



鳥取のご当地グルメを知ってみよう!

海と山の恵みを
家庭でも飲食店でも

北には日本海、南には名峰・大山(だいせん)をはじめとした中国山地の山々が広がる鳥取県。今回は、山海の幸を使ったおもてなし料理から地元で根付いた定番メニューまで、暮らしの息吹が感じられるご当地グルメをピックアップして紹介します。

企画・制作/中日新聞広告局

牛脂の香りがやみつきに 牛骨ラーメン

牛の骨でだしを取ったスープが特徴のラーメン。鳥取県中西部で1940年代後半に誕生したとされ、同エリアではしょうゆやとんこつなど他の味を押さえ一番人気という店も少なくありません。香ばしく甘みのある熱々のスープから味わうのが、醍醐味の一つです。



地元でしか味わえない「幻のエビ」 モサエビ料理

モサエビとはクロザコエビの、鳥取県での呼び名です。カニのシーズンには水揚げが少なく、隠れた存在ですが、モチモチとした食感や強い甘味は特筆もの。鮮度劣化が早いいため地元でしか味わえないことから、幻のエビともいわれています。



豊かな自然を有する鳥取県では、その環境を享受したものがご当地の味です。海の幸なら、日本一の水揚げ量(2018年農林水産省水産物流通調査より)を誇るカニ類が今は旬ですが、四季を通じて多彩な魚介がそろいます。これらを使った料理は家庭の食卓の定番であり、多くの飲食店の看板メニューにもなっています。

また山の幸の主役は、山間部を中心に肥よくな大地で作られる農畜産物です。恵みと呼ぶにふさわしく、やはり「ジゲ(地元)の味」として親しまれている食材ばかり。「食のみやこ」とうたわれる同県のご当地グルメとなれば、そのおいしさは推して知るべしです。

牛ホルモンmeets中華そば



鳥取砂丘 砂の美術館

場所は鳥取砂丘の程近く。砂像彫刻を専門とする、世界で唯一の屋内展示施設です。「砂で世界旅行」と題し、各国の文化や歴史を砂像で表現してきた同館。再来年(2022年)1月3日(月)まで「チェコ&スロバキア編～盛衰の歴史と神秘的残影を尋ねて～」が開催中で、圧倒的な存在感の砂の造形美が話題を集めています。※2021年2月中はメンテナンスのため休館

ホルモン焼きそば

1950年代、鳥取市内の鉄板焼き店で「牛ホルモンを野菜と一緒に味噌だれで炒め、中華そばとまぜたところ美味だった」というのが始まりとされています。以来、県東部のご当地メニューとして君臨。地元では、「ホルンバ」と呼ぶ人が多いそうです。写真提供/鳥取情報文化研究所



- ① 名古屋⇄鳥取 ●車で約4時間●鉄道で約3時間10分
- ② 名古屋⇄倉吉 ●車で約4時間40分●鉄道で約3時間50分
- ③ 名古屋⇄米子 ●車で約4時間40分●鉄道で約4時間

鳥取和牛

江戸時代に日本三大牛馬市の1つが大山(だいせん)の麓で開かれていたなど、鳥取県は和牛に深い関わりがあります。現在、鳥取和牛はブランド牛として流通。とろけるような食感と広がる肉汁は、食通たちを魅了しています。



食通をうならせる逸品

\\ スポットピックアップ //

境港水産物 直売センター

県西部の境漁港(境港市)に隣接した水産物直売所で、12の鮮魚店が集まっています。年間70万人が訪れ、観光客だけでなく地元の人にも親しまれています。県西部のいわば台所。活気あふれる威勢の良い掛け合いも名物で、観光スポットとしても人気です。



茹でて焼いても、刺し身でも!



松葉がに

11月～3月が漁期の松葉がに(成長したズワイガニの雄)は、山陰の冬を代表する味覚です。そのおいしさは折り紙付き。県東部の鳥取港など水揚げされる港町では、おもてなし用に松葉がに、家庭料理用に雌の「親がに」を買い求める人でにぎわいます。

TOPICS

鳥取県発のキャンペーンを開催中!

「蟹取県ウェブカニキャンペーン」

期間/2021年2月28日(日)まで
鳥取のカニ商品がWEBサイト(47CLUBまたはタカシマヤオンライン)で購入でき、購入した人の中から抽選で22人に、鳥取産の松葉がにをプレゼント。詳しくは、下記問い合わせ先へ。



「とっとりGo To Eatキャンペーン」

期間/2021年3月31日(水)まで
購入金額8000円で10000円分の飲食ができるプレミアム付き食事券を販売中。鳥取県内の対象飲食店で使用できます。食事券の販売は2021年1月31日(日)までで、1人1回につき2セット限り。ローソンチケット(Lコード:63600)でいつでも購入できる他、「ローチケ」(https://l-tike.com/)からも申し込み可能です。

問い合わせ

ふるさと鳥取県産業・観光センター 中区栄4-16-36 久屋中日ビル5階
TEL052-262-5411 FAX052-262-5415
https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/