

## 伝統食から新作まで

# 食探 逸品

はっほう  
岩美 いわみ八宝

「ヨコで食べられる!!」  
若美町内の飲食店、民宿、旅館



四季折々、山海の幸に恵まれた岩美町。地元で厳選した8つの食材を「いわみ八宝」と名付け、各食材の旬にあわせ、それらを使った名物を「ジオグルメ」として提供中だ。各店の特徴を活かし食材や料理内容は多彩。メニューなどの詳細は若美町観光協会(☎0857-72-3481)まで。

八宝は夏輝(岩がき)、新雪(梨)、赤がれい、白いか、もえび、ばばちゃん、松葉がに、マコモタケ

こうたけ  
赤貝煮 香茸ご飯

「ヨコで食べられる!!」  
県西部の居酒屋、食事処など(赤貝)



正月のおせちには欠かせない赤貝。殻ごと煮るのが基本で、居酒屋のお通しで出てくることもある。15センチにもなる傘を持ち、コリコリの食感がたまらない「香茸」の炊き込みご飯は、秋の馳走。日野・江府方面では“これを食べないと秋が来ない”という風物詩的な存在。

昭和40年代まで中海は赤貝の一大産地。貝の出汁も利用し、食べだすと止まらない。「香茸ごはん」はヤミツキになる味

「ヨコで食べられる!!」  
日野 日南 たたらんち

日野郡内7店舗(詳細は「たたらんち」で検索)  
日野郡広域交流促進協議会 ☎0859-72-2082

17年にデビューした、日野郡の伝統産業「たたら製鉄」の炎と音をモチーフにし、7つのルールの都と創意工夫されたご当地ランチ。郡内7つの店舗で、山間で育った旬の野菜を使った和洋中(各店で異なる)の「映える」創作を1日限定10食で提供中だ。

「ヨコで食べられる!!」  
シワシワ来てます ジンギスカンブルーム

北海道では焼き肉と並ぶくらいポピュラーなジンギスカン。しかし本州、それも西日本となるとその機会はありません。と思いがち。ところが、鳥取県はジンギスカンが気軽にしかもリーズナブルに楽しめる。そんなスポーツバーを3つ紹介しよう。

「アワード」気分です食べたいという方なら、大山町にある「家円山ロッジ」鳥取市安蔵森林公園。どちらも標高600メートル近い高原に位置し、しかもランチで肉、野菜やワインなど「ごはんも食べ放題」と仲間ワイワイ、お腹いっぱい楽しめるのだ。夜にゆつたりという方なら、鳥取市中心部にある「北の大地」P26参照。珍しい「ラクダのジンギスカン」を提供し、かなりいける味だとか。実は野菜も美味しかったら、ふりいただけのがジンギスカン、ヘルシーに満腹になろう!

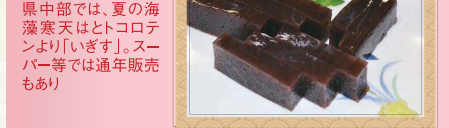
県西部 春雨茶わん蒸し

「ヨコで買える!!」  
「エムマート」(西伯郡大山町別子)261-8 ☎0859-53-3131

県西部の常識「茶わん蒸しには「春雨」。春雨は下に入るため、最初は具、そして途中から春雨を玉子と絡めて楽しむのが正統スタイル。大山町「エムマート」では地元女性たちが四半世紀にわたり作り続ける味がある。鶏ガラ出汁をしっかりと取り、鶏モモにシタケ、そして春雨と具もたっぷり。

「ヨコで買える!!」  
県中部のスーパー(加工食品売り場)

県中部では、夏の海藻寒天とはトコロテンより「いぎす」。スーパー等では通年販売もあり



県中部 いぎす

「ヨコで買える!!」  
「あぶい蒲鉾」「かぬちく蒲鉾」「北中かまぼこ店」「高塚かまぼこ店」

県中部 コロツケ

見た目はごく普通のコロツケ、しかしひと口食すと、プリプリの身に魚の風味と一味のピリ辛が広がる。そう、これはすり身に野菜を混ぜ、パン粉を付けて揚げた「魚ロッケ」。琴浦町内のかまぼこ店の定番で、各店ごとに味付けも様々。食べ歩きや、お土産にもピッタリの品だ。

