

とっとり Now

Winter 2024

巻頭
特集

春夏秋冬、新鮮生き生き！

垂涎のお魚天国ココにあり

特集

「男子だけ」とは言わせない
躍動する熱血女子
アスリートたち



あーとの森 書 名越 蒼竹 2

巻頭
特集

春夏秋冬、新鮮生き生き！
垂涎のお魚天国ココにあり

開運おかげ詣で
因幡と伯耆の神社 生山神社 (日南町) 12

ここにこの人 料理家・療術師 日と月と 明子 13

きらり匠人
継承の技が語る世界 土鈴職人 大坪 英治 16

特集

「男子だけ」とは言わせない
躍動する熱血女子アスリートたち 18

VIVA!トットリLIFE
輝くIU Turner者たち 燻製食品の製造販売 (大山町) 24

Voice・読者プレゼント・編集後記 26

□「おもしろ発見手帖」「カメラアイ」「企業紹介」「鳥取のうま味」は休みます。



巻頭特集：夏を代表する「四季の県魚」のシロイカ料理



特集：放課後、稽古に励む女子相撲部の部員たち (鳥取城北高等学校)



なごし・そうちく

1950年生まれ。本名和範。福岡教育大学特設書道科卒。77年、書道芸術院展漢字部特選、83年に中村賞。以来、同展審査員、評議員、監事、理事を歴任。2014年、毎日書道展審査員昇格。書法研究集団「蘭芝会」を結成し、30年間にわたり「レポート集」など出版。20年、鳥取県文化功労賞受賞。



白居易詩中句『雲霞白屋孤鶴』
(濃墨・紙本、240×190cm、2020年)

「書は凍れる音楽」と言われるように、運筆の強弱やリズムの流れに時間芸術の共通性がある。また、文字の大小、潤滑、骨格には、平面芸術の視覚的な絵画性がある。つまり字形や線質は多彩な要素を含み、名越蒼竹さんの書も総合的に成立している。

学生時代はハードル競技の選手で、ギターも爪弾き、教職時代は運動部の顧問も務め、寸暇を惜しんで書に励み、書法研究集団も結成して普及した。「性格は屈折し、組織人間ではなかった」と自省するが、一見相反する経歴もすべて書に結実しているようだ。

掲載は2作とも中国の漢詩。王維の『使至塞上』は緊張した西域の情景を謳い、行草の心地よい変転と息遣いに鮮やかな抒情が広がる。白居易の『雲霞白屋孤鶴』は隠れた能力の人格を意味し、骨太の隸書と逆筆のかすれは愚直で高潔な意志を伝える。

名越さんは「書の前を素通りする人に魅力を伝えたい。そのためには書人が流派を超えて高みを目指すこと」と願う。自らの追求と、社会的な責任と。強い使命感は情熱と理知に支えられて、書作にも通じる『情理』の実践は果てしなく続くのであろう。

「情理」一体の書作実践

書 名越 蒼竹



王維詩『使至塞上』
(濃墨・絹本、226×53cm、2014年)



表紙イラスト

池平 徹兵
いけひら・てっぺい

1978年福岡県生まれ。鳥根大学卒。東京オペラシティアートギャラリーprojectN、岡本太郎現代芸術賞展、VOCA展などに出演。

144号表題『冬のくじら』

氷ノ山を駆け抜ける智頭急行の車両とスキー少女。巨大な凧を揚げる体験型イベント「カイケジャンボリー」(米子市)のくじら。モチーフの1つ1つの動きを意識して描くことで、観た人の心の中で絵を動かそうと思った。

キャンバス/油彩

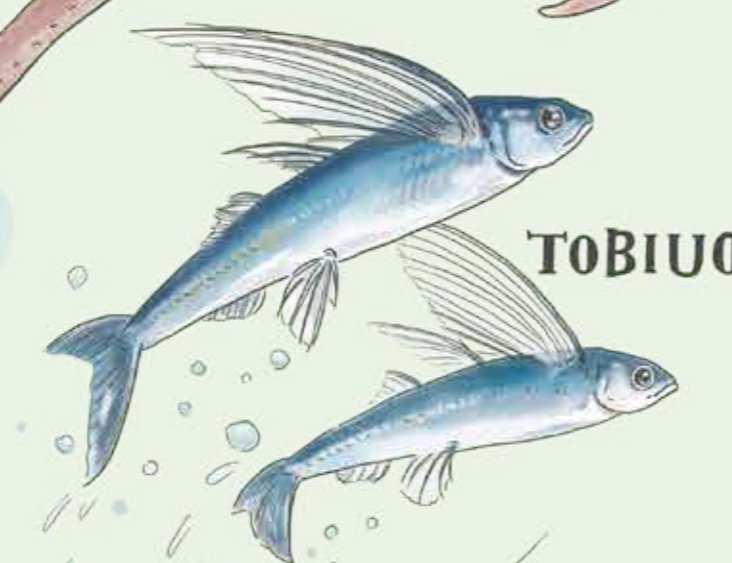
「とっとりNOW」が毎月届く「ふるさと来LOVEとっとり」会員を募集中!

