



# 大山町 おいしいもん

DAISEN-CHO OISHIMON

D A I S E N



<http://www.daisen.jp/megumi>

# まずは知っとこ 大山町

## ABOUT DAISEN-CHO

日本を代表する名峰にして、国立公園にも指定されている「大山」。その麓には、大山特有の「黒ぼく」の大地が広がります。大山の黒ぼくは、多くの有機物を含んだ豊かな土。つまり、農作物を育てる理想的な土なのです。

また、名水の地としても全国的にその名を知られる大山。標高1,729m、中国地方最高峰のこの山は西日本最大規模のブナ林を抱く自然の宝庫。この大山に降った雪や雨は、黒雲母や角閃石を含む地層に浸透することで、ミネラル豊富な天然水へと磨かれていくのです。土深く、悠久の歳月を経

て湧き出す水。その湧水は川の流れとなり、山を下り、やがて日本海へと注がれます。このミネラル豊富な水が栄養分となり貝類の成長を促し、多くの魚を集める効果を生み出しています。

そして、大山町には、自然と向き合い、大地や海の恵みを受け取るひとたちがいます。その恵みを活かし、心を込めたこだわりの商品をつくるひとたちもいます。どちらもみんな、まじめで、頑固なこだわりもんです。

この「こだわりもん」が、「大山町のおいしいもん」をつくっているのです。

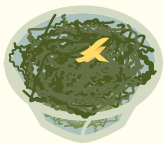


## 鳥取県西伯郡 大山町

日本最大級の弥生集落「妻木晩田遺跡」や山岳信仰の大神山神社をはじめ名神社や、金龍山退休寺など、歴史的遺産が数多く残されています。農業は、水稲、ブロッコリー・白ねぎ・梨・芝などの生産のほか、最近ではブルーベリーなどの観光農園も好評。また、日本海に面した地域では沿岸漁業も盛んで、サザエやサワラなどが有名。

豊富なミネラルで  
貝類の成長を促す

日本海



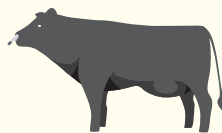
モズク



サザエ



鶏



肉牛



わかめ



乳牛



サワラ



二十世紀梨



名水



米



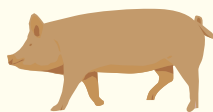
茶



白ねぎ



ブロッコリー



豚



ブルーベリー



メロン



りんご

自然の宝庫・大山町には  
おいしい食材が  
たくさんあります。



大山

西日本最大規模の  
ブナの森

ミネラルを豊富に  
含む大山の水

肥沃な黒ぼく土壌

# 大山町のおいしいもん わたしたちが作ってます

大山町には地元の食材を使用したおいしい食べものがたくさん。

地元の作り手だからこそ、素材の魅力を上手に引き出しているのではないのでしょうか。

大山町で6次産業化・農商工連携などに汗をかけた人(もん)、おいしい物(もん)をご紹介します。



板わかめ  
天然板わかめ  
茎わかめドレッシング

板わかめは、手で揉んでごはんにかけて食べたり、そのまま、お酒のおつまみにしても絶品です！

詳しくはコチラ >>> **6ページ**



ブルーベリージャム「だいせん想い」  
ブルーベリーひとくちチョコ  
大山ベリーパウンドケーキ

愛情たっぷりに育てた濃厚ブルーベリーを味わってください！

詳しくはコチラ >>> **6ページ**



日本茶(各種)

土づくりからこだわった、自園栽培の茶葉を使って製造しています！

詳しくはコチラ >>> **7ページ**



Mコロくん

ソース不要のMコロくんはごはんとの相性も抜群。大山町の白ねぎと味噌が味のポイントです！

詳しくはコチラ >>> **7ページ**



大山のフリフリ  
かりんとう(各種)

大山町の素材をふんだんに使用した、油で揚げない素朴でヘルシーなかりんとうです！

詳しくはコチラ >>> **8ページ**



焼きドーナツ(各種)

生みたての「さくらたまご」をふんだんに使用しているからこそ、やさしい香りが広がります！

詳しくはコチラ >>> **8ページ**





あばかんとごしょ  
おせのがんじょの源  
暖だんにんにく生姜  
ごまのごっつお

大山町の食材を使った調味料は、どれもパンチの効いた味で、調理のかくし味としても万能です！

詳しくはコチラ >>> **9ページ**



野菜のジャム(4種)  
ヨーグルトソース(2種)

砂糖ひかえめでも、素材となる野菜に甘みがたっぷり！なので身体にいいですよ！

詳しくはコチラ >>> **9ページ**



焼き肉のタレ  
手作りドレッシング(3種)

大山の野菜がたっぷりと溶け込んだコクのある味わいが自慢です！

詳しくはコチラ >>> **10ページ**



だいせんのじもピー  
ピーナッツバター(無糖)

落花生本来の甘みとコク、香ばしさが自慢です。味つけは一切せず、甘み・風味に自信があります！

詳しくはコチラ >>> **10ページ**



大山沖サザエの  
混ぜご飯の素

日本海のうまみをたっぷり含んだサザエです。シンブルでもしっかりとした磯の味がポイントです！

詳しくはコチラ >>> **11ページ**



エキナセア  
ハーブティー(各種)

無農薬栽培のエキナセアを使ったハーブティーは、くせが少なく飲みやすいです！

詳しくはコチラ >>> **11ページ**



とっとり紅茶(各種)

