



麒麟のまち
Kirinomachi

麒麟のまち インフォメーション

第20回 八頭町

船岡竹林公園・やずミニ SL 博物館に 出かけよう!

国内外の珍しい竹と笹が群生する国内有数の本格的な竹林公園。キャンプ場内には、炊事棟、バンガロー、テントサイトを完備しており、BBQ キャンプが楽しめます。

また、「やずミニ SL 博物館（やずぼっぽ）」には、動くミニ蒸気機関車（SL）など18車両が勢ぞろい。土・日・祝日は、ミニ SL 乗車体験ができます。

【問合せ先】
船岡竹林公園管理棟 ☎0858-73-8100
やずミニ SL 博物館 ☎0858-71-0032



アウトドアが楽しい新緑の季節が到来します！
週末・GW は、八頭町へ家族でおいでやす。

春の遠見山に登ろう！

標高 805.9m。最寄りの登山口まで、若桜鉄道・丹比駅から徒歩 10 分。八東谷の父なる山と呼ばれて地元では親しまれており、近年は町外からの登山者も増えています。見晴台（標高 720m）からは、千代川河口や日本海、久松山下の鳥取市街が遠くに望めます。

5月4日（水・祝）に「春の遠見山登山」を開催しますので、奮ってご参加ください。

【問合せ先】丹比地区公民館 ☎0858-84-1251



八頭町の観光情報は QRコードから
（八頭町観光協会「やずナビ」）
次回、香美町へ！



ケーブルテレビ【デジタル 12ch】
いなばぴよんぴよんネット
http://www.inabapyonpyon.net
※番組の放送時間は、ホームページで紹介しています。

鳥取市広報番組 とっとり知らせたい!

市民と行政がつながる TV「とっとり知らせたい!」。さまざまな情報をお送りしています。みなさんの知らせたい! 情報も待っています。

【放送】毎週金・土 6:00 ~ 24:00 まで毎時 00 分放送
※ 12:30、19:30 も放送あり

新年度も、みなさんに役立つ情報や本市の取り組み、地域の行事など、話題盛りだくさんでお送りします。4月からの放送もご期待ください!
「とっとり知らせ隊」も見てね!



静止画文字情報『鳥取市からのお知らせ』
（番組の間に毎日放送しています）

鳥取市広報番組のご案内

FM TOTTORI RADIO BIRD 82.5fm コミュニティ FM
FM鳥取 RADIO BIRD
http://www.radiobird.net/

コミュニティ FM「FM 鳥取」(周波数 82.5MHz)で鳥取市のさまざまな情報をお送りしています。

- 来ました 元気人!
★ 毎週月・水曜日 12:15 頃 ~ (30 分間)
【再放送】毎週火・木曜日 16:00 頃 ~
- 深掘り!! シティインフォメーション・トーク!!
★ 毎週金曜日 12:15 頃 ~ (20 分間)
【再放送】毎週土曜日 10:20 頃 ~
- 鳥取シティインフォメーション
★ 毎日朝・夕放送 (5 分間)
- 鳥取おでかけナビ
★ 毎週土曜日の 9:15 頃 ~ (15 分間)
- インターネットで聞く方法
・「インターネットサイマルラジオ配信」で聞く。
・スマートフォンアプリ「TuneIn Radio」で聞く。
- ケーブルテレビで聞く方法
・ケーブルテレビ「いなばぴよんぴよんネット」の「コミュニティデータ放送画面」から、「FM 鳥取」ボタンを押して聞く。



インターネット
サイマルラジオ



鳥取市公式 Instagram 今月の1枚



@row_take さん「用瀬雛橋からの流しびなの館」

水彩画家 竹内ロウさんは「鳥取市芸術家バンク」にも登録されており、鳥取の街並みなどを素敵に描かれています。

#それ鳥取市
をつけて投稿してください。
フォローも
お願いします!



市役所オススメ動画情報

▶ 鳥取市役所特命係
市の魅力発信動画チームが発足! メンバーの特技を生かした企画が続々!



(YouTube)

近くにマンホールがある下水道管理者と連携してすぐ対応しよう

写真やコメントでより分かりやすく状況把握
市担当者

スピーディーに問題解決!

陥没発見!

「みつけたろう」を使って現場からすぐ投稿
通報担当者 (町内会長など)

今までは、道路陥没などインフラ危険所の通報を受けた場合、場所の特定などの状況把握に時間がかかりました。通報投稿システム「みつけたろう」を使って、「新しいインフラ維持」の実現に挑戦しています。

■ 道路の陥没、すぐ「みつけたろう」

問 本庁舎地方創生・デジタル化推進室 (33 番窓口)
0857-2030-8014
0857-3040

暮らしを
ゆたかに
進む! 鳥取市の DX
No.01



簡単にできる料理を紹介します
鳥取市食育推進委員会 河原支部
適塩編 Vol.5

☆みそじゃが☆



材 料 (4 人分)

じゃがいも	500g	サラダ油	大さじ 1/2
玉ねぎ	200g	だし汁	400cc
にんじん	80g	砂糖	大さじ 2
きぬさや	20g	酒	大さじ 4
豚こま切れ肉	240g	減塩みそ	大さじ 2 弱

- ① じゃがいもは 4 等分に、にんじんは乱切りに、玉ねぎはくし形に切る。きぬさやは筋を取ってゆでしておく。
- ② 鍋に油を熱し、豚肉を炒め、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを加え、さらに炒める。ある程度火が通ったら A を加え、煮立ったら弱火にし、途中アクを取りながら 15 分程煮る。火を止めて 10 分程時間を置いて味をなじませる。
- ③ お皿に盛り、きぬさやを飾る。

一口メモ...

だし汁を取り、減塩みそを使うことで、おいしく手軽に減塩できます。

1 人分

エネルギー	265kcal
タンパク質	13.3g
脂質	7.6g
食塩相当量	1.0g