

名古屋で松葉がにを 買う・味わう!

11月6日の解禁に合わせて行われる、「松葉がに」の即売会や、鳥取県の食材を使ったレストランフェアを紹介します。

ジェイアール名古屋タカシマヤで 「鳥取県産 松葉がに即売会」

- 日時／11月9日(土)・10日(日)午前10時～
- 場所／地下2階 生鮮食料品(中島水産)

松葉がに *親がに(せこがに)*
1枚 3240円(税込)～ 3枚 1296円(税込)

両日とも午前10時・11時30分と午後3時30分から「松葉がに試食会」も!

※数に限りがあります ※天候等により入荷できない場合があります

名古屋駅・JRゲートタワーで 「食のみやこ鳥取県」美味しいもの巡り!

- 期間／11月1日(金)～30日(土)
- 対象店舗／Curry&BeerBar WAVE・キッチンなごや
みやび・驛釜きしめん
カフェジャンシアーヌ
銀座イタリー亭(JRゲートタワー12F)



「紅ズワイガニの卵とじそば」(みやび)

紅ズワイガニのほぐし身をたっぷり使った、ふわふわの卵とじそばです。同店お勧めのそばとの相性も◎。1200円(税込)。



「鳥取県産 大葉どんこのアーリオ・オーリオ」(銀座イタリー亭 JRゲートタワー店)

鳥取県のブランド雑音「大葉どんこ」を、ニンニクとオリーブオイルで仕上げた風味豊かな一品です。780円(税込)。



「鳥取県産 吉川豚の味噌カツ定食」(キッチンなごや)

きれいな水と空気の中で育った、上質で軟らかい吉川豚(よしかわぶた)を同店自慢の味噌ダレでどうぞ。1600円(税込)。

さらに! 11月4日(月・振休)・5日(火)に
JR名古屋駅桜通口イベントスペースで観光PRイベント

「蟹ッ!旨ッ!秋冬は鳥取へ ウェルカニ〜!」開催!

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
☎052-262-5411
<https://www.tottori-guide.jp>

「松葉がに」とは、成長したズワイガニの雄を指す、山陰地方での名称です。呼び名の由来は「脚の殻をはいで、身を水に付けると松葉のように広がるから」「長細い脚の形や脚の肉が松葉のように見えるから」など諸説あり、同じズワイガニでも雄ほど大きくならない雌は「親がに」と呼ばれています。

シーズン中は県内各地でカニを堪能することができますが、名古屋から訪れるなら、例えば鳥取市の賀露(かろ)町。県東部の台所といわれる鳥取・賀露港のある港町で、「松葉がに」をはじめその日に水揚げされた魚介が並ぶ直売店や、食事処が点在しています。買ってよし、食ってよし。新鮮さとリ



夕食も松葉がにを堪能したい

ズナブルさは、言わずもがなです。通りを歩けば潮の匂い。海の近くにいることを実感しつつ、直売店では誰ともなく案内役を買って出てくれる、市場の醍醐味も楽しむことにしましょう。

鳥取滞在は、温泉で宿を取るのが基本にして王道です。県内に10の温泉地があり、賀露港を東へ行けば岩井温泉、西へ向かえば三朝(みささ)温泉。岩井温泉は開湯1200年の山陰最古級の温泉地、三朝温泉は免疫方向上の期待できるラドン含有量が世界有数と、いずれも同県屈指の名湯で、湯宿ではカニを筆頭にじげ(地元)の味覚でもてなしてくれます。伝統のいで湯に浸かり、絶品のカニ料理を味わう。至福の時間を期待せずにはいられません。



漁期の翌年3月まで、松葉がにが競りの主役

港町でカニごんまい
宿泊先の湯宿でも山海の幸を

Access 名古屋方面からは約4時間

県内を無料で通行できる高速道路が充実
朝出発で昼頃には鳥取市内へ!

マイカーで行く場合、鳥取県東部までは通行無料の高速道路「鳥取自動車道」を利用すれば、約4時間。三朝温泉がある県中部にも、同じく無料の「鳥取西道路」が便利です。

- 車…名古屋方面から→(名神・新名神高速→中国道)→作用JCT→(鳥取自動車道)→鳥取IC下車、賀露港へ/約350km
- 鉄道…JR名古屋→(新幹線)→JR姫路→(スーパーはくと)→JR鳥取/約3時間10分



Stay 岩井温泉と三朝(みささ)温泉

鳥取県東部には5つの温泉地「いなば温泉郷」があります。その1つが岩井温泉。聞けば、頭に手ぬぐいを乗せ、ひしゃくで湯をかぶる(かむる)、「湯かむり」という江戸時代からの風習が残っているそう。同じく江戸時代から続く共同浴場では、地元の人と交流を。



露天風呂は陽の高いうちから浸かりたい

現代の湯治湯は 風情たっぷり

療養目的の人も訪れる三朝温泉は、散策も楽しい昔ながらの温泉街。宿の内風呂だけでなく、点在する足湯もお試しを。同温泉は鳥取県の中部に位置する温泉地ですが、今年開通したばかりの通行無料の高速道路「鳥取西道路」を使えば、鳥取市から1時間ほどで到着します。



川のたもとにある、名物の「河原風呂」

ショッパー Shopper 名古屋から鳥取へ 11月6日(水)にいよいよ解禁 松葉がにの本場 鳥取へGO!

お出掛けガイド
名古屋から鳥取へ
2019年秋冬号

鳥取の冬の味覚「松葉がに」が、11月6日に待望の解禁を迎えます。同県は、主要漁港でのカニ類の水揚げ量が日本一を誇り(2015年農林水産省水産物流通調査)、「松葉がに」においても本場。上品な甘みとうま味が絡み合う絶品の「松葉がに」が待っている鳥取県は、これからの時季の旅先候補一番手です。

企画・制作/中日新聞広告局



Buy 鮮魚市場 かるいち

その日に揚がった松葉がにがズラリ

土産用の松葉がにを買うなら、鳥取・賀露港の程近くにある「かるいち」へ。11月6日以降は、4つの鮮魚店に松葉がにが所狭しと並び、品定めの人垣ができる光景はこの時季の風物詩。もちろん地方発送も可能です。食事処も4店あり、漁師町ならではの絶品の海鮮料理を味わってみて。他にも海産物の加工品を扱う店や、お隣の農産物直売所では旬の鳥取産食材からご当地グルメまでラインアップしています。



市場内では威勢のよい声が飛び交う