

特製ソフトクリーム
 大山まきばみるくの里 350円
 ☎0859-52-3698

休日は約5000本出たこともある、リピーターが絶えない超人気ソフト。生乳たっぷりでひと口食べた瞬間「濃厚ミルク!」と感じ、止まらなくなること必至。

大山産の直営店
 ならでの濃厚で。

西伯部伯耆町小林2-11
 開 10:00~17:00 火曜(祝日の場合翌日休み)、冬期(12月上旬~翌3月末)

奥大山ブルーベリーソフト
 カフェテリア アベゼ 390円
 ☎0859-72-3301

大山と藤山のドライブ途中に食べたい

奥大山産ブルーベリーをふんだんに使用した色鮮やかな逸品。ブルーベリーの爽やかな酸味と濃厚な甘味が絶妙だ。最後まで、美味しかったくべし。

日野郡江府町笠原739-43
 開 10:00~17:00 月曜~金曜 11月中旬~4月下旬 ※ブルーベリー開園中は無休

いちじくソフト 店内370円 店外360円
 緑水園 ☎0859-66-5111

発売から18年、地元民からも「緑水園に来たら必ず食べる」と愛されている味。いちじくの実の食感もしっかり、パナラとのミックスも、お話しあれ。

西伯部南部町下中谷606 開 10:00~18:00(ソフト提供時間) 開 11:00 3火曜(祝日の場合営業) 年末年始

ゆりはまアイス 350円
 ゆりはま愛すプロジェクト ☎0858-35-4052

ニッポンの「ハワイ」が「あいらん」を目標して12年に誕生したご当地アイス。梨、イチゴにメロン、さらにはじみなど地元特産を活かした多彩な18種類を販売中だ。

河本魚店(12月)にて全種類が購入可能

※2021年12月現在

Cool Best 10

牧場直送ミルクに地紅茶、旬のフルーツ。野菜もたっぷり。笑顔になる甘い世界へ。

ソフト、アイス、ジュレ、アイス、アイス、アイス、アイス、アイス、アイス、アイス

米子 380円
 GELATERIA らぐるぼ ☎0859-49-1074

濃厚なバスチャライズ牛乳を使用したジュレが日替わりで6種類揃う。季節で変わる地元産のフルーツ・野菜を使ったオリジナル味も楽しみだ。

米子市淀江町佐陀1301-6 開 11:00~18:00 月曜、金曜

ジュレアート S(2種)390円 M(3種)490円 L(7種)790円
 バッシャーピー ☎0859-21-8100

地域の旬食材の美しさを堪能あれ。「ジュレアートは一期一会」というフレーズの創作は、毎日10種類。多彩な日替わりの味は「迷う」楽しさも嬉しい。L+Mで全10種もアリかも。

西伯部南部町市山1087-1 開 10:00~17:30 月曜、火曜 11月中旬~2月末(冬季休業)

ジェラート シングル380円 ダブル450円 トリプル550円
 ジェラテリア・アンミラート ☎0857-50-1771

「地場産プラザがあったいな」店内にあり素材も生産者直送。東京で学んだスタッフが作る旬の農産物の滋味を活かしたジェラートは常時16種。テイクアウトOK。

鳥取 鳥取市賀露町西3-323 開 9:00~17:00 月曜

イカ墨ソフトクリーム 350円
 山陰松島遊覧株式会社 ☎0857-73-1212

誕生から約20年、今や岩美町の名物の存在。イカスミパウダーを練り込んだ黒色はインパクト大、パナラ風味であと味はツツキリ。ハマる人も多いとか。

岩美郡岩美町大谷2182 開 9:00~17:00(冬期は早まいる場合あり) 開 冬季休業あり

酪農家の手作りジェラート シングル330円 ダブル400円 トリプル500円
 橋本牧場イタリアン ジェラートアイス工房 ☎0857-84-1555

卵は使わず、自家牧場の濃厚なミルクと地元産の旬フルーツと野菜のみで手作り。イチゴ、メロン、ブルーベリーなど常時12種類、天然の味に会いに行こう。

鳥取 鳥取市鹿野町今市1520 開 10:00~17:00 月曜 水曜 ※1~2月は土日月のみ営業

紅茶ソフトクリーム 小280円 大390円
 道の駅 大山恵みの里 ☎0859-54-6030

大山町の名産「陣構(じんがまえ)紅茶」を煮出してソフト生地にイン。芳醇な味わいは「食べるミルクティー」と称されるほど紅茶テイスト。「一杯」いかが。

西伯部大山町名和951-6 開 9:00~18:00(冬季~17:00) 開 12月31日、元旦

とっとりご当地グルメ 食べ歩き大作戦

ビッグな鯖天入り
 風味高い出汁で食す

道の駅 若桜 桜ん坊

鯖天うどん 650円 ☎0858-76-5760

道の駅でいただけるご当地麺がこちら。出汁の風味が高く、鯖天は衣の中の身がふわわりと柔らかい。大きな鯖天ぶらで食べ応えも十二分! 開 八頭郡若桜町若桜 983-2 開 11:00~15:00 月曜、不定休

キッチンふるーる
 鯖天うどん 600円 ☎0858-71-0262

カツオ・煮干し・コンブを使ったすっきり出汁が自慢。鯖天は生鯖を使い、出汁と相性よくサクリ揚げで提供。3枚と嬉しいボリュームだ。開 八頭郡若桜町若桜 799-10 開 11:00~15:00 月曜、祝日

番外編 とっとり「ご当地雑煮」

鳥取県は、なんと3つの異なる味、食材からなる雑煮が食べられている「雑煮大国」なのである。

主流は「小豆雑煮」。一見せんざいに見えるが、日野町・日南町を除く県全域、特に沿岸部ではこれが主流。「甘い小豆汁の中に丸もち」は鳥取県の正月の定番だ。

県東部・八頭郡で見られるのが、煮干しとカツオで取った出汁に味噌を溶き、焼き豆腐を入れた「みそ雑煮」。これは街道でつながる関西地方の影響があるといわれている。

元々雑煮は「ハレの日の料理」。その証が日野町・日南町で出される正月の魚・ブリをメインに赤貝、カマゴコを入れた「ぶり雑煮」。山間のマチで海の幸満載の雑煮は、ご馳走と呼ぶにふさわしい。

小豆雑煮(沿岸部)
 ぶり雑煮(日野・日南)
 みそ雑煮(八頭郡)

再発見 G9

日本海で揚がった鯖を山あいのマチ・若桜町で食す。そのスタイルは、鯖の天ぶら入りの「うどん」なのだ。

鯖を揚げて天ぶらにして、うどんにトッピング
 二汁は昆布等で丁寧にしっかりとり、風味も豊か

鯖天うどん

地元民からは「懐かしいの声も」

県外客からも好評だ

郷土旅 G10

名水の湧く奥大山地区で受け継がれる味。奥大山の絶景や宿場町散策も楽しみたい。

お徳打ちな おこわをどうぞ

お食事処 米子屋
 米子屋定食 1400円 ☎0859-75-2400 TakeOut

約120年間代々受け継がれる逸品は、生米に味をつけ蒸す昔ながらの製法。水車で鬼皮をむく絶妙なホクホク食感の粟をはじめ、素材はオール国産。開 日野郡江府町江尾2000 開 11:00~14:00 月曜、不定休、盆、年末年始

おこわ、そば、山菜とり合わせ

解像度低