

今月の表紙

因州和紙あかり展は3月31日まで開催中!



今年で9回目となる因州和紙あかり展は、3月31日まで、あおや和紙工房(青谷町山根)で開催されています。

因州和紙は、「因州筆切れず」という言われがあり、書道用紙としても名高い鳥取市の特産品です。この企画展は、より多くの人たちに因州和紙のよさを感じてもらおうと開催されているもの。因州和紙を使った灯ろうは、和紙特有の豊かな風合いとやわらかい光とが一体となり、心安らぐ空間を演出します。今年も、45件63点の個性豊かな和紙灯ろうが集結。訪れた人たちは、「あかりがとてもきれい」、「灯ろうの形がすごい」など、ゆっくりと歩きながら作品を眺め、お気に入りの灯ろうを見つけると、細部のつくりをじっくりと観察していました。

2月10日には、因州和紙あかり展の審査委員を務めた、イラストレーター・毛利みきさんも来館。青谷町内の有志によるグループ「I love あおや37メンバーズ」のみなさんが、毛利さんの作品を記念展示。かわいらしい雰囲気の数々が見る人を楽しませていました。毛利みきさんの作品展示は、3月30日に実施されます。



※シリーズ元気で、I love あおや37メンバーズの取り組みを紹介しています。

とっとり市報

2013年3月号 第1031号

目次

今月の表紙・人口・主な連絡先	P2
鳥取市を語る 市政への提言 河崎 妙子 さん	P3
特集 鳥取自動車道全線開通を地域活性化の起爆剤に	P4-5
特集 まちなかの移動がもっと便利に	P6-7
鳥取から提案・まちづくりの新しいカタチ	P8
客観的にあらゆる可能性を議論	P9
シリーズ元気で I love あおや 37メンバーズ	P10-11
まちかどアルバム	P12-13
家庭の日作文コンクール、ハウステンボスに砂像出現など	P14-15
健康・病院	P16-17
ピックアップインフォメーション	P18-21
金婚・ダイヤモンド婚記念祝賀式典	P18
3月のごみ収集(鳥取地域)	P19
市立図書館が便利になりました!	P21
など	
情報ひろば	P22-28
福祉(家族介護用品購入費の助成、こころのフォーラム)	P22
お知らせ(鳥取市誌5刊行、街なが居住シンポジウムなど)	P22-
募集(しゃんしゃん鈴の音大使コンテスト参加者など)	P24-
市民伝言板	P28
など	
無料相談	P29
各施設のイベント情報	P30-31
食・読者プレゼントなど	P32

PUBLIC INFORMATION

とっとり市報 No.1031

鳥取市の人口

男 : 94,018人 [-66]

女 : 101,087人 [-77]

合計 : 195,105人 [-143]

世帯数 : 77,562 [-18]

平成25年2月1日現在 [] 内は前月比

お持ち帰り用の市報を、地区公民館などに設置しております。どうぞご利用ください。

鳥取市役所

TEL 0857-22-8111(代)

FAX 0857-20-3040

〒680-8571

(郵便物は郵便番号と課名のみで届きます)

本庁舎 尚徳町116番地

第二庁舎 上魚町39番地

駅南庁舎 富安二丁目138番地4

鳥取市ホームページアドレス

<http://www.city.tottori.lg.jp/>

音声読み上げなどの支援機能があります

ホームページ抜粋版

(携帯電話対応アドレス)

<http://www.city.tottori.lg.jp/mobile/>

電子メール

kouhou@city.tottori.lg.jp

各総合支所

国府 TEL 0857-39-0555

福部 TEL 0857-75-2811

河原 TEL 0858-76-3111

用瀬 TEL 0858-87-2111

佐治 TEL 0858-88-0211

気高 TEL 0857-82-0011

鹿野 TEL 0857-84-2011

青谷 TEL 0857-85-0011

編集・発行

鳥取市企画推進部秘書課広報室

TEL 0857-20-3132

発行/平成25年3月1日

印刷/株式会社鳥取平版社

にな 食文化を担う人材を育てよう！

トータルで考えることが大事

市長 鳥取市では、「新鳥取の家庭料理」という冊子を作成し、鳥取にある食材を上手に使っていただくよう呼びかけています。まず、食についてどういう点がポイントなのかお伺いします。

河崎 この冊子を見ると、料理を作ってみたくありませんね。絵柄、盛りつけ、器、トータルでおいしそうと思わせる力がすばらしいと思います。私は、レストランの立ち上げが本業です。繁盛店の条件は、味、雰囲気、サービス、メニュー、お値段の5つです。鳥取はいい食材があるので、その5つがとても大切です。まちづくりもそうですね、食材だけではなくて、周りのことを含めてトータルで考えることが一番大事で、最終的にはどのようなおもてなしするかだと思います。

鳥取だけのものを情報発信

市長 とろはたや猛者エビ、こういった素材は他の地域ではなかなか手に入りません。鳥取の食材を活かすためのヒントはありますか。

河崎 猛者エビのように、鳥取でしか食べられないものがあるのもいいと思います。東京の学生は鳥取で初めて食べて、大感激でしたよ。

市長 鳥取でないと食べられないもの

について、フェイスブックやツイッターなど新しい情報発信の手段を活用してどんどん発信することは重要だと考えています。

河崎 その効果はすごいんです。食とアートのコラボレーションを企画して、先日、二胡の演奏会をここカフェ・ダールミュゼで行うと発信したところ、東京の方からも参加したいと連絡があり驚きました。

全国から食べにきてほしい

市長 食を活かしたまちづくりに、今、鳥取市は力を入れています。鳥取市を活性化するための提案をお願いします。

河崎 施設とタイアップして、そこに行ってみたいという仕掛けをどんどんやっていくことが大切ですよ。鳥取にいらしたお客様に、砂の美術館をご案内して、食事とトータルで楽しんでいただくよう組み立てたところ、今度は家族連れで来ます、とおっしゃっていただけなんです。よね。それと旅行は女性主導なんです。女性がわくわくするような仕掛けを是非お願いしたいと思います。また、鳥取で食についていろいろな事を学びたくても、学ぶところがなかなかありません。人を育てるといことは、そこに根付くこと、文化になることだと思いますので、ぜひ若い方を育ててほしいと思います。

市長 地域の文化の担い手となる人材を育てるといことですね。河崎さんをは

じめ、地元の関係者と一緒になって、鳥取の食材や、それを使った新しい料理を活かして、全国からおいしい料理を食べに鳥取市に来ていただく人が増えるようにしたいものです。

※対談内容を抜粋・要約して掲載しています。

□対談者 レ스토랑プロデューサー

河崎妙子 さん

□場 所 カフェ・ダール ミュゼ

(鳥取県立博物館内)

