

▲鳥取県人会の紋章 (丸にあげは蝶)

平成17年	2,40人
平成18年	2,50人
平成19年	2,14人
平成20年	2,40人
平成21年	2,33人
平成22年	2,30人
平成23年	2,41人
平成24年	2,39人
平成25年	1,95人
平成26年	2,61人

▲総会参加者数



東京鳥取県人会親の集い  
平成26年総会と懇親の集い

▲「ふるさと」斉唱

# 「県人会総会と懇親の集い」は 過去10年で最高の参加者がありました

平成26年東京鳥取県人 両先輩らの「ふるさと」

会総会と懇親の集いは、9月15日、東京・平河町

の都市センターホテルで

開かれ、過去10年で最高

の261人が参加した。

(過去10年の総会参加者

数は、別表の通り)

高治隆生副会長(総務

部長)が進行役となっ

て始まった総会では、ま

ず金子亮太郎会長があい

さつ。次いで、前田修事

務局長(東京都本部長)

が会務 規約改正報告を

行い、引き続き山陰中

央テレビのアナウンサー

だつた若林理紗さん(現

担当として)の司会で、

「ふるさと」の斉唱で、

「鳥取がお手本となるよ

うな地方創生」地方再生

周年記念ミニコンサート

に移行した。

をやらせていただいた

ミニコンサートの主役

は、鳥取市のシンボリ

# 報 花

題字/故 西尾 邑 毫 次 元 誉 会 員 揮 毫

第 47 号  
2014年12月20日発行  
東京鳥取県人会事務局  
〒102-0093  
東京都千代田区平河町2-6-3  
都道府県会館10F  
電 話 03(5212)9178  
FAX 03(5212)9079  
発行責任者/金子亮太郎  
編集/県人会広報部会  
<http://www.pref.tokyo.jp/kyo-yakuen>

家 岡野貞一、田村虎藏  
もてなし、ウエルカニな  
は、スナゴヒー、も  
子ども。県ゆかりの作曲  
子どもとピアノの野口慶  
ソプラノ歌手、山尾純  
存在「わらべ館」所属の  
一同に激しくハッパをか  
事をはじめとする関係者  
は、鳥取市のシンボリ的

## ◎質問交換会のご案内

平成27年も行う予定  
で準備しています。  
1月22日(木)時間未定  
場所/鳥取県・岡山県  
共同アソナシヨウツ  
「こつとり、おかやま  
新橋館」(予定)  
会費四千元(予定)

「ふるさと」音頭は、今年  
は石田耕太郎吉市長が  
担当し、例年通り福引き  
「ふるさと」音頭と続い  
て、最後は足立盛二郎副  
会長(広報部長)が中  
締め挨拶で「本総会に  
は毎年、「ふるさと」の  
歌をみんなで唱うだけ

とやたらとクシャレが目  
立ち、大臣が  
立っ県政に対し、大臣が  
「おぼろ月夜」「大黒さま  
9月15日、東京・平河町  
の都市センターホテルで  
を一气になごませた。

このあと、エリチュ  
アで評判を呼んでいる  
「恋するフオーチェン  
クッキー鳥取県アソシ  
た各市町村長らが全員登  
来賓紹介では、出席し  
者だけではなかつた(う)

来賓紹介では、出席し  
者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

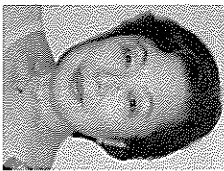
者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)

者だけではなかつた(う)



## 随想リレー

です。  
私の生れた鳥取東端の養  
町は、松葉方ニの漁獲量本一と  
ても運まれていた感します。  
冬の魚の養はやはりゆでた  
かからイカの刺身、イガイ科  
...!と思いの味は尽きません。  
願わくば、いつまでも鳥取漁の  
味が絶えることなく楽しみませ  
身にまぎしたもので、今でも帰  
売りに来ていました。

本々がすかつかり養を誇り、雪  
の便りも届く頃になると、恋しく  
旗で、食を大事にする家庭です。  
田舎のことで材料は限られていま  
なるは故郷の冬の味、あつ  
の養方ニの味噌汁です。カニのう  
まみかしま込た具の大根の味  
といたら、間違なく、私に  
とって鳥取の味ナソナシヨウツ  
もいろいろ王ましてくれたいと