入会
年会費
無料





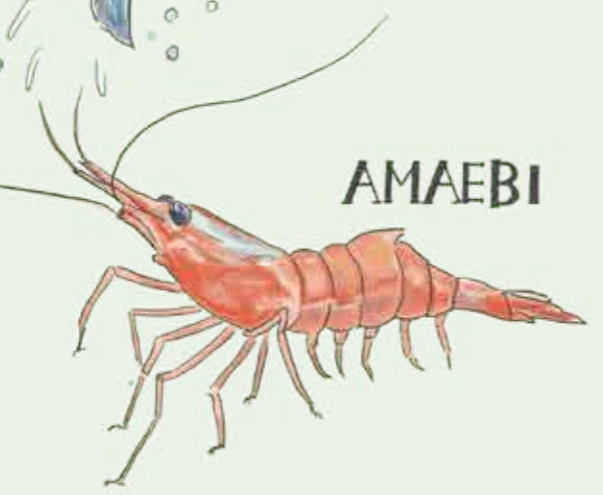
MATSUBAGANI



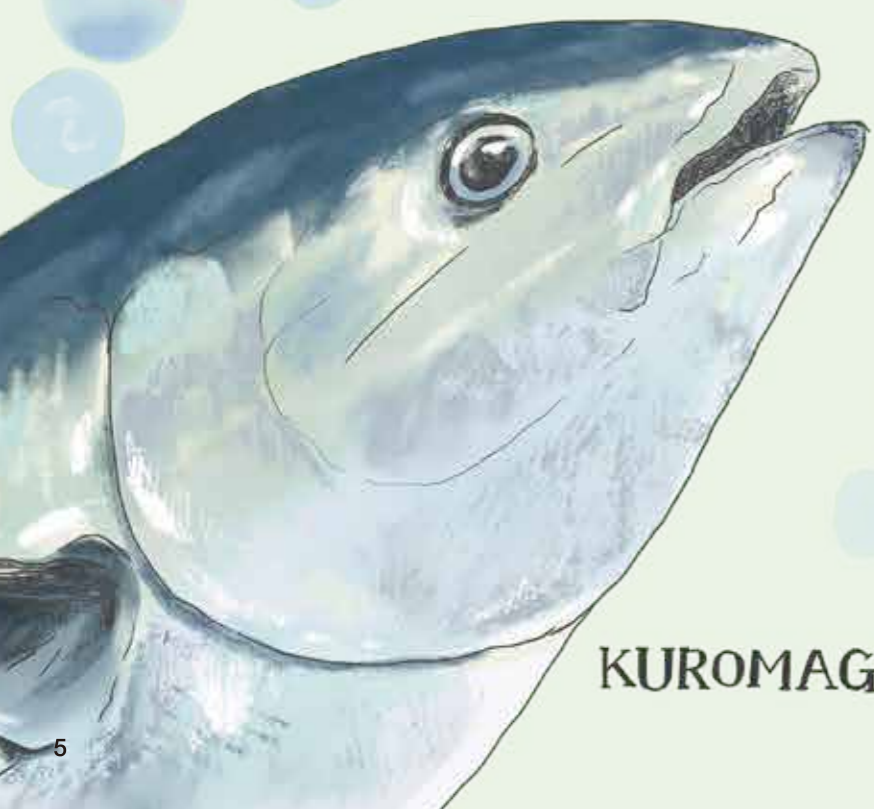
TOBIUO



IWAGAKI



AMAEBI



KUROMAGURO



HOTARUIKA

春夏秋冬、新鮮生き生き!

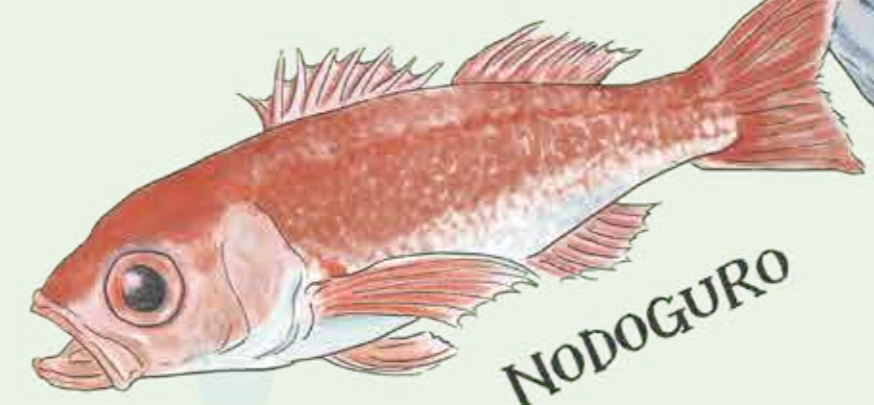
鳥取県の
四季の県魚
図鑑

ココにあり

垂涎の お魚天国



MADAI



NODOGURO



SALMON

豊かな日本海に面した鳥取県は、新鮮でおいしい旬の魚介をオールシーズン味わえるお魚天国。その魅力を存分に発信すべく県は2022年、「四季の県魚」20種を選定。今回はそのうち4種の特徴や料理法、目利きのコツなどを紹介する。旬を逃さず、ココだから手に入る垂涎の逸品をぜひ。

文／倉恒 弘美 写真／田中 良子
イラスト／渡部 紘巳



WAKAME

あの手この手で「海の恵み」PR

四季の 県魚

日本海に面し、一年を通して海の幸に恵まれる鳥取県では、松葉がにをはじめ、季節によってさまざまな旬の魚介が水揚げされる。そのなかで県を代表する県魚は、1990年から「ヒラメ」としてきた。しかし、県民の認知度が上がらない状況（2021年県民アンケート結果）や、料理人などから「ヒラメ以外にもおいしい魚がたくさんある」との意見が出ていた。これをふまえて県は22年、改めて季節を代表する海産物を選び直すことに。そして県内の漁業関係者や量販店の販売担当者など、魚のプロフェッショナルからのアンケート結果をもとに、春夏秋

冬の旬の魚介20種を「四季の県魚」と決めた。同時にPR活動もスタートする。販促用POP、レシピ動画、ポスターやカレンダーを県のWebで無料公開しているほか、子育て世代向け情報冊子での連載、イベントでの親子料理教室なども行っている。四季の県魚の写真にコメントをつけるSNS企画（2023年2月開催）には、2000件以上の作品が集まるほど好評だったため、第2弾も企画中。今後もこの豊かな海の恵みの魅力を、あの手この手で県内外に発信していく。

※上記ふりがなは「四季の県魚」の定義

問 鳥取県水産振興課
所 鳥取市東町1丁目220
電 0857-26-7309



春 モサエビ

味は繊細、風貌は猛者のよう



この他の
春の県魚

- 春秋と旬が2度ある「ハタハタ」
- 県西部で養殖が盛んな「サーモン」
- 「天然」が自慢の「マダイ」
- 酢みそあえが定番の「ホタルイカ」
- 生でも乾燥でもおいしい「ワカメ」

弾力のある食感と強い旨み、そしてアマエビ以上の甘みを持つモサエビ。猛者をイメージさせるゴツゴツと荒々しい頭の形が名前の由来だが、その割に実はデリケート。血液に銅イオンを含むため、空気に触れると体が黒く変色してしまい、劣化が速い。鮮度保持技術が向上した現在も県外への出荷はごくわずか。さらに水揚げ量

も少なく、ほとんどが地元消費で終わる。このため「幻のエビ」とも呼ばれ、その希少価値で広く知られるようになった。おいしいモサエビの見分け方は、身が透明なものがおすすめ。鮮度が良いものは、刺身が一番！モチモチとした食感と深い旨み、そしてねっとりとした甘みを堪能できる。また、水分が多いため、塩焼きすれば甘みがぎゅっと凝縮される。唐揚げ、煮付けのほか、シンプルにゆでるだけでもおいしい。

サクサク、プリプリどんと盛り

モサエビ天井

熱々ご飯の上にこんもりと盛られたモサエビの天ぷら。どこから手を付けようかと思案して、「この子に決めた！」と箸を伸ばす。サクサクの衣に天つゆをからめてパクッとひと口。プリプリとした歯ごたえを楽しんだ後は、口の中に広がる甘みをじっくり味わう。井には大葉、白身魚の天ぷらも。さらにみそ汁、香の物もついて食べ終わる頃にはすっかり満腹！鳥取港の新鮮な魚介をリーズナブルな価格で提供し、平日でも多くの人でにぎわうのも納得だ。



【モサエビ天井（みそ汁、香の物付き）1240円（税込）】

問 賀露港・市場食堂
所 鳥取市賀露町西4-1803-2
（株式会社かねまさ・浜下商店本店横）
電 0857-28-2391
時（平日）10時30分～14時30分
（土日）10時～14時30分



Web



ヘビギンポ



ナベカ



ニジギンポ



コケギンポ

豊かな海で脈々と続く命の連鎖

Tottori Blue代表 中谷 英明

鳥取の海は透明度が高いのが「売り」なのだが、実のところ「ちょい濁り」だと思っている。もちろん日によっては、深さ15mの海底まで丸見えのこともあり、こんな日はラッキー。砂に含まれる石英や長石の粒が太陽光を反射し、見事なエメラルドグリーンに変貌、まるで南国の海を連想させる。