有機栽培で育てた安心・安全な紅茶です。農薬・化学肥料を一切使用しないことがこだわりです！

詳しくはコチラ >>> **12ページ**



大山ブルーベリーブッセ

ふわふわの生地に、ブルーベリーのクリームとジュレをたっぷりサンドしました！

詳しくはコチラ >>> **12ページ**



ほん菓子(各種)

お米や大豆、それぞれの特徴を味わえるように工夫しています！

詳しくはコチラ >>> **13ページ**





天然板わかめ



茎わかめドレッシング

絶妙な塩加減は  
職人の経験から。

## 01

### 板わかめ 天然板わかめ 茎わかめドレッシング

- 板わかめ ..... 30g/750円(税込)
- 天然板わかめ ..... 30g/860円(税込)
- 茎わかめドレッシング ..... 150ml/430円(税込)

「みなさんにおいしく食べてほしい、その想いで作っています」と話すのは、青木商店の青木 鶴市さん。地元の海の恵みを活かした商品は、安心・安全とおいしさを大切にした手作りで、地元保育園や小中学校の給食にも使われる。

「天然板わかめ」は、日本海の荒波の中で大山の雪どけ水や植物プランクトンの豊富な栄養の恩恵を受けて育ったもの。質の高さで評判の「板わかめ」は、職人による水洗いの加減で絶妙な塩加減が作られ、一つひとついねいに紙のように薄く干して

きれいに仕上げた逸品。手で揉んで温かいごはんにかけて食べたり、お酒のおつまみとしても絶品だという。そのほか、道の駅「大山恵みの里」でのみ販売の「茎わかめドレッシング」は、サラダやお刺身、パスタなどと合わせてもおいしい和風仕立て。板わかめで使用しない茎の部分を粗く刻んだ食感が新鮮な味わいだ。

青木さんは、今後も板わかめに使用しない部分を使った商品を開発し、大山町の豊かな環境で育つ海の恵みのおいしさを発信していきたいという。



▲青木商店の青木 鶴市さん

#### 青木商店

◆[店舗]〒689-3212 鳥取県西伯郡大山町名和737-2  
[倉庫]〒689-3212 鳥取県西伯郡大山町御来屋888-5  
☎0859-54-3173  
🕒不定休 ■ <http://aoki-wakame.com/>



大山ベリーパウンドケーキ



ブルーベリーひとくちチョコ



ブルーベリージャム「だいせん想い」

果実をぎゅっとつめこんだ  
農園のおやつ。

## 02

### ブルーベリージャム「だいせん想い」 ブルーベリーひとくちチョコ 大山ベリー パウンドケーキ

- ブルーベリージャム「だいせん想い」 ..... 140g/700円(税込)
- ブルーベリーひとくちチョコ ..... 80g/480円・ミニ10個/260円(税込)
- 大山ベリーパウンドケーキ ..... 250g/1,080円(税込)

「愛情たっぷり、1年かけて大切に育てたブルーベリーをたくさんのひとに食べてほしい」と話すのは、あきたブルーベリー農園の秋田 真由美さん。元々ブルーベリーを栽培・出荷していたが、平成11年からは、ブルーベリー摘みのできる観光農園を開園している。

「だいせん想い」は果実を100%使った濃厚なジャム。口あたりにもこだわり、果肉が贅沢なくらいごろごろと入っているとブルーベリー農園ならではの、お客様からは、「果肉がこんなに入ったジャムは

初めて!」という声がよく聞かれる。しっとりとした果肉入りの「パウンドケーキ」、香りが広がる「ひとくちチョコ」には、それぞれブルーベリーピューレをふんだんに使用し、果実の味わいがたっぷりだ。「だいせん想い」はヨーグルトやアイスに添えたり、お湯で割ってホットドリンクにするのもおすすめだという。

秋田さんは今後、ブルーベリーを使った新たな商品のほか、大山町で収穫された農作物を使った商品づくりにも挑戦していきたいと教えてくれた。



▲あきたブルーベリー農園の秋田 真由美さん

#### あきたブルーベリー農園

◆〒689-3319 鳥取県西伯郡大山町赤松572-316  
☎0859-53-8811  
🕒9:00~18:00  
■ <http://www.akiberry.jp/>



左：青輝（抹茶）／右：伯耆普

魅力は、良質な香りと深い味わい。

## 03

### 日本茶（各種）

|                |                |
|----------------|----------------|
| ● 伯耆普          | 80g／1,150円（税込） |
| ● 青輝（抹茶）       | 30g／880円（税込）   |
| ● 大山棒茶（ティーバッグ） | 10個／540円（税込）   |
| ● 大山煎茶（ティーバッグ） | 10個／540円（税込）   |

「自然がうつくしい大山町では、こんなにおいしいお茶ができるんです」、と語るのは井上青輝園の井上 隆治さん。有機質肥料を使った土づくりをはじめ、毎日茶畑へ行き些細な変化も見逃さないなど栽培からこだわりぬく。農薬をほとんど使わないのは、害虫がつきにくい土地の恩恵を受けているからだ。自園自製されたお茶は、元々県外への出荷がメインだったが、問屋さんから「自信をもって小売できる味」と太鼓判を押されたことがきっかけで販売も始めたという。

井上青輝園のかぶせ茶「伯耆普」は良質な香りと味の濃さ、「大山棒茶」は香り高くほんわかとした味が自慢で、どれも淹れたときの色がうつくしい。茶葉はすべて深蒸しのため、少量で何回もおいしく淹れることができ、県内だけでなく県外のお客様からも好評。特にかぶせ茶の評価が高いといい、手頃な価格帯も人気の理由の一つのようだ。