東京鳥取県人会常任幹事 三角 幸子  
「忘れ得ぬ海辺の食卓」  
どるの橋です」を水  
で薄めたものと、イチョ  
ウ切りや千切りにした  
大根を小鍋に入れ、煮  
ながら食べるのですが、  
しよっぱさきと発酵食品  
の風味が相まって、なんともこ飯  
が進む危険な食べ物です。  
季節が変われば、初夏の板わか  
しも運んでしたが、今思えば、と  
も運まれていた感します。

祖父、母親、弟、妹との7人家  
督するたびに「地下で求めま  
す。この料理には、鳥取以外未  
だ出合ったことがありません。  
冬のB級グルメ的家庭料理に  
「しょうから塩辛」があります。  
これは培養菌たりだけのものか  
もいろいろ王ましてくれたいと

▲「アソナシヨウツ」の入り口  
知事からは、今後努力を合わせ  
て、首都圏における両県産品  
の強化をPR推進となるよう  
▲「アソナシヨウツ」の入り口  
知事からは、今後努力を合わせ  
て、首都圏における両県産品  
の強化をPR推進となるよう

9月28日、鳥取の新しい  
からも、金子会長をはじめ  
三人の副会長が出席しまし  
の共同で新橋駅前アソナシ  
りました。  
「新しいアソナシ」は桃や  
元野菜や果物をふだんに  
使ったおいしい料理が食ら  
れます。いずれも、鳥取出  
身の福田屋本店社長の梅原俊  
造さんが運営されます。その  
ほか、「イベント」や「ハ  
ター相談室」も設けられてい  
ます。県人会の梅原俊造に  
来られたときには是非お立ち  
寄り下さい。ふるさとの香りと  
が充ち溢れた憩いの場所と  
なっています。  
▲鳥取県副会長 足立盛 二郎

●最終手紙  
鳥取県人会「ふるさと」の「鳥取県」を  
発行元、発行元「ふるさと」の「鳥取県」を  
発行元、発行元「ふるさと」の「鳥取県」を  
発行元、発行元「ふるさと」の「鳥取県」を

株式会社 オザキ  
尾崎 康正 夫  
尾崎 道夫  
尾崎 康正 夫  
尾崎 道夫

ふるさと鳥取  
フロンティア  
鳥取県を楽しく特典満載!  
ぜひご入会ください  
【会費】2年間 2000円  
<http://www.kouhouban.jp/>