とはいえ、通常はちょいと濁ってモスグリーンっぽい日の方が多い。潜ってみると表層は白くモヤがかかっている。この濁りはプランクトンや細菌が漂っているからだ。マアジが口をパクパクさせて群れている。魚たちにとってはエサがあふれる海、だから人間にとってもおいしい魚が取れる海なのだ。透明度を誇らない、そんな豊かな海の色を、私は「鳥取ブルー」と呼んでいる。

ところで、私が大学生の頃、魚類学教室での研究テーマは沿岸にすむ魚の生態だった。食用にならず、観賞魚としての価値もない魚を、ひたすら潜って観察した。水産資源として重要な魚の研究に比べたら、肩身の狭い研究分野である。

しかし、水産物として重要な魚たちの顔つきに対し、彼らは表情豊かで愛らしい。正面から見るとキャラクターのようだ。左右の眼がギョロギョロ動く。たまに目が合えばドキッとする。

鳥取の岩場の浅瀬でよい。水中メガネをつけて岩の割れ目や海藻の間をじっくり探してみたい。ヘビギンポ、ナベカ、コケギンポ、ニジギンポ……釣りマニアですら知らないマイナーな魚たちが暮らしている。このうちのどれかを見つめ合えるはずだ。顔の大きさは1%。しかも擬態しているので、宝さがし気分になれる。

彼らの寿命はほぼ1年。来年になれば次世代モデルの登場だ。だれにも知られず、命の連鎖が脈々とこの海で繰り返されている。そのユニークで愛らしい顔で良くやっているなど、感服するばかりなのだ。

マアジの群れ

なかたに・ひであき【愛称：かにクン】

鳥取市在住。鳥取県庁を中途退職し、浦富海岸でシュノーケリング、SUP体験のガイドを行う。在職中に浦富海岸の水中写真集『Tottori Blue』、『さかなクンの山陰海岸ギョギョ図鑑』（共著）を出版。最近の悩みは海水浴客が放置、投棄するゴミの激増。



Web

夏

シロイカ



優美な姿、濃厚な甘みが自慢

赤紫色の皮をむいた時に現れる、真っ白な身がその名の由来。標準和名はケンサキイカ。九州や関東地方では、体表の色から「アカイカ」と呼ばれているというから面白い。上品で優美な姿に強い甘みと旨みを持つシロイカは、「イカの女王様」と呼ばれており、初夏から晩秋に多く水揚げされる。イカ釣り漁船の照明が夜の海に浮かび、幻想的な雰囲気醸し出す漁火は、鳥取の夏の風物詩となっている。

新鮮なものは皮が透けて内臓が見えるほどの透明感があり、肉厚で柔らかな身にモチモチと舌に絡まる食感が特長だ。これは、旨み成分であるアミノ酸が多く含まれるためだ。最もおすすめは刺身で、県内ではワサビの他にシヨウガをつける食べ方も好まれる。煮付けや焼き物もおいしいが、加熱調理する際は、長く火を通さないことがポイントだ。



- 本マグロとして人気がある「クロマグロ」
- 荒波にもまれ身が引き締まった「イワガキ」
- 「あご」の名で親しまれる「トビウオ」
- 夏季に脂のりが良くなる「マアジ」

とろける甘さ、満足感たっぷり

お造りを一口頬張れば、「あまーいっ」と声に出してしまう。シコシコの歯ごたえ、かめばかむほど甘みが口いっぱい。げその天ぷらに手を伸ばせば、サクッとして身は柔らかく、揚げることでコクが出て、その旨さに心ほどける。このシロイカ定食は、他にも塩辛や酢の物、茶碗蒸しも付き、ボリューム満点。また、シロイカや旬の海鮮を炭火で焼きながら食べる「磯の炭火焼」も人気で、食べながら目の前に広がる日本海の美景も堪能できる。

シロイカ料理



【シロイカ定食 2750円(税込)〜】

シロイカの造り・げその天ぷら・シロイカの塩辛・イカときゅうりの酢の物・茶碗蒸し・味噌汁・ご飯・漬物

※要予約・提供時期は6月〜8月中旬

所 シーサイドうらどめ「海鮮食堂」

所 岩美郡岩美町浦富2475-18

電 0857-73-1555

時 11時30分〜19時



Web

「これこれ、この味！」と冬の訪れを感じさせてくれるのが、子持ちのアカガレイの煮付け。タラコのように食べごたえのある卵が人気だ。それにしても、さすがは魚料理が人気の店。一般家庭の食卓ではそう見かけないビッグサイズのアカガレイが、照りつやよく調理されている。肉厚の身をふっくら煮付ける秘けつは、みりんをたっぷり使うこと。上品な旨みを持つ身を食べ終え、大事にとっておいた卵をゆっくり味わい、ごちそうさま！

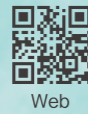
薄味でふっくら、鳥取の家庭の味

アカガレイの煮付け



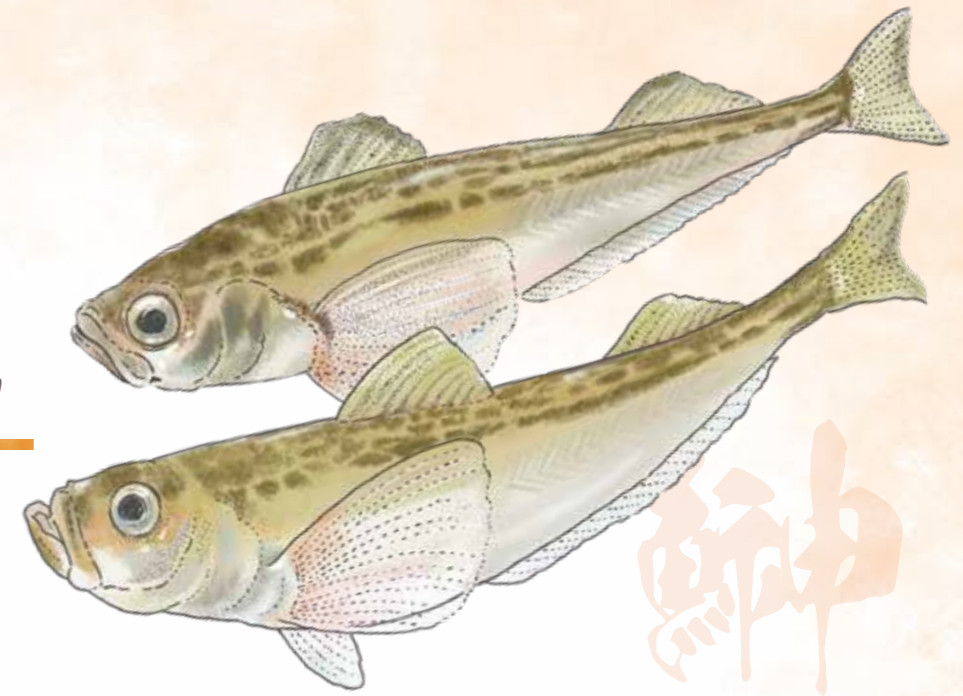
【アカガレイの煮付け（時価）】

問 かぶら亭
所 鳥取市末広温泉町655-2 電 0857-29-8668
時 (昼) 11時~15時 (夜) 17時~22時
休 火曜日



Web

黄金色の輝き、アレンジ多彩



鳥取県ではシロハタの名で古くから親しまれ、全国トップクラスの水揚げ量を誇る。県産ハタハタの生まれ故郷は、朝鮮半島東岸の日本海。山陰沖にはエサを求めて来遊する。卵はないが、その代わり筋肉に栄養が蓄えられて脂のりが良いのが特長。全長20センチ以上の大型のものは漁場や時期にかかわらず平均10%程度の脂肪があり、