井上さんは、近年始めたという抹茶の生産に加え、今後は急須なしでおいしく淹れられるお茶づくりもしていきたいという。



▲井上青輝園の井上 隆治さん

#### 井上青輝園

〒689-3101 鳥取県西伯郡大山町潮音寺92  
☎ 0858-58-2154  
🕒 8:00～17:00  
🌐 <http://www.daisen-ocha.jp/>



Mコロくん（ねぎみそ）

白ごはんと相性抜群の味。

## 04

### Mコロくん

|               |             |
|---------------|-------------|
| ● Mコロくん（ねぎみそ） | 1個／100円（税込） |
|---------------|-------------|

「地元産の白ねぎと味噌を使った、食べたひとの記憶に残るようなコロッケです」と話してくれたのは、エム・マートの箕島 愛さん。フードアドバイザーの協力のもと、箕島さんが考案からすべてに携わった商品が「Mコロくん」だ。

この「Mコロくん」、普通のコロッケとはひと味もふた味もちがう。よく目にするのは、小判や俵といったスタンダードな形だが、「Mコロくん」はめずらしい三角形がトレードマーク。これは大山をイメージした形だという。しっとりめの食感の中身を噛

みしめると、白ねぎと糀味噌が濃い味わい。ソースなしで食べられるよう工夫された味付けは、白ごはんとの相性も抜群だ。使われるのは、大山町の豊かな土「黒ぼく」で育った白ねぎ、塩谷糀味噌さん（大山町御来屋）の「名和みそ」と、地産地消としての役割も担っている。

お店の名物を作りたい！という思いから「大山グルメ食道プロジェクト」に参加し生まれた「Mコロくん」。今後は味のバリエーションを増やし、大山町の魅力を少しでも多く発信していきたいという。



▲エム・マートの箕島 愛さん

#### エム・マート

〒689-3303 鳥取県西伯郡大山町所子261-8  
☎ 0859-53-3131  
🕒 9:00～20:00（12～2月のみ19:30閉店）  
🌐 <http://www.minoshima-co.jp/>



大山のフリフリかりんとう

フリフリして、  
こだわりの  
フレーバーを楽しむ。

## 05

### 大山のフリフリかりんとう(各種)

- 大山のフリフリかりんとう(各種)\* ..... 90g/380円(税込)
- ※プレーンミルク・抹茶・ゆず・アップルシナモン・甲わかめの藻塩仕立て・名和味噌の山椒焼き・大山ブロッコリーのペペロンチーノ

「大山町の誇る"自然"と、"ひと"から生み出されるクオリティや想いを感じてもらいたい」と話すのは、山陰saccaの中島 佳代子さん。地元の「センス」「素材」「ひと」をクローズアップする活動を続けてきたが、食べものへの挑戦はこれが初めて。この「大山のフリフリかりんとう」は、地元の素材を使い、県外でも通用する商品を作ることこだわったという。

普通のかりんとうとちがうのは、焼いて仕上げる場所。油で揚げないのでヘルシーだ。付属のフレーバーパウダーを袋に

入れて「フリフリ」する食べ方も新鮮。ベースの素材には、大山産の全粒粉小麦を取り入れ、ザクザクとした素朴な食感。フレーバーも「プレーンミルク」のほか、井上青輝園さんの濃厚な「抹茶」、田宮農園さんのふんわり香る「ゆず」、梶村りんご園さんのりんごを使った「アップルシナモン」と町内産にこだわり、おみやげとしても好評だ。

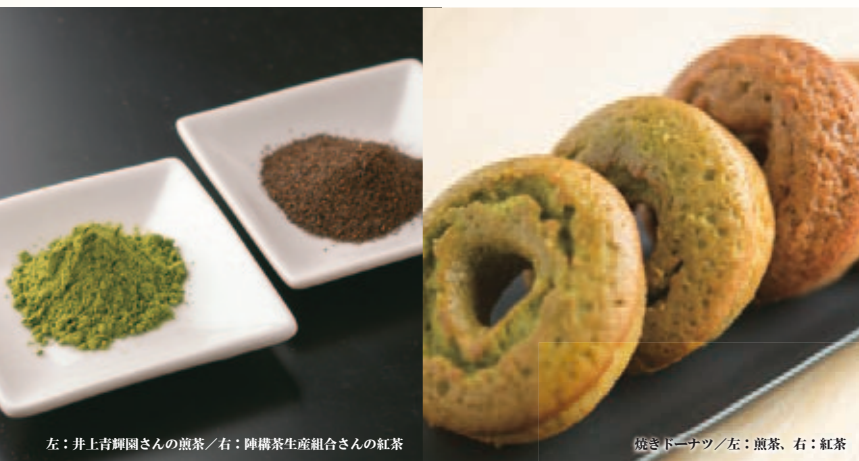
最近では、この4種のほか「おつまみ」シリーズ3種も商品化。今後も、生産者とのつながりを大切にすることで、従来の活動の枠から一歩踏み出していきたいという。



▲山陰saccaの中島 佳代子さん

#### 山陰sacca

- 〒689-3316 鳥取県西伯郡大山町豊房2046-79
- ☎ 0859-53-8072
- 🕒 10:00~16:00
- 🌐 <http://www.sanin-sacca.jp/>



