

～都に鄙に、また山に～  
郵便局を旅する地域活性マガジン

# 散歩人

SANPOJIN  
11月号 vol.6

砂丘と山と島々と

——中国地方

わたしと手紙  
平尾誠二さん

局長さんご推薦！

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント

(鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県)

# contents

散歩人

vol.6

Nov. 2010

〈特集〉

## 2 砂丘と山と島々と——中国地方

1000 m内外の山々の連なりを境にして、  
北は日本海が大きく広がる山陰、  
南は複雑な海岸線が続く山陽。  
今回は、鳥取と広島を訪ねました。

わたしと手紙

### 8 平尾誠二さん

#### 10 郵便局のあるまちをたずねて

広島県 呉市・廿日市市・三原市・大崎上島町

#### 16 局長さんご推薦!

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント

(鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県)

#### 20 趣味の切手あれこれ

#### 22 川柳「二匹目のどぜう」

#### 24 読者のみなさんから／コラム「龍の鱗」





# 日本海に沿って訪ねた 秋の鳥取

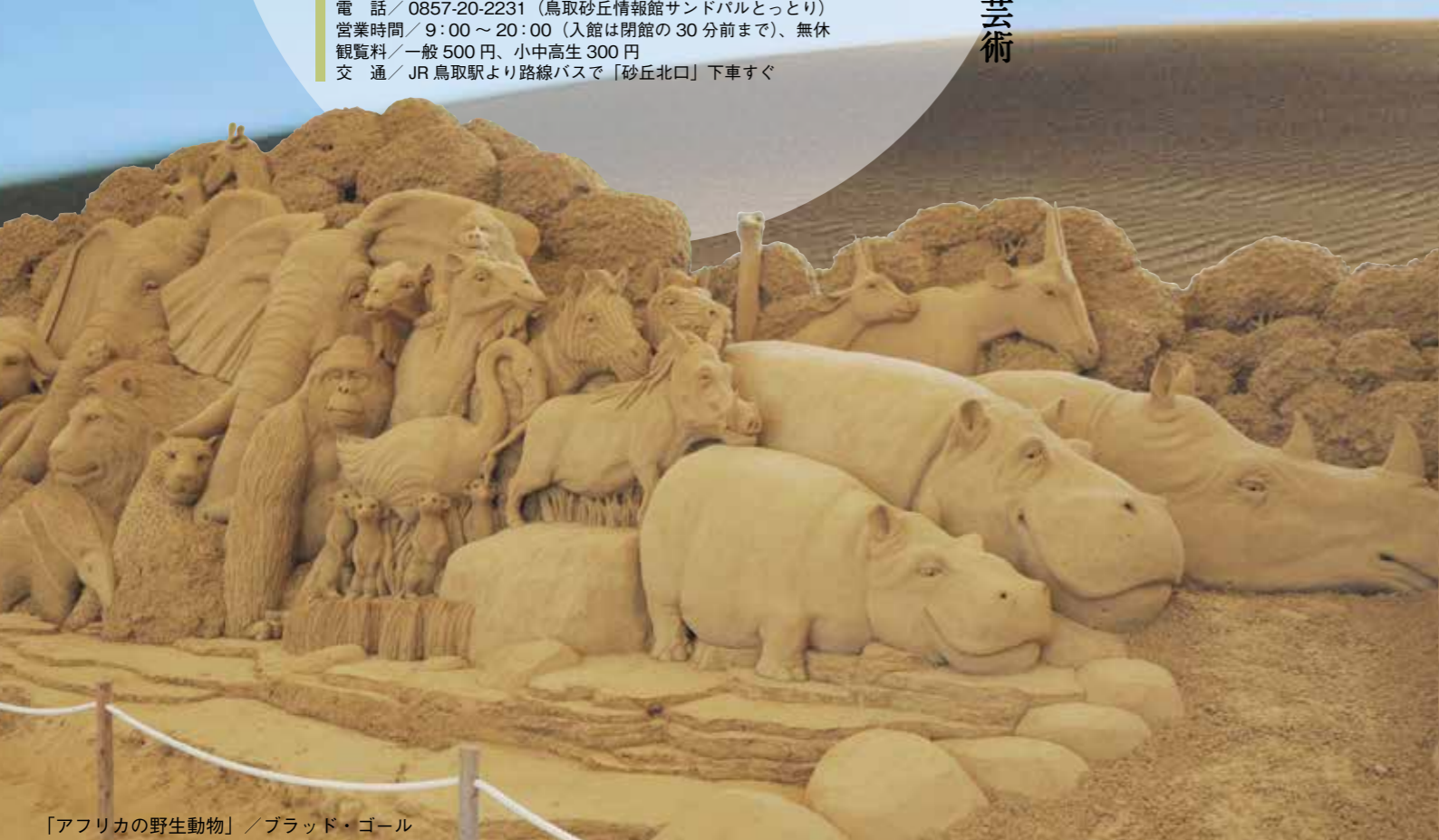
青々とした日本海が続き、雄大な砂丘、彩り鮮やかな山々など豊かな自然に囲まれた鳥取。秋涼の風に誘われて、ふらりと旅しました。

