

新生「砂の美術館」が4月14日にオープン

鳥取の旅は、砂丘から始めましょう

ゲゲゲの街・境港、国宝・投入堂なげいれどろなど鳥取県の見どころ数あれど、同県の旅はやはり、鳥取砂丘(鳥取市)から始めるのが王道。今春は、その目と鼻の先に世界初の砂像展示専門の屋内美術館がオープンするので、「砂丘経験者」も注目ですよ！



鳥取砂丘は、今この瞬間も自

在に表情を変えています。緩や

かな風が吹けば波の模様「風

紋」が現れ、強風なら小石など

がある周囲の砂だけが運び去ら

れ、砂の小山「砂柱」が姿を見

せます。砂丘を訪れたらまず、

そんな自然の妙を眺めてみて。

そして春は、靴を脱いで砂丘の

懐へ。例えば、ひざ丈のワンピース

から素足を投げ出すように、

さっそうと歩き出しましょう。

日本海が一望できる砂の丘「馬

の背」など見どころは尽きませ

んが、「朝は風紋、夕刻は砂の

陰影、夜は星といさり火」とは、

同市観光コンベンション推進課

の中嶋克枝さん。これもまた、

鳥取砂丘の楽しみ方の基本です。

砂丘と目と鼻の先の屋外テ

ントで砂の彫刻「砂像」を展示し

ていた「砂の美術館」が、4月

14日(土)に屋内美術館へと生

まれ変わります。世界初の砂像

展示専門の屋内美術館となる新

生「鳥取砂丘 砂の美術館」が、

悠久の時を経て形成された鳥取

砂丘の歴史の一部になる…、そ

んな期待の行方を確かめに完成

間際の同館を訪ねました。

地下1階、地上2階の同館は、

展示面積がこれまでの約2倍。

作品数の増加はもちろん、吹き

抜けの2階から眺める砂像は、

間近で見るとは違う迫力に期

待大です。振り向けば窓越しに

鳥取砂丘。地下には、砂の美術

館グッズのショップもあります。

主役の砂像は、世界トップク

ラスのアーティスト16人が集い、

今回は「砂で世界旅行・イギリ

ス」(会期は2013年1月6

日(日)まで)をテーマに大英

帝国時代の王室や現代のロン

ドンの街並みなどを制作。小さく

て高さ約3m以上とか。中嶋さ

んの話にはさらに驚かされまし

た。「凝固剤は使わず、材料は

砂と水のみ。砂は10万年以上前

の『古砂丘の砂』なんです」と

砂像はその時と場所で見か

られない、はかなさが最大の魅

力。それを同館だけが、しかも

天候に左右されず楽しめるので

す。砂丘から始める鳥取の旅、

ワクワクするではありませんか。

「鳥取砂丘砂の美術館」入館券を10組20人にプレゼント!

新生「鳥取砂丘砂の美術館」(同市福部町湯山2083・17)の入館券をプレゼント。応募は、はがきがFAXにて、住所、氏名、年齢、電話番号を書き、最終面上部あて先の「砂の美術館」係まで。4月4日(水)締め切り。

アクセス 電車…JR名古屋→(新幹線)→JR姫路→(スーパーはくと)→JR鳥取(約3時間30分) 車…小牧IC→(名神高速道路→中国道)→佐用IC下車、鳥取自動車道(無料)で鳥取市街へ(約350km)



問い合わせ 鳥取県名古屋本部(中日ビル4階/電話052・262・5411) ※4月1日(日)から「ふるさと鳥取県産業・観光センター」に名称が変わります。http://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/

砂丘から足をのばして

近くには温泉もある! 小さな城下町「鹿野(しかの)往来」

位置にして砂丘の南西。山あいこひっそりたたずむ小さな城下町「鹿野往来」(鹿野町)は、旅慣れた人ほど魅了されるそう。「古い町並み」は全国にあります。ここで感じるのは往時の面影の中で暮らしを営む人々の温もり。「観光地らしくないが良いとこかしら?」と笑うのは、地元ボランティア「ぷらっとしかのガイドの会」の石原鈴江さん。もちろん、格子戸の家々の前を走る水路など散策の楽しみは十分。春は城跡近くの桜もお勧め。食事どころ「夢こみち」では、特産のすげがさに盛った「すげ笠弁当」(1050円)が味わえます。



山海の幸10品以上を小鉢で楽しむ「すげ笠弁当」は1日30食限定(上)。江戸風情が残る鹿野往来



浦富海岸の息をのむ景観は山陰でも屈指(上)。「もさえび御膳」には、生きたモサエビを焼く料理も!

ウォーキングコースが人気 絶景広がる「浦富(うらどめ)海岸」

鳥取砂丘から東へ行けば、複雑な曲線の海岸線が見えてきます。ここ浦富海岸(岩美町)には、海食や風食によりできた洞門や洞窟、奇岩が点在。島々を巡る遊覧船や遊歩道からの眺めは明美そのものです。多彩なウォーキングコースもあり、「浦富のだいご味を満喫してください」と鳥取県観光政策課の安藤和也さんは呼び掛けます。食事は、地元民だけで消費されることから「幻のエビ」ともいわれるモサエビをぜひ味わって。「旬魚たつみ」の「もさえび御膳」(1350円、要予約)など、春の味覚として5月まで各店で楽しめます。