販売店は国道9号沿い。1個100円台とお手頃さも魅力。地元の食卓では朝食にもよくお目見えする

北の大地 (鳥取市今町2-117)  
●ラクダジキスカン1980円  
☎0857-21-3055

安蔵森林公園 (鳥取市河内1462-36)  
●予約食べ放題60分大人1800円・小学生以下1200円・3才未満無料、4月~11月※  
☎0857-56-0888

家円山ロッジ (西伯郡大山町大山124)  
●金土日食食べ放題60分大人1600円・小学生1000円、未就学児無料、4月~11月※  
☎0859-52-2311

ラーメン 中華

人気店から締めまで

鳥取 四川担担麺 蒼雲(そううん)

リピーター続出の「汁なし担々麺」。こだわりのタレが、モチリ中太麺に絡みつく。辛さは5段階、自家製のラー油と山椒油が深い香りとコクを実現。残ったタレにご飯をまぜて食べるのが定番だ。

「ヨコで買える!!」  
「四州担担麺(汁なし)並」830円

鳥取 島忠花

店主は全国を渡り歩き、中華歴50年以上のザ・職人。柔らかな「鳥取のとりに」と「日本の肉料理のスパイス」と語る「生姜」を使い揚げる唐揚げは、老若男女から人気商品。素材を活かした逸品も堪能あれ。

「ヨコで買える!!」  
「からあげ定食」900円。からあげは持ち帰りも可能

鳥取 赤のれん

湯村温泉の屋台の味を鳥取で再現し、20年以上愛されて続けるラーメン。鶏ガラと豚背脂で長時間仕込む香ばしいスープと、ビッグでホロホロほじける自家製チャーシューに魅せられ、県外客も訪れる。

「ヨコで買える!!」  
「店内には「旨い食べ方」も掲示。醤油ラーメン700円

倉吉 あじくらや

倉吉の観光地、赤瓦唯一のラーメン専門店。鶏ガラスープに自家製の金山寺みそをブレンド。基本のスープは無添加で、こどもも安心の味。一番人気は、自信作の「みそ漬け焼きチーズラーメン」。

「ヨコで買える!!」  
「みそ漬け焼きチーズラーメン」780円

琴浦 中華料理 味園(みその)

本格中華とアイデア創作で人気。常連も多く、親子四代で通う人も「愛され」店。275円!の超お得な「素っぴんラーメン」をはじめ、「若鶏のからあげ」や「海老の衣揚げ」といった一品も豊富。

「ヨコで買える!!」  
「冬期メニュー「酒粕スーラータンメン」770円

米子 一番軒

米子の繁華街の外れにあり、タクシー運転手御用達店。15時間煮込んだ牛骨スープは驚くほどスッキリ味で、「必ず味を確認して出す」というこだわりぶり。「毎日でも飽きない」と通う常連も多い。

「ヨコで買える!!」  
「45年続く味「塩ラーメン」550円は飲んだ締めに

米子 中国料理 清華

県外の中華料理店で修業した店主が30年ほど前に独自で作り上げた九州系とは違う「白いちゃんぽん」は、香りも食欲をそそる。週2回の「麺の日」は、日替わり麺と丼がついてなんと税込み500円!

「ヨコで買える!!」  
「芳醇な独自の白いスープ「ちゃんぽん」650円

境港 和風中華 花れん

出汁にカツオなどを使いアレンジした、「和テイスト」の中華を求め、地元民が通う。ハーフサイズのラーメンに中華丼など5種類から選べる「ラーメンセット」など、お得なメニューはファミリーからも人気。

「ヨコで買える!!」  
「豚角煮どんぶり」935円。トロロ角煮を堪能あれ

大山 841ラーメン(ハチヨンイチ)

味噌ラーメンにファン多し。濃厚な味噌煮込みの豚ホルモンに具たくさん野菜がのったラーメン。町内の専門施設から仕入れるホルモンは、菌ごたえを残しつつも柔らか。すりおろしニンニクと七味で。

「ヨコで買える!!」  
「ホルモンらーめん(味噌ベース)720円

※準備出来次第早めにオープンする時あり



# うどんそば

麵に出汁も楽しみ

**米子 ひの木家** ☎0859-56-2140

創業85年、老舗の出雲そば店。ウルメイワシの出汁が利いた秘伝のつゆはやや甘めで、あと味スッキリ。サクサクでプリプリの名物・イカのかき揚げがのった「天ぶらそば」は、大満足一杯。