県では「とろはた」と名付け、ブランド化している。大きな体はとろけるおいしさの証だ。
黄金色に輝く体は、鱗がうろこのないので手間がかからず、魚料理初心者でも扱いやすい優等生。ビタミンA、E、Dやカリウム、亜鉛など栄養素も豊富。小骨がなく身離れの良い白身のため、煮付け、塩焼き、唐揚げ、干物、寿司と幅広い料理に合う。3~5月にも旬を迎えることで春の県魚にもあげられ、長期間、食卓にぎわされる。

したたる脂の旨みが絶妙

「大きい！」と思わずうなる、丸々育ったハタハタをシンプルに塩焼きで。薄めの皮は、やわらかくて香ばしい。焼きたての身はふっくらプリプリ！ほのかな甘みと一緒に、ジュワ〜とあふれ出す脂が絡まって絶妙な味わい。そのジュシーさに「おいしい〜！」と頬を押さえて大満足。長く地元で愛されるこの店には、鳥取の海の幸を使った豊富なメニューがそろそろ。ボリューム満点の定食や、その日のおすすめの旬の魚もぜひ味わいたい。

ハタハタの塩焼き



【ハタハタの塩焼き（時価）】

問 かぶら亭
所 鳥取市末広温泉町655-2 電 0857-29-8668
時 (昼) 11時~15時 (夜) 17時~22時
休 火曜日



Web

- 山陰の高級魚と言われる「ノドグロ」
- 全国一の水揚げ量を誇る「ベニズワイガニ」
- 身が柔らかく弾力がある「アマエビ」
- 秋から冬に水揚げされる「サワラ」

この他の秋の県魚

- 冬の味覚の王様として名高い「松葉がに」
- 汁物に入れると濃厚なだしが出る「親ガニ」
- 成長すると名前が変わる出世魚「ブリ(ハマチ)」
- こってり味の白子が人気の「マダラ」

この他の冬の県魚

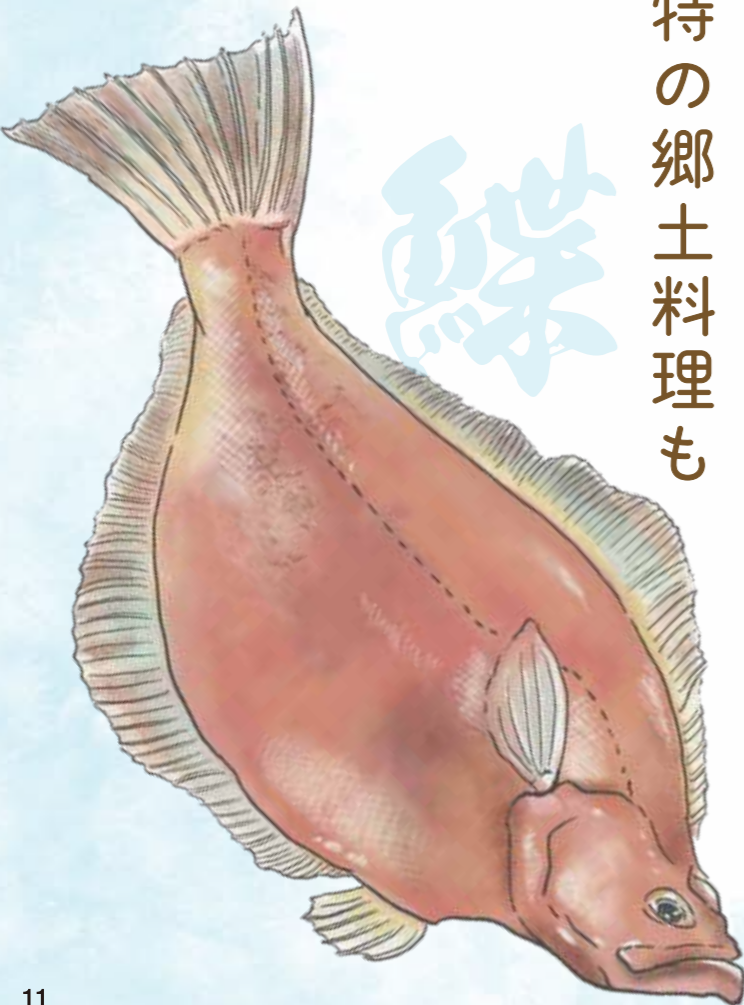
冬

カレー

淡泊で上品、独特の郷土料理も

鳥取県でなじみ深いカレーは、食卓にのぼる回数が多い身近な魚だ。特に産卵前のメスの子持ちガレイは、しょう油やみりんを薄味に煮付けるのが定番。他にも塩焼きや唐揚げなど、レシピのバラエティも豊富だ。
腹側の赤い発色は名前の由来にもなっており、赤っぽいものほど鮮度が良い証拠。新鮮なものは刺身もおすすすめだ。県東部に伝わる郷土料理「子まぶり」は、アカガ

レイの刺身にポイルした卵巣をほぐしてからめたもの。正月料理や酒のつまみとして親しまれている。大きな体に、肉厚で身が詰まった白身は、淡泊ながら脂がしっかりとのっけていて、上品な旨みがある。カレーの仲間特有の臭みが皮に少ないので食べやすい。姿かたち、味ともに「カレイの中のカレイ(真のカレイ)」という意味で、県内では「マガレイ」とも呼ばれている。



ここにこの

Human
Life

日と月と 明子

Hitotsukito
Akiko

料理家・療術師

体調を崩したことで、改めて「食」の大切さに気付いた明子さん。そして考案したレシピは、ほっとする家庭料理ばかり。さらに導かれるように出会ったのは、優しい温もりで体を癒やす温熱療法だった。人間が本来持っている力を高める2つの魅力を伝え、心と体に向き合う時間を多くの人に提供している。

文／鳥飼 明子 写真／山田 真実



特急列車が横切る参道が話題

お開運
詣で
かげ

因幡と伯耆の神社



生山神社の鳥居と参道を横切る特急「やくも」

生山神社 日南町



生山神社の社殿

鳥居は、そこから先が神聖な場所であることを示す神社の象徴である。ほとんどの神社にあり、日本人にはなじみ深い起源ははっきりしない。語源もインド仏教寺院の門「トーラナ(梵語: Torana)」や「通り入る」が変化したなど、さまざまな説がある。