## 砂の美術館 ダイナミックかつ繊細な芸術

「いつ崩れるかも知れない」というはかなさが作品の美しさを増す砂像アート。きめ細やかで粒が整った砂丘の砂を水で固め、繊細な彫刻をほどこした十数点の作品を展示しています。大きなもので幅が約10m、高さは4mを越えるダイナミックさ。日没後は砂像がライトアップされ、幻想的な雰囲気を楽しめます。

現在第4期「砂で世界旅行・アフリカ」偉大なる大陸の歩みを訪ねて」を展示中（2011年1月10日まで）。

ところ／鳥取県鳥取市福部町湯山 2083-17  
電話／0857-20-2231（鳥取砂丘情報館サンドバルとっとり）  
営業時間／9:00～20:00（入館は閉館の30分前まで）、無休  
観覧料／一般500円、小中高生300円  
交通／JR鳥取駅より路線バスで「砂丘北口」下車すぐ



「アフリカの野生動物」／ブラッド・ゴール

### 刻々と変わる大地のアート 鳥取砂丘

中国山地から千代川を伝い日本海へと流れた砂が、海風によって少しずつ堆積してできた砂丘。細やかな砂は気の向くままに未知の紋様を創り出し、刻々と変わっていく空と海とのコントラストも面白い。

ところ／鳥取県鳥取市福部町湯山  
電話／0857-22-3318（鳥取市観光案内所）  
交通／JR鳥取駅より路線バスで「鳥取砂丘（砂丘会館）」下車すぐ

## ラクダの背に揺られて 砂丘散歩

ラクダと一緒に記念撮影をしたり、背に乗って遊覧したり。2メートル近くあるラクダの背から見晴らす景色は開放感にあふれています。



砂丘探索のあとは洗い場で砂を落とすことができます。

ところ／鳥取県鳥取市福部町湯山2164-661（鳥取砂丘パークサービスセンター）

ところ／鳥取砂丘内  
電話／0857-23-1735（らくだや）  
料金／1人乗り1,800円、2人乗り3,000円、ラクダに乗って撮影1人500円、ラクダの横に並んで撮影1人100円

「サファリ」／ティモシー・ハンドフォード



### 砂丘会館

ところ／鳥取県鳥取市福部町湯山 2164  
電話／0857-22-6835  
営業時間／8:30～17:00、無休  
交通／JR鳥取駅より路線バスで「鳥取砂丘（砂丘会館）」下車すぐ



「アフリカのアート文化」／サンディス・コンドラツ

## 鳥取砂丘のおみやげ

砂の熱で焙煎した「砂コーヒー」は遠赤外線効果でまろやかな味（150g 550円）。高温の砂に埋めて焼き上げた「砂たまご」はホクホクの黄身が特長（3個入り 330円）。



定番の大山 G ビール4種（グラス 300ml 各 470 円）と、相性抜群のソーセージ盛り合わせ（1,200 円）、ピッツァマルゲリータ（1,050 円）



## 大山

### 大山の恵みを凝縮した地ビール ビアホフ ガンバリウス

大山の良質な伏流水、こだわりの原料、豊かな自然が生み出した「大山 G ビール」を提供するビアレストラン。フルーティーな香りの「ヴァイツェン」や、深みのある黒ビール「スタウト」など常時4種の地ビールに加え、季節限定ビールも登場します。