左：井上青輝園さんの煎茶／右：陣構茶生産組合さんの紅茶

焼きドーナツ／左：煎茶、右：紅茶

こだわりのたまごの  
やさしい味わい。

## 06

### 焼きドーナツ(各種)

- 焼きドーナツ プレーン ..... 1個/130円(税込)
- 焼きドーナツ 紅茶 ..... 1個/140円(税込)
- 焼きドーナツ 煎茶 ..... 1個/150円(税込)

「新鮮な"さくらたまご"を使った焼きドーナツで、食べたひとをしあわせな気持ちにしたい」と話すのは、たまご屋工房 風見鶏の小川 洋輔さん。純国産の鶏と地元産飼料にこだわったたまごは、自社養鶏場でとれたもの。その新鮮なたまごをたくさん使える商品——ということで、試行錯誤しながらこの焼きドーナツを完成させたという。

まず袋を開けると、ふわ〜と広がるのはたまごの風味。生みたての「さくらたまご」をふんだんに使用しているからこそ、

この香りが広がる。スチームオーブンでふっくらと焼き上げられたドーナツは、しっとりとしていて甘さひかえめ。「たまごのやさしい香りがひと味ちがう！」と好評だ。人気のプレーンのほか、陣構茶生産組合さんの「JINGAMAE」の紅茶味、井上青輝園さんの煎茶味など、地元産にこだわった味も多数揃えている。

季節ごとにおいしい食材がたくさん揃う大山町。小川さんは今後、それを活かした季節限定商品や地元食材を使った商品を開発していきたいと抱負を語ってくれた。



▲たまご屋工房 風見鶏の小川 洋輔さん

#### たまご屋工房 風見鶏

- 〒689-3212 鳥取県西伯郡大山町名和696-1
- ☎ 0859-54-5055
- 🕒 10:00~18:00
- 📱 facebook上で「たまご屋工房風見鶏」と検索



右：あばかんとんとごしよ／中央手前：ごまのごつつお／左：おせのがんじょの源／中央奥：暖だんにんにく生姜

一瓶に大山の元気を凝縮。

07

あばかんとんとごしよ (キムチの味)

おせのがんじょの源 (ラー油風味調味料)

暖だんにんにく生姜 (にんにくと生姜の調味料)

ごまのごつつお (棒々鶏ソース)

- あばかんとんとごしよ ..... 130g/400円 (税込)
- おせのがんじょの源 ..... 135g/750円 (税込)・55g/380円 (税込)
- 暖だんにんにく生姜 ..... 135g/750円 (税込)・55g/380円 (税込)
- ごまのごつつお ..... 135g/750円 (税込)・55g/380円 (税込)

※町外の方は送料別途相談

「町内で穫れたものを使い、大山町の魅力を再発見したい」と語る、大山からす天狗工房の池田 幸恵さん。大山からす天狗工房は、町の企画で出会った加工品づくりが好きな有志のグループだ。機械に頼らない手作業へのこだわりは、地元産の食材と真摯に向き合うことができるため。そこには、おいしさだけでなく手づくりならではの愛情も込められる。

「あばかんとんとごしよ」は塩もみ野菜に和えて本格キムチが味わえる。「おせのがんじょの源」は香辛料たっぷりで、豆腐

や白ごはんにはトッピングすれば酒の肴にぴったり。「暖だんにんにく生姜」は元気の素がいっぱいで、ラーメンやスープにひとさじ加えると料理がグレードアップする。ごまがたっぷりで濃厚な「ごまのごつつお」は豆腐サラダやごましゃぶなど、ヘルシーな女子会メニューに合う。

食材だけではなく地元の魅力も発信できる商品は、どれもシンプルにパンチの効いた味を楽しんだり、料理のかくし味にしてバリエーションを楽しめると好評。今後はWEB上でも販売していきたいという。



▲大山からす天狗工房の池田 幸恵さん

## 大山からす天狗工房

〒689-3212 西伯郡大山町名和 1247-1  
☎ 090-1572-2858  
🕒 10:00～17:00



あずきのヨーグルトソース

野菜のジャム

野菜が苦手でも  
食べられるジャムを。

08

野菜のジャム(4種)

ヨーグルトソース(2種)

- 野菜のジャム (にんじん・かぼちゃ・さつまいも・とまと) ..... 各 150g/各 410円 (税込)
- 野菜のヨーグルトソース ..... 150g/432円 (税込)
- あずきのヨーグルトソース ..... 180g/486円 (税込)

「野菜が苦手なお子様でも食べてもらえる、そんなカラフルなジャムを作りたい」と願うのは、大山スマイルファームの小林 美穂子さん。野菜のジャムはめずらしいのでは？と以前から興味をもち、その野菜も自家栽培のものを使うことで、健康に気遣うひとたちにもアピールできるのではないかと考えていたという。

小林さんがつくるジャムは、砂糖の量はひかえめ。それでも甘くおいしく仕上がるひみつは、素材となる野菜に甘みがたっぷりとおつまっているから。野菜以外の素材に

もこだわり、地元産のりんごをはじめ原材料はすべて国産でつくられるジャムは、赤やオレンジなどとてもカラフルな印象。「野菜のイメージとちがって食べやすい！」と評判も上々だ。アレンジの種類も豊富で、パンに塗って焼いてもおいしい「さつまいもジャム」、炭酸水+「とまとジャム」でさわやかなソーダなどが楽しめる。

ジャムのほか、野菜や小豆のヨーグルトソースも人気だという大山スマイルファーム。小林さんは、県外への販路も開拓していきたいと今後の目標も教えてくれた。



▲大山スマイルファームの小林 美穂子さん

## 大山スマイルファーム

〒689-3121 鳥取県西伯郡大山町岡559  
☎ 090-7549-2455  
🕒 8:30～17:00  
🌐 <http://dsf.littlestar.jp/>