線路沿いに設置されている注意書きの立て看板。話題性からメディアで紹介も

長く、信仰の篤さは、その長さに現れるのかもしれない。異例の形で話題を呼んでいるのが、生山神社(日南町)だ。1923年、神社の北200mに生山駅が開業。5年後、鉄道の延伸により線路が参道を横切ることになったのだ。近年は、「参道に線路がまたがる神社」として、鉄道ファンに知られる。加えて、新型車両がデビューした特急「やくも」の停車駅でもあり、鳥居と列車の2ショット写真が撮れる絶好のスポットとなっている。

同神社は、戦国時代に伯耆亀井山城(生山城)のあった亀井山からこの地に移設、旧生山村の氏神として崇敬されてきた。境内にある「乳岩さん」が安産のご利益があると広く知られた時代もある。

文・写真／角田 治
協力／のりもの写真家 岩田 紫水



安産のご利益があるとされる「乳岩さん」

ご利益 出世開運、交通安全、
家内安全、安産



つのだ・おさむ グラフィックデザイナー。神仏探訪家。『山陰の神々 古社を訪ねて』(山陰の神々刊行会)など、神社にまつわる書籍の取材・執筆・撮影。

神社情報

社号: 生山神社 日野郡日南町生山90
☎ 0859-82-0075 (霞神社)



バランスを崩し、原点へ

書店を営んでいた両親は忙しく、明子さんは「小学生の頃から自然と料理をするようになった」という。友達が家に遊びに来ると、ありもので適当にパスタを作って一緒に食べた。フライドチキンの骨と残った野菜と一緒に煮込んでスープを作ったことも。「必要に迫られて」と笑うが、料理が嫌いではなかった。

探究し続けて見つけた道

のためにちゃんとした食事を作る気力はなく、外食ばかり。体のバランスが崩れていった。入院、その後の結婚を機に仕事を辞め、家族の食事を作るようになったことから、明子さんは「食」という自分の原点に帰る。中医学に興味を抱き、漢方相談薬局でアルバイトをしながら薬膳の学校へ通った。当時の薬膳レシピは味に少しクセがあり、日本の食卓に合わないものが多かったことから、その理論を生かしたアレンジを考案。そして東京の自宅で料理教室を始める。

「私自身、面倒くさがりなので、なるべくシンプルな食材で、再現性の高いレシピを心がけた。教室に来た方から『教えてもらった料理が、今ではわが家の定番になった』という声を聞くとうれしかった」。気取らず、簡単に作れるおいしい家庭料理が彼女のレシピの魅力。評判を呼び、数々の書籍出版につながった。

ひとつきとあきこ

1972年、境港市生まれ。2009年から薬膳料理家として東京を中心に料理教室を始め、身近な食材を使ったカジュアルな薬膳レシピが人気に。15年に帰鳥、「イトオテルミー温熱刺激療法」の療術、発酵食品の販売などを手掛ける。近年は野菜料理研究家のカノウユミコさんと、ローカルフードユニット「野良」を結成、地元農産物を使った商品開発などを行う。鳥海明子名義の著書に『ひとりごはんの薬膳レシピ』『心とからだを元気にする薬膳ごはん』『ほろよい薬膳』。



Instagram

食と温熱療法の
両輪で心身豊かに



発酵食の良さを再認識

次の転機は2016年、縁あって有限会社山根酒造場の蔵元・山根正紀さんと再婚し、酒蔵がある鳥取市青谷町に移住する。そこで初めて出合ったのが熟成した酒粕。後に日置桜熟成純米酒粕「無垢」と名付けて商品化した酒粕は、春に出来た板粕を半年以上寝かせることでコクが深くなり、うまみが増す。ペースト状だから使い勝手もいい。発酵食の良さを再認識したことで、無垢を使ったレシピを作り、各地で料理教室を展開。またリーズナブルに使えるよう量り売りも始めた。



テルミーは基本的に全身に施すもの。本来の免疫力を高めるため、動物にも有効で飼い猫にも毎日、施しているという



明子さんの著書。作りやすく、おいしい薬膳料理のレシピが満載

「酒粕は日本に昔からある、栄養価にも優れた皆に思い出してほしい食材。私は無垢は発酵調味料だと思っています。毎日のみそ汁や炒め物に入れるだけでもおいしい。まっとうに造られた発酵調味料を使うと、料理の味が決まりやすいし、食べれば不思議とほっとする。無垢を使った料理を多くの人に伝えたい」と魅力発信に努めている。

さて、明子さんにはもう一つ、「イトオテルミー温熱刺激療法」(以下、テルミー)の療術師という顔がある。テルミーは、90年以上の歴史がある家庭健康療法。薬草を練り込んだ棒灸に火を付けて金属製の器具に入れ、その先端を体に当て、摩擦するというもの。施術された部位は、まるで温泉につかったかのようにじんわりとした温かさが持続する。全身どこでも施すことができ、血行が良くなり、疲労回復や健康維持につながるという。

東京にいる頃、書籍でテルミーの存在を知った。「食は大切だけど、体の変化に時間がかかる。も

う少し早く変化が感じられるツールがあれば」と思い、療術師の資格を取得した。現在、湖山池(鳥取市)のほとりに「醗酵温熱Salon 日と月と療術所」を開き、施術を行っている。

食とテルミーは無関係のように見えて、実は「心と体を程良くゆるめてくれる」共通点がある。「どちらか一つではなく、両輪でバランスを整えていけたら」。明子さんが追究し続け探して来た道は、人々の心身を癒やし、豊かにしている。

酒粕と天日塩を練り上げた調味料「魔女の発酵漬けクリーム」と甘酒、量り売りの「無垢」(写真左から)。いずれも販売中▶





集中して色付け作業を行う大坪さん。それぞれの「表情」に特に神経を使う



ふっくらと丸みを帯びたフォルム、つぶらな瞳でこちらを見つめる丑、寅、卯、辰、巳、未…。振ればカラカラと小気味よく響く音。因州若桜焼の大坪英治さん(78)が手掛ける土鈴は、表情豊かで心がふっと和む魅力がある。

土鈴職人 大坪 英治

大坪さんは、茶道具の制作から焼き物の道に入った。「たくさんの人に手軽に焼き物に「触れてほしい」と、1976年に地元の若桜町に工房を構えてからは、干支やだるまなどの縁起物の土鈴をつくり始める。

これまで九州～関東地方の百貨店での展示販売をメインに、駆け巡ってきた。後継への伝統技法の普及にも努め、2005年には鳥取県伝統工芸士に認定される。

干支以外のモチーフは、鳥取県のマスコットキャラクター、若桜鉄道のSL、民俗芸能「麒麟獅子舞」の頭など、郷土にちなんだものが多い。理由は「土鈴を通じて、全国の人に鳥取県を知ってもらいたいから」

土をこね、形をつくり、磨いて色をつける。すべてが手作業、一つとして同じものはない。大坪さんにしか出せない味のある作品は、全国に熱烈なファンを持ち、顧客とのエピソードは語りきれないほど。原動力は「待っていてくれる人がいる」。その情熱は冷めることがない。