ところ／鳥取県西伯郡伯耆町丸山 1740-30  
電話／0859-39-8033  
営業時間／11:00～22:00（平日は14:30～17:30 休、冬期 11/24～は21:00 まで）月曜休（祝日の場合は翌日休、1月中旬～2月は金・土・日・祝日のみ営業）  
交通／米子自動車道溝口 IC より車で10分、JR 岸本駅より車で10分



欧風レンガ造りのあたたかみのある店内。すがすがしい景色が広がります。

鳥取グルメを足で探そうと、東へ、西へ。日本有数の水揚高を誇る境港。中国地方の最高峰である大山。かつて賀露港とよばれ、良港として知られる鳥取港。とっておきの味を見つけました。

## 境港

### 地元の幸を味わい尽くす 御食事処 峰

鳥取県産コシヒカリ 100% の白飯など、地元の食材や地酒が鮮魚を引き立てます。また、約10種の旬の海鮮で彩られた海鮮丼や一品料理など、シーンに合わせて選べるメニューが充実しています。

ところ／鳥取県境港市花町 1-4  
電話／0859-42-2601  
営業時間／11:00～15:00（L.O.14:30）、17:00～21:00（L.O.20:30）、火曜休（祝日の場合は営業）  
交通／JR 境港駅より車で5分



刺し身、あら炊き、天ぷらなど、朝獲れの鮮魚を心ゆくまで味わえる人気の大漁膳。鮮やかな有田焼の器に映え、見た目にも美しい（3,675 円）

## 鳥取港

### 季節の逸品を気軽に味わえる 市場料理 賀露幸

鳥取港の市場「かろいち」内の食事処。その日の特選魚介を気軽に雰囲気を楽しめます。店内にあるイカ漁船は、観光客に人気の座席。



歯ごたえのよいアオリイカの刺し身をはじめ、沖漬けや天ぷらで器を埋め尽くした「イカざんまい丼」（1,680 円）

ところ／鳥取県鳥取市賀露町西 3-27-1  
電話／0857-32-0811  
営業時間／11:00～21:00、無休  
交通／JR 鳥取駅より路線バスで「かにっこ会館前」下車すぐ

店のシンボルは漁船をそのまま利用した座席



### 港にたたずむ大人の隠れ家 あじ亀

カニのむき身とカニみそ、外子など、カニの風味と食感を幾重にも味わえる「カニ珍味」が名物。地魚はもとより、クジラなど全国の珍しい食材も取り寄せるご主人のセンスにまかせて、落ち着いたひとときを過ごしたいもの。

ところ／鳥取県境港市栄町 80  
電話／0859-42-4666  
営業時間／18:00～23:00（日曜は～22:00）、不定休  
交通／JR 境港駅より徒歩7分

水木しげるロードのほど近く、隠れ家的な居酒屋



白イカ、ノドグロ、シメサバの造り（730 円、850 円、730 円）と、カニ珍味（730 円）

上 / 本館、新館ともに特別室は和洋室完備。日本海と大山の両方の景色を楽しめます  
 下 / 水平線にとまる漁火を眺めつつグラスを傾けるメインバー



ところ / 鳥取県米子市皆生温泉 4-19-10  
 電話 / 0859-33-0001  
 料金 / 本館 25,200円～、新館 30,450円～、外来入湯 1,200円～  
 アクセス / JR 米子駅より路線バスで「皆生観光センター」下車徒歩 8 分  
 (ベットの宿泊設備もあり)



檜の枕に寝そべり、松林越しに日本海を眺められる露天風呂 (男湯)



# 大山

## 紅葉の大パノラマ

11月初旬、大山は紅葉のピークを迎えます。中旬になると樹々は早くも冬支度。紅葉、雪景色、新緑など、訪れるたびに美しい風景に出会う、四季のパノラマをお楽しみください。

大山 紅葉の写真：  
<http://k-kabegami.com/> より



吹き抜けの天井は高く、大きな窓が開放感を演出するロビー



## 皆生温泉 華水亭

贅を尽くしたもてなし

弓ヶ浜海岸にたたずむ贅を尽くした温泉宿。繊細なもてなしの心と海中に湧く皆生の湯に心身があたたま

ります。

皆生の湯はさっぱりとした肌ざわりで、じんわりと体の芯を癒し、美容、健康、長寿にあやかれると言われています。また、各室からは時間とともにうつろう日本海の景色を眺望できます。

11月中旬から3月中旬までの季節限定「松葉ガニづくし」。カニのフルコースが目でも舌でも楽しめます