の牛の戸籍管理に取り組みました。1966年の第1回全国和牛能力共進会で一等賞の鳥取県の種雄牛「気高号」は9千頭以

上の子孫を残し、各地のブランド牛の始祖と言われています。

また、人気の牛肉料理「しゃぶしゃぶ」のルーツも鳥取に。鳥取出身の民芸運動家、吉田璋也が戦時中に軍医として赴任していた中国から持ち帰った調理法を基に、日本式しゃぶしゃぶ「牛肉の水炊き」が誕生。同氏が62年に同市内に開店した店では、「牛肉のすずぎ鍋」としてメニューに出されま



問 県庁畜産課

☎0857-26-7285 ☎0857-26-7292 ✉chikusan@pref.tottori.lg.jp
<https://www.pref.tottori.lg.jp/chikusan/>





国民皆保険持続に向けて

～後期高齢者医療窓口負担割合見直し～

令和4年9月30日まで		令和4年10月1日から	
区分	医療費負担割合	区分	医療費負担割合
現役並み所得者	3割	現役並み所得者	3割
一般所得者等	1割	一定以上所得のある者	2割
		一般所得者等	1割

[新設]
 年収200万円以上(単身世帯)
 年収320万円以上(後期高齢者二人以上の複数世帯)

負担割合の見直しに関する問い合わせは、鳥取県後期高齢者医療広域連合または市町村の後期高齢者医療担当窓口へ。

鳥取県後期高齢者医療広域連合
 ☎0858-32-1099 ☎0858-32-1067
<http://www.koureikouiki-tottori.jp/juyou/245>

後期高齢者医療制度が10月1日に改正され、一定以上の所得者は医療費の窓口での自己負担が2割になりました。

これまで、75歳以上の後期高齢者が医療機関等の窓口で支払う医療費の自己負担割合は1割(一般所得者等)または3割(現役並み所得者)でしたが、新たに2割の区分が追加されました。2割となったのは一般所得者等のうち、課税所得が28万円以上で単身世帯の場合

年収200万円以上、複数人世帯で年収320万円以上のかたです。

急激な負担増に配慮し、2割負担のかたについては3年間、1か月分の外来医療の負担増を3千円以内に抑える措置が設けられています。

団塊の世代が75歳以上の後期高齢者となり始め現役世代の負担が増大する中、国民皆保険を未来につなぐための見直しにご理解ください。

▶ 県庁医療・保険課
 ☎0857-26-7157 ☎0857-26-8168
 ✉iryou-hoken@pref.tottori.lg.jp

簡単! ローリングストック

～災害備蓄を考えよう～

ローリングストックとは

普段から少し多めに食料などを買っておき、使った分だけ新しく買い足して常に一定量を家に備蓄しておくこと。

※最低3日分(できれば1週間分)の備蓄をお願いします。
 詳しくは県のウェブページへ。
<https://www.pref.tottori.lg.jp/sonae/>

普段の生活で使う食料などを多めに買い置きし、一定量を備蓄しておく「ローリングストック」。災害に備え、実践しやすいローリングストックを活用しながら備蓄に取り組みましょう。

全国各地で大規模な災害が頻発し、食料の供給が途絶えたり、避難所に支援物資が届かなかつたりするニュースを見聞きします。こうした事態に備え、備蓄には最低3日分(推奨

1週間分)の用意が必要とされています。しかし、限りあるスペースでの備蓄はなかなか大変。非常食だけでなく、レトルトカレーや水、ポテトチップスなど日常使いの食料を、消費しながらバランスよく備える方法なら無理なく実践できます。

備蓄は災害時だけでなく、病気やけがなどで外出を控える必要がある場合にも役立ちます。家庭で今一度、備蓄について考えてみましょう。

▶ 県庁危機管理政策課
 ☎0857-26-7892 ☎0857-26-8137
 ✉kikikanri-seisaku@pref.tottori.lg.jp



手話を覚えてみよう ▶▶ 「森を守る」



手の甲を前にし、指を広げて立てた両手を交互に大きく上下して左右に離す



にぎった左手の周りを右手で囲むように回す

県は10月を「とっとり森林月間」に制定しています。森林は土砂災害防止につながるほか、二酸化炭素を吸収し保持するので、焼却せず木材に活用することで温暖化防止につながります。

県産スギCLT(直交集成板)を多用した「タカハマカフェ」が8月、鳥取砂丘近くに完成しました。建築家の隈研吾氏が「馬の背」をイメージしてデザイン。新たな観光拠点として注目されています。

<https://takahama-cafe.com/>



監修/公益社団法人鳥取県聴覚障害者協会
☎0859-30-3720 F 0859-30-3131 <https://torideaf.jp/>



読者の声

(8月号の意見・感想から)