鳥取銀行  
東京事務所  
前田 剛  
〒101-0048  
TEL 03-5295-8111 FAX 03-5295-8117

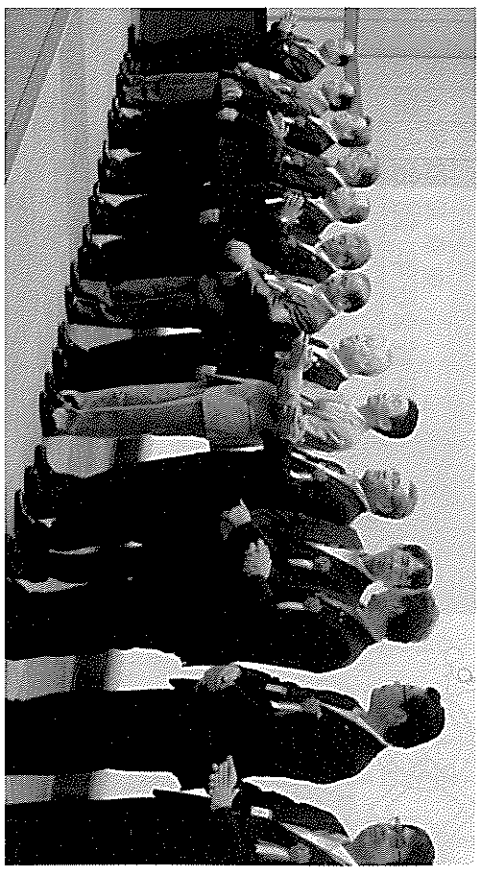




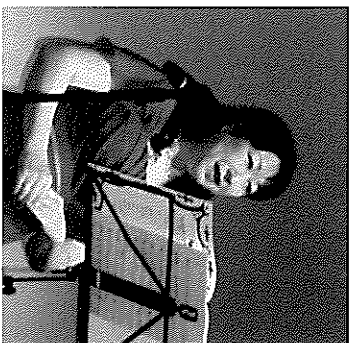
▲挨拶する平井知事



▲挨拶する石破議員



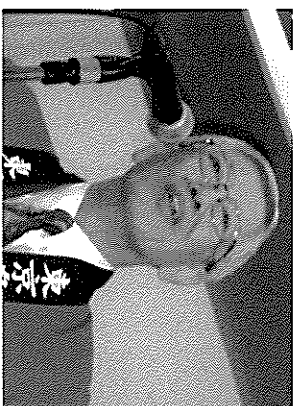
▲エタリ壇上に並んだ市町村長他代表の皆さん



▲歌手の山尾純子さん



▲ピアノの野口麗子さん



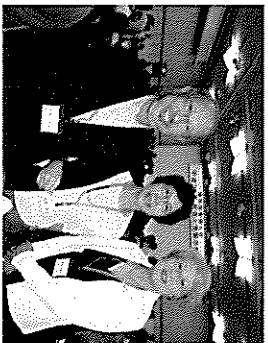
▲挨拶する金子会長



▲石破議員、山尾さん、平井知事を中心に会員の皆さん



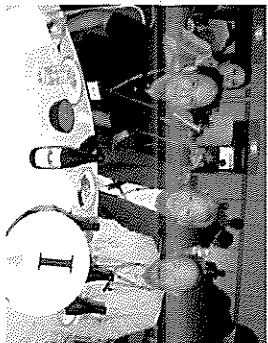
▲左から小川さんと勝部さん



▲左から金田夫妻と畑中さん



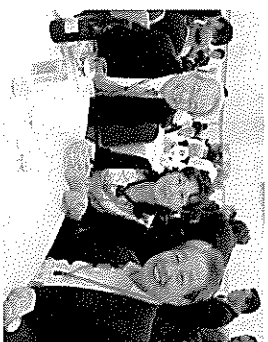
▲左から板本岩美町長、船本岩美町議会議員、西村さん



▲左から倉吉グループの小林さん、川西さん、福井さん

「総会と懇親の集い」  
 パチリ・スナツツ集

恒例の東京鳥取県人会総会と懇親の集いは、去る9月15日敬老の日、お昼時に都市センターホールにて行われました。山尾純子さんの童謡唱歌を聞きながらの楽しい会食の一刻でした。  
 (カマウ中澤和幸・遠藤隆司)



▲塚本さんを中心に稲田屋梅原さん兄弟



▲左から阿部さん、山根さん、足立さん



▲左から久米澤さんと人間国宝の前田昭博さん



▲左から林田さん、福山さん、野田興議会議長



▲左から田口さん、舟越さん、宮崎さんから新聞報道仲間



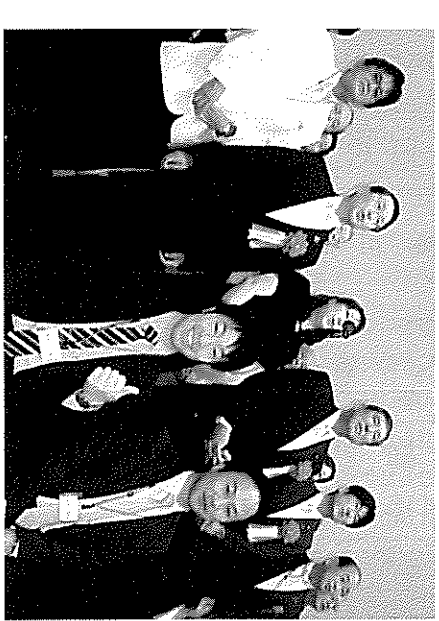
▲左からお茶人の玉村さん、金井さん、直井さん



▲左から境港グループ景山さん、上司さん、中島さん、青穂さん



▲左から川上さん、松本さん、田淵清さん、田淵康成さん



▲石破議員、平井知事がうたう前でゲーサインする福田屋の若梅原正樹さん

**訃報** 本会幹事で茶道表千家教授の藤田百々子さんが去る11月26日(水)にご逝去されました。ここに謹んでお悔やみを申し上げます。(倉吉市出身・享年83歳)

**奥田 真三**  
 勤務先：新栄冷蔵工業株式会社 横浜支社  
 〒220-8135  
 神奈川県横浜市中区みなとみらい2-2-1,35F  
 TEL:045-224-2900 FAX:045-224-2907

**全国異業種協同組合連合会  
 協同組合情報サービス**  
 代表理事 **永井 幹**  
 (株)永井幹  
 組合本部 東京都港区西新橋3-9-23  
 電話 03(3376)4783  
 朱子塚店 東京都朱子町上段3-15-1  
 電話 0859(24)2453