☎米子市淀江町西原1061-6 ☎11:00~20:00(月曜~15:00) ☎第2月曜

▲井を覆う大きなかき揚げ「天ぶらそば」850円

# 喫茶カフェ

ココロとカラダに◎

**鳥取 紅茶専門店 ダウラ** ☎0857-21-3101

紅茶と並んでぜひ食べたいのが、季節ごとにスパイス調合を変えるキーマカレー。セットのミルクティーは紅茶専門店ならではのまろやかな甘さで、カレーの辛さと旨さがよく引き立つ。

☎鳥取市東町1-114 ☎10:00~19:00 ☎水曜

▲1日10食前後の限定「キーマカレーセット」1080円

**鳥取 砂丘そば** ☎080-2924-2798

半世紀以上愛される「鳥取の駅そば」。厳選した昆布と削り節、そして地元醤油がおりなす出汁に、名物あごちくわも入った風土色溢れる一杯だ。ガッツリ食べたい人は、ミニ井とのセットで決まり。

☎鳥取市東品治町111-1 ☎6:30~18:30 ☎無休

▲別料金で天ぶら追加できる「砂丘そば」390円

**境港 手打ちそば みやべ** ☎0859-42-2426

北海道産の玄そばを使い、石臼で自家製粉し、手打ちをする「手仕事」のそば。細目の蕎麦はのど越しが実に心地よく、鯖節のつゆも美味。昭和初期から変わらぬ味と庶民価格、温冷両方食したい。

☎境港市中町21 ☎11:30~15:00 ☎火曜

▲名物白ネギと透き通る味わい「かしわそば」600円

**鳥取 カフェ デルマー** ☎0857-85-1102

テラスから青谷の海が望め、アットホームな雰囲気のカフェ。一番人気は20種類のスパイスが入った焼きカレー。オープンで焼いたアツアツのチーズと卵のまろやかな味わい、県外のリピーターも多い。

☎鳥取市青谷町井出271-1 ☎9:50~18:30(LO) ☎月曜(祝日の場合営業)

▲「焼きカレー」1080円

**鳥取 日本茶カフェ 葉の香** ☎0857-29-1506

鳥取城跡より徒歩5分、久松山が見える古民家改装の日本茶カフェ。「抹茶しらすたまぜんざい」は、上品で豊かな抹茶の風味が口中に広がり、ほのかに甘い白玉を包み込む。甘党なら抹茶ミルクベースで。

☎鳥取市東町3-123 ☎9:00~17:00(LO16:30) ☎木曜

▲「ゆつくりいただく」抹茶しらすたまぜんざい」650円

**鳥取 鹿野そば道場** ☎0857-84-3888

新メニューの「薫りそば」は、そばの香りを楽しんでもらいたいと、実のひき方からこだわり抜いた手挽きそば。そばの風味と食感を楽しみ、紅塩、柚子塩、わさび塩など好みの食べ方でいただく。

☎鳥取市鹿野町鹿野2448-9 ☎11:30~14:00(土日祝~15:00) ☎水曜、1月1、2日

▲1日10食限定の「薫りそば」(普通盛)870円

**大山 訪迎歩来(とうへんぼく)** ☎0859-53-8677

「自然の恵みと味、食の大切さを伝えたい」と、食材はすべて店主が自ら調達する天然素材。2時間かけて手打ちする香り高いそばは、まずはそのままで。3日間煮込む「山女魚旨煮」も味わい深いのだ。

☎西伯郡大山町佐摩123-1 ☎11:00~20:00(要予約) ☎不定休

▲噛むほどに、そばの甘みが広がる「盛りそば」

**鳥取 CAFÉ DE チャップリン** ☎0857-23-5756

鳥取駅前で約40年続く老舗。常連の学生たちのお目当ては、イチゴから花火付きまで7種が揃う個性派パフェ。プリンやホイップクリームは手作り。特製ブレンドコーヒーとは「絶妙」コンビだ。

☎鳥取市東町719 ☎7:00~19:00 ☎木曜(祝日の場合営業、高校の春夏・冬季休暇期間は無休)

▲インスタ必至の名物「チャップリンパフェ」600円

**鳥取 pâtisserie & café drop** ☎0857-29-1506

天然ブルーベリーや、いちじくなど旬の素材を活かしたケーキは、ひとりで2個注文する人もいるほど。本場式茶器で淹れる中国茶もオススメの品。スムージー、ホットサンドも密かな人気。

