

史跡

青谷上寺地遺跡

弥生時代に日本海を行き交う人びとで賑わった海辺の村。他に類をみない優れた品々が出土することから、地下に眠る「弥生の博物館」とも呼ばれています。

収蔵展示室 & 発掘調査の見学！

鳥取県埋蔵文化財センター 青谷調査室

〒689-0592
鳥取県鳥取市青谷町青谷667 鳥取市青谷町総合支所2階
☎0857-85-5011
<https://www.pref.tottori.lg.jp/item/1059822.htm#moduleid53631>

収蔵展示室

収蔵庫の中にならべられた木製品や土器など、本物の出土品を間近に見学できます。

🕒 午前9時～午後5時(入室は午後4時30分まで)
🎫 無料
📅 土・日曜日、祝日、年末年始(12月29日～1月3日)
🚗 車で青谷羽合道路青谷ICより3分/
山陰本線JR青谷駅より徒歩約10分
🅇 あり ※鳥取市青谷町総合支所の駐車場をご利用ください



収蔵展示室



発掘調査の見学



出土した土器など

発掘調査の見学

平成29年度は7月頃に発掘調査がスタートする予定。期間中は、連日、発掘現場を公開しています。もしかすると、重大な発見に立ち会えるかも？

🎫 無料
📅 土・日曜日、祝日、雨天など
(詳細は青谷調査室にお問い合わせください)
🚗 青谷調査室、青谷上寺地遺跡展示館にて御案内します。

弥生時代の人びとの暮らしや技術を見学、体験！ 青谷上寺地遺跡展示館

〒689-0501 鳥取県鳥取市青谷町青谷4064
☎0857-85-0841
<http://www.tbz.or.jp/kamijichi/>

弥生時代の土器、木製品、鉄製品、そして人骨などを展示。青谷上寺地遺跡の魅力を紹介。ものづくりなどの体験もできます。

🕒 午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで) 🎫 無料
📅 月曜日(祝日はその直後の平日)、祝日の直後の平日、年末年始(12月29日～1月3日)
※その他展示替えによる臨時休館あり
🚗 車で青谷羽合道路青谷ICより2分/山陰本線JR青谷駅より徒歩約3分
🅇 あり ※大型バス2台駐車可



展示室

史跡

妻木晩田遺跡

鳥取県西部にある日本最大級の弥生集落跡。弥生時代の村の景観を体感できる「弥生のフィールドミュージアム」、弥生体験メニューの豊富さも全国屈指！

魅せる弥生の国邑

鳥取県立 むきばんだ史跡公園

〒689-3324
鳥取県西伯郡大山町妻木1115-4
☎0859-37-4000
<https://www.pref.tottori.lg.jp/mukibanda/>

5月3日(日)～5月7日(日)は「GWは、むきばんだ日和」。様々な弥生体験が日替わりで楽しめます。

🕒 1～6月、9～12月/午前9時～午後5時(入場は午後4時30分まで)
7、8月/午前9時～午後7時(入場は午後6時30分まで)
🎫 無料
📅 第4月曜日(祝日は、その直後の平日)、年末年始(12月29日～1月3日)
🚗 車で山陰自動車道淀江ICより5分/山陰本線JR淀江駅より徒歩約40分、タクシーで5分
🅇 あり ※大型バス3台常時駐車可(台数応相談)



本物の竪穴住居跡を常時見学できます



弥生時代の技術・材料にこだわって再現された弥生の村

my soul food ④

岩美の魚と私

鳥取県立むきばんだ史跡公園 調査活用担当 係長

高尾 浩司



●鳥取の冬の味覚、アカガレイの煮付け

私が小学生の頃、家に帰り玄関を開けると袋に入った魚が置かれていることがよくあった。中身は決まって、カレイ、イカ、イワシといった類のもの。行商のおばあさんが置いて行ったものだ。いつ頃までだったか記憶は定かでないが、おばあさんは大八車にその日獲れた旬の魚を乗せて、近所の家々を回って売り歩いてた。いつしか荷台に幌を付けた軽トラックに変わったが、我が家の魚はスーパーではなく、そのおばあさんから買うことが多かった。

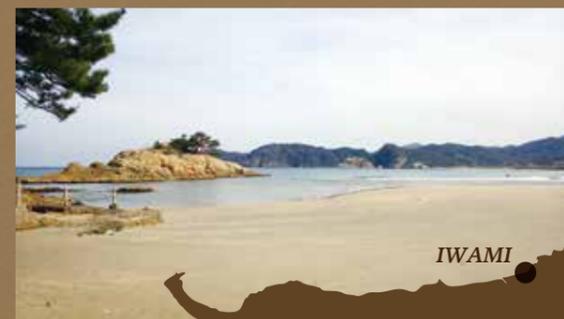
私の出身地、岩美町は山陰海岸ジオパークの一部でもある浦富海岸があり、「白砂青松の磯」として知られる山陰海岸国立公園屈指の景勝地である。ここには田後と網代という漁港があり、カレイやイカのほかにハタハタ、モサエビ、サザエ、アワビ、岩ガキが水揚げされる(ただし、モサエビ以下は大人になるまで私の口に入ることはなかった)。松葉がにの漁獲量も日本一。珍しいところでは地元で“ばばちゃん”と呼ばれるタナカゲンゲも水揚げされる。風貌に似あわずやわらかな白身が美味で、今では鍋料理など冬の味覚として町の特産品になっている。

こう書き連ねると、ただの地元自慢になってくるわけだが、実のところ幼少時は魚料理が好きではなかった。美味しくないとはいえない。ただ…毎日のように魚料理が続くと子どもにはこたえる。イワシの小骨がのどに刺さる感触も苦手だった。晩御飯のメインディッシュがエテガレイ(干しガレイ)の塩焼き、イカの刺身、アカガレイの煮つけ、イワシの刺身、そして再びカレイの塩焼きというように地魚ローテーションを繰り返すこともあった。部屋で遊んでいると、玄関で祖母と行商のおばあさんとの会話が聞こ

えてくる。「今日は何が揚がってるかいなあ?」「今日はイカとカレイとイワシがあるで〜。」…それっていつも同じでしょう、勘弁してよ、と溜息。

父母は共働きで帰宅が遅く、子どもの食事は基本的に祖母が面倒を見てくれたので、必然的に祖父母中心のメニューになってしまう。魚以外の料理を…といっても、一緒に食卓に上っていたのは祖父母好みの薄味の郷土料理。中学生にもなれば人並みに反抗期を迎えたのだが、部活動で疲れ、腹を空かせて家に帰ると食卓には魚。「いい加減、肉、食わせてくれよ!」と食事の際によく喧嘩をしたものだが、私が高校生になって生活リズムが遅くなると次第に祖父母と晩ご飯をとにもする機会が減り、若者が好む肉料理とのバランスもよくなった。

成人し、お酒を嗜むようになり、地魚の美味しさをあらためて知ることとなった私は、なんと素晴らしい料理を食べていたのだろうと昔の自分を羨ましく感じている。今でも地元の魚料理を食べると、祖父母との懐かしい思い出が晩御飯のメインディッシュをめぐる様々な口喧嘩の記憶とともに甦ってくる。



●浦富海岸

