今食うべし!! 鳥魚

鳥取県民ご推薦「初秋」とれとれ

今旬 白イカ

イカの醍醐味はコリコリした「歯ごたえ」ととろけるような「甘さ」。それを心底味わえるのが「白イカ」だ。正式和名はブドウイカ（先端がケンサキより少し丸いのが見分け方）。地元さしみ醤油と生姜でいただくのが鳥取流儀。その甘み、イカの王者なのだ。

この甘さは、一度食べたら忘れないほど。少し炙ったゲソがまたいい歯ごたえしてます！元TVチャンピオン・植田英樹氏（鳥取市在住）

今旬 シイラ

艶やか、かつ厚みのある身に〝ブリ〟を彷彿とさせる脂。醤油をたっぷりつけた刺身をいただけば、清涼感ある甘さに飯は進み酒も旨くなる。それがシイラだ。県中部から東部にかけて、人工の浮遊物を浮かべる「漬け」と呼ばれる独特の漁法で獲られる。

彼岸中日の頃はいちばん脂がのって、刺身が最高です。フライも美味しくパンにはさんでもいけますよ。ポート赤崎※には「粕漬け」が出ることもあります。（赤碕町漁協）

※赤碕漁協直売所（東伯郡琴浦町別所☎0858-49-2020）

おみやげ

お帰りの際は華麗な逸品を

これぞ鳥取！具にらっきょうだ！

相性の良いらっきょうをそのまま

らっきょうカレー

目立つ具はらっきょうだけというシンプルさと大胆さがウケて観光客のお土産として人気が高い。

料 ¥650（2食） 問 ドライブイン 砂丘会館 ☎0857-22-6835

“国民”のためのルウも！

鳥取カレーの素

松葉がに、二十世紀梨、砂丘らっきょうを使用し、旨味と辛みを見事に実現。カレーライス以外にも使える「総合調味料」。

料 ¥420（150g・6人前） 問 鳥取カレー研究所 ☎0857-27-5675

日21食のみやこ鳥取県特産品コンクール最優秀賞作

コーヒー専門店のブルーマウンテン入り

SAWAI CAFE CURRY

隠し味はなんと「コーヒー豆」！これが実にスパイシー。しっかりした鳥取和牛の旨味も◎。湯煎よりレンジの方が香りが引き立つとか。

料 ¥630 問 株式会社澤井珈琲 SWK ☎0859-47-5381

トトリコ豚がカレーになった

トトリコカレー

ドングリを食べて育った「トトリコ豚」を使用。風味が良く、しっかりしたコクがブ～ッド！（Good！）

料 ¥630 問 合同会社めぐみ ☎0859-38-2107

二大鳥取名物の競演

ナシータカレー

歯ごたえ抜群の鳥取二大名物、原木栽培椎茸と鳥取産二十世紀梨がたっぷり。フルーティな逸品だ。

料 ¥525 問 菌興椎茸協同組合 SK ☎0857-29-7020

フルーツ、しいたけ入り

カレー共和国・ビーフカレー四強！

高原の牧場で育ったカレー

美歎牛カレー

鳥取国東部の標高300mの高原で育った美歎牛を贅沢に使用。トマトなど具も個性的。

料 ¥550 問 鳥取県畜産農業協同組合 ☎0857-52-1129

A4～A5ランクの上質肉使用

大山黒牛カレー

生産組合が自ら上質なA4～A5ランクの大山黒牛を贅沢に使用して作ったカレー。じわっとくるコク。

料 ¥650 問 お肉のはなふさ ☎0857-31-0292

フルーツたっぷりゴルフ場のカレー

三朝カントリー倶楽部名物フルーツカレー

ゴルフ場のお土産。桃、みかん、パイナップルの酸味とマイルドな旨味。甘口と中辛が選べる。

料 ¥400 問 三朝カントリー倶楽部 ☎0120-788-560

「鳥取和牛100%使用」

鳥取和牛カレー

「鳥取和牛」の良質な肉を二十世紀梨ワインで煮込んだ逸品。

料 ¥530 問 株式会社ヤマト物産 ☎0859-29-4614

「お肉屋さんのビーフカレー」

鳥取牛カレー

肉を知りつくしたメーカー「東伯ミート」の自信作。肉が旨い！

料 ¥350 問 鳥取東伯ミート㈱ ☎0858-52-2983

上質な鳥取和牛使用!!

妖怪ファミリーカレー

鳥取和牛の質の良い部位を選んで使用している。

料 ¥630 問 株式会社ヤマト物産 ☎0859-29-4614

鬼太郎カレー御三家揃い踏み！

30万食売れた大ヒットカレー!!

鬼太郎の好きなビーフカリー

全国のレトルトカレーの中からギャル曽根が1位に選び話題に。

料 ¥630 問 妖怪舎 ☎0859-30-0372

特別製法の目玉焼き入り

目玉おやじカレー

水木しげるが自宅用にまとめ買いした逸品。とろ～り玉子が美味。

料 ¥500 問 マルコフーズ株式会社 ☎0859-42-2147

食のみやこ鳥取県 五感で体感!!

