



人、食べることに幸あり 幸ある人、鳥取で食べりけり

鳥取愛の味

とつとりの手仕事
とつとりの顔
とつとりの誇り
さあ鳥取を食べよう！



鳥取には食の魂がある
とつとりの風土
とつとりの知恵
とつとりの楽しみ

Tottori Local Food Handbook



100年後も食べたい!!



“鳥取愛の味”が教えてくれる 「食のみやこ鳥取県」で食べる喜び

100年後も食べたいッ! “鳥取愛の味”10選

100年を超える伝統の味から21世紀生まれの最新ご当地グルメまで。
地域の人々に愛され応援団までいる地域自慢の“ケンミン食”が勢揃い!

その食を愛してやまない
応援団のイチオシ!

部とっておきレシピ公開

p2

鳥取牛骨ラーメン

コクのちスッキリ
飲み干し系スープ
全国から“牛骨詣”続々



p3

鳥取とうふちくわ

江戸時代から愛される
ふっくら食感も魅力の
鳥取市民のソウルフード



p4

いただき

米と野菜を特大揚げで
たっぷり炊き上げる
食事にもなる米グルメ



p5

琴浦あごカツカレー

“アゴ”まで落ちる
驚きもある美味しさ
プリプリ“新ご当地カレー”



p6

鳥取ホルモン焼きソバ

焼きそばの常識を変える
牛ホルモンとみそ系タレ
ガツンと食べたい味



p7

三朝とちもちぞうに

県中部・三朝の正月料理
手間暇かけて作られる
甘くてビターな大人の雑煮



p8

素ラーメン

“3度”驚く麺料理
和風出汁と中華麺の
絶妙コラボレーション



p9

大山おこわ

名峰大山の恵みたっぷり
食べるとほっこり和む
これぞ“ふるさと”の味



p10

かにめし

カニ喰いにはたまらない
カニ身にミソまでてんご盛り
親がにを丸一杯使った濃厚飯



p11

因幡の塩鯖

100年続く伝統の手仕事
とにかく肉厚でジューシー
“究極の塩鯖”という人も



p12

鳥取愛の味 巡礼のススメ

ご当地グルメの宝庫・鳥取県。10選にくわえ話題作まで鳥取県内の“愛され味”がまる分かり。

食べ歩きの中で行きたい
“各グルメゆかりの地”も掲載。

鳥取カレーちゃんぽん
赤がれのバリバリ丼
ジビエカレー
春雨入り茶碗蒸し
境港新かにめし
まぐろラーメン
とっりのハタハタ



100年後も食べたいッ! 鳥取愛の味



“鳥取愛の味”には鳥取県の風土と歴史、そして鳥取県民の地域愛が詰まっている。鳥取愛の味は最高の「鳥取発エンタテインメント」にして、鳥取県の素晴らしい力だ!

10選

県中部・三朝の味
「三朝やぶさけ」の味
「すっぴん」を



日 本海と中国山地に囲まれた鳥取県。ご当地の味も港町は海の幸、山間部なら山の幸と豊かな自然環境を享受したものが基本だ。

丁寧な手仕事や下ごしらえがなされているのも特徴のひとつ。時には出汁や野菜と合わせ手間暇かけ素材の味をさらに引き立てた逸品に仕立てる。その味わいは県外者から「実に味が深い」と驚かれることもあるほどだ。

また江戸時代には日本三大牛馬市があり、大正期に全国初の和牛登録事業を実施するなど、高品質の牛を有し多様な部位を活用できた背景がある。その独自の流通環境がもたらした“牛食”は全国からも注目的となっている。さらに日本人が思い描く練り物や雑煮にも、全く異なる「オンリーワン」が存在する。

このように多彩な食文化のある鳥取県、そこには「食で地域を元気にしたい、食

の魅力は次世代に伝えたい、食から地域を自慢したい!と、仲間を募り積極的に県内外へ向けて活動する人たちがいる。

—いつものラーメンが“超アツアツでよそにない味”と気づき“応麺団”を結成、高速道路開通に危機感を感じ新名物を創作、ご当地グルメでまちおこしの祭典「B-1グランプリ」に第1回目から出展しマチを自慢し続ける、100年続く伝統食を使い新たな料理を誕生させ、大使館!まで呼びサミットを開催し世界を目

指す!—そうした「食でのまちおこし」の行動が21世紀に入り続々と出ているのである。

その活動の源は、この鳥取県において“食”は「なくてはならない存在」だからに他ならない。「この味を伝えたい。呼ばれればどこへも行きます」と語る女性グループの面々。我が家の味のように“地域の味”を愛する人がいる限り、鳥取県はいつまでも「食のみやこ鳥取県」なのだ。



食で鳥取県を愛す!



