



115

## 地食が面白い—— 倉吉市の一年、食がつかないだもの

金丸弘美  
食総合プロデューサー

鳥取県倉吉市で、地域の食材を使った食のワークショップが一年にわたり開催された。期間は2025年3月から2026年3月まで。全4回、舞台となったのは調理実習室を備えた上灘コミュニティセンターだ。

集まったのは地元農家を中心に、食に関心のある人たち十数名。初日は仕込み、2日目は料理づくりと披露、そして試食会という2日間構成で行われた。

この取り組みの特徴は、単なる料理教室ではない点にある。特産食材に地域の食文化を掛け合わせ、新たな料理を生み出し、そのレシピを共有・公開する。実際、完成した料理はインターネットのレシピサイト、クックパッドにも掲載された。

扱われたテーマ食材は、実に多彩だ。2025年3月は猪肉とねばりっこ（長芋）、7月はスイカ・鹿肉・葉わさび、10月は梨と和牛、そして最終回となる2026年3月はサツマイモ・酒粕・米粉。こうして一年で生まれた料理は、実に64品目にのぼる。

このワークショップは、地域の人々が立ち上げた「つなぐ株式会社」と倉吉市の連携によって実現した。背景には、倉吉市と小田急電鉄との包括連携協定がある。地域価値を創造する人材を育て、持続的なまちづくりへとつなげる取り組みだ。私



すいかのポンチ（右）とすいかの皮からの煮物（左）

が倉吉を訪れることになったのも、この流れの中である。知人に小田急電鉄を紹介され農業振興の相談を受けたのがきっかけだった。そこで提案したのが、この食のワークショップであり、料理家の馬場香織さんを推薦したことで、内容は一気に豊かな広がりを見せた。

また、鳥取県農林水産部の前田香那子さんたちが全面協力し、自ら料理にも参加。さらに、スイカの回では若手スイカ農家の井中慧資さんが、サツマイモでは、鷺見真宏さんがパソコンのパワー



ずらりと並んだスイカ料理を紹介する馬場香織さん。いちばん手前は「スイカとコナツゼリー」その横は「スイカのパート・ド・フレウイ」

ポイントを使って栽培や品種の特徴を解説し、その理解を踏まえた料理づくりが行われた。

食材の背景を知り、手を動かし、味わう。この一連の体験が、新しい出会いと地域の食の可能性を開いた。「ぜひ続けてほしい」という声が多く上がったのも、当然のことだろう。

最終回となる第4回では、地元からのリクエストにより、サツマイモ、酒粕、米粉がテーマとなった。

その前日、私たち一行は東伯郡琴浦町の酒蔵を訪ねた。創業明治5年の老舗である大谷酒造だ。代表銘柄「鷹勇」で知られるこの蔵では、仕込みの現場まで見学させていただき、さらにテイスティングまでという贅沢な時間を過ごした。

大江山麓の自然、寒風、雪解け水。この土地の力を活かし、山田錦や玉栄、そして鳥取独自の酒米・強力を用いて酒を醸す。自家精米から仕込みまで一貫して行い、「責任仕込み」によって一本

のタンクを一人の蔵人が担う。さらに蔵人全員が酒造技能士の資格を持つという、徹底したものづくりの現場である。

ここで生まれた酒粕が、ワークショップの料理に活かされた。

最終回で生まれた料理の数々は、まさに発想の宝庫だった。

サツマイモひとつとっても、いもようかんやスウィートポテト、抹茶団子、カルダモン風味の一品、梅酒煮、おこわ、皮のかりんとうまで、多彩に展開される。酒粕は、鍋やグラタン、ドレッシング、甘酒、粕漬けへと姿を変え、米粉は菓子や団子、いろいろ、ビスコッティなどへと広がっていく。

どれもが特別な料理というより、「身近な素材から、ここまでできるのか」という驚きに満ちている。

象徴的なのは、夏に扱ったスイカだ。

通常は切って食べるだけの果物が、ガスパチョやスムージー、ポンチ、ゼリー、和菓子へと変化する。さらに皮までもが、煮物、味噌和え、ナムル、きんぴらへと生まれ変わる。一つの食材を丸ごと使い切る。しかも美しく、美味しく。

そこには「もつたいたい」を超えた、創造の喜びがあった。

この一年を通じて感じたのは、地食の可能性の広がりである。

地域の食材は、ただ消費されるものではない。人が集まり、学び、語り合うことで、新しい価値を生み出す資源となる。そしてその価値は、料理という形で誰にでも共有できる。食は、人と地域をつなぐ。

倉吉市での取り組みは、そのシンプルで力強い事実を、改めて教えてくれた。