

# ゆりはまにあ

2020年9月25日発行

## 湯梨浜町観光協会

〒682-0715 鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉 5-22

TEL(0858)35-4052 FAX(0858)35-4701

H P <http://www.yurihama-kankou.jp/>

F B <https://www.facebook.com/yurihamakannkou>

湯梨浜町観光協会  会員募集中!!

## 伝統的な温泉名物 東郷湖産 天然うなぎを食す

体験ルポ

### 東郷湖産うなぎは 湖の名物だった

◆東郷湖が産む食材として思い浮かぶものは何でしょう? 「シジミ」「テナガエビ」「シラウオ」という答えに加えて、かつては地元で愛され親しまれていた「寒鰻」に「鯉」。そして忘れてならないのが今も変わらず人気の高い「うなぎ」です。日本では土用の丑の日に「うなぎ」を食べ、「う」のつくものや「餅」「卵」「しじみ」など、厳しい暑さを乗り切るため栄養価の高いものを摂取して“食い養生”する風習がありますが、その日に限らず美味しいものは食べたくなります。「東郷湖のうなぎは脂がのってほ～んに旨いだけえ。昔はなあ、よう捕れよたし宿の食事にも欠かせんほどの温泉名物だったで。」昔を知る方からこんな声を聞きました。考えてみれば、今まで東郷湖産のうなぎがスーパーに並んでいるのを見たこともなければ食べたこともありませんでした。

「羽合温泉誌」の「温泉の発見と利用」ページには<明治四十五年(温泉案内書の記述)>

東郷温泉/東伯郡東郷湖畔に在り。その南に在るを東郷温泉と云ひ、北に在るを浅津温泉と云ふ、塩類泉及硫黄泉にして、池中より湧出す。東郷に在る旅館の大なるを養生館と称し、浅津にあるもの旭館を第一とす。湖中鯉、鰻及鰻を産す・・・

### 夙に東郷鰻の名を上国に馳す。

<大正九年(温泉案内書内の記述)>

浅津温泉/無色透明の硫黄泉で温度百二十度、リュウマチス、皮膚病、梅毒等に効がある。山陰の名勝東郷湖畔、水に望んで東郷温泉と相対している。前に因作(因幡・作州)の翠巒(すいらん)を遠望し、鉢伏、御冠、古城の山々の倒瀾する影を見、山水の景致を合せ見ることが出来ることは東郷温泉と同様である。名産は鰻。

◆大正十二年◆「鳥取県の温泉(51ページの小さな冊子、浅津温泉の巻)」(温泉案内書)

浅津温泉の巻/鳥取県東伯郡浅津村 湯を噴き着を養ふ 東郷湖は湖中に温泉を噴き、鰻を産み、鯉と蜆を養ふ貴重な湖水である・・・(中略)食膳に上る鰻と蜆の味は殊によし、その外鰻、鯉、海老、公魚(あまさぎ)などの名産が膳に上って都会では容易に得られない酒の好下物を得ることが出来るのも、忘れ難い印象を残さずには置かない。

昭和に入ってから「・・・湖辺の風景美しく湖は温泉を噴き鰻を産み・・・」「名物 鰻の蒲焼」

「名産鰻蒲焼、二十世紀梨、柿、淡水魚」などの記述があり、うなぎは古くから東郷湖の名物として親しまれてきました。

「東郷町誌」によると、『鳥取県史近代第三巻経済篇』は、「県は明治24年から32年にかけて、湖山池・東郷池・水尻などの、こい・うなぎなどの稚魚放流に補助を与えている」としており、明治中期から稚魚放流の取り組みがあったことが知られるが、具体的な記録は残っていない。東郷湖では、大正・昭和期にかけてアマサギ、シジミ、ウナギ、ヒガイ(コイの一種)、コイ、フナ、荘魚などの稚魚、稚貝が放流された。東郷湖漁協の記録から、重立った放流実績を、表66に挙げた。とあります。

表66 主要な放流実績(単位:匹、いずれも概数)

年度/魚種	ウナギ	コイ	アマサギ	草魚
大正 14	30,000	-	-	-
15	-	20,000	5,000,000	-
昭和 16	20,000	20,000	-	-
17	20,000	15,000	1,000,000	-
18	25,000	30,000	-	2,000
20	20,000	32,000	-	-

