

久松山の山頂から臨む中心市街地の夜明け ～新たなまちづくりの展開を～



多くの人たちに親しまている久松山の山頂からは、本市の中心市街地をはじめ、鳥取大砂丘や湖山池、日本海の水平線など、美しい景色を一望することができます。表紙写真は、登り始める朝日に照らされた中心市街地を撮影したものです。かつて久松山にそびえ立つ鳥取城のもと、32万5千石の栄華を誇った城下町であった鳥取市ですが、その歩みは順風満帆というものではありません。昭和18年の鳥取大震災で建物の大半が倒壊し、昭和27年の鳥取大火で市街地の大部分が焼失するという過酷な経験も併せ持ちます。しかし、本市は度重なる大災害からも力強く復興。県庁所在地として政治、経済などの中枢を担ってきました。東京タワーや通天閣といった象徴的な建造物こそありませんが、中心市街地を南北に走る3つの街道を軸に広がる町並みは、控え目ながらも真面目で忍耐強い、鳥取市民の気質を感じさせます。

本市のまちづくりは、現在大きな分岐点に差しかかっており、今後の展望に多くの人たちが関心を寄せているように感じられます。この写真は、「みなさまの笑顔があふれる明るい未来の夜明け」をイメージして撮影しました。この表紙をご覧いただいたみなさまは、将来の鳥取市がどのように発展してほしいとお考えでしょうか？

とっとり市報

2012年5月号 第1021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 「世界をめざす、それは決して夢ではない」	P3
特集 市庁舎整備に関する住民投票にご参加ください。	P4-7
特集 鳥取市の財政力が向上 平成24年度当初予算	P8-9
特集 市立図書館が30周年を迎えました。	P10-11
川-ズ 元気です	P12-13
まちかどアルバム	P14-15
健康・病院	P16-18
ピックアップインフォメーション 貸し切りバスなどの利用に助成します 市民政策コメントを募集します 集合住宅に水道料金の特例料金を設けます 祝日のごみ収集(鳥取地域)	P19
情報ひろば	P20-28
無料相談	P29
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.1021

鳥取市の人口

男 : 93,872人 [-682]

女 : 101,167人 [-539]

合計 : 195,039人 [-1221]

世帯数 : 77,188 [-439]

平成24年4月1日現在 [] 内は前月比

※住民登録人口と外国人登録人口を合計したものです。

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24年5月1日

印刷/株式会社鳥取平板社

世界一をめざす、それは決して夢ではない

カニ料理との出会い

市長 東京を中心に、ヨーロッパ、アジア、アメリカなど、世界のレストラン事情、食文化を取材していらっしゃる方が、鳥取市で印象に残っている料理についてお話しください。

犬養 料理は食材をきちんと考えて、美味しさを引き出し、なおかつ、そこにオリジナリティがあるかどうかが重要です。

鳥取で真っ先に思い出すのはやはりカニ料理です。地元のかたに教えていただいた専門店、カニづくしを頂きましたが、刺身、茹でガニ、焼ガニ、鍋・・・。調理法や味付け、温度で、味わいに変化するので、飽きるどころかいくらでも食べられる。また、単に甘いだけではなく、上品な甘味が印象的でした。そして、クライマックスのお雑炊は、それまでのすべての旨味を凝縮したおいしさで、忘れられません。さらに驚いたのは、食べ終えた後、手の匂いがかいでも何もにおわない。鮮度の良さはもちろん、料理人さんの細心の心遣いを感じられました。

おいしさを守り続けること

市長 鳥取市には、江戸時代から製造され、毎日のように市民に食べられている「豆腐ちくわ」がありますが、これについてどう評価されますか。

犬養 初めて頂いた時、なんてやさしい、自然な味なんだろうと思いました。朝から夜まで、食事だけでなく、おやつやお酒のつまみにも欠かせない。一日中食べられる万能食って他にはないですよ。ただ、よくよく聞いてみると、県東部限定なんです。その理由は、保存料を使用していないので日持ちがしないからと伺いました。でも、それが大切なことですよ。今、日持ちさせるために保存料が当たり前に使われますが、当然、味が変わってしまう。鳥取のかたは控え目ですが、実は強い信念をもって、自分たちの食文化を守り続けているんですね。

世界一も決して夢ではない

市長 地元の食文化をもっと盛り上げ、大都市圏にも打って出るためにはどんな戦略が考えられますか。

犬養 まず、鳥取の若いシェフ、料理人を応援することです。地元の生産者と交流する場、機会を設け、本物を若い世代に知ってもらおう。今、世界でもっとも注目されている美食のリーダーは、北欧の若手シェフたちです。彼らは地元の知られざる食材を世界に発信して認められた。私は鳥取だって同じだと思っんです。夢を持って料理をして欲しい。ここには、いい素材がたくさんあるのですから！

※対談内容を抜粋・要約して掲載しています。



□対談者 レストランジャーナリスト
犬養裕美子さん

□場 所 鳥取環境大学情報メディアセンター

□対談日 平成 24 年 3 月 24 日 (土)