



京名物に匹敵!「滝床料理」
 場所は奥中部、湯梨浜町の名瀑「今滝」。高さ44mの一段階からの瀑水を感じながら地産地消の特製重箱料理を堪能あれ。07年から本格スタートし年間7800人近いツアー客が訪れる名所。予約制、20名以上で11月未済まで毎日受付。大自然の中で雅なひと時を。

鳥取の楽しみは食にあり!

鳥取の食べ方・トトリ ショクタン!

鳥取食探

発行元: 鳥取情報文化研究所
 鳥取県鳥取市職人町29 ☎0857-25-5507



水場の整備も行い地域文化の保存と地域振興をはかりたいです。(鳥取県 十倉教授)
 10年3月発行の「名水48選」(下)で、十倉教授と学生が現地を採水・細菌検査を行い、情報を編集。ちなみに十倉教授のお気に入りには奥大山、白山命水、宝喜の水、水山命水などが

第8号
 名水49選、名水ポトル
 絶品川魚・豆腐料理、地豆腐名鑑
 鳥取県の名水が生む
 美食見せます!

水を活かす「新産業」

高級魚ホシゴロの宝庫
 豊富な水がもたらした新名産物がある。京料理で重宝される「ホシゴロ」だ。県内の休耕田を活かして03年に4戸で養殖を開始し、10年には75戸と日本一の数にまで発展。07年から八頭町に加工グループ「八頭ホシゴロ共和国」も設立し、佃煮などの土産品も充実中だ。



滝川とうふ 白井上豆腐店
 豆腐を上質の海菜で固めた技アリの品。麺には真似できない上質感のある独特のコンシテ。素麺の如くスルスルと入る。夏の豆腐は冷奴の常識が変わるかも。
 ☎0859-68-3151



名水が育む「創作豆腐」

「豆腐が美味しい」。県外の人々が鳥取県に住んで言う言葉だ。水は「命」ともいえる豆腐。この鳥取の地では、その味もますます進化しているのだ。



健康自然堂とうふ
 とっとりのおぼろ三朝産豆腐店
 県産大豆の豆腐に強い粘りの地産・三朝産の自然堂とうふオリジナル品。トロトロの逸品はタシ醤油。そのままご飯にかけても美味。
 ☎0858-43-0598

水の祭典

in Tottori

水が映える初夏こそ「名水のふる里・鳥取県」へ。そこは、名峰から湧き出る美しき水たちが貴方を優しく迎えてくれる、嬉しき癒しの空間。名水を愛し、名水が育む美食の数々を堪能する。さあ「ココロが喜ぶ」フェスタへどうぞ。

名水のふる里鳥取県

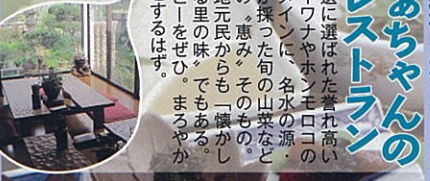
名水ポトルも続々登場!
 「水の時代」といわれる21世紀、鳥取発の「名水」が続々発売。03年の「白山命水」をはじめ、ココロラW※「森の水だより」(同年)・サントリー「天然水」(08年)と大手も進出。実は上水道(米子市・倉吉市)も商品化されており、「よなごの水」は09年度に約1万9000本が製造されるなど、特産品の「流れ」も止まらない。
 ※ココロラW・エスト大山ワタダツ

最上の避暑地発見「若桜発「足水」
 これぞ名水地そのもの楽しみ。体験できるのは若桜町つくよねの「水山命水」(問合せは中面)。「全国初だ」と聞いています。(管理人・川戸弘美さん)という。名所の水温は真夏でも約8度。気持ち良さ。はクセになるはず!