☎鳥取市川端1-118 ☎11:00~21:00(LO20:30) ☎水曜(祝日の場合営業)、不定休

▲「シュークリーム」242円にもファンが多い

**鳥取 久松うどん はなしよう** ☎0857-29-4608

本場・香川県で修業した店主の自信作「生じょうゆ」は、艶やかな麺のコシと心地よい歯ごたえ。温かい「わか竹」はあご入りちくわ天がのり、風味豊かな関西出汁と、のど越しがたまらない。

☎鳥取市東町3-362-1 ☎11:00~14:30(LO) ☎火曜、祝日

▲「生じょうゆ」610円、「わか竹」690円

**日野 そば道場 たたらや** ☎0859-72-2261

旅行やツーリング客が立ち立てのそばを求め訪れる。店内の石臼で挽いた地元日野野産そば粉を使用。一番人気「おろしそば」は爽やかで夏にはぜひ食したい逸品。予約でそば打ち体験もできる。

☎日野郡日野町根原679-1 ☎11:00~13:30(LO) ☎水曜(祝日の場合営業、翌日休み) ※変更の場合あり

▲時期により地元産大根になる「おろしそば」850円

**鳥取 軽食喫茶 檜** ☎0858-85-2953

看板メニューは鉄板焼きそば。10種類を越える食材を1週間以上かけて仕込む「旨甘」ソースと、豚バラの脂と特注の太麺が絶妙に絡む。キャベツはシャキシャキ。麺に紅ショウガと卵を絡めても美味しい。

☎鳥取市河原町山手47-1 ☎11:00~16:00(売り切れ次第終了) ☎火曜

▲アツアツの「焼きそば(卵入り)」700円

**鳥取 味珈豆結(みかどゆ)** ☎0858-88-0941

星空のまち佐治町の週末営業のログハウスカフェ。店主がおいしいと思うものを提供、自家焙煎の透明感あるコロンビアと無添加の自家製ケーキがオススメ。地元野菜を使うカレーやピザ、県外客のリピーターも多い。

☎鳥取市佐治町福園29-7 ☎10:00~18:00 ☎月~水曜(祝日の場合営業)

▲ブレンドコーヒー&ペイクチーズケーキセット700円

**倉吉 手打ちそば処 打吹庵** ☎0858-23-7070

毎朝その日の数を想定して、温・冷で大きさを变更后打つそばは「売り切れ御免」での提供。細目でも切れない食感のよさが評判で、そば煎餅と特製そば湯を楽しむ常連も多い。そばは全6種類、おにぎりと一緒に。

☎倉吉市仲之町812-1 ☎11:30~14:30(なくなり次第終了) ☎火曜、水曜(祝祭日の場合営業)

▲倉吉の打吹天女伝説にちなむ人気の「天女そば」800円

**日南 ときわすれ 清水屋** ☎0859-87-0006

自家製粉そば粉100%の手打ちそばは、挽き・打ち・茹での「三たて」。歯応えよく、口の中には豊かなそばの香りが広がる。古民家の店舗は一日一組限定で宿泊もOK。心から「時忘れ」してみたい。

☎日野郡日南町管沢1019 ☎11:00~なくなり次第終了 ☎火・金曜(祝日の場合営業)、冬期(12~3月)

▲旬の天ぶらが美味「ざる定食」2200円

**鳥取 軽食・喫茶 きよみ** ☎0857-24-0969

フルタイムで楽しめる「モーニング」は、サラダとフルーツも付いて遅めの昼食にもピッタリ。ガッツリ派なら、自家製コシカリのごはんがご替り自由で、おかず3品付きの「日替りランチ」をいただく。

☎鳥取市徳尾152-7 ☎7:30~17:30(LO17:00) ☎日曜、祝日

▲17:00まで提供「フルタイムモーニング」500円

**岩美 cafe ニジノキ** ☎0857-77-4552

「あい盛り」は、野菜と豆のカレーに、チキンやフィッシュなど日替りの3種カレーと副菜がひと皿に。食後は1杯ごとに淹れるコーヒー、季節のデザートもぜひ。2階からは浦富海岸が美しい。

☎岩美郡岩美町浦富2283-2 ☎11:30~17:00 ☎月曜、火曜、水曜

▲「あい盛りカレープレート」のカレーはスパイシー、1300円