左：手作りドレッシング（人参）／右：焼き肉のタレ

おいしさのひみつは  
溶け込んだたっぷりの  
野菜たち。

## 09

### 焼肉のタレ

### 手作りドレッシング(3種)

- 焼き肉のタレ ..... 270ml/430円(税込)/470ml/700円(税込)
- 手作りドレッシング(3種)\* ..... 200ml/430円(税込)
- \*ブルーベリー・人参・たまねぎ

「大山町の畑で穫れた恵みを、幅広い世代のひとに食べてもらいたい」と話すのは、大山のかぐや姫の遠藤 幸子さん。大山のかぐや姫は、農業の中で女性ならではの事業ができないかという遠藤さんの呼びかけで集まったグループで、野菜づくりや、それを使った調味料などの加工を行っている。

特に人気なのは、味噌をベースにした「焼肉のタレ」。野菜がたっぷりと溶け込んだ、コクのある味わいが特徴だ。素材にもこだわりが感じられ、野菜と甘みを出すために

入れるりんごもすべて大山町産。味噌も、町内で栽培された大豆を使って手づくりしている。子供にも食べやすい甘口の味つけは、唐辛子などで自分好みの辛さに調節でき、アレンジ次第で野菜炒めの味つけやカレーのかくし味など様々な料理に使える。

ほかにも、お正月や誕生祝い、法事用などといったお客様のニーズに合わせた餅の加工にも取り組んでいる遠藤さんたち。これからも町内産にこだわり、お客様の目線に立った商品を作り続けたいという。



▲大山のかぐや姫の遠藤 幸子さん

加工グループ

大山のかぐや姫

- 〒689-3312 鳥取県西伯郡大山町国信
- ふれあい茶論「弥生の風」施設内
- ☎ 090-8245-9440
- 11:30～15:30頃



だいせんのじもピー

ピーナッツバター（無糖）

甘みとコクを引き出す  
こだわりの焙煎。

## 10

### だいせんのじもピー ピーナッツバター（無糖）

- だいせんのじもピー ..... 150g/570円(税込) 80g/360円(税込)
- ピーナッツバター(無糖) ..... 170g/670円(税込)

「素材だけで勝負ができる味。ぜひそのままで食べてほしい」と語るのは、大山ピーナッツ生産組合の林原 統さん。おつまみやおやつにも食べられている落花生。現在、国内シェアの9割以上を占めているのは、甘みの少ない国外産のものだという。

けれど、生産組合こだわりの栽培・焙煎でつくられた「じもピー」は、落花生本来の甘みとコク、香ばしさが自慢。その独特の甘みを引き出すため、焙煎時間をひたすら工夫したという。その甲斐あって、一切味つけせずにそのまま、甘み・風味ともに

自信をもって食べてもらえる商品が完成した。素材となる落花生も、100%大山町産であることにこだわり、3軒の農家で生産組織をつくって一貫した管理方法で栽培。さらに、「じもピー」を使ったピーナッツバターは、素材の味を活かした無糖仕上げで、トーストのほか、料理などのかくし味にも使えるという。

「落花生の本場にも負けていない」というお客様からの評判に答えるように、林原さんたち生産組合では今後も、落花生を使った商品を新しく開発していくという。



▲大山ピーナッツ生産組合の林原 統さん

大山ピーナッツ生産組合

- 〒689-3331 鳥取県西伯郡大山町末吉588
- ☎ 0859-53-3737



大山沖サザエの混ぜご飯の素

身のつまった  
サザエを手軽に堪能。

## 11

### 大山沖サザエの混ぜご飯の素

●大山沖サザエの混ぜご飯の素(二合用) …… 100g/980円(税込)

「大山町の海の幸、そのおいしさを手軽に楽しんでもらいたい」と話すのは、大山恵みの里公社の金田 尚紀さん。「大山グルメ食道プロジェクト」への参加を機に、海の幸を使った新商品「大山沖サザエの混ぜご飯の素」が商品化された。

素材となったのは「サザエ」。大山町沖の日本海では、天然ミネラルを含んだ大山の伏流水が流れ込み、栄養豊富な海藻が育つ。その海藻を食べて育ったサザエは身がしっかりとつまっていて、まさに大山と日本海の恵みそのものだ。そのサザエをレト

ルトにし、程よい歯ごたえにするため試行錯誤した結果、炊いたごはんに入れる「混ぜご飯の素」が完成した。わかめとサザエの「ワタ」をかくし味に使ひ、シンプルだがしっかりと磯の味が感じられるのもポイントだ。炊き込みご飯の素として、炊く前に入れてもおいしさが増すという。

大自然が凝縮された土地、大山町。その豊穡の大地と海がもたらす恵みをこれからも多くのひとに知ってもらえるよう、大山恵みの里公社は取り組みを続けている。



▲大山恵みの里公社の金田 尚紀さん

#### (一財)大山恵みの里公社

[本部事務局]

〒689-3212 鳥取県西伯郡大山町名和919-12

☎ 0859-54-6600

🕒 8:30~17:30(平日)

■ <http://www.daisen.jp/megumi/>



エキナセアの花

エキナセアストレートティー

生活に取り入れやすい  
自然由来のハーブティー。

## 12

### エキナセアハーブティー(各種)

●ハーブティー大山エキナセア …… 45g(3g×15P)/540円(税込)