100年後も食べたいっ！
鳥取愛の味



10選

県中西部

最後の一滴まで飲み干したいッ
Tottori
Gyukotsu Rāmen

鳥取牛骨ラーメン

牛骨を煮込んだ
香ばしく薫るスープ
中木のちぢれ麺と
ちよっと懐かしい具

60年以上変わらぬ味を守る老舗「香味徳(かみとく)赤碓店」のご主人・紙徳武男さんは、毎朝牛骨をナタでたたき12時間火を入れ続けて旨味を出す。「牛骨ラーメンは私のすべて。最近では県外の“ラーメン通”や若い方の来店も多くなりましたね。」



牛ならではの香ばしさが立ち上る黄金色のスープ。上に牛脂が張ったアツアツのスープをゆっくり味わうのも醍醐味のひとつ。「味が決まる」と地元産醤油を使う店舗も多い。

目の前に現れた瞬間、立ち上る“牛香”。ツヤのある黄金色の熱々スープをすすればグッと舌に牛のコクがのり、スッと喉をつたう。

ラーメンフリークが「飲み干し系」と評すこの一杯には“運命”があった。牛骨ラーメン文化が広がる鳥取県中西部地区は、西日本有数の牛馬市「大山博労座」の御膝元。第二次世界大戦後に満州から引き揚げた料理人が持ち帰ったのは、かの地で人気を博した「白湯」という牛

骨のスープ。おりしも県中西部で牛骨は新鮮かつ安価で入手可能ときた。食事処など大衆店にとって鳥取牛骨ラーメンは“非常に使いやすい料理”だったのだ。昭和20年代後半のことである。

以来、食事処からラーメン店、さらには焼肉屋まで県中西部の80店近い店舗に“牛骨ラーメン”は広まった。

「地元では本当に“当たり前”の味。60年以上愛され続けている理由はそこにあると思います」(鳥取牛骨ラーメン

応麺団団長・米田良順さん)。

モヤシ、チャーシュー、ネギ、メンマとシンプルな具材と中太ちぢれ麺は鳥取牛骨ラーメンのアイデンティティ。懐かしさも盛り上げてくれるのだ。平日の夕方にひとりで立ち寄り「並」を注文して一杯食べてサッと切り上げる人、帰省のたびに寄り、仲間や新しい家族を連れてくる人―老舗食事処でその光景を見るたび、鳥取牛骨ラーメンは“なくてはならないもの”だと強く感じる。

PRIDE OF FOOD “牛骨”広めた応援団 鳥取牛骨ラーメン応麺団

県中部の観光素材として牛骨ラーメンに着目し、2009年に結成した“応麺団”です。

地元では“特別なもの”という意識がなかったため、まずは存在を知ってもらおうと思いイベント出展、団員の徹底取材による牛骨ラーメンマップは4号まで発行しています。2014年3月には同じ牛骨文化がある山口県下松市のゲストや中国の方、また琴浦町出身で東京にて鳥取牛骨ラーメン店を営んでいる方も招いて倉吉市で

「牛骨ラーメンワールドサミット」も開催しました。

大切な文化ということを“コツコツ”と子どもたちに伝えていきたいですね(米田良順団長)。



牛骨最前線 “とっとり土産”でもギュッと定着

ラーメンフリークはもとより、観光客も含め全国から“牛骨ファン”が訪れる中、生タイプの麺とスープ入りの「お土産鳥取牛骨ラーメン」も続々登場中。

倉吉市内にある人気行列店や鳥取牛骨ラーメン応麺団が開発協力した商品、また地元アニメとのコラボ企画もあるなど多彩な品揃え。「若い方がよく買われます。特に帰省時にお土産にされる方が多いです」(倉吉市内土産店)。