### 東郷湖産のうなぎが食べたい!

しかし、1970年代から全国的にうなぎ資源が減少。それに伴い東郷湖でうなぎを捕る漁師の数も減り、市場では国外からの輸入が増え、東郷湖産の天然うなぎを見かけることも少なくなってきました。もう東郷湖にうなぎはいないのでしょか。

東郷湖の名物を地元で食べられたらなあ。特別うなぎが好きじゃなかった私も、古い温泉記述の中に度々登場する鰻の文字、美しい自然やガヤガヤと賑やかな温泉街の情景が思い浮かび、その表現も新鮮に感じられ、東郷湖産のうなぎがいったいどんなものなのか?(=°ω°=;) だんだんと気になってきました。そんな時、神の声が!!ヽ(^▽^)/「東郷湖のうなぎが手に入ったから、どんなものなのか食べてみようか」令和になった現在でも



▲氷で動きを鈍らせ、大人しくなったうなぎ



▲さて、バケツの中には何匹のうなぎがいるでしょう。

東郷湖の天然うなぎは存在しました<<('ω')>> しかし、私は捌けません。

そこにまた神がヽ(^▽^)/はわい温泉旅館 翠泉の牧田さんに事情を説明したところ「じゃあ、持ってきてみて」と快諾をいただいたのです。買い物袋の中でニユルニユルと元気にうごめく東郷湖産天然うなぎ。



▲大阪型のうなぎ包丁

県外から嫁いで来られた若女将も思わず「ひ、ひゃ～！元氣やわぁ」と驚きの声。早速調理場へと運びました。

バケツへ移すとその全貌が明らかに。「太いなあ～。こりゃ立派だわ」細長く円筒状で、見た目はへびのよう。体の表面は粘膜で覆われ、お腹は金色！でも簡単にはつかめませんでした。

(本当はチョンチョンと指で触っただけです)

容姿を観察し、まな板へ。「うなぎは普段手に入らないから捌くことがないなあ」と言っていた若旦那でしたが、そこはさすが料理人、まな板に横たわったうなぎに目打ちをし、スルスルと包丁の刃が背を開いていきました。「難しいな～」素人の私にはどこあたりが難しく苦戦しているのか分かりません。内臓と中骨を処理し、頭を落とすとあっという間に美しい切り身となりました。

生で見たのも初めてでついつい大興奮。(早く食べたい)

そこへ社長が「あ！そういえば先々代が使っていた“うなぎ包丁”があったわ。」と、どこからか刃渡り4cmくらいの小さな包丁を出して来られました。「ちょっと～、あるならもっと早く出して～な」と師を超えた親子の会話に笑みがこぼれます。(o> 3 <)o

砥石で研がれたうなぎ包丁は、当時の輝きを取り戻し今か今かと出番を待ちます。

2 匹目、うなぎ包丁を使って捌いてみるとめめりと硬い骨も何のその。“全然ちがう！捌きやすい”

のだそうです。調べてみますと日本全国に様々な形状のうなぎ包丁が存在することに驚きました。大きく分けて関東型、大阪型、京型、名古屋型の4種類あるようです。

**そしてついに！**

さて主役のうなぎはというと、串打ちされ、天然塩を軽く振りいよいよ焼物器の中へ。うなぎ本来の味を感じるためまずは白焼きでいただくことになりました。

ここからはさらに目が離せません(。˘˘˘。)

じわじわと当てられた火を浴びてぷっくりと膨らんだ皮目、ひっくり返せば 表面に染み出た脂で 揚げ焼きのようにきつね色に変わる肉目。余計な脂はポタポタと下に落ち、何とも

言えないこうばしい香りが立ちこめてきました。

(早く食べたい (2 度目)) 「まだ？」 「まだ。もうちょっと焼きますよ」

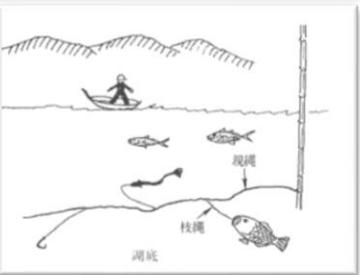
しばし無言に。ご馳走の前に「マテ！」と言われ、じっと待つ愛犬の気持ちがわかりました。そしてついにこの言葉が (\*´ ˘ ˘ \* ) ♡

「そろそろいいかな」(待っていました！)