「おじいちゃん、おばあちゃんのごっつおが食べたいなぁコンテスト」

9月20日日 入場無料

鳥取県の「伝えたい一品」の試食コンテスト形式で考える。鳥取の食卓を掘り起こそう。

場 伯耆しあわせの郷（倉吉市小田）
問 とっとり薬膳ネット（NPO養生の郷）☎0858-45-3988

「オオサンショウウオの会 鳥取県日南町大会」

10月3日土・**4日**日 参加費2,000円

地元ではハンザキと呼ぶオオサンショウウオの観察、研究大会。3日（土）夜の開催懇親会（会費制）で特産の肉厚しいたけなどを使った「ハンザキバーガー」が出品予定。

場 日南町総合文化センターなど
問 多里まちづくり推進協議会 ☎0859-84-0151

止まらない味

辛れ～ラスク

カレーのおいしい喫茶店が作ったラスク。甘口辛口あり。

料 ¥250 問 喫茶 茶恋時（中面参照）

スイーツ、ちくわも“カレー”！

鳥取人の好物が融合！

カレーとうふちくわ

江戸時代から続く鳥取名物「とうふちくわ」もカレー味に。開発には鳥取商業高生徒も携わった、新コラボ品。

料 ¥168 問 とうふちくわの里 ☎0858-76-3333

新発見!? 伝統料理

鳥取国に受け継がれるザ・〝ご当地〟カレー。

らっきょうカレーチャーハン

砂丘らっきょうの一大産地、鳥取市福部町の生産者で評判の味。甘酢につけたラッキョウをスライスし、ベーコンなどと炒める。ドライカレー的スッキリ感とシャッキリ感で、飯が進む進む。

さえずりカレー

鳥取市で06年3月に開催された「第1回うち家のカレーコンテスト」優勝カレー。酒肴でもあるイカの口を炙り煮込む。コリコリとコク。プロも高評価した逸品。

モサエビカレー、ちくわカレー

冬から春にかけて旬の甘い「モサエビ」を出汁に。ちくわは「3本100円のを小さく切って肉、野菜と煮込むといいダシが出て美味しいですけえ」（鳥取市在住50代女性）。一度やるべし。

鳥取国の〝お国柄〟

〝暦〟もカレー尽くし

鳥取国のカレンダーの絵は「カレー」なのだ。それが08年秋に鳥取カレー倶楽部が発行した12種類のカレーとそのレシピが掲載された「鳥取カレーカレンダー」。「毎月旬のカレーを楽しんでもらいたくて発行しました」（筒井洋平会長）。「鳥取カレー倶楽部」のHPでチェックだ。

新名所 おでかけスポット9選

ワインバーの隠れメニュー的カレー

ワインバー コートドール

ワインバーのフレンチ出身オーナーが贅沢に作ったシメのカレー。肉や地元野菜を形がなくなるまで煮込んだ逸品。

コートドール特製カレー：¥800
時 18:00～3:00 休 日曜
住 米子市西倉吉町30-1 ☎0859-32-4192

フレンチレストランのステーキがカレーに！

フレンチレストラン 仏区里屋

ステーキカレー：¥1,300
時 9:00～21:00 休 火曜
住 鳥取市湖山町北4-237-1 ☎0857-28-1593

石谷家住宅 宿場町・智頭町の旧家でカレー
旬菜カレー：¥700 時 11:00～15:00（土曜・日曜・月曜のみ）
休 水曜 八頭郡智頭町智頭396 ☎0858-75-3500

Cafe forest 森のカフェで鶏肉とたっぷりきのこのカレーを
鶏ときのこのまろやかカレー：¥950 時 10:00～日没近く
休 木曜 西伯郡伯耆町丸山1790-12 ☎0859-39-8221

ブルーベリー Café あぞうの森 標高600メートルのカフェ
ブルーベリーカレー（サラダ付き）：¥680 時 11:00～14:00（カレーは土日のみ） 休 無休 住 鳥取市河内1462-36 ☎0857-56-0888

レストランノーブル 本格フレンチ店で味わうカレー
牛肉入りカレー：¥1386 時 11:00～14:00、17:00～22:00（OS21:00）
休 月曜 住 米子市西福原1-1-55 ホテルサンルート1F ☎0859-33-0911

フォレストリア用瀬 深い森の中の本格ログハウスレストラン
こだわりのチキンカレーセット：¥1,300
時 11:00～17:00 休 木曜
住 鳥取市用瀬町赤波1480 ☎0858-75-4051

カレー共和国鳥取はすぐ行ける！

東京から鳥取空港、米子空港、京阪神からは直通特急（鳥取・倉吉）、岡山乗換特急（米子）、クルマ、高速バスは中国道から鳥取道、米子道、R313で。豊富なアクセスで“入国”OK。パスポート不要（笑）

次回予告 鳥取食探 二号（9月20日発刊）

今明かす！ご当地麺ファイル

鳥取は麺大国だった！

●鳥取県「食のみやこ鳥取県ガイド」制作委託業務により発行 ※掲載情報は2009年8月10日現在のものです。