

わ っ か

WAKKA

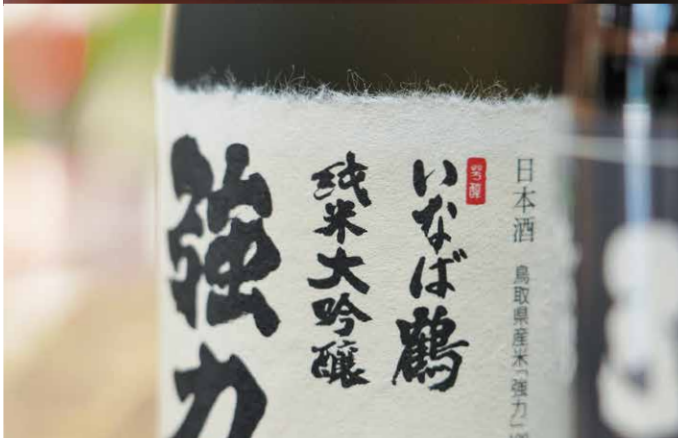
鳥取市のまちなかを
応援する情報誌

2020

SPRING

vol.

39



特集 **とっとりの食と文化**

FREE
ご自由にお取りください

とりの食と文化

鳥取因幡焼 陶芸家
三木健太郎さん

株式会社あきんど太郎 取締役
えごま事業本部 エバンジェリスト
岩下寿子さん

株式会社鳥取カレー研究所
代表取締役
池本百代さん

有限会社田中農場 代表取締役
田中里志さん



鳥取のまちなかには、食にまつわる歴史や文化が眠っているようです。今号では、その一端にふれてみたいと思います。2019年12月に「城下町のスパイス食堂 ブーケガルニ」が高砂屋にオープンしました。これには、鳥取民藝の父である吉田璋也のエピソードが関係しているようです。運営を行う鳥取カレー研究所の池本百代さんと、農産物などを提供する皆さんにお話を聞きました。

鳥取の食材を楽しめるカレーを

池本・鳥取カレー研究所では、安心して食べられる素材を生かしたカレーを開発し販売しています。そのルーを使ったカレーを食べてもらいたいという思いが、スタートです。

そして、鳥取県出身の料理研究家カノウユミコさんとの出会いがあり、いいものをつくりたいという気持ちが一一致し、オリジナルレシピを開発していきました。

そこには、鳥取民藝美術館の木谷清人さんからお聞きした、昭和10年2月に吉田璋也が陶芸家バーナード・リーチを招いた時に、鳥取のご婦人にイギリスの家庭料理を教えて欲しいと頼んで開催した料理講習会で紹介されたカレーのレシピから着想を得ています。



トッピングプレート付きのトマトのクリームカレー、むかごと鶏ひき肉のカレーの2種を提供しており、鳥取県産の食材やお米をたっぷり使うことがいちばんのこだわりです。食材を取り入れる上で大事にしているのは、信頼できる人とのつながり。モノに対する思いと真面目さが伝わってくるんです。

また、民藝を感じてもらいたいと、民藝の窯元で職人として修業されている若手陶芸家の三木さんに依頼し、専用のうつわを作りました。春に向けて、新名物の開発にも取り組んでいます。鳥取市で岩下さんが有機栽培されているえごまを餡にしたおやきです。テイクアウトもできるような企画ですので、どうぞ楽しみにしてください！国府町の福田養蜂場さんのはちみつを使った、アップルパイもデザートにおすすすめですよ。鳥取の歴史を感じてもらえる高砂屋という場所で、良い人とのご縁を大切に頑張っていきたい、そしてお客さまとの信頼関係も結んでいきたいですね。



料理を彩るうつわづくり

三木：池本さんからご依頼をいただき、カレー皿とトッピングを盛るプレート、フリーカップを新しく製作しました。うつわは「料理のドレス」だと思っています。料理をされる方からオーダーをもらって、色や柄を話しながら、想像を膨らませて作るのを楽しみました。

もともと僕が使っていた梅の花柄、鳥取の稲の藁灰で作った白い釉薬、鉄から作る銚色の釉薬などを組み合わせ、ブーケガルニオリジナルのうつわとなりました。

お店の方を通してお客様のダイレクトな感想を聞けて、柄や組み合わせなどうつわを楽しんでいただけているようで、嬉しいです。

一人で製作をしているので、手間ひまは掛かりますが小さいロットで、地元を感じられたり、食事の楽しみやほっとできるうつわを作っていきたいです。

また、材料の粘土は何億年もかけてできているので、限りある資源を使っています。使い手に喜んでもらえるちゃんとしたものづくりを心がけていきたいです。

カレーに合う新品種の香り米

田中：ブーケガルニでは、鳥取の食材やうつわの販売も始められるとのこと、田中農場で生産している「プリンセスかおり」というお米や加工品も扱っていただきます。

「プリンセスかおり」は、3年前に鳥取県農業試験場から新品種として紹介され、今までにない新しいタイプの美味しさに可能性を感じました。種籾の提供を受け栽培を始めましたが、芳ばしい香りともちもちの食感が特徴です。スパイスの香りと相まって、カレーの美味しさを一層引き立てます。