- 日常に隠れた自分自身の「アンコンシャス・バイアス」に気付くきっかけになりました。(70代)
- 孫たちと鉄道・バスで出かけ、車窓からの美しい風景を楽しみたいです。(80代)
- 医療的ケア児の保護者の負担は大変なものだと思います。孤立しないよう支援してほしい。(50代)
- 野山の植物を無意識に採取しがちですが、希少な動植物がいることを頭の片隅におき、子どもと散策を楽しみたいと思います。(30代)
- 毎日暑い中、「みるくそうめん」のレシピがとても役立ちました。いつも作るそうめんよりおいしかったです。(60代)



8月号には1,176人からご意見をいただきました。ありがとうございます。これからもご意見、ご感想をお待ちしています。



県産品プレゼント

クラフトジンジャーシロップ
「みんなエール」(315ml)【5名】

岩美町の人気カフェが、県産の日光ショウガにスパイスをブレンドして完成させた一品。炭酸割りでジンジャーエール、お湯割りでジンジャーティー、ビールでシャンディガフなど、いろいろな楽しみ方ができます。



☎ COCCARA CAFÉ (岩美町大谷) ☎080-8237-9209



普段の生活で使う食品を多めに買い置きし、一定量を備蓄する「〇〇ストック」。〇に入るのは次のうちどれでしょう

ヒントは
6頁

- ① サイクル ② スキー ③ ローリング

【応募方法】

クイズの答え、郵便番号、住所、氏名、電話番号、年齢と「県政だより」を読んだ感想・意見をお書きの上、次のいずれかの方法でご応募ください。

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。はがきなどに書かれた個人情報、感想・意見は、プレゼントの発送と「県政だより」記事作成の参考として使用し、これらの目的以外には使用しません。

■ 応募締め切り 10月20日(木)必着



- はがき 〒680-8570 鳥取県広報課「県産品プレゼント」
- 電子メール dayorip@pref.tottori.lg.jp
- 県ウェブページ応募フォーム
<https://www.pref.tottori.lg.jp/dayorip/>

9月号のクイズの答えは「②9月12日」でした。

[材料](4人分)

- もち米……………3合
- 鶏肉……………80g
- ゴボウ……………70g
- ニンジン……………70g
- ちくわ……………70g
- 干しシイタケ……………4枚
(※戻し汁は残す)
- 水……………適量

《調味料》

- 牛乳……………80ml
- 酒……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- みりん……………大さじ1
- しょう油……………大さじ3

※シイタケの戻し汁で全体量2.5カップになるよう調整

[作り方]

- ①もち米を洗い、水気をきっておく。
- ②ゴボウはささがき、人参と戻した干しシイタケはせん切り、ちくわはいちょう切り、鶏肉は小さく切る。
- ③耐熱容器に①のもち米、鶏肉、ごぼう、人参、ちくわ、シイタケを入れ、《調味料》を加えて混ぜ合わせる。
- ④ふんわりとラップをして500Wで15分間温める。いったんレンジから出して中身を混ぜ、さらに10分間温める。
- ⑤そのまま蒸らした後、器に盛り付ける。

みんな大好きなおこわを手軽に



Milk Recipe

レンジで作る炊きおこわ

【協力】大山乳業農業協同組合

県からのお知らせ

紹介状のない受診などの加算料金を改定

県立病院を紹介状なしで受診する場合(初診)や、必要な専門的治療が終わり他院に紹介された後も県立病院での受診を継続する場合(再診)の加算料金を変更します。身近な「かかりつけ医」との役割分担を進め、県立病院がより高度・専門的な医療に注力するための改定です。ご理解をお願いします。

【10月1日以降の料金】

初診時の加算料金	再診時の加算料金
7,700円	3,300円

※救急車で搬送された場合や検診後に精密検査を受ける場合などを除く

☎ 0857-26-7885 ㊟ 0857-26-8135

特別で新しい広島の旅へ ～#新しい非日常～

広島県からのお知らせ

広島県のとっておきの観光体験を紹介するウェブサイト「#新しい非日常」。年齢も立場も異なる主人公たちが、それぞれの思いを胸に広島を巡ります。家族での牡蠣船クルーズやワイナリーをめぐる女子旅、しまなみスイーツサイクリングなど、24の魅力的な体験記を写真や動画とともに紹介。特別で新しい旅に出会えるはずです。



☎ 082-221-6516 ㊟ 082-222-6768
<https://hiroshima-hinichijou.com/>



リコール商品回収のお願い

首などを ひじ掛けと背もたれに挟む恐れ すき間約10cmあり



重大事故発生! 約20年前(1996年~2002年)に販売の積水製ポータブルトイレをお持ちの方は無料で改良品と交換します

※対象商品の一例



お問合せはこちら

0120-011-578

受付時間/9:00~17:00(土・日・祝日・年末年始除く)

積水化学工業株式会社 東京都港区虎ノ門2-10-4

積水ポータブルトイレ

検索



※広告は広告主の責任において掲載しています。広告内容などを県が推奨するものではありません。