焼物器から取り出してきたうなぎの美しいこと。串を外し、包丁でカットすると、

「サクッ！！」何て魅惑的な音なのでしょう。そして一口。鼻から抜ける香ばしさ、身はふっくらとやわらかで上品。噛めばあふれる旨味の脂が口いっぱいに広がっていきました。でも全くしつこくない。一瞬で脳が「美味しい」と指令を出してくる逸品です♪

昔は「はえ縄漁」と呼ばれる600mくらいの長い親縄に4、5m くらいの間隔で長さ2m 近い枝糸を付け、その先端の針にミミズやゴズ(ハゼ)などのエサを付けて湖底に仕掛ける漁法で、3月末から秋頃までうなぎがよく捕れたそうです。現在うなぎを捕る漁師さんは数人となりましたが、それでも年間約300本は捕れているそうです。



▲はえ縄漁/東郷町誌より

しかし残念ながら地元には流通していないというのが現状。

時代は移り変わり食生活が豊かになった今、もちろん好みもあります湖の幸を食す機会はだんだんと少なくなり、かつての名物だった鮎や鯉も家庭用以外では調理すらされなくなり、遠い存在に感じます。このまま東郷湖産天然うなぎも？(T^T) 東郷湖の美味しいご馳走の代表格でもある「うなぎ」を守りながら、ひっそりともいい。何とか地元で流通させ、お料理の一品として提供できる日が来るといいなと思いました。土用うなぎと土用じみは東郷湖最強のスタミナ地元飯ですから。

\*\*\*\*\*



社長

◆湯梨浜町はわい温泉で2月にOPENした「鹿鳴館」の屋上に、開放的に見晴らしの良いレンタルスペースが間もなくOPENします。

木のぬくもりが心地よいベンチに座って東郷湖を見渡せば、誰もが息をのむ最高のロケーションにうっとり。

「まずはビアガーデンをしたいなあ」「社長、もう寒いですよ・・・」とスタッフのツッコミに和やかな空気が流れます。

次はバーカウンターのようなキッチンスペースも併設されるようです。客室、廊下、玄関、そして屋上と訪れる度にどこかがリニューアルされている鹿鳴館。

なんと！社長自らが改装工事を手掛け、コツコツと作業をしておられるのです。

屋上では浅津側も東郷側もしっかりと見渡せ、水郷祭の花火やクリスマス花火も 湖面を照らす光と共にゆっくりと観賞することができます。2020年のクリスマス花火は12月19日(土)と20日(日)の2日間、20:15~20:30までを予定しています。

今年はちょっと贅沢に鹿鳴館でのクリスマスを楽しんでみませんか。



鳥取県はわい温泉

<はわい温泉鹿鳴館>  
〒鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-48 (0858) 48-5151  
<http://rokumeikan2020.com/>

# 泊漁港 梨坊やのヨンデル君&梨娘のヨンデルちゃん

◆泊漁港の夏の思い出モニュメント、ヨンデル君とヨンデルちゃんの衣装が浴衣姿から梨坊やと梨娘に衣替えをしました。

ヨンデルちゃんは緋の着物にたすき掛け、頭には手ぬぐい、カゴの中には二十世紀梨が入っています(●●●●)  
 ヨンデル君は、梨色の法被と東郷梨選果場の帽子を被り、梨どころ湯梨浜町のこの季節にピッタリの装いとなっています。



## 二十世紀梨初出荷式 8/26(水)

8月26日(水)にはJA 鳥取中央東郷梨選果場(湯梨浜町中興寺)にて二十世紀梨初出荷式が行われました。

例年ですと、地元グループや園児たちの踊りが花を添え、緋姿の梨娘が初荷を乗せたトラックの運転手に梨かごと花束を贈呈して初出荷を祝うのですが今年はコロナ禍の中での初出荷式となり、密を避けるため規模を大幅に縮小して行われました。テープカットのあと、収穫したばかりの二十世紀梨を乗せた5台のトラックが関東と関西に向けて出発。



▲初荷を乗せたトラック運転手に花束贈呈/2020年8月26日

今年は4月下旬の気温が低く6月から長雨により生育が心配されましたが、梅雨明けからの天気に恵まれたおかげで甘～い梨に仕上がり、今シーズンは15万ケース(10キロ箱)7億5千万円の売り上げを目標にしています。