当社の米づくりは、父が養豚と農業をする中で見出した「自然の循環の中で分け前を人間がもらう」というある



トッピングプレート付きトマトクリームカレー



に恵まれ、25年以上化学肥料を使わない土づくりを徹底して、米が健康に育つ環境を整え、作物の力を最大限引き出すことを意識しています。

有機農法のえごままで新名物を

岩下：13年間、国内でも数少ない有機農業でのえごま栽培と加工食品化に取り組んできました。5年前に池本さんと出会ってすぐくパワーのある方と感じ、お互いに食に携わる者として、一緒に東京でのフェアに参加したり、情報交換などをする仲になりました。その中で、えごま油を一番搾りした時にできるすりえごまを池本さんに提供したのが、おやきづくりのきっかけになりました。

すりえごまの香りと粒感が生かされた餡とイーストを使ったふっくらとした生地のおやきで、生産者としても満足がいくものに仕上がっています。えごま油も販売させてもらう予定です。



私たちの栽培するえごまは、2010年に県の有機JAS認証を取得しました。自社での低温圧搾製法にもこだわり、丁寧に良いものを作りたいという思いでやってきました。昨年には、あきんど太郎さんとの事業承継が成立し、若い世代と一緒に高付加価値のえごま栽培をつなげていけることになりました。



▲黄色い看板がブーケガルニオープンが目印です！

城下町のスパイス食堂
ブーケガルニ
bouquet garni

鳥取市元大工町1番地 高砂屋内

TEL: 080-3257-4103

営業日: 木、金、土、日曜日

営業時間: 11:30~15:00

鳥取カレー研究所

「まちなかの取り組みをこ"紹介します」 とっとりまちづくり

※まちなか…鳥取市中心市街地活性化基本計画に定められた中心市街地区域内

中心市街地ライトアップ



ケヤキ広場：春を感じさせる桃色を再現



風紋広場

ケヤキ広場と風紋広場で
ライトアップ&イルミネーション♪

鳥取市では、中心市街地の賑わい創出を目指すさまざまな取り組みを行っています。その一環として、市民、観光客をはじめとした多くの方々に来訪いただき、滞在、回遊していただけるような魅力的で憩える空間となるよう、中心市街地の各所でライトアップを行っています。

鳥取駅北口ケヤキ広場では、年間を通して通路、樹木や植栽等をライトアップし、月毎のテーマや祝日、イベントに対応した色変化による演出を行っています。

点灯時間：概ね日没頃～23時まで
詳しくは市HPをご覧ください >>>>>



風紋広場では、令和元年度12月中旬～2月末まで期間限定で樹木や植栽等のイルミネーションの設置、点灯を行いました。皆さまの反応等を踏まえ、来年度の実施を検討いたします。

また、令和2年度の点灯を目指し、智頭橋きなんせ広場、花見橋、及び智頭橋から若桜橋までの桜土手通りのライトアップを行うため、照明機器を現在整備中です。新型コロナウイルスの影響を考慮し、花見シーズン後のライトアップとなる予定ですが、点灯する際には鳥取市HP等にて周知を行いますので、多くの方の来訪をお待ちしています。

◎お問い合わせ先：鳥取市都市整備部中心市街地整備課 鳥取市幸町71鳥取市役所本庁舎5階
TEL:0857-30-8331 FAX:0857-20-3953 E-mail:shigaichiseibi@city.tottori.lg.jp

お気軽に
お問い合わせ
ください!

空き家を売りたい!貸したい!「鳥取市空き家情報バンク」

鳥取市内に居住できる空き家をお持ちの方はぜひ空き家情報バンクをご活用ください。空き家バンクとは…空き家の売却・賃貸を希望する方から申し込みを受けた物件を利用希望者に紹介する仕組みです。

鳥取市内に所有する戸建住宅及びその敷地で、現在人が居住していない(又は近い将来居住しなくなる)物件であれば、どなたでもご利用いただけます。

注意：申込み時に、不動産業者と仲介契約が締結されていない物件に限ります。登録前に不動産業者と仲介契約を結んでいただきます。(要：仲介手数料)

