



麒麟のまち
Kirinomachi

麒麟のまち インフォメーション

第23回 智頭町



過去の開催の様子

大正時代にタイムスリップ!! ちづ宿ハイカラ市 11月6日

智頭町では毎年11月に、趣ある町並みが残るかつての宿場町「智頭宿」を舞台に、色とりどりの着物を着て町並みやワークショップを楽しむ「ちづ宿ハイカラ市」を開催しています。出し物や出店はもちろん、最近は写真映えすることでも人気を集めるイベントです♪

今年のハイカラ市では、懐かしい屋台や駄菓子屋さんの出店、ハイカラさんが町をガイドするミニツアー、スタンプラリーなどを実施予定です。さらに、3年ぶりとなるレトロカーが町にやってきます!! 車が好きな人も必見です。

みなさんもぜひ着物を着て、風光明媚な町並みや貴重なレトロカーと大正時代にタイムスリップしませんか?

【問合せ先】(一社) 智頭町観光協会
☎ 0858-76-1111

次回、若桜町へ!

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

特集「元気です」は、河原町で三滝溪の活性化に取り組む、三滝まもり隊のみなさん、「ワクワク公民館」は鹿野地区公民館を紹介。そのほか情報盛りだくさんです!



「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



@tomonori_com_さん「月とお城」

河原城と月が重なる日を狙って撮影に行かれたそうです。次は満月の日にリベンジしたいとのこと。
#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

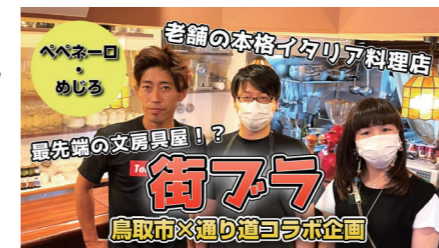
▶中心市街地の魅力紹介

中心市街地のお店や楽しいスポットを紹介する動画を公開しています。

鳥取市公式
動画チャンネル



(YouTube)



食とエネルギーの地産地消を目指す

本市は、持続可能な社会の実現に向け、市民・企業・団体などと連携しながら、さまざまな取り組みを進めており、2021年に、内閣府より「SDGs未来都市」に選定されました。

SDGsが掲げる2030年のゴールに向けて、環境・経済・社会の3側面において、「環境保全」と「経済活性化」が両立した、「食」と「エネルギー」の地産地消を達成する農村モデルの構築をめざしています。

- ◆環境面の取り組み
地域の自然環境を活かし、エネルギーの地産地消100%の実現を目指す。
- ◆経済面の取り組み
スマートで生産性の高い農業生産モデルの構築と6次産業化に取り組む。
- ◆社会面の取り組み
地域外の人々と交流し、学びあえる環境を構築し、交流・学習都市を目指す。

次号からは、本市SDGs未来都市の趣旨に賛同して、ともに盛り上げている企業などの取り組みについて紹介していきます。



簡単にできる料理を紹介します
鳥取市食育推進委員会 鳥取支部
ごはんを食べよう!編 Vol.1
☆肉まきおにぎり☆



材料(4人分)

ごはん	600g	A	酒	大さじ1
豚ばら肉	180g		砂糖	大さじ1
子ども用割りばし	4本		みりん	大さじ2
			こいロしょうゆ	大さじ2

- 1人分のごはん(150g)をラップの上のせし、しっかりとぎり、割りばし(割らない)にさして、さらににぎる。
- ①のごはんの周りに、豚ばら肉を全体に巻き、ラップでにぎり、肉がしっかりと巻きつくようにする。
- フライパンを熱し、②を入れて転がしながら全体をこんがり焼く。
- Aの調味料を合わせて入れ、全体にからめたら出来上がり。

一口メモ...

野菜スープなどをプラスして、バランスにも気を配って食べるといいですね。	1人分	エネルギー	440kcal
		たんぱく質	9.3g
		脂質	16.0g
		食塩相当量	1.4g



SDGs未来都市
鳥取市