●大山エキナセアブレンドティー(2種)\* …… 45g(3g×15P)/540円(税込)

\* 番茶・なた豆ブレンド/どくだみ・ゆずブレンド

「薬に頼らない暮らしを望むひとへ、自然由来のハーブを提案したい」と話すのは、大山メディカルハーブ株式会社の小林 直哉さん。エキナセアは、北米をはじめとする海外で抗ウイルスなどの効果が期待できると広く愛用されているが、日本ではすこし馴染みが薄い。そこで「気軽に使ってもらえるように」と、ハーブティーの開発を決めた。

素材は、町内で無農薬栽培されたエキナセアを使用。産地の見える安心感に加え、安全や機能性への配慮から鳥取大学(農学

部/医学部)と連携研究を行い、確かなデータを保証している。くせの少なさが魅力のハーブティーのほか、食事とも合いやすい「番茶・なた豆ブレンド」、気分転換にぴったりの「どくだみ・ゆずブレンド」がある。好みや気分によって選べるところも魅力的。ティーバッグなので手軽に飲みやすく、お客様からも「無理なく飲める」「花粉症の症状が楽になった」と評判だという。

小林さんは、エキナセアの知名度を上げることで全国への販路を拡大していきたいと今後の展望についても教えてくれた。



▲大山メディカルハーブ株式会社の小林 直哉さん

#### 大山メディカルハーブ株式会社

〒689-3201 鳥取県西伯郡大山町豊成157-3

☎ 0859-54-2100

🕒 9:00~18:00(平日)

■ <http://www.dmh.co.jp/>



とっとり紅茶（茶葉・ティーバッグ）

やわらかく、  
さわやかな口あたり。

## 13

### とっとり紅茶(各種)

- とっとり紅茶 ..... 50g/520円（税込）
- とっとり紅茶ティーバッグ ..... 1.8g×20パック/520円（税込）
- とっとり紅茶 二十世紀梨ブレンド ..... 50g/520円（税込）

「有機栽培で育てた安心・安全な紅茶を、多くのひとに楽しんでもほしい」と願うのは、陣構茶生産組合の橋井 恭一さん。陣構茶生産組合が紅茶の販売を始めたのは、県内の紅茶好きな方々に背中を押されたことがきっかけだったという。

こだわりは、農薬・化学肥料を一切使用しない有機農法で作り上げる。元々日本茶品種の茶葉を使っているため、紅茶として仕上げるには努力と工夫が不可欠だった。そこで橋井さんは、日本産紅茶発祥の地でもある静岡で学んだ経験を活かし、香り

高くマイルドな紅茶に仕上げることに成功。それがこの「とっとり紅茶」だ。やわらかくさわやかな口あたりが特徴の紅茶だが、ブロークンタイプの茶葉なので、しっかりと風味が味わえる。県の特産品の一つ、二十世紀梨を使った「二十世紀梨ブレンド」もみずみずしい香りで人気だ。

どの商品もお客様から好評を得ているが、最近は紅茶用品種での生産も始めたという橋井さん。これからは鳥取県産紅茶をもっと知ってほしいと、さらなる目標を目指し日々取り組んでいる。



▲陣構茶生産組合の橋井 恭一さん

#### 陣構茶生産組合

〒689-3203 鳥取県西伯郡大山町小竹1298-11  
☎ 0859-54-4292  
🕒 8:30～17:00



大山ブルーベリーブッセ

手軽にほおぼる  
大山の果実。

## 14

### 大山ブルーベリーブッセ

- 大山ブルーベリーブッセ ..... 1個/220円（税込）

「大山町の恵みをどこでも手軽に楽しんでもらいたい」と話すのは、洋菓子店 もえぎの太田 洋子さん。大山町にはたくさんのブルーベリー農家があり、ブルーベリーの栽培が盛ん。そこで太田さんは、一年中食べられるブルーベリーのお菓子を作りたいと考えた。

大山町産のブルーベリーを使った「大山ブルーベリーブッセ」は、ふわふわした生地とブルーベリーのクリームとジュレをたっぷりとサンド。甘い香りの生地と甘酸っぱいジュレのバランスは抜群だ。冷凍

販売なので、手軽におみやげとして持ち運ぶことができるのもポイントで、半解凍ではアイスブッセとしても食べられる。解凍というと水分が飛びがちないイメージだが、太田さんは生地がばさばさしないよう試行錯誤を重ね、ブッセ本来の食感が楽しめる商品が完成した。

地方発送にも対応することで、大山町の魅力をどこでも楽しめるのが、このブッセ。地元の素材を活かしたスイーツ作りを大切にする太田さんは、今後もそんな新しい商品を作り続けていきたいという。



▲洋菓子店 もえぎの太田 洋子さん

#### 洋菓子店 もえぎ

〒689-3211 鳥取県西伯郡大山町御来屋92-7  
☎ 0859-54-6050  
🕒 9:00～19:00  
■ <http://moegi-daisen.jp/>



地元産のお米を使用した  
昔ながらのぽん菓子。

15

## ぽん菓子(各種)

- ぽん菓子 ..... 50g/108円(税込)
- ぽん菓子(大豆生姜入り) ..... 100g/170円(税込)
- ぽん菓子 小袋セット ..... 20g×5個/302円(税込)
- ぽん菓子 パラエディーセット ..... 20g×5個/324円(税込)