住むの総合相談窓口
住モウ鳥取ネット
鳥取市川端二丁目125
鳥取不動産会館1階
TEL:0857-24-0550



「まちのプロフェッショナルに聞く」

鳥取の酒と食の話

たにもと のぶまさ
株式会社谷本酒店 代表取締役 谷本暢正さん

鳥取の「強力」という酒米

お酒を語る上で鳥取はどのような存在なのでしょう。712年に編纂された古事記には、出雲国で酒造りが始まり、日本酒のもとがつけられたとされています。酒は神事につかうものとして、酒造りは山陰から始まったとされているのです。そして、鳥取は因幡国ですが、稲場とも言われ、酒をつくるための米を作っていました。鳥取では「強力」という酒米が生まれて、栽培の難しさから一度は消えたものの、偶然にも復活され今も残っているという事実があり、その歴史を物語っているように思います。中川酒造さんと山根酒造場さんが強力米を使い復醸して30年です。

現在、日本で最も良い酒米として兵庫県の山田錦が有名ですが、これは岡山県で作られた雄町から派生した品種。そして雄町のもと、江戸時代に農家が鳥取から持ち帰った稲穂で、現在ではDNA鑑定でも強力と米なりが似ていることが証明されています。鳥取は酒米のルーツの地とも言えますし、鳥取一岡山一兵庫の一帯は、日本の中でも良質の酒米が育つ環境があるのです。



酒と食の関係



強力米は、「野性味があふれている」と表現されます。これは、ワインのブドウ品種では「スパイシー」や「複雑な」という意味で使う言葉なんです。つまり、旨味が多い米、旨味が出る米なのです。

鳥取は、蟹やエビ、白いか、岩牡蠣の主産地です。魚介は淡泊という印象もありますが、実は非常に旨味が多い食材です。それらの食材に負けない力がある酒が、食材を生かすのです。それが「マリアージュ」です。また、今でいうジビエなどの山の幸との相性も抜群です。

昔からその土地にあるワインや日本酒といった醸造酒は、その地の食材を生かすために、自然に生まれ存在し残ってきた。それが、酒と食の関係だと思います。

お酒の楽しさ

私は、お酒は笑顔を生み出すためのものと考えています。鳥取ならではの食材があって、料理があって、その良さをより引き出すための酒がある。そこに介在する人の責任はすごく重要です。サービスマンとして、楽しかった、美味しかったと言ってもらえるように、食も酒もちゃんと伝えていくことを大事にしたい。日本酒の世界は難しく考えられがちですが、それを調和、柔和させるのも仕事だと思っています。好きでやっていることを伝えたいという思いです。



たにもと酒店 鳥取のたにもと酒店

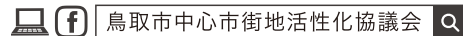
〒680-0833 鳥取市末広温泉町274番地
TEL:0857-24-6781 FAX:0857-23-5965
営業時間：9:00～21:00 定休日：日曜・年末年始

発行/鳥取市中心市街地活性化協議会・鳥取市都市整備部中心市街地整備課
 わっかに関するお問い合わせ先/鳥取市中心市街地活性化協議会・まちなかシェルジュ(鳥取県鳥取市弥生町323-1パレットとっとり2F市民交流ホール内)
 TEL:0857-139-0777 FAX:0857-139-1222 E-mail:info@tottori-machinaka.com WEB:http://www.tottori-machinaka.com/



期 間	イベント名	会 場	主 催 者
4/4 ㊦・5 ㊦	鳥取大丸リニューアルグランドオープンイベント	鳥取大丸&駅前太平線バード・ハット	鳥取大丸
4/12 ㊦	映画「あん」上映会	鳥取市民会館 大ホール	クララとクロダのひよっこリシネマ
5/23 ㊦	バード・ハット 子ども広場	駅前太平線バード・ハット	新鳥取駅前地区商店街振興組合
5/24 ㊦	第125回 いなばのお袋市	鳥取駅前サンロード商店街	新鳥取駅前地区商店街振興組合
5/24 ㊦	映画「田園の守り人たち」上映会	鳥取県立博物館 講堂	鳥取コミュニティシネマ
5/30 ㊦	第62回 フォークダンス巡回講習会	パレットとっとり市民交流ホール	鳥取県フォークダンス連盟
6/21 ㊦	世界ALSデー (ALL LOVE SUPPORT)	駅前太平線バード・ハット	日本ALS協会鳥取県支部
6/28 ㊦	ダンス発表会 第10回 「DO-BEAT」	パレットとっとり市民交流ホール	Studio do-hip Kids Dance Project