ご当地グルメとしてはもちろん、

“ふるさとに帰った証”として、地元出身者の間でも定着しつつある。鳥取牛骨ラーメンは、着々と全国区へ進んでいるのだ。



食べ歩きマップも置いてある土産店もあり、地域をあげての“牛骨愛”を感じる



10選

鳥取市



鳥取とうふちくわ

木綿豆腐7、すり身3
蒸し上げる練り物
江戸時代から続く
いつもそばにある味



“木綿豆腐”は鳥取とうふちくわの原点。右写真のように、練物の製造工場内にはできたての豆腐がある。最もスタンダードな鳥取とうふちくわは蒸し上げた白い「蒸し」。もうひとつは焼いた「焼き」、こちらは皮付きで香ばしさが魅力。



鳥取市内の5社が製造する。「県東部の人は“ウチはちむら”といったように、人ごとにいつも食べている“マイとうふちくわ”があります。“利きとうふちくわ”で、鳥取の日常の楽しさに気付くと思います」(と一総研 植田所長)。パッケージも各社個性があり、和を感じさせるデザインも注目。

7 対3、鳥取とうふちくわを語るに欠かせない黄金比である。その内訳は「木綿豆腐7：白身魚すり身3」。1本に豆腐を約一丁使う、まさに豆腐生まれの練り物である。しかし形はまぎれもない“ちくわ”だ。豆腐なのか、竹輪なのか、その答えを鳥取とうちくわを愛してやまない市民グループ「鳥取とうふちくわ総研」(と一総研)の植田英樹所長はこう評す。「食すと、まずふっくらした食感と大豆

の優しい甘味が広がります。噛みしめると魚の旨味が楽しめる。現代風にいえばハイブリットなちくわでしょう」。鳥取でとうふちくわが作られるようになったのは江戸時代後期。以来1世紀半にわたり、おかずやつまみにおやつ、さらに冠婚葬祭時からおせち、手土産まであらゆるシーンでお目にかかる。竹馬ならぬ“竹輪”の友のような存在だ。「江戸時代から続くとうふちくわも最近ではネギ、生姜、カレーなどバリエーシ

ョンが増えてきました。昔ながらの味を守ることはもちろん、新たな味にも挑戦し続けたいですね」(1865年創業の老舗・『ちむら』千村大輔さん)。と一総研が06年から「B-1グランプリ」に出展してからは全国的な注目も高まり、鳥取市内の飲食店では創作料理を出すなど新たな楽しみも増えた。21世紀に入り進化する伝統の味。とうふちくわの穴の如く「見通し明るく」鳥取市民の舌を楽しませてくれるはずだ。

PRIDE OF FOOD “竹輪の友”を拡大中 鳥取とうふちくわ総研

みなさん、こんにちくわ。2003年2月から、鳥取とうふちくわを通じて鳥取市を楽しく、そして自慢していく活動を展開しています。ガイド発行や、ご当地グルメを楽しんで、地域づくりに役立つイベント、ワークショップなどの運営も行っています。

ご当地グルメでまちおこしの祭典「B-1グランプリ」には第1回大会(2006年)から参画しており、各地のまちおこし団体とも積極的に連携し、鳥取市の名を全国

に広めています。「鳥取とうふちくわならではの発想」を大切に、「こんにちくわ」の挨拶はB-1でも話題。鳥取の日常は面白い!をモットーに鳥取のマチのお宝探しをしていきます。よろしくわ!(植田英樹所長)



と一ちく 最前線 新作に料理に進化する「鳥取とうふちくわ」

カレー、ネギ、ショウガ、ホウレンソウ、さらには青ネギとショウガに鰹節を入れた「冷奴」まで—これらはすべて鳥取とうふちくわ、製造各社でいろんな味が出ているのだ。「基本的に豆腐に合うものはイケますね。冷奴はある意味究極かも。季節限定の品も楽しいですよ」(植田所長)。

飲食店も負けてない。“握り寿司”は「地元の方も注文されます。柔らかい口あたりのネタはシャリとも相性がいいです」(提供店)。



カレー(写真上・左2番目)は地元高校生とのコラボから誕生。これぞ“鳥取ネタ”、鳥取とうふちくわの握り(写真左)