**土木の最新をカタチにする  
 土木工建/土木資料販売  
 岡三リビッツ株式会社**  
 代表取締役 梅林 文夫 (日南町出身)  
 本社 〒108-0075 東京都港区港南1-8-27  
 山崎営業所 〒065-0057 北海道札幌市東区南11丁目1-171  
 TEL:0550-23-1830  
 URL: http://www.oksanbivc.co.jp/

●こだわり抜いた素材と製法で、お客さまに大好評！  
**ゼノン・イン・ゾンの食パン**  
 株式会社 **武蔵野フーズ**  
 代表取締役会長 **安田 定明**  
 〒361-0034 埼玉県浦和市原1-1-1 TEL:048-487-1111 FAX:048-487-6023  
 (お土産会館内)





# 人間国宝 前田昭博氏

## 白瓷展鑑賞会で講演と懇親

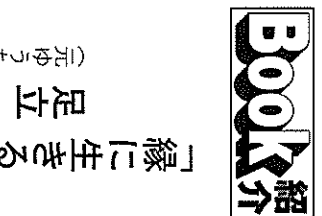


▲講演をする前田昭博さん

去る11月26日(水)、人間宝前田昭博氏白瓷展鑑賞会を開催しました。前田先生は、昨春秋に鳥取もでき、楽しい文化交流のひとつとなりました。

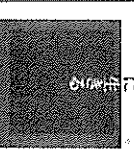
約30名の参加をいただき、まず銀座和光6階ホールで先生から説明していただきながら、百景奈りの壺や皿などの見本作品鑑賞しました。その後、9月に開店したととりおかやま新橋館に移動して講演と鑑賞を行いました。

教わるべき師や先輩も無く、一人で独創的な作品をつくりあげられた「音や」、大英博物館などの海外展覧会を主催されました。



## 「縁に生きる」 足立 盛二郎

(元ゆうちょ銀行会長)



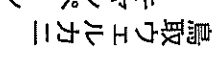
東京鳥取県人会副会長の足立盛二郎氏日橋おいて責任感旺盛な職員によつて支えられているという、半生記を出された「半世紀」とを郵政事業の経営に当たると心に残る事を記し、自分を自守つていかにも鳥取人らしい骨太の反骨精神が読み取れて感々、さらに「根本はユバ1サルビスといふ項では「不景改革で郵法・簡保が廃止され、おまねく、公平というユバ1サルビスの理念が消えてしまったところに混沌の始まり時代の喜劇、東日本震災に際しての奮闘・・・まさに波瀾万丈の半生記で他にふるさと魂、二両親の事などにも触れられる。

こうした中で、筆墨が特に注目している点として「99ページも記している」といふ「99ページ」も記している。これは「郵政事業は水田町や霞ヶ関で支えられているのではない、第二

## 鳥取ウエルカニ キャンペーン

鳥取県では、ウエルカニキャンペーンを平成26年10月1日から平成27年2月28日まで実施中。

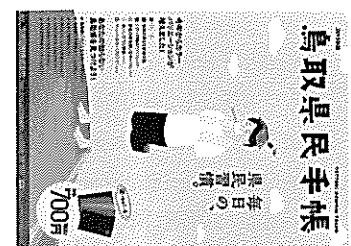
インターネット期間中、パソコンに搭載された対象の旅館・ホテルに宿泊し「宿泊証明書」を押ししたハガキを送ると、抽選で「ウエルカニ」が当たります！



