

# 鳥取で現役さんに出会う旅

鳥取の魅力を紹介するシリーズ6回目。今回は古代から生き続ける大自然のほか、昔ながらの乗り物や食べ物、習わしなどが今なお息づくスポットを紹介します。古きよら愛らしいそれらは、都会では見つけにくいものばかり。そんな「現役さん」と出会う旅に出掛けませんか。

## 自然の壮大なドラマが刻まれた遺産へ 風景、温泉、食べ物、すべてよし

最近、これまでに以上に鳥取砂丘が人気なんだそう。10万年もの間、海に流れ出した土砂が打ち上げられる、という自然の営みを繰り返した鳥取砂丘は、今なお現役で、そのサイクルを続けています。実際に広大な砂の丘に立てば、大自然の懐に抱かれているような安心感。そこに癒やしを感じる現代人も多いのでしょ

う。砂と風が織りなす大パノラマは、時間によって刻々と表情を変えるので、自分の足で歩いて堪能するに限ります。鳥取砂丘から車で10分ほどの「浦富海岸」(岩美町)も



1.広大な砂丘に癒やしを求める人も多い。2.5.浦富海岸の海は5月ごろが最も透明度が高い。シュノーケリングも楽しめる。3.砂丘の新たな魅力「砂像」4.岩井温泉はひしゃくで湯をかける「湯かむり」が伝統。6.旧暦の3月3日には流しびなの伝統行事も行われる(今年は3月29日(日)に開催/用瀬町)



7.11.モサエビが味わえる「汐風の宿 浦富海岸」(電話0857-72-3222) 8.いつも売り切れる人気者「弁天まんじゅう」(若桜町)も地元でしか味わえない現役さん。9.昔ながらの製法を踏襲した大江ノ郷のバームクーヘン。10.浦富海岸の魚をモチーフにしたお土産を旅の思い出に

「散歩」を楽しんでください。夜は、近くの岩井温泉で、頭に手ぬぐいを載せてひしゃくで湯をかぶる「湯かむり」の入浴法を。少しでも長く湯の効能にあやかろうと、江戸時代から伝わる風習です。この地域は、風景、温泉、板焼き、フライなどのモサエビ尽くし(6000円)が味わえます。

## 仲良きことは美しきかな 古いものが「いま」を一緒に生きている

ほかに、懐かしい「現役さん」に出合えます。全国で初めて鉄道全体が国の登録有形文化財に認定された若桜鉄道(若桜町)。昭和初期からの駅舎はすべて木造、硬券の切符を昔ながらのはさみで切ってくれます。さらに、機関車の向きを変える手動の転車台は体験もでき、マニアならずとも必見。近くには鶴・亀・桜の縁起の良い模様で、100年の歴史がある「弁天まんじゅう」もあります。



12.SL走行は観光客に人気がある。13.手動で機関車の向きを変える転車台。14.昔ながらのはさみで切符を切ってくれる

**プレゼント** 右記「つくしんぼ」のウインナーやハムの詰め合わせを5人にプレゼント。希望者は〒、住所、氏名、年齢、電話番号にこの記事の感想を添えて、はがき(〒460-0001 名古屋市中区三の丸1-5-2)かFAX(052-209-9372)で、中日ショッパー「鳥取ウインナープレゼント係」まで。2月25日(水)必着。当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

**さらに 携帯サイトのクイズに答えて鳥取和牛をゲット!**  
紙面で紹介しきれなかった鳥取の魅力を下記ショッパーの携帯サイトで紹介しています。サイト限定で、抽選で鳥取和牛が当たるクイズもあります! 下記アドレス、またはQRコードからアクセスを。  
<http://www.shopper.chunichi.co.jp/tabimobile/index.swf>



### 40分短縮! 鳥取が近くなります!

車道...一宮IC→(名神自動車道→中国道)→佐用IC→国道373号線→国道53号線→鳥取市街  
「鳥取自動車道」(兵庫県佐用~鳥取)は、平成21年度内に鳥取県内区間が開通予定。所要時間は、約5時間30分から約40分短縮される見込みです。  
電車で...JR名古屋→(新幹線)→JR姫路→(智頭急行・スーパーはくと)→JR鳥取(約3時間30分)

鳥取への旅の問い合わせは  
鳥取県名古屋本部  
中日ビル4階  
電話052-262-5411  
鳥取県観光政策課  
電話0857-26-7237

**取り寄せ可能! 鳥取グルメ**

**つくしんぼのウインナー**  
長年養豚を営み、肉を知り尽くした頑固おやじが「趣味で始めた」工房が口コミで話題に。ウインナー200g・551円。  
<http://www.tukushinbo.jp/>  
問/同店(若桜町)電話0858-83-0565

**大江ノ郷のプリン**  
放し飼い鶏の卵やスイーツのお取り寄せで人気です。プリンは、低温でじっくり焼き上げ、こくがたっぷり。6個・1680円。  
<http://www.oenosato.com/>  
問/同店(八頭町)フリーダイヤル0120-505-606

**ハイセイの鯉ふりだし**  
現地の友人いわく「今、売れに売れているだし」なんだそう。かつお節やコンブにあご(トビウオ)をブレンド。料亭の味が家庭で楽しめます。30袋・1000円。  
問/同店(琴浦町)フリーダイヤル0120-545-646