名水首選の地で、故郷へ帰る

米 真名井ばあちゃんのをせせらぎレストラン
 全ての料理に、名水百選に選ばれた若れ高い「真名井」の水を使用。イワナやホシゴロの川魚(季節が変わる)をメインに、名水の源、名峰(山)でおぼろを採った旬の山菜など11品が揃った定食は、名水の恵み。そのもの、手づくりをおかすの数々は地元民からも「懐かし」と愛されている。ふるりの味。でも、さらさら食後は名水を使ったコーヒーをせび。まるやかさもあって、さらにホッとさせる。



取材日のメインはイワナ。一品一品が、地元を愛する人々に教える「おぼろ」の味。おぼろが、嬉しい。

「水と料理の味が変わるけん」ジュースは量かん(店主・野口伊都子さん)

名水の恵み「美食堪能」



鳥取 菊乃家
 清流の証、天然鮎を堪能する
 鮎釣り人たちがよく愛する鳥取県・千代川。ここ菊乃家でも出されるのはその天然物。それも、羊も、つまりは活き鮎を使う。洗いは唾むたむたに「コリコリ」感が心地よい。口の中で鮎ならではの爽やかな香りが立ち上ってくるのは、さらさらと至福の時。県外客からも、行きつこうは菊乃家、という気持ちに分かるはず。川をまたぐ店内で、名水が育む鮎本来の味を、心ゆくまで堪能されん。

ウツカササギは生ウツカ(内蔵を味噌と焼き揚げ)とあえたり、辛みはのりかき。苦みは酢と相性よし。

先々代から「天然鮎」と地物でやっています(店主・岡崎耕吾さん)

取付日のメインはイワナ。一品一品が、地元を愛する人々に教える「おぼろ」の味。おぼろが、嬉しい。

水車、名水、新釜が織りなす美味飯

智頭 火間土
 水と米は盟友。それを実感するなら「日本の山村集落の原風景」の智頭。板井原へ。集落の古民家で、集落内にある水車で精米し、柔らかな口当たりの板井原名水と薪の釜で炊く。ツヤツヤ飯を堪能すべし。米は智頭産を自然乾燥。もちもち感と口に広がる甘い香り。深いコクがあり、女性でも2杯、は軽い。これに、こんやく、天ぷらなどがついたコースは、まさに「日本の農村食」。和おとはまさに「TOTTORI」。



板井原の水はお米の味が素直に出ます(店主・原田誠さん)
 名水と釜で炊く絶品の飯は自由村(最高)でもおこげも楽しみ。

板井原コース(1000円)。季節ごとに内容が変わるのも楽しみ。日本の原風景でニッポンのご飯をゆつくり味わおう。

国八頭郡智頭町市瀬板井原2008
 ☎11:30~16:00頃 ※日曜のみ営業(5名以上の予約の場合は月・土曜も営業)
 ☎12月~3月末 ☎0858-72-1229(店舗・日曜のみ)0858-75-2555(自宅・原田さん)



水祭典ファイナル TIFA 鳥取「とうふカツラ」杯

鳥取2010 地豆腐名鑑

県内23の精鋭が出場!

名水のふる里「鳥取県」にW杯に匹敵する戦いがあるのをご存知? 参加するのは全23の県産地豆腐。ルールは単純。食べ比べ、好みの味を見つけるだけなのだ。最初は熱いが最後は「クール」になれるゲームに、さあ、貴方も参戦あれ!