現在の二十世紀梨の初荷はトラックでの輸送ですが、列車が主要な陸送の時代は貨物用の力持ちとして名高いD51形(通称デゴイチ)蒸気機関車が使われていました。この頃、収穫期のピークを迎えると作業は家族総出(“ ”;)座る場所もないほどのたくさんの梨に囲まれて選果作業を行い、松崎駅のホームや広場には、大八車で運ばれた梨箱が山のように積み重ねられていたそうです。

初出荷式には地元中学校のブラスバンド演奏が花を添え、梨を積んだデゴイチと梨を大切に育てた農家さんらを“別れの紙テープ”が結び、東郷梨の初出荷を祝ったといえます。実はこの紙テープ、発祥は「日本」なのだそうです。

1915年、サンフランシスコ万国博覧会にある日本人業者が包装用紙テープを出店しましたが、布製リボンの普及により紙テープは全く売れず・・・

それを日本人の移民が、サンフランシスコの港にて船と人とのテープをつなぎ「別れの握手をしませんか」と売り出したところ大ヒット。やがていつしか世界的な習慣になったと言われています(\*´▽`\*)

時代や形は変われども、町の特産品である二十世紀梨に対する思いは同じ。農家さんやその関係者たちは幾多の困難も乗り越えながら、知恵と工夫により



湯梨浜の地でコツコツと汗を流し、

歴史を紡いできました。後継者不足等の問題もありますがこれからも町の特産品を絶やすことなく守り育てることができるよう皆で支え合っていくことが大切です。

▲初荷を乗せた機関車運転手に花束贈呈/昭和

昭和初期/松崎駅での二十世紀梨初出荷セレモニーの様子▶

◆9月8日(火)東郷小学校3年生による総合的な学習「百年樹の収穫体験」が行われました。

3年生の児童は、JA職員や百年樹を守る百年会の皆さんと共に4月の交配→5月の小袋掛け→6月の大袋掛け体験を通じて地元の特産品に触れ、ふるさとの良さを発見する取り組みを行ってきました。

そしてこの日は待ちに待った収穫体験(●> 3 <)。農業普及所の職員から収穫の方法を教わり百年樹梨園へ。1人5枚を担当した大袋には自分の名前が書いてあり、まずは名前入りの袋を探すのですがなかなか見つかりません。

友達の梨を見つけては「〇〇さん、ここにあるよ!」手が届かない所に梨があれば、「台持ってきたよ、これに乗って」。人に言われなくても自分で考え行動する姿、収穫した箱を皆で協力して運ぶ姿に、4月からの大きな成長を感じました。“大きく実った梨の実を優しく持ち、決して引っ張らず上へ持ち上げる”

「採れた☆\*(´▽`\*)☆\*。しかし、なかには収穫前に何らかの原因で落ちてしまったものや小さいままの梨もあり、収穫の喜びだけでなく自然相手ならではの厳しい現実を体験した日でもありました。

例年ですと、10月中頃に百年会や農業普及所の職員を迎えて百年樹の体験についての発表会があり、その内容に何十年と梨作りに携わってきた百年会の皆さんでもハッとするような斬新な意見や感想があるそうです。今年には新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から発表会の日程は未定ですが、それぞれに感じたこと学習したことを振り返りまとめることで気づきが生まれ、故郷の良さを再確認できることでしょう。

「収穫が一番楽しかった。この梨は家族みんなで食べたい」と達成感いっぱいの笑顔で答えてくれました。

みんなで  
力合わせて  
運ぶぞー!



東郷小学校三年生 総合的な学習  
 大きく育ったよ  
 百年樹  
 収穫体験

琴浦町・北栄町・湯梨浜町の地元グルメ食べ歩き！！

鳥取県民  
対象

# グルメキャンペーン スタンプラリー



スタンプを集めて  
応募すると  
抽選で豪華景品が  
当たるよ～

◆地元応援企画！キャンペーン期間中、琴浦町・北栄町・湯梨浜町48の参加店舗（飲食店）を利用してスタンプをGET！抽選で各町の“とっておきのお品”が当たります。この機会に地元グルメを満喫しちゃおう。

**応募期間/令和2年9月5日（土）～12月31日（木）**

応募締切/令和3年1月8日（金）参加資格/鳥取県民（在住者）  
参加方法/参加店舗を利用して、パンフレットの台紙にスタンプを集め、必要事項を記入して応募箱に投函してください。  
※3町ともそれぞれ1カ所以上は利用してください。