文/井田 裕子 写真/田中 良子



出番を`待つ、来年の干支・巳の土鈴。サイズによって色合いや表情も異なる



模様によっては何色も重ねるため、「乾かしては塗る」を何度も繰り返す

郷土色豊か、心和む音色

MEMO

土鈴は、土を焼いて作った鈴のこと。古くは古墳時代の副葬品や、打ち鳴らして急を知らせる道具として使われ、江戸時代になると豊稔祈願や開運の縁起物、魔除けなどに用いられた。今も各地の郷土玩具として親しまれている。

☎ 因州若桜焼
 所 八頭郡若桜町若桜1173-16
 ☎ 0858-82-1217

制作・販売をする店頭には、これまでの多種多様な作品が並ぶ



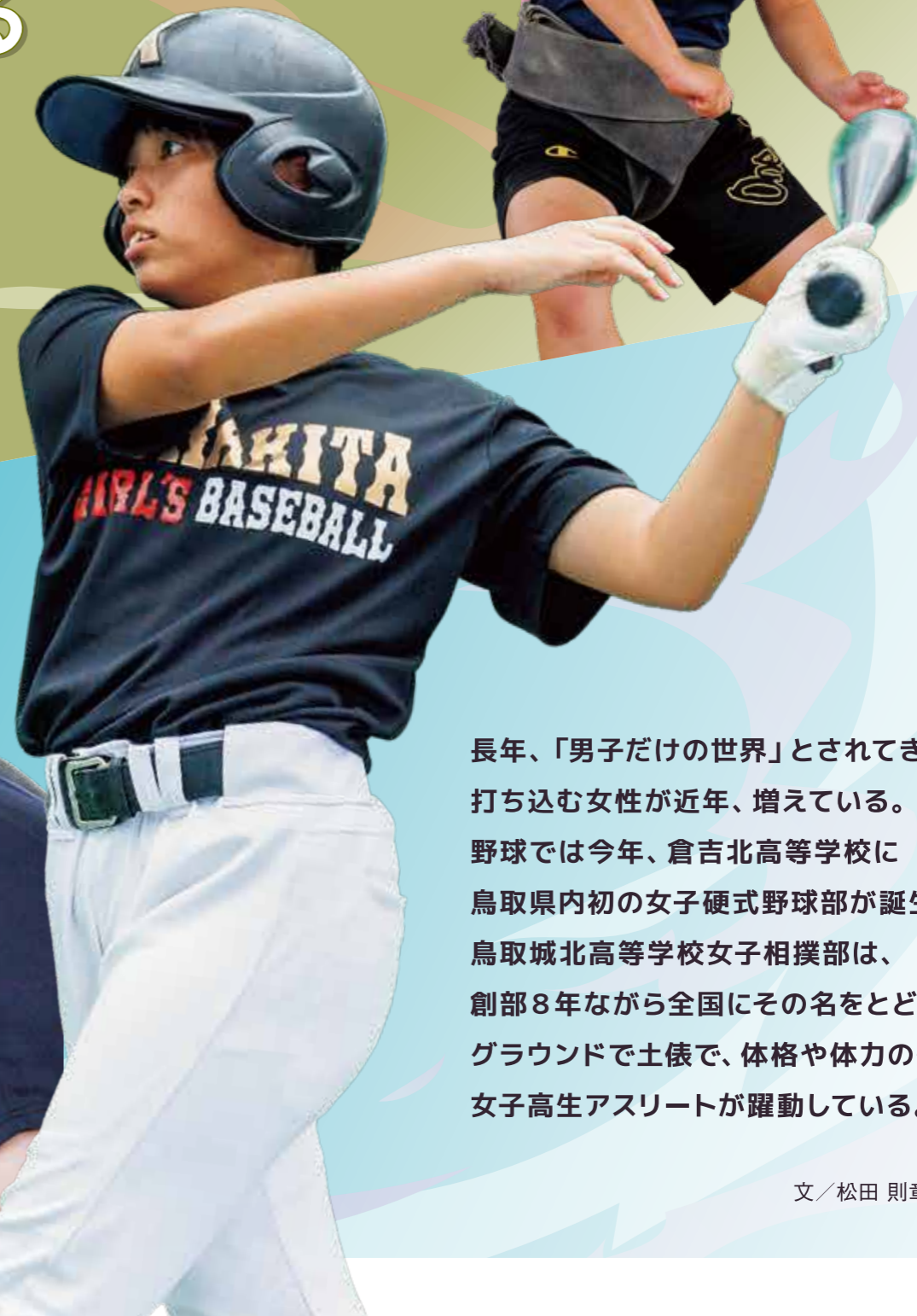


熱血女子 アスリートたち



躍動する

「男子だけ」とは言わせない



長年、「男子だけの世界」とされてきたスポーツに打ち込む女性が近年、増えている。野球では今年、倉吉北高等学校に鳥取県内初の女子硬式野球部が誕生。鳥取城北高等学校女子相撲部は、創部8年ながら全国にその名をとどろかせる。グラウンドで土俵で、体格や体力の壁を乗り越え、女子高生アスリートが躍動している。

文／松田 則章 写真／萱野 雄一

倉吉北高等学校 女子硬式野球部

目指すは夢舞台「甲子園」

1期生2人からの出発

「男子野球部のマネジャーも考えただけれど、見るよりも自分でプレーしたかった」
2024年4月、鳥取県内で初めて倉吉北高等学校に誕生した女子硬式野球部。その1期生となった1年の田中りなさんと谷口実花さんは、入部の動機をこう語る。

2人は小学生のとき、ともに兄の影響で野球を始めた。中学では軟式野球部に入り男子と一緒にプレーし、鳥取市の女子軟式野球チーム「鳥取ディアーズ」にも所属。掛け持ちで野球に没頭した。

進路を決める中学3年時、「高校の壁」にぶつかると。今では全国で1800人に迫るまでに増加した高校女子硬式野球人口だが、県内の高校には野球部がなかった。しかし、この時期、水面下では胎動が。倉吉北高等学校が23年夏から女子野球部開設に向けて検討し始めていたのだ。同年12月には、初代監督への就任が決まっていた川西功徳さんが「鳥取ディアーズ」に向けて計画を説明し、2人は勧誘に応じた。

練習は、同校の室内練習場で放課後2〜3時間と土曜日に4時間程度行う。ストレッチとランニング、キャッチボール、バッティングとこなし、「バックハンドでボールを投げるキャッチボールや、守備練習を兼ねたトスバツティングなど具体的なプレーを想定してやっている」（川西さん）。



谷口実花さん

田中りなさん

後輩の入部、心待ちに

女子硬式野球部1期生の2人は「鳥取ディアーズ」で子どものころからのチームメートだ。

「投手と捕手の2人では勝てない。チームワークが大事」と話すのは、鳥取市立江山学園出身の田中りなさん。ポジションは投手兼内野手で、肩が強く重いボールを投げることで定評がある。

同市立気高中学校出身の谷口実花さんのポジションはサード。元気でチームを盛り上げるムードメーカーで「仲間で競い合い、練習を重ねて上達するのが楽しい」と笑顔で話した。

今は2人だけの野球部だが、「男子に負けない野球をして甲子園を目指す」（田中さん）、「元気でメリハリのあるチームにしたい」（谷口さん）。2人とも新しい仲間を迎える来年度を心待ちにしている。



オーライ!