W組 鳥取 大山の天然水に 西白 エリア 高い戦豆力を誇る強豪揃い! 米子 さとう「もめんとうふ」 西白 米子 戦豆力4 シケ力3 清涼力3 ¥134 防腐剤未使用。大豆本来の甘さが味わえる。 西白米子角盤町 4-157 ☎0859-22-3672	C組 鳥取 温泉水に限定大豆、 東白 エリア 個性派揃いのファンタジスタ! 倉吉 ゆもと食品「袋とうふ」 東白 倉吉 戦豆力4 シケ力4 清涼力4 ¥129 個性的なパッケージ。とろける味わいも特徴。 西白倉吉昭和町 1-33 ☎0858-22-2335	E組 鳥取 名門から個性派まで、 東白 エリア 舌を喜ばす激戦区! 鳥取 雨滝豆腐「白ざる豆腐」 東白 鳥取 戦豆力4 シケ力4 清涼力5 ¥350 名湯・雨滝の天然水。大豆の香りがガンとくる。 西白鳥取市国府町雨滝 510 ☎0857-58-0770	鳥取 岡田豆腐店「おかだのとうふもめん」 東白 鳥取 戦豆力4 シケ力3 清涼力4 ¥120 伝統製法による素材のみ豆腐。大豆感強烈。 西白鳥取市行徳 3-103 ☎0857-22-3772	
米子 豆腐工房つわの「おぼろ豆腐」 東白 米子 戦豆力5 シケ力4 清涼力3 ¥150 濃厚なコクが舌にズッシリ。店頭販売のみ。 西白米子市権万町 897-11 ☎0859-27-9883	境港 美保食品協業組合「もめんとうふ」 東白 境港 戦豆力3 シケ力3 清涼力5 ¥120 有機国産大豆使用。サッパリとした食感。 西白境港市小瀬津 758 ☎0859-45-0937	三朝 能見豆腐店「みささ美人おぼろ」 東白 三朝 戦豆力4 シケ力4 清涼力3 ¥290 三朝温泉水。三朝神倉大豆のコクと香り強し。 西白東白郡三朝町吉田 611-4 ☎0858-43-0598	鳥取 たふち「天然にがりもめんとうふ」 東白 鳥取 戦豆力5 シケ力4 清涼力4 ¥155 しっかりした味と国産大豆の甘さが際立つ。 西白鳥取市吉方雨滝 2-409 ☎0857-22-3281	鳥取 ちむら「とうふちくわの里もめん」 東白 鳥取 戦豆力5 シケ力4 清涼力4 ¥179 練り物製造社の人気品。ガッツリ食べたい人に。 西白鳥取市河原町布袋 556 ☎0858-76-3333
大山 平井食品「大山とうふ恋もどり」 東白 大山 戦豆力5 シケ力3 清涼力3 ¥155 県内産大豆。生来の深いコクと甘さが印象的。 西白大山町大町 553-1 ☎0859-53-3135	伯耆 井上食品「ざる寄せとうふ」 東白 伯耆 戦豆力5 シケ力3 清涼力4 ¥350-420 大山地下水仕込み。口中に広がる濃厚さも魅力。 西白西白郡伯耆町上堀見 171 ☎0859-68-3151	琴浦 小谷食品「もめん」 東白 琴浦 戦豆力3 シケ力3 清涼力4 ¥98 大山伏流水を使用。さわやかな口当たり。 西白東白郡琴浦町赤崎 1933-1 ☎0858-49-2277	鳥取 手づくりとうふひらやま「もめんとうふ」 東白 鳥取 戦豆力4 シケ力4 清涼力4 ¥240 市場や料理店。店頭売りで人気の豆腐。しっかり味。 西白鳥取市緑ヶ丘 2-1394-3 ☎0857-29-1051	鳥取 中谷食品「さじ谷とうふ」 東白 鳥取 戦豆力5 シケ力3 清涼力3 ¥280-170 地下天然水。しっかりした食感と甘みが印象的。 西白鳥取市佐治町高山 230-1 ☎0858-88-0011
日野 大塚食品「純大豆でできたとうふもめん」 東白 日野 戦豆力4 シケ力4 清涼力3 ¥140 昔ながらの製法を守る正統派。店頭販売のみ。 西白日野郡日野町 915-1 ☎0859-82-1028	日野 岩本豆腐店「もめんとうふ」 東白 日野 戦豆力3 シケ力4 清涼力4 ¥120-130 井戸水仕込み。しっかりとした固さもある一品。 西白日野郡日野町根原 376 ☎0859-72-0169	倉吉 JA鳥取中央「かあちゃんの手づくり神倉豆腐」 東白 倉吉 戦豆力3 シケ力4 清涼力4 ¥160 地域限定大豆「三朝神倉」使用の注目の品。 西白倉吉市越殿町 1409 ☎0858-26-9511	鳥取 平尾至豆腐店「もめんとうふ」 東白 鳥取 戦豆力3 シケ力5 清涼力3 ¥300 実際に「素食」な味。店頭販売のレアな一品。 西白鳥取市河原町佐貫 1206 ☎0858-85-2240	鳥取 前田商店「鳥取県産大豆と室戸の湧きかき ざる豆腐」 東白 鳥取 戦豆力3 シケ力4 清涼力5 ¥136 練り物製造社製の「ざる」。甘さが濃厚な逸品。 西白八頭郡皆瀬町皆瀬 2052 ☎0858-75-3222
大山 道の駅「大山恵みの里とうふ」 東白 大山 戦豆力4 シケ力4 清涼力3 ¥180 地元主婦の手作り。県内産大豆に天然水使用。 西白大山町名和 951-6 ☎0859-54-6030	南部 すずきの会「めぐみとうふもめん」 東白 南部 戦豆力3 シケ力4 清涼力5 ¥200 県内産大豆を使用。有志の会による手づくり。 西白西白郡南部町阿賀 915-2 ☎0859-66-5316	JA鳥取 今年が代表的な商品を取り上げよう。	鳥取 JA鳥取 手づくり「野菜畑のソンドレもめん」 東白 鳥取 戦豆力3 シケ力4 清涼力4 ¥150 平成19年オープン時から定番。県産大豆使用。 西白鳥取市湖山町東 5-228 ☎0857-30-3501	鳥取 榮梓「あしづの里 笹むし豆腐」 東白 鳥取 戦豆力4 シケ力4 清涼力4 ¥525 豆乳を二度蒸して大豆感を増した極みの品。 西白八頭郡皆瀬町皆瀬 2052 ☎0858-75-3222