※イベントは、中止や延期、内容等の変更が行われることもありますので、ご了承ください。



「わか」設置の提携店を募集！

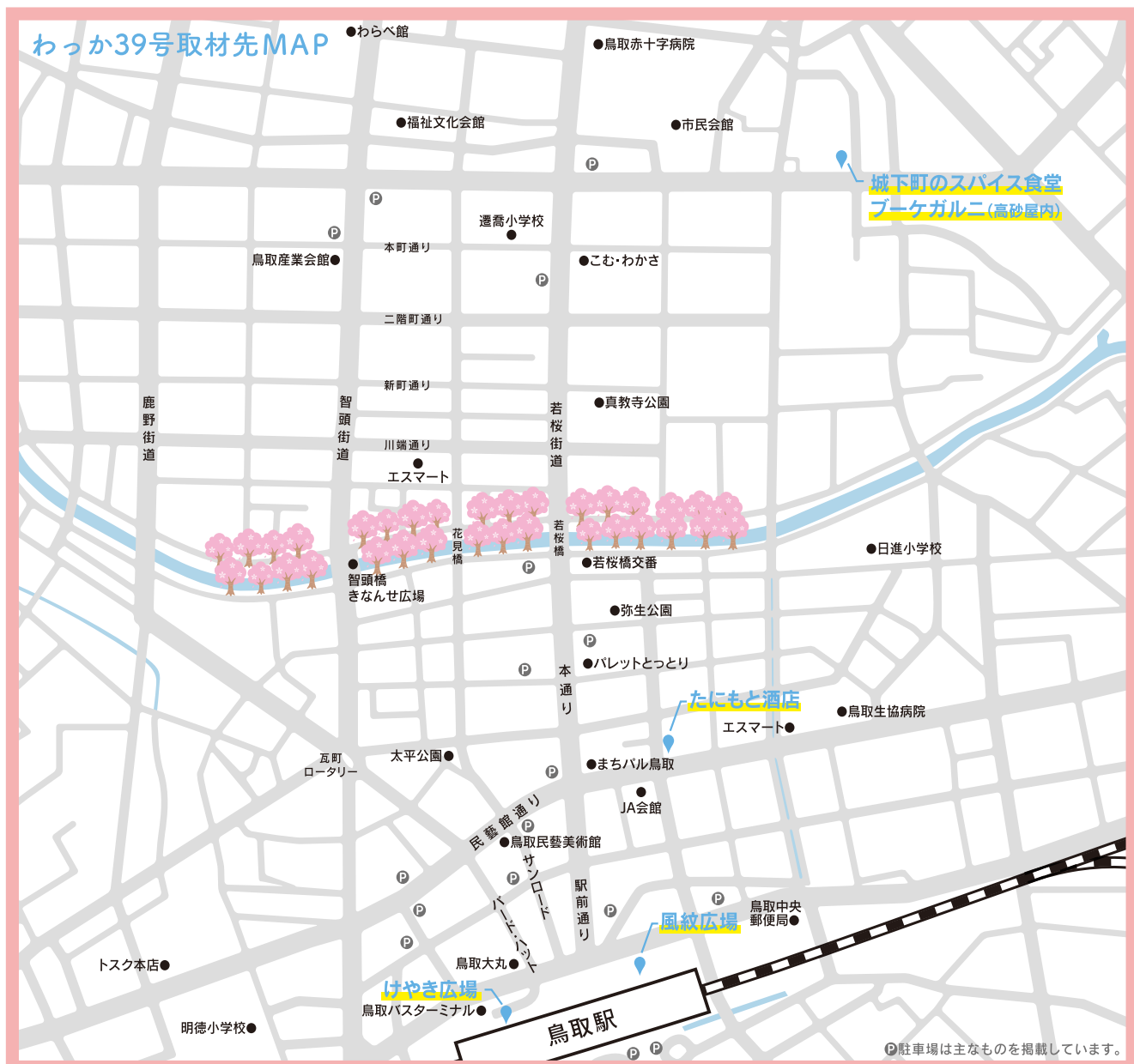
中心市街地エリア情報誌「わか」の設置にご協力いただける店舗等を募集します！
 年4回の発行時にお店の一角にわかを置いていただくと、わか誌面にて提携店名のご紹介をいたします。

【わか設置提携店】(2020年4月現在)

- ①こむ・わかさ
- ②五臓丸ビル
- ③鳥取画材
- ④tottoriカルマ
- ⑤絹の館サービス呉服店
- ⑥まちバル鳥取
- ⑦鳥取市移住・交流情報ガーデン
- ⑧ギャラリーそら
- ⑨Y Pub& Hostel
- ⑩鳥取大丸
- ⑪シャミネ鳥取
- ⑫オーガニックスタイル水越屋
- ⑬隼lab.

応募先 & お問い合わせ

鳥取市中心市街地活性化協議会 TEL:0857-39-0777 E-mail:info@tottori-machinaka.com
 〒680-0832 鳥取市弥生町323-1パレットとっとり2F 市民交流ホール内



表紙写真: 上から時計回りに、ブーケガルニのトマトクリームカレーとトッピングプレート、城下町とっとり交流館 高砂屋、中川酒造 純米大吟醸「いなば鶴 強力」