2人しかいないため、実践形式の練習はできないが、月に1度のペースで他校に向いて練習に参加する。神戸国際大学附属高等学校（兵庫）、広陵高等学校（広島）などの部員とともに汗を流し、試合にも出場させてもらった。

一方、部員が少ないことの利点は、監督からマンツーマンでじっくりと指導できること。今年1月現在で、全国高等学校女子硬式野球連盟に加盟する学校は約60校。川西さんは「1年でも早くチームを結成し、全国高等学校女子硬式野球選手権大会決勝で甲子園の舞台を踏みたい」と前を見据えた。



「コミュニケーションを大事にしながら、マンツーマンでじっくり指導できる」と話す監督の川西さん

いっくよー



倉吉北高等学校女子硬式野球部
倉吉市福庭町1-180
0858-26-1351 (代)



Web

鳥取城北高等学校 女子相撲部



河本優心さん

「パシン」「バン、ガツン」

道場に重量感のある音が響く。足を高く上げ踏みおろす四股、頭と体で激しく当たる立ち合い。まわりの下にレオタードをまとい見た目は異なるとはいえ、肉弾相打つ激しさは男子と寸分、変わらない。

音を放つのは鳥取城北高等学校女子相撲部の部員たち。横綱・照ノ富士をはじめ幾多の大相撲力士を輩出している同校相撲部を母体に

2016年、女子だけの部として独立した。

創部当初から全国有数の強さを誇り、今年度の部員は秋田県から沖縄県まで、全国8府県からの県外出身者9人と地元・鳥取県出身の2人の計11人。全国に10校ほどある高校女子相撲部の中で部員が10人を超える学校はほかにない。女子部独立前の相撲部出身で、何度も女子相撲全国一に輝いている同校教諭の須藤愛さんが顧問を務める。

全国から「強者」が集結

「一瞬で大を制す」魅力

女子相撲部員11人をまとめるのは、キャプテンの3年、河本優心さん。身長155cmと小柄ながら、全国女子相撲選抜ひめじ大会（2024年6月）の中学高校の部・軽量級で優勝した強者だ。父親や兄らの影響で相撲を始め、琴浦町立東伯中学校を卒業後、鳥取城北高等学校に進んだ。

「体が小さくても大きい相手に勝てるのが相撲の魅力。柔道もしていたが、相撲は一瞬で勝負が決まるのがいい」素早くまわしを取っての押しが得意技。ひめじ大会の優勝は「先生や応援してくれる家族に恩返しができたと考えて、うれしかった」。相撲を通して「周りが見えるようになり、困っている人を助けることができるようになった」と、取り口（※）同様まっすぐに語った。

※取り口＝相撲を取る手口、取り方



稽古は主に高校近くの鳥取市立西中学校の道場で毎日2時間。四股、すり足、ぶつかり稽古と息つく間もなく続き、これ以上長くすると体がもたないほどのハードさだ。



土俵が乱れたら稽古の合間に都度、竹ぼうきで整える

後の進路が用意されていることを挙げた。創部以来16人いる卒業生は相撲の強豪大学に進学し、多くは教員の道を目指すという。それでも競技人口は全国でまだ1000人程度。「卒業生には出身地などで後進を指導し、女子相撲を広めていく役割を期待している」と須藤さん。勝利のために日々精進する部員たちは、女子相撲のすそ野拡大という将来の使命も担っている。

競技普及の使命も担う



高校生の時に相撲を始めたという顧問の須藤さん

「自信は準備で決まる」が部のモットー。全員が寮で共同生活し、あいさつなどの礼儀や整理整頓を通して、相撲の心構えも養う。「高校3年のとき、石浦外喜義先生（現在の同校校長で相撲部総監督）に勧められて始めたが、女子の部員は私ひとりだった。今の部員たちは、兄弟などの影響で小学生のころから相撲をとっている」

競技生活約20年の須藤さんは自身の選手時代と比べ、女子相撲がより身近になってきていることを喜ぶ。そのうえで、同部に全国から部員が集まる理由として、卒業



みあって
みあって

鳥取城北高等学校女子相撲部
鳥取市西品治848
0857-23-3502 (代)



Web

熱心に練習に励む部員たち。寮で共に生活しているため、結束も固い



「素材本来の力を最小限の調味料で引き出した食べればわかるのでぜひ味わって」と山内さん



燻製食品の製造販売(大山町)

山内 英輔さん 京都市出身

- ◎家族構成／妻、子3人
- ◎移住前の住まい／京都府 ◎移住時期／2016年
- ◎現在の仕事／燻製食品の製造・販売

大山あけまの森 ベーコン小舎
カバニャ デ トシノ
 「Cabaña de tocino」
 西伯郡大山町赤松313-15



心機一転、未経験分野に挑む



研鑽重ねたベーコンを製造販売

「気になってつい店舗に来て作業しちゃう」と、休みは年10日程度。だけど一人だと、すべての工程に目が行き届く。「ゼロからわかるのがいい」。食品業界で長く経験を積んだからこそ、「安心安全」の重要度が身にしみてわかるという。

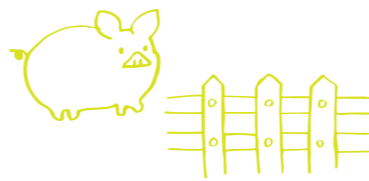
味には、いまだ満足していない。「満足したらやめようかな」。山内さんは、納得がいくまで、ここで作り続ける。



来店者には必ず試食をすすめ、納得を得てから販売する



豚バラ肉を塩漬けした後、サクラチップを使ってじっくりいぶす



From Kyoto



輝くIJUターン者たち

文／松村 亜紀子 写真／萱野 雄一

縁あって小屋を構えた大山の中腹で、一人でコツコツとベーコンを作る山内英輔さん。

人生の折り返しを過ぎて一大決心、未経験分野に飛び込んだ。

独学で研究、研鑽を重ねたシンプルでコクのあるうまみは、一度食べた人を虜にし、ファンを増やしている。



兄と描いていた夢、実現へ

長年、京都府の大手食品メーカーに勤めていた。しかし、品質管理の責任者としての過酷な勤務が続き、限界を感じた山内さんは定年を待たずに退職。心機一転、兄が管理していた鳥取県の大山の別荘地で店を開くことを決めた。以前から「いつか一緒に店をやりたいね」と、兄と語り合っていたからだ。2016年、妻子と共に大山町に移住する。

兄弟ともに大好物のベーコンを作ると決めた。とはいえ、まったくの初心者だ。教えを乞うため、岐阜県

の製造者を訪ねた。「弟子は取らない」とけんもほろろだったが、「そこをなんとか」と懇願。試行錯誤で作って持参すると、最初は「こんなベーコンじゃない」と一蹴。悔しさと情けなさをバネにさらに研究し、道具もそろえた。通い詰めるうち、「うん、うまい」とお墨付きの一言をもらえ、ようやく自信がつく。

