

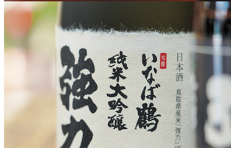
わ っ か

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 ブークガルニ」が高砂屋にオープンしました。これは、鳥取県産の父である吉田理也のエピソードが関係しています。運営を行う鳥取カレー研究所の池本代さんと、農産物と食を提供する鳥取さんにお話を聞きました。

鳥取の食材を染しめるカレー

池本・鳥取カレー研究所では、安心して食べられる素を生かしたカレーに、肉を奥まで染し込んでいます。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、カノウミヨコさんの出会いがあり、いよいよのこくりたという気持ちが一気に、オリジナルレシピを開発していきました。

そこには、鳥取県農林部副部長の木津川さんからお聞きした、昭和10年5月に吉田理也が開業家パレードリーチを招いた時に、鳥取の農人にイギリスの家庭料理を教えたことと、娘さんと開催した料理講習会で紹介されたカレーのレシピが調査を得ています。

トッピングプレート付
トマトクリームカレー



べき姿を理念として、取り組んでは、八丁頭は、中国山地のミネラルを含む豊かな水と盆地という土地柄に生まれ、25年以上化学



肥料を使わずにじっくりと徹底して、米が自然に育ち環境を整え、作物の力を最大引き出すことを意識しています。

有機農産物のえごまで新名物を

若下13年間、国内でも数少ない有機農業のえごま栽培と加工食品化に取り組んできた。5年前に池本さんと出会って、そのノウハウや考え方を感じ、お互いに食に携わる者として、一緒に東京都のフェアに参加したり、情報交換などをやる仲になりました。

その中で、えごまを「磨り粉した時にできるすりえごま」を池本さんに提供したのが、おきまづくりのきっかけになりました。

すりえごまの昔りと絞漉が生かされた類とイーストを使ったふくらみ満足いくおきまづ、生産者としてもすりえごまの仕上がりについて。えごま油も販売せよという予定です。



トッピングプレート付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種を提供しておき、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。そのに対する思いと真面目さが伝わっています。

また、民務を感じてもらいたいです。民務の還元で職人と士に修業中である若手職家の三木さんにも依頼し、専用のお皿を作りました。

春に向けて、新名物の開発にも取り組んでいきます。鳥取県若下さんが有機栽培されているお米を畑にたおきです。デザインもできるよに企画中です。どうぞ楽しみましょう。ください！国府町の福田農場さんのはちみつを使った、フッフルバもデザートにおすすです。

鳥取の歴史を感じてもらえる高原という場所、良い土の畑を大切にしている強みを感じたい、そしておきまづの信頼関係も感じたいです。



私たちの栽培するえごまは、2010年に興の有機JAS認証を取得しました。自社での低農薬生産体制にもこだわり、丁寧なものを作りたいという思いでつくってきました。昔ながら、あきんど太閤さん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続けていくことになりました。

料理を彩るうつつくり



三木 池本さんかご依頼をいただき、カレー皿とトッピングを感をフレスト、フレイカッパを新しく製作しました。うつつは料理のドレスだと思っていきます。料理される方からオーダーをもらって、色々作ってみながら想像を膨らませて作るを話し合っています。

もともと例が定まった梅の産期、鳥取県産の黒皮で作った白い梅酒、秋から作る色の梅酒などを組み合わせて、ブークガルニオリジナルのうつつとなりました。

おのの方を通してお客様のダイレクトな感想を聞けて、勇気あふれさせたいなを喜んでいただけているように感じています。

一人で作成をしているので、手回しは掛かりますが、食の楽しさや、地元を感じたり、食事の思い出をほっとできるうつつを作っています。



また、材料の土は何年もかけてできている限りある資源を使っています。おし、限りに喜んでもらえんとしたものづくりの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 ブークガルニでは、鳥取の食料やうつつの販売を始めるのと、田中農場で生産している「フランススカおどり」というお米や加工品も扱っています。

フランススカおどり、は、前に鳥取県農業試験場から新品種として紹介された、今までのないタイプの美味しさに可能性を感じました。種取の提供を受け栽培を始めていますが、やはり香りももちろぬ食感が特徴です。スパイスの香りと相まって、カレーの美味しさを引き立ちます。

当社の米づくりは、父と農家と農業をする中で見出した「自然の循環の中で分け前人間がもらう」というあり

城下町のスパイス食堂
ブークガルニ
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



▲黄色い看板がブークガルニオープンの日です！



「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地域内

中心市街地ライトアップ



ケヤキ広場・森を感じさせる秋色を再現



風致広場

ケヤキ広場と風致広場で
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楽しんでいただき、滞在、回遊していただけるような魅力的で癒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、年間を通して道路、樹木や植栽等をライトアップし、月毎のテーマや曜日、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 >>>>>



風致広場では、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年度の点灯を目的し、管理機きなんせ広場、花見橋、及び智頭橋から若板橋までの徒歩5分圏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、花見シーズ後のライトアップとなる予定ですが、点灯する際は鳥取市HP等に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7鳥取市役所本庁舎5階
TEL:0857-30-8331 FAX:0857-20-3953 E-mail:shigachiseibi@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：申込と同時に、不動産業者と仲介契約が締結されている物件に限りです。
登録前に不動産業者と仲介契約を結んでいただきます。(契・仲介手数料)



鳥取市川端二丁目125
鳥取不動産企画1階
TEL:0857-24-0550



「まちなかのプロフェッショナルに聞く」

鳥取の酒と食の話

株式会社谷本酒店 代表取締役 谷本晴正さん

鳥取の「強力」という酒米

お酒を語る上で鳥取はどういう存在なのでしょう。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。酒は神事につきものとして、酒造りは山陰から始まったと言われているのです。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、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。川口酒造さんと山根酒造さんが強力米を使い復讐して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。そして雄町のもとは、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鑑定でも強力米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—岡山—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、若牡蠣の産地です。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「マリナーズ」です。また、今というジ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、それを講和、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思います。



たにもと酒店 鳥取のたにもと酒店

〒680-0833 鳥取市末広盛泉町24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

