



麒麟のまち
Kirinomachi

麒麟のまち インフォメーション

第22回 鳥取市



復顔された青谷弥生人

あおやよいじん 青谷弥生人 そっくりさん決定!

今、青谷町の「青谷弥生人」が全国的に注目されています。

国史跡青谷上寺地遺跡から出土した弥生人の頭の骨やそのDNAを基に、忠実に青谷弥生人が復顔されました。この青谷弥生人は、公募により「青谷上寺朗」と命名され、現在、全国の博物館などから引っ張りだこになっています。

そして、青谷弥生人のそっくりさんを全国から募集したところ、215人が名乗りをあげ、その中から10人の「そっくりさん」が決定しました。そっくりさんたちは、「そっくりさんグランプリ」出場のため、5月28日(土)に青谷へ招



かれ全員集合。地元住民が、横断幕やそっくりさんのネーム入りキラキラうちわで大歓迎しました。大会では、それぞれが名(迷)パフォーマンスを披露して大盛り上がり。投票の結果、大阪府の吉田昌弘さんが、みごとグランプリに輝きました。

令和5年秋には、「青谷かみじち史跡公園」がオープンし、弥生の湿地・暮らし体験ひろばや、重要文化財に指定された出土品の展示施設、ガイダンス施設が誕生します。

※写真提供：鳥取県とっとり弥生の王国推進課

【問合せ先】

青谷町総合支所地域振興課
☎ 0857-30-8692 ☎ 0857-85-1049

次回、智頭町へ!

ケーブルテレビ【デジタル12ch】
いなばぴよんぴよんネット
<https://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

特集「元気です」は東北の復興を願ってひまわりを育てる活動をしている奥村由美さんを紹介。そのほか鳥取しゃん祭など鳥取市の夏の話題満載です!

中村 網田 田中

「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!鳥取の元気人!!
★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。



鳥取市公式Instagram 今月の1枚



@475.max.52さん「出会い」

国府町雨滝の「仏谷溪谷」です。涼を感じに出かけたくなりますね!



フォローも
お願いします!

#それ鳥取市 をつけて投稿してください。



市役所オススメ動画情報

▶鳥取市防災アプリ

危機管理課・歴史好きのまっすーが孫子の兵法で防災アプリの使い方を紹介。

鳥取市役所
特命係



(YouTube)

鳥取市防災アプリ

孫子の兵法に学ぶ
自然災害との戦いで
負けない方法

利用するとき

3 鍵を受け取る
暗証番号を入力して
鍵ボックスを開けます



4 楽しむ!
使用後は
鍵ボックスへ
鍵を返却



ルール・マナーを守ってご利用ください

予約するとき

1 ネットで予約する
※事前のID登録が必要
(団体面接後に発行)



2 予約確認メールが届く
メールに鍵ボックスの
暗証番号を記載



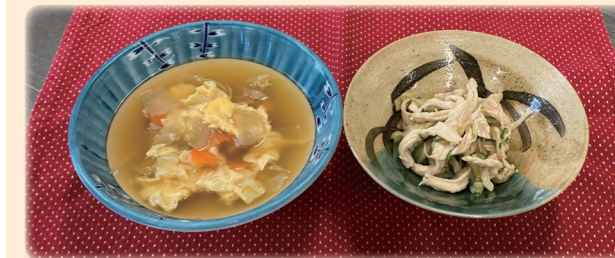
【システムのID登録・利用に関するお問い合わせ】

☎ 本庁舎生涯学習・スポーツ課(58番窓口)
☎ 0857-30-8427 ☎ 0857-20-3954

簡単にできる料理を紹介します
鳥取市食育推進委員会 気高支部
適塩編 Vol.7



☆鶏むね肉のスーラス1☆



材 料 (4人分)

キャベツ	100g	水	900ml
人参	20g	ごま油	小さじ1
しょうが	10g	こしょう	少々
中華スープの素	小さじ1	こいくちしょうゆ	大さじ1
卵	1個	鶏むね肉	160g

- 鍋に分量の水、中華スープの素、薄切りにしたしょうが、こしょうを入れて沸騰させる。
 - 沸騰したら鶏むね肉を身と皮に分けて入れ、再沸騰したらふたをして火を止めてそのまま冷ます。
 - キャベツは1センチ幅の千切り、人参は薄いいちょう切りにし、卵は割りほぐしておく。
 - ②が冷めたら中身を取り出す。
 - 鶏むね肉の茹で汁の中に野菜を入れ、軟らかくなるまで煮る。
 - こいくちしょうゆで調味してから溶き卵を流し入れて、火を止めてふたをし、盛り付ける直前にごま油で香りづけする。
- ※茹でた鶏むね肉は、きゅうり(80g)・ポン酢(大さじ2)・ごま油(小さじ1)で和えものにします。

1人分	エネルギー	107kcal	脂質	5.4g
	たんぱく質	9.3g	食塩相当量	1.4g

■体育館などをネットで利用予約

本市の小・中・義務教育学校体育館やグラウンドなどの体育施設は、インターネットで利用予約ができます。いつでも施設の利用状況の確認ができて、24時間予約が可能です。使用時には非対面で鍵の受け渡しができますので、お気軽にご利用ください。

☎ 本庁舎地方創生・デジタル化推進室(33番窓口)
☎ 0857-2030-8014
☎ 0857-30040

暮らしを
ゆたかに
進む!鳥取市のDX
No.05