「幅広い年代の方に食べてもらえる、懐かしさあふれるお菓子だと思う」と話すのは、ルートマンテンぽん菓子加工所の山根 征行さん。昔からある懐かしい「ぽん菓子」を加工から販売まで行っている。元々は、お客様が持ち込まれたお米と砂糖を加工していたそうだが、最近は道の駅などに地産地消のコーナーが増えてきたこともあり、加工後の商品の出荷も始めたという。

この「ぽん菓子」の素材となるのは、県内産のお米や大豆。特にお米は「〇〇町産」のように地域ごとに分け、商品に記載するこ

とでそれぞれの特徴を味わえるような工夫がされている。個人の農家さんから直接購入することでお互いの顔が見えるため、安心・安全な商品づくりができるそうだ。味は、昔ながらの定番の砂糖をからめた味のほか、ふんわり香るココナッツミルクや生姜を使ったものもある。

懐かしさだけでなく新たな発想も取り入れる山根さんは、「シリアルみたいにミルクをかけてもおいしいよ!」と教えてくれた。今後も味や素材のバリエーションを増やしていきたいという。



▲ルートマンテンぽん菓子加工所の山根 征行さん

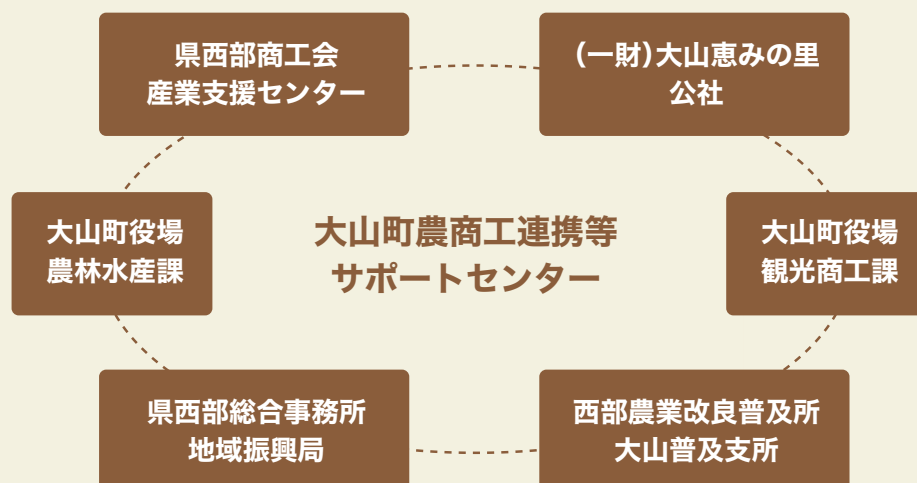
## ルートマンテンぽん菓子加工所

- 〒689-3204 鳥取県西伯郡大山町東坪837
- ☎ 0859-54-4602
- <http://www.pref.tottori.lg.jp/item/870987.htm>  
(「食のみやこ鳥取県」内紹介ページ)

6次産業化・農商工連携の取り組みをサポートします！

## 大山町農商工連携等サポートセンター

『大山町農商工連携等サポートセンター』は、大山町・(一財)大山恵みの里公社・西部商工会産業支援センター・西部農業改良普及所大山普及支所・県西部総合事務所地域振興局が連携したチームです。今回ご紹介した方々をはじめ、大山町の地域資源を活かした6次産業化や農商工連携等をお考えの生産者・事業者の皆さんを多面的に支援していきます。



# 大山町の「食」があつまるところ。

## 道の駅「大山恵みの里」

🕒 9:00～18:00 (12月1日～2月は9:00～17:00)

☎ 0859-54-6030

📍 〒689-3212 鳥取県西伯郡大山町名和 951-6

🌐 <http://www.daisen.jp/megumi/>



### 大山町の産物

鳥取県西部初、県内では11か所目となる道の駅として2009年4月4日にオープンした道の駅「大山恵みの里」。その名の通り、施設内は地元の恵みを使った農産加工品、おみやげ物、ご当地グルメのレストラン&カフェといった地元ならではの商品が並んでいます。生産農家さんの自慢の逸品も季節ごとにずらりと勢ぞろい！これも山海の幸に恵まれるわが町ならではの特権なのかもしれません。

「地元こだわりの」をテーマにかけ、徹底した地産アイテムの提供を心がけ、地元農家から毎朝獲れたての直送便が即店頭へ届くため、新鮮な食材をお届けしています。しかもそれぞれに生産農家の名前が表示されているから安心して購入できます。生鮮品だけ



でなく施設内には加工品、お土産品などもずらり。ただよ〜く見るとほとんどの商品が、地元企業で製造されたもの、また地元農家が小規模ながらも手作り提供しているもの。地域の愛

情、作り手の情熱がしっかりと濃縮されています。有名メーカーにも負けない隠れた逸品。ぜひこの場所で探してみませんか？

### 大山町の案内人

道の駅のもう一つの役割。それは観光拠点としての機能。営業時間内は、みなさんの快適な旅をサポートするためスタッフが丁寧にご質問にお答えします。店頭の掲示板にはその日のおすすめ観光情報をディスプレイ。旅のストーリーづくりのお手伝いをいたします。

### 地産地消を店内で

施設内に設けられた地産ランチ&カフェ「大山きやらぼく」。その名の通りご当地グルメが満載。地元農家より届けられる新鮮な野菜やハーブどりなどを使ったフードメニューから、紅茶やソフトクリーム、テイクアウト可能なからあげ、ハンバーガーまで、幅広いメニュー内容が魅力的。地産材料にこだわった料理の数々、ぜひご堪能ください。