## S賞（スタンプ15個）

- ★琴浦町：鳥取東伯ミート厳選 鳥取和牛ステーキ・しゃぶしゃぶセット①名様
- ★北栄町：北条ワイングルメ×3本セット②名様
- ★湯梨浜町：はわい温泉・東郷温泉ペア宿泊券 30,000円分①名様

## A賞（スタンプ10個）

- ★琴浦町：松葉ガニ・干物セット⑤名様
- ★北栄町：梅津酒造セット⑤名様
- ★湯梨浜町：ひらめ姿造り⑤名様

## B賞（スタンプ5個）

- ★琴浦町：「摘みたてブルーベリージュース」3本セット⑤名様
- ★琴浦町：輝（かがやき）セット⑤名様
- ★北栄町：砂丘ながいも「ねばりっこ」セット⑨名様
- ★湯梨浜町：愛宕（あたご）梨⑤名様
- ★湯梨浜町：東郷湖産鬼蜆（おにしじみ）④名様

## C賞（スタンプ3個）

- ★琴浦町：ふるさと特選醤油詰め合わせ2本セット⑤名様
- ★琴浦町：大山牧場だより⑤名様
- ★北栄町：手作り干し柿セット⑯名様
- ★湯梨浜町：天女の梨クーヘン⑤名様
- ★湯梨浜町：とまりのだし醤油「料理自慢」2本入⑤名様

## 鳥取和牛/あかまる牛肉店×天然温泉/はわい温泉・東郷温泉 10/1 スタート

# 焼肉温泉プランが パワーアップ

◆温泉宿に泊まりたい！そして夕食は鳥取和牛を思いきり楽しみたい！そんなアナタにオススメのプランがあります。昨年大好評だった、はわい温泉・東郷温泉旅館組合と地元あかまる牛肉店ハワイ店とのコラボ企画“宿泊者限定焼肉プラン”、通称「焼肉温泉」を今年も開催します。

鳥取和牛は、大山や中国山地に囲まれ、澄んだ空気や伏流水などの恵まれた環境で育った牛で、旨味成分のオレイン酸を豊富に含む赤身とのバランスは絶妙です。

何といってもそのくちどけの良さには定評があり、いつまでも舌に残らないさっぱりとした風味を楽しむことができます。鳥取の名物数あれど、お肉の専門店だからこそ提供できる焼肉温泉プランで食欲の秋を満喫しましょう。



チラシ持参で  
ランチも日帰り入浴も  
オ・ト・ク  
1枚持っている  
と便利だよ♡



★宿泊&夕食は焼肉希望の方★→はわい温泉・東郷温泉旅館組合のHPに掲載しているQRコード、または各宿泊施設に配布している焼肉温泉チラシ各旅館のQRコードからご予約ください。送迎につきましては各宿泊施設でご確認ください。あかまる牛肉店でのコース以外のドリンク料金等は店舗にてお支払いください。

<お問合せ>

はわい温泉・東郷温泉旅館組合 (0858) 35-4052 <https://www.hawai-togo.jp/>

<お肉のお問合せ> あかまる牛肉店ハワイ店 (0858) 35-2941 (ニクヨイ)

<https://akamaru-shop.com/> HPをチェックしてね。

## あかまるランチ&日帰り入浴でスタンプラリー

★宿泊しなくてもお得にランチ&温泉入浴したいアナタはコチラ★

チラシに掲載されている「あかまるランチ」と「日帰り入浴」を利用してスタンプを集め、記念品をもらっちゃおう。

◆ランチメニュー◆

- ・日替わりでオススメ部位が出てくる **特選鳥取和牛5種盛り** 通常3,300円→3,000円
- ・鳥取和牛サーロインがセットになった **あかまるランチ** 通常2,750円→2,500円
- ・和牛100%でボリュームたっぷり **鳥取和牛ハンバーグ定食** 通常1,650円→1,500円
- ・プリプリの鮮度で焼く **ホルモン焼肉** 通常1,100円→1,000円



## 湯梨浜町 PR 大使 谷本耕治

★湯梨浜町出身歌手谷本耕治さん 全国で活動中！スケジュールや近況、温かく人情味溢れる耕ちゃんのプログ「人生相場」は要チェックだよ♪

<https://ameblo.jp/koji-tanimoto/> (問合せ) タニテツプロ合同会社 TEL/FAX 03-3361-3455