※価格は店頭販売価格の一例、小売店によって変わる場合があります。

「TIFA」から2入りを目指す「カツラ」チーム「ガトー」鳥取の公式ウェブサイトだ!

チャート数値は本誌編集部試食による主観評価です。味の優劣や品質を表現するものではありません。

塩が旨い!「なめらか」豆腐

鳥取「名物よせ豆腐」

「試作の末にたどり着いた、10年前からの人気メニューです」(代表取締役・宮本孟尚さん)。「甘味をより引き立てるため、湯でんで出しています」。気遣いも細やか。

山陰山陽 R17 鳥取市弥生町220
 山陰山陽 R18 17:30~24:30 (OS24:00)
 山陰山陽 R19 未定通り
 山陰山陽 R20 日曜 ☎0857-24-3939

人気居酒屋、食堂でも発見!

「かあちゃん」の手作りは伝統の味

伯耆 農家食堂 かのちゃんそはの「冷奴」

古くからそばや豆腐、近年では「どぶろく特区指定」もされた豊かな水のある福岡地区。清らかな水と地元産大豆から作る1日110丁の限定豆腐を、自慢の「割りり」(600円)とどうぞ。

西白西白郡伯耆町福岡3070-1
 西白西白郡伯耆町福岡3070-1
 西白西白郡伯耆町福岡3070-1
 ☎0859-62-7561

手づくり豆腐の宴

最初がイタリア産産塩、塩に風味と潤い。味噌ののりなどかき。米子市津江町福岡1548-1 ☎0859-56-6798

名水「豆腐詣」で

三朝 三朝山荘の「冷奴定食」

名水「三朝山荘」は、国名勝の三徳山特有の冷たい水を使い毎日仕込む。それゆえ新鮮さもひとしお。そのままでもほかに甘くいけるが、自家製わさび漬けと醤油でいただくのが「谷川流」。名物豆腐と地元野菜がたっぷり盛り込まれた「山菜定食」(2000円・写真下)も堪能あれ。

東白郡三朝町三徳998
 ☎8:00~17:00
 西白郡三朝町三徳998
 ☎0858-43-2663

名物豆腐から始まるツラコース

名水「白濁の里」ここから、やはり施設内のレストランの「名水とうふ会席膳」(要予約)を食したい。名水で仕込む豆腐、特におぼろはそのまま食べやすい。濃厚かつ清々しい。ふくよかな大豆の甘味とコクもたっぷり。のり、味、口の中が優しく、ほろりとした感。おかわりも嬉しい。揚げたての湯豆腐、味、口の優しい、ほろりとした感。おかわりも嬉しい。揚げたての湯豆腐、味、口の優しい、ほろりとした感。

「水の郷」と呼ばれる地で、その名に相応しい名水仕込みの豆腐を日々提供しています (代表者・谷川豊さん)

名物豆腐(上)は300円、約7センチ四方と食べ応え十分。