大山町の様々な農産物や加工品がそろっています



## DAISEN AREA MAP

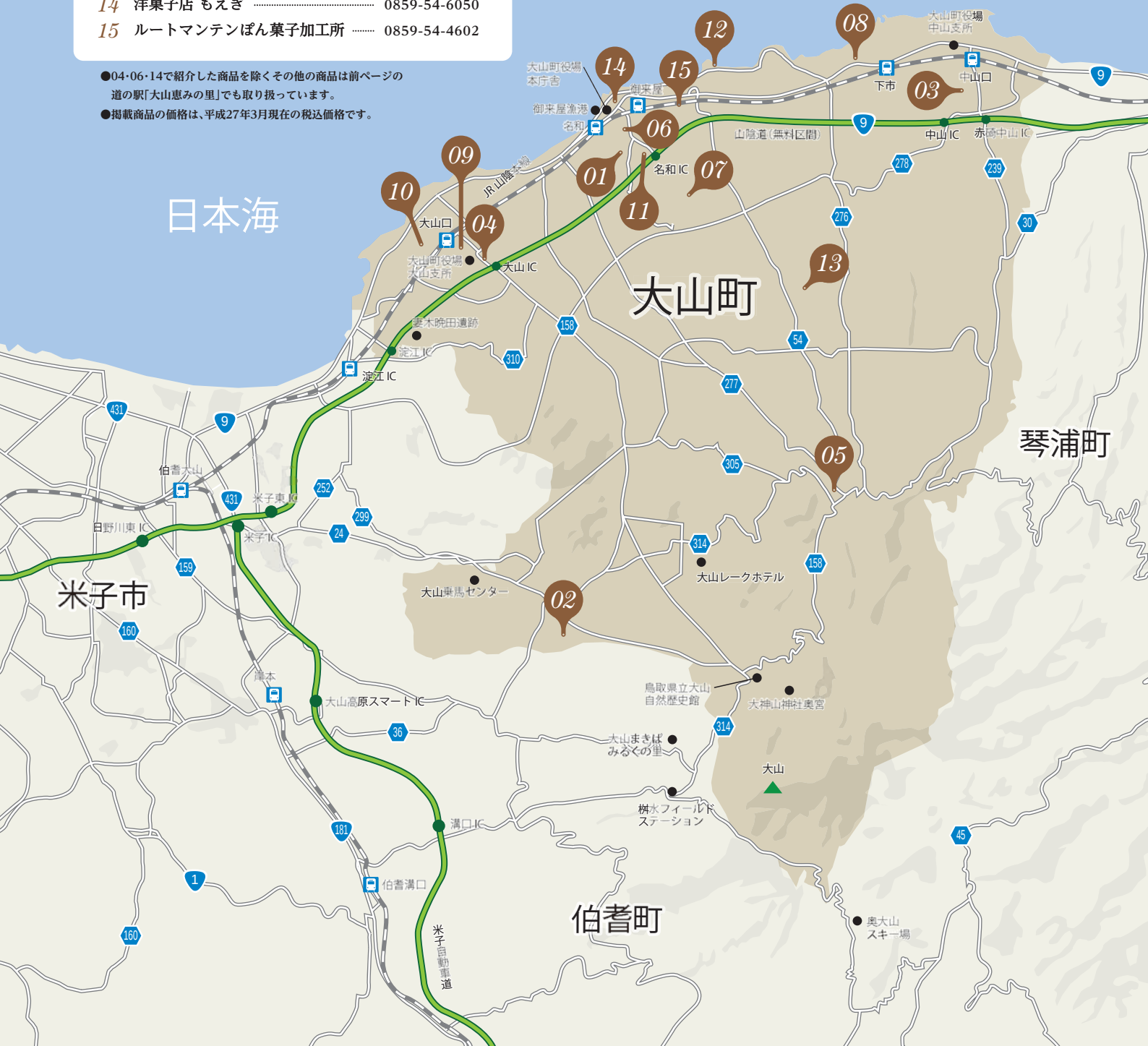
## 事業所一覧

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 01 青木商店           | 0859-54-3173  |
| 02 あきたブルーベリー農園    | 0859-53-8811  |
| 03 井上青輝園          | 0858-58-2154  |
| 04 エム・マート         | 0859-53-3131  |
| 05 山陰sacca        | 0859-53-8072  |
| 06 たまご屋工房 風見鶏     | 0859-54-5055  |
| 07 大山からす天狗工房      | 090-1572-2858 |
| 08 大山スマイルファーム     | 090-7549-2455 |
| 09 加工グループ 大山のかぐや姫 | 090-8245-9440 |
| 10 大山ピーナッツ生産組合    | 0859-53-3737  |
| 11 (一財)大山恵みの里公社   | 0859-54-6600  |
| 12 大山メディカルハーブ株式会社 | 0859-54-2100  |
| 13 陣構茶生産組合        | 0859-54-4292  |
| 14 洋菓子店 もえぎ       | 0859-54-6050  |
| 15 ルートマンテンぼん菓子加工所 | 0859-54-4602  |

- 04・06・14で紹介した商品を除くその他の商品は前ページの道の駅「大山恵みの里」でも取り扱っています。
- 掲載商品の価格は、平成27年3月現在の税込価格です。



御来屋漁港



# 大山町 おいしいもん

DAISEN-CHO OISHIMON

D A I S E N



## 大山町農商工連携等サポートセンター

大山町役場 観光商工課内

〒689-3332 鳥取県西伯郡大山町末長500番地  
TEL:0859-53-3313 / FAX:0859-53-3163

平成27年3月作製

