

裏話で
振り返る

しいたつ
との
コラボ企画

今が旬!!シイタケ

欲しいならテラスにきない!!

金持テラスひの NEWS

皆さんから好評をいただいた、きのこ愛好家
が撮りためたきのこの写真展示。“しいたつ”
こと廣瀬さんとの話を交えながら、金持テラ
スひのイチオシのシイタケを紹介します。

美繁が振り返る「きのこ写真展」

大好評♪原木シイタケ の即売会も!

「日野町にはきのこ好きが多い!」。そ
んな話を聞いて思いついた写真展でし
た。でもそれだけだと…。そこで、特
産品コーナーに原木乾燥シイタケを出
品している廣瀬俊介さん(根雨)に相談。
廣瀬さんと協力し、選りすぐりのきの
この写真 40 数点を展示、20 日には原
木シイタケの即売会も行いました。

きのこ好きの皆さんにお得な情報

今後は生シイタケや ナメコも並びます♪

廣瀬さんによると、日野町は気温や湿度
など、シイタケ栽培に適した気候なのだ
そう。日野の里山で育ったシイタケはこ
れからがシーズン!おせち料理へのニー
ズも高まってきます。また、特産品コー
ナーでは、おなじみの乾シイタケだけ
なく、今後は原木生シイタケやなめこが
並びます。ぜひお越しください。



ホールの真ん中に原木が積
み上げられる光景は、金持
テラス始まって以来!

テラスを利用したい!

金持テラスひのでは、空きスペースをさまざまなイベントで利用できます。行事やイベントなど、金持テラスひのをぜひご活用ください。なお、利用方法などは気軽にご相談ください。

<使用例> 展示イベント、販売イベントなど <使用時間> 原則として、午前 10 時～午後 4 時

<注意事項> 使用にあたっては以下のことにご注意ください。

①火器は使用できません。 ②町外在住者の使用や販売目的のイベント、入場料を徴収するイベントは使用料が発生します。 ③レンタルキッチンの使用は別途ご相談ください。

<問合せ先> ▼金持テラスひの(電話 0859-70-1730) ▼役場企画政策課(電話 0859-72-0332)



どんぶりが食
べられる日
には、新た
に作った「営
業」のぼりが
はためいてい
ます。のぼり
をお見逃しな
く!

金持テラスひののフードコーナー
では、そのたたらやさんをはじめ、
日野郡内のお店の「金持神社★た
たらどんぶり」を味わうことがで
きます。※一度にすべてではなく、
主に週末、1、2軒の出店です。

ところが今年、なんと鳥取県版が
登場し、しかも日野町からは「そ
ば道場たたらや」が「世界のミシユ
ランガイドが突然身近に、いや、親
しみさえ感じるようになりました。

「ミシユランガイドなんて海外の飲
食店の紹介だし、別世界の話だ」
そう思っていたら11年前、東京版
が登場。「でも高級店ばかりだし、
やっぱり別世界だよな」

日野郡自慢の「たたらどん
ぶり」が金持テラスでも!

KAMOCHI BASE

さねしげコーディネーター
の活動をチャットお届けし
ます。



賑わいづくりコーディネーター
実繁 浩一(さねしげ ひろかず)



Twitter
アカウント
[https://twitter.com/
kamochi_terrace](https://twitter.com/kamochi_terrace)



Instagram
アカウント
[https://www.instagram.com/
kamochi_terrace_hino/](https://www.instagram.com/kamochi_terrace_hino/)



Facebook
アカウント
[https://www.facebook.com/
kamochiterrace/](https://www.facebook.com/kamochiterrace/)

最新情報は
こちらで
CHECK!



「たたら」の魅力をまるごと楽しむ

奥日野たたら製鉄体験イベント「平成のふいご祭」



砂鉄を投げ入れると舞い上がる炎と火の粉

かつて「たたら製鉄」で栄えた

奥日野で、地域の人にたたらに親しんでもらい、地域の活性化につなげようと、11月4日、役場前駐車場で、「第5回平成のふいご祭」（奥日野たたらの里づくりプロジェクト実行委員会、伯耆国たたら顕彰会主催）が開かれました。

「ふいご」とは、火力を強めるために使った送風機のこと。たたら製鉄などに携わる人が、年に一度の楽しみとしていたのが「ふいご祭」です。

会場では、たたら顕彰会（田貝英雄会長）が用意したミニたたらで砂鉄投入を体験。希望者は、燃



熱した和釘を打ってペーパーナイフに

えさかる炉の中に、砂鉄を少しずつ、約4時間かけて投入していきま

ました。ミニたたら操業中には、鍛冶工房宮光（本郷）による、熱した鉄を打ってナイフなどを作る鍛冶屋体験のほか、専門家による「たたらプチ講座」、たたらにゆかりの深い建物をまわる「根雨まちブラ」などが同時開催され、多くの人でにぎわいました。また、郷土料理「じゃぶ汁」や、炊きたての「海藻米ごはん」も振る舞われ、来場者の体を温めました。

約3時間後、炉が解体され、来場者が見守る中、「鋸」と呼ばれる約5・4寸の鉄の塊が取り出されると、大きな歓声が上がっていました。

最優秀賞に松本洋一さん、吉原貢さんも初受賞

第16回日野川源流米コンテスト



受賞を喜ぶ松本さん(左から2人目)と吉原さん(3人目)

ました。まず、食味測定器などで上位10人を選出。その中でも特に食味値などのよかった松本さんを含む上位4人が、同フェスタで行われた最終審査へ進みました。最終審査では、来場者200人による食べ比べが行われ、見事、松本さんが最優秀賞に選ばれました。また、吉原さんのコメも奨励賞を初受賞しました。

11月2日には、2人が町役場を訪れ受賞を報告。今回初受賞した吉原さんは、「10年以上同じほ場でとれたコメを出品してきた。今回そのコメが評価されうれしい。地道な努力が今回の受賞につながったので」と、おいしいコメを作りたいという思いが励みになったと笑顔をみせました。

10月21日、第16回日野川源流米コンテストが、「農と食のフェスタinせいぶ」（米子コンベンションセンター）で開かれ、最優秀賞である鳥取県知事賞に株式会社優裁の松本洋一さん（根雨）、奨励賞に吉原貢さん（久住）が選ばれました。このコンテストは、日野郡産米のおいしさを広くPRするとともに、良質米の生産技術を確立することを目的に行われています。

今年も、旧日野郡内のコメ農家が生産した自慢の「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」、190点が出品されました。まず、食味測定器などで上位10人を選出。その中でも特に食味値などのよかった松本さんを含む上位4人が、同フェスタで行われた最終審査へ進みました。最終審査では、来場者200人による食べ比べが行われ、見事、松本さんが最優秀賞に選ばれました。また、吉原さんのコメも奨励賞を初受賞しました。