



寒明けの鳥取・米子へ

食と温泉、開運と



かつて鳥取県中部とともに伯耆国(ほうきこく)と呼ばれていた、同県西部に位置する米子市。真綿のような白雪をまとって、いたこの街にも、寒明けの安堵感がこもり始めました。それは、魅力的な観光シーズンの到来でもありません。日本海の幸を楽しみ、山陰地方屈指の名湯に癒やされ、古墳時代に作られた石馬(いしうま)を祭る神社で開運を願う。駆け足で春がやってきた鳥取・米子に、いき繰り出そう。

企画・制作／
中日新聞メディアビジネス局



1.心ゆくまで堪能したい「さばしゃぶ」。とろろや卵に浸けて味わうのも人気とか。2.皆生温泉のいでの湯は保温・保湿効果に優れている。3.「海に降る雪 上代」(価格は時期や店舗による)。4.稲田本店の「いくす (IKU'S SHIRO)」(税込2,200円)。5-6.湯ノ塩の「塩カリどら」(税込300円)。スタッフの山田康平さん。7-9.天神垣神社について教えてくれた笹尾千恵子さん。石馬は本州で確認された唯一のものとしてい

テル、公共の宿など、実に多彩。旅の目的や予算に合わせて選ぶことができ、ペット(犬)同伴者のみも宿泊できる施設まであります。ここは山陰地方最大級の湯元。ひと休みしてから散策も醍醐味(だいごみ)です。例えば、どら焼き専門店「湯ノ塩の塩カリどら」は、自家製の塩と鳥取県産バターを皮の表面に塗り、カリッとした食感を追求した、その歩きのお供に最適なテイクアウトにはいきません。この時期のトピックは、「海に降る雪 上代」の新酒発表。地元産の酒米を使った発泡性のにがり酒で、同温泉旅館組合が千代むすび酒造(境港市)やどぶろく製造販売会社(上代(西伯郡伯耆町)と連携し、造っています。「栓を開けると、底に沈んだ米(オリ)が雪のように舞いますよ」とは、同組合の河津幸雄さん。今年の出来ばえやいかに。



今回の米子周遊では、歴史文化にも触れておきましょう。県内に「馬」と関連した名所が多いことから、うま年にちなみ「馬取県(まとりけん)」を名乗っている鳥取県。米子市には、国の重要文化財に指定されている石製はにわ「石馬」を所蔵する「天神垣(あめのかみがき)神社」があります。神社に近い上淀(かみよ)恵子さんによれば、石馬は大山の安山岩で古墳時代に作られたとみられていて、全長約1.5m、高さ約90cm。普段は境内の収蔵庫に保管されていますが、同館へ事前に連絡し、都合がつけば開扉してくれます。江戸時代から地域住民の信仰を集めてきた山里の社(やしろ)。人影もまばらな静かな境内で開運を祈願しませんか。沈黙ではなく深い静寂に包まれるひとときが、旅を締めくくってくれます。

官民連携で新名物を発信

鳥取県米子市では近年、地域活性化や観光振興へつなげる取り組みに力を入れています。その一つが、地域文化を体験する観光資源であり、観光客誘致の核にもなる「食」。食材そのものだけでなく、県産品使用が提供の条件になっている「475(よなご)パフェ」といった地元飲食店を巻き込んだ「ご当地メニュー」も生まれ、4年程前から新たに加わったのが「さばしゃぶ」です。

もともとサバは、お隣・境港市の境漁港で水揚げされる他、米子市内では養殖が行われていて、「さばしゃぶ」も以前から食されていました。米子駅前には店を構える飲食店が「あらためて米子の名物にした」と声を上げ、米子市がこれを後押し。「米子名物」を掲げたのほり

ばかり。足の早いサバもお手のもので、慎重かつ丁寧な下処理がされています」と石倉さん。確かに、鮮度がしっかり保たれたサバには臭みをほとんど感じず、うま味と甘みだけが口いっぱいに広がりました。ポン酢との相性は◎。出汁本来のうま味のみで、十分な滋味を堪能することができます。点がみ逃せません。

皆生温泉で話題の甘味と待望の新酒

米子を訪れるなら、宿は皆生(か)いけ温泉に取りたいものです。海沿いを基盤の目状に走る通りに30軒の湯宿が建ち並び、観光旅館やホ

お酒といえば、秀峰・大山(だいせい)の伏流水と良質な米で醸す清酒の蔵元も複数あり、豊かな魅力をもたらえています。1673年創業の稲田本店は、伝統の清酒だけでなく既成概念にとらわれない酒造りにも積極的な米子の蔵元。同社の築谷真司さんが自信作と語る低アルコール純米大吟醸の「いくす」は、爽やかな酸味や柔らかな甘み、軽やかな口当たりが人気とのこと。

店では、波切りにした新鮮なサバを玉ねぎスライス入りのしょうゆベースの出汁に数回くぐらせ、ポン酢に薬味を加えていただきます。「海の幸が自慢の鳥取県において、料理人は折り紙付きの腕を持つ方



アクセス
 名古屋西IC→(名神・新名神→中国道)→落合JCT→(米子自動車道)→米子IC下車/約400km・約4時間40分
 JR名古屋→(新幹線)→JR岡山→(特急やくも)→JR米子/約4時間20分→JR境港/約5時間20分

耳より情報
 中日ビル2階「SAKAeL MARCHE(サカエル・マルシェ)」で
 3/21(土)～27(金)にコラボイベント開催!!

鳥取県産新鮮野菜や県産品を使用した加工品・スイーツなどの物販販売の他、鳥取県産食材を使用した期間限定メニューを販売します。販売商品などの詳細は、鳥取県名古屋代表部のHP・SNSで順次公開されます。



鳥取県名古屋代表部
 TEL:052-262-5411
 名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル5階
 https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/

鳥取県の観光情報は
 こちらから
 (鳥取県観光連盟)