## 2015年版 鳥取県民手帳 発売中!

鳥取県民の手帳は、毎年発行される鳥取県民手帳。鳥取県内の主な祭り、行事、温泉、グルメ、各種観光情報、特産物の紹介など、鳥取県情が充実しています。

発行：今井印刷株式会社  
電話：0859・28・551



## 郷土が生んだ驚異の新人 歴史小説家、松本薫さんが

米子在住の歴史小説作家松本薫さんが11月15日、東京・豊ヶ岡ビル東海大(昭和51年)の卒業生として、お酒を酌み交わして親しくお話を聴きました。

## 郷土が生んだ驚異の新人 歴史小説家、松本薫さんが

米子在住の歴史小説作家松本薫さんが11月15日、東京・豊ヶ岡ビル東海大(昭和51年)の卒業生として、お酒を酌み交わして親しくお話を聴きました。



雪がおいおい! 雪がおい!

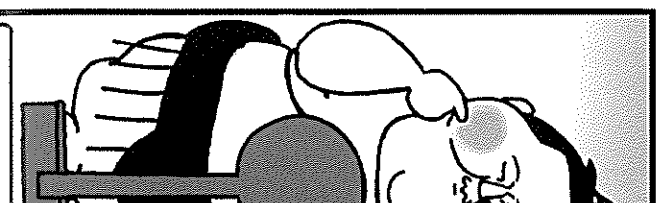
## 鳥取県民手帳 2015年版 発売中!

鳥取県民の手帳は、毎年発行される鳥取県民手帳。鳥取県内の主な祭り、行事、温泉、グルメ、各種観光情報、特産物の紹介など、鳥取県情が充実しています。

発行：今井印刷株式会社  
電話：0859・28・551

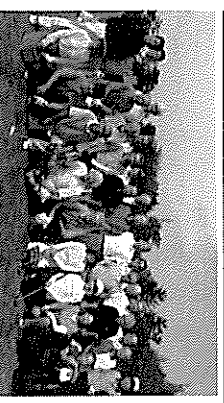
## 郷土が生んだ驚異の新人 歴史小説家、松本薫さんが

米子在住の歴史小説作家松本薫さんが11月15日、東京・豊ヶ岡ビル東海大(昭和51年)の卒業生として、お酒を酌み交わして親しくお話を聴きました。



「トットリカンジュウダイニコーズ」納品?

▲漫画 / かわにしよしと



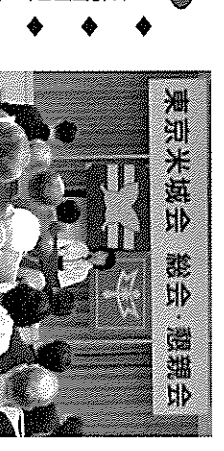
▲ゴロマツバネ勢揃い

## 11月10日(日) 鳥取県民手帳 2015年版 発売中!

鳥取県民の手帳は、毎年発行される鳥取県民手帳。鳥取県内の主な祭り、行事、温泉、グルメ、各種観光情報、特産物の紹介など、鳥取県情が充実しています。

発行：今井印刷株式会社  
電話：0859・28・551

## 東京米城会 懇親会



▲東京米城会 懇親会

## 鳥取の郷土料理

## 京都割烹美濃吉仕込みの味自慢



鳥取の郷土料理、美濃吉の味を自慢。京都割烹の技術と鳥取の新鮮な食材が、最高の味わいを演出しています。

鳥取の郷土料理、美濃吉の味を自慢。京都割烹の技術と鳥取の新鮮な食材が、最高の味わいを演出しています。

鳥取の郷土料理、美濃吉の味を自慢。京都割烹の技術と鳥取の新鮮な食材が、最高の味わいを演出しています。

鳥取の郷土料理、美濃吉の味を自慢。京都割烹の技術と鳥取の新鮮な食材が、最高の味わいを演出しています。

## 天然海水 海陽亭

天然海水、新鮮な食材、伝統的な調理法。海陽亭の料理は、鳥取の味を堪能できる最高の場所です。

海陽亭の料理は、鳥取の味を堪能できる最高の場所です。新鮮な食材と伝統的な調理法が、最高の味わいを演出しています。

海陽亭の料理は、鳥取の味を堪能できる最高の場所です。新鮮な食材と伝統的な調理法が、最高の味わいを演出しています。

海陽亭の料理は、鳥取の味を堪能できる最高の場所です。新鮮な食材と伝統的な調理法が、最高の味わいを演出しています。