大山のペンションが並ぶ通りに店舗となる小屋を建て、ペルー出身の妻がスペイン語で「ベーコンの小屋」との店名をつけた。ところが、開店1週間前、兄が大病に倒れるという予想外の事態に。動揺したが、最後の準備に一人で奔走、2018年10月、なんとか予定通りオープンにこぎつけた。



商品はベーコンの他、鶏肉やチーズの燻製も

材料は、デンマーク産の豚バラ肉とボリビア産の塩のみ。塩で漬けてうまみを引き出したら、炭火とガス火でサクラのチップを熱し、燻製にする。添加物は「使わなくてもおいしい。必要ない」

県内の道の駅で販売を始め、大山町のふるさと納税の返礼品に選ばれ、テレビで紹介されると、じわじわとファンが増えてきた。今ではベーコンのほか、地元の鶏肉、牛肉など、年に約3トンの肉を扱い、県内業者との取引も。少しずつ地域との連携も進めてきた。

「おいしいものは、都会にしかないと思われるのは悔しい」と山内さん。この土地で作ったものを、地元の人に食べて欲しいという。

地元の人に食べて欲しい

【1・J・Uターンの相談窓口】

公益財団法人
ふるさと鳥取県定住機構

☎ 0120-841-558

とっとり移住定住ポータルサイト

「鳥取来楽暮」▶



巻頭特集の「いにしえ浪漫の郷めぐり」は、写真が美しく訪れたくなりました。特に殿ダムは本当に魅力的。平成のピラミッドの異名が納得でした。

(愛知県名古屋市 古橋 あかね)

縁あって鳥取県に嫁いでいる娘が送ってくれたお守りが、今回掲載の鳥取市国府町にある宇倍神社のもの。万葉集、大伴家持…などの記事を読み、その地を垣間見た気になりました。

(岡山県岡山市 岡田 裕章)

巻頭特集を読み、降水量に恵まれていた山陰の地で、大正時代の初めに近代的な水道施設を整備した先人の思いと、その実行力に感心しました。

(兵庫県姫路市 楠田 正勝)

「映画文化の灯、絶やさない」の特集を拝読、大いに刺激を受けました。私もかつて、小さな映画上映をしていましたが現在休止中。ぜひまた始めよう!と決意を新たにできました。

(神奈川県綾瀬市 齊藤 直美)

「この人」の記事で、足立紳さんの奥様とのエピソードに感銘を受けました。「私は主夫と結婚した覚えはない。結果を出せ!」というお言葉、しびれました。奥様との日々を描いた足立さんの作品を見たいです。

(神奈川県川崎市 伊藤 美冴)

「開運おかげ詣で」のおおがみやま おくのみや
「こけら葺」の約30年ぶりの葺き替えに名刹の歴史を感じました。

(大阪府大阪市 稲田 典子)

秋色であふれる表紙がGOOD!また頁を開いたとたん、さっそくにも板祐生さんの作品(「おもしろ発見手帖」掲載)に出合えてよかったです。

(三重県志摩市 中北 京子)

特集「映画文化の灯、絶やさない」の企画がすばらしかった。映画ファンにとっては感動です。鳥取市には映画館が1館のみ。まちなか上映活動をされる方々に感謝してやみません。

(鳥取県鳥取市 木村 眞太郎)

■ 応募方法

下記の項目を記入し、ハガキ、電子メールまたはWebの専用応募フォームでご応募ください。

- ① 希望の商品記号または商品名
- ② 掲載記事への意見・感想
- ③ 応募用クイズの答え
- ④ 住所・氏名・年齢・電話番号

※②の感想が次号の「voice」に掲載される場合、住所・氏名が明記されることをご了承ください。また商品の当選は、発送をもって発表に代えさせていただきます。

※お預かりした個人情報は、プレゼント発送以外の目的に使用することはありません。



● 応募用クイズ ●

Q 鳥取県で水揚げされる全長20cm以上、脂のりが極上のハタハタの呼び名は何?空いた□に、当てはまるひらがなを記入してください。

□ □ □ た

143号のクイズの答えは「大伴家持」

■ 応募先

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220
鳥取県広報連絡協議会(鳥取県庁内)
「とっとりNOW読者プレゼント」係
メールアドレス: now@kouhouren.jp

応募が切
2024.
12/31
消印有効

A



因州若桜焼 干支の土鈴

(タテ3.3×ヨコ3.5×奥行3.8cm) 【3名】

古くは魔除けなどに用いられた素朴な土鈴。県伝統工芸士・大坪英治さん(16頁)が手作りする土鈴は、鮮やかな色彩やユニークな表情が人気で全国にファンも多い。

問 因州若桜焼
☎ 0858-82-1217

※色は選べません

魔女の発酵漬けクリーム

(300g) 【3名】

熟成酒粕とベトナムの天日塩を練り上げたクリーム。野菜になじませ簡単浅漬けに、肉や魚に塗って焼くだけでも美味。素材の良さを引き出す魔法、のような調味料。

問 有限会社 山根酒造場
☎ 0857-85-0730

B



塩だけベーコン

【3名】

余計な食材は一切使用せず、ヨーロッパの豚肉にミネラル豊富な岩塩を塗って塩漬けし、じっくりと燻製にしたベーコン。インターネット販売はなく、数店での店頭販売のみ。

問 大山あけまの森 ベーコン小舎
[Cabaña de tocino]
☎ 0859-57-4030

C



Editor's note

□ ■ 編集後記 ■ □

「女だけの領域」とは何か。一昔前なら家事や子育て、あるいは化粧。これはもうすでにボーダーレスだろう。逆に「男だけの領域」とされてきたトラックドライバー、自衛官、パイロット、建設現場の監督など職業面では女性がどんどん進出、垣根は低くなった。スポーツ界もしかり。サッカー、ラグビー、野球などは近年、ようやく土壌が整いつつあり、プロ選手も目指せる。□そこで県内の女子選

手にスポットを当てた(18頁)。相撲の稽古現場では、その迫力に圧倒され感動しつつも、ある疑問が。彼女たちがどんなにがんばっても、その先は指導者を目指す以外、相撲と関わる道はない。角界はいまだ「女人禁制」、同じ土俵にはたてないのだ。この現状には「はて?」…。寅子(NHK朝ドラ)じゃなくても首をかしげたくなる。伝統は大事だが、時代錯誤の感覚では継承も途絶えらるろう。時はすでに令和、いい加減「しきたり」もアップデートを。 【Hi】

〈企画・編集・発行〉鳥取県広報連絡協議会
〒680-8570 鳥取市東町1丁目220(鳥取県庁内)

〈制作〉株式会社セイ堂デザイン
〒680-0841 鳥取市吉方温泉3-802 TEL.0857-22-1122

0857-26-7086

0857-29-6621

「とっとりNOW」はWebでも見られます。

また、Web限定のコラム「すべての道は鳥取に通ず」「菌活で広がるきのこの世界」「満ぶくよくばりグルメ皿」も連載中。

