



自販機はドリンクだけじゃない!湯梨浜に個性的な自販機が登場♪

肉 VS 魚
バーサス

◆「あかまるさん(あかまる牛肉店)ちの前に、肉の自販機ができてるだってー、知ったった?」「河本さん(河本魚店)ねの前に魚の自販機があるらしいで。それも魚販機(ぎょはんき)っていうだって!!」(*´▽`*)



▲河本魚店

体験ルポ

最近世の中でプチブームを巻き起こしている ちょっと個性で面白い自動販売機。湯梨浜町内にも「いつでも欲しい時に」「お待たせなし!」「手軽に買える」肉屋さんの自動販売機と、魚屋さんの自動販売機が登場しました。

🐟魚編🐟これは試してみなければ! ということで早速河本魚店さんへ出かけました。どこにあるのか探す間もなくすぐに発見。ありました!

良く目立つブルーの幟には間違いなく「魚販機」の文字(*´▽`*) 早速メニューを見てみますと「ゆりはまアイス 2個で 600円」(通常よりも安い。河本魚店生産のアイス限定です)「煮魚(ぶりあら) 300円」(この部位がたまりません)「塩焼き(鮭) 350円」(安定の美味しさ お弁当にも入れたい)「焼魚(沖ぶり味噌漬け) 450円」(魚の美味しさがギュッと閉じこもっています)「照焼きチキン 300円」(え?お肉もあるのね。甘辛味が染みんでいます)「焼魚(塩サバ) 350円」(絶妙な塩加減)「玉モズク 300円」(トロトロで歯ごたえ抜群)「東郷池しじみ 500円」(湯梨浜に来たらコレ)「みそ煮(さば) 250円」(甘辛で濃厚な味わい)「塩焼(鮭ひれ) 250円」(骨ぎわの脂の美味しさがクセになります)

迷ったあげく、煮魚(ぶりあら)と焼魚(鮭ひれ)に決定。お金を入れて、パネルの手順に従い焼魚の「かう」をタッチ。いきなり「売り切れ」の文字(*´ω`*) “やった!”

最後の一つをゲットできた喜びを噛みしめながら買い物を続けます。

次に煮魚を選んで「かう」。すると、取り出し口から「ドサツツツ!!」(*´艸`)

予想以上の爆音に笑ってしまい、何だか楽しくなってきました。冷凍で出てきますので少し重量もあります。あれ?煮魚は?

時間差で「ドサツツツ!!」

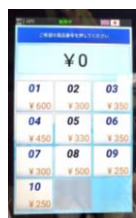
出てくる時の意表を突いたこの絶妙な“間”がたまりません。

すると、私の姿を見た河本さんが店から小走りやって来ました。

「なに!もずくが引っ掛かったか?あいつはいけんだいや。形がいびつなけ。よ~引っかかってかなわんだ!」(訳:もずくはダメだな、



▲河本魚店前に設置された「魚販機」煮魚と塩焼きを買ってみよう!



明るくて見やすいディスプレイ。煮魚の02をタッチ!



表示されたのを確認して「かう」をタッチ!“ひらかな”なのが何だかイイ!



塩焼きはラストワンでした。セーフ♪次に塩焼き10をタッチ。合計を確認して「かう」をタッチ!



形がいびつだからよく引っ掛かってかなわないんだよね「違いますよー。もずくは買ってないです(*´▽`*)」濡れ衣を着せられたもずくに謝りながら魚販機の中を見せてもらいました。

お店で調理した商品を真空包装機にかけ、急速冷凍したものを魚販機のストッカーへ。ストッカーの出口は完全な自動扉になっており、取り出し口からの盗難防止もバッチリです。

早速購入した魚を自宅へ持ち帰り、レンジでチン♪せっかくだから器にそれらしく盛り付けてみますと…何ということでしょう。小料理屋さんで出てきそうな仕上がりではありませんか。お味もGOOD♪野外設置の非対面販売、24時間営業なので営業時間を気にすることなく気軽に購入することができます。商品は季節と店主の気分によって入れ替わります。

そして“もずく”はいつの間にか魚販機から外れ、店頭販売になっていました(*´艸`)お弁当の一品にも大助かりの冷凍魚販機体験、皆さまもぜひお試しください。



▲焼魚(鮭ひれ) 6切れ入ったパックの3切れ分なので125円!

▲煮魚(ぶりあら) 可食部がいっぱい! 染みているのにサラサラタイプの煮魚が上品です。



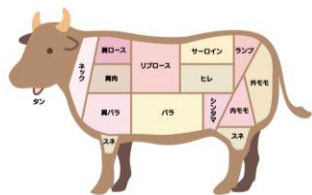
<河本魚店>湯梨浜町旭 102 不定休 (0858) 32-0236
★テイクアウトの「うなぎ丼/1,080円」「白いかに丼/1,080円」「海鮮丼」も人気です。その他仕出し、宴会も承り中です

🐾肉編🐾さて、続いては「肉」。県道199号沿いに店舗を構えるあかまる牛肉店の店先に、赤くて大きな販売機、側面の「肉」という文字が強烈なインパクトを持つこの物体は「お肉の販売機」です(´Д`)

2021年8月より設置されており、閉店後やお店の定休日も気軽に購入できると人気を集めています。

気になるメニューは？といえますと、「鳥取県産豚タン 800 円」（実は牛より脂肪分が少なくさっぱりといただけます）「鳥取県産旨上ホルモン 750 円」（低カロリーでコスパも良い）「鳥取和牛合いびきハンバーグ 950 円」（お店特製ふわっとした本格的なハンバーグです）「ニュージーランド産ラムサイコロステーキ 800 円」（ラム肉の本場から濃厚でまろやかな味をご家庭で）「オーストラリア産牛ハラミタレ漬 1,200 円」（ハラミは赤身肉ではなく実はホルモン、幅広い年齢層に支持される人気部位です）「鳥取県産豚旨ハラミ 800 円」（噛むほどに肉汁の旨みがあふれます）「鳥取和牛中おちカルビ 1,000 円」（骨から出る濃厚な旨味を吸い込んだ部位）「国産和牛切り落とし 800 円」（小さめで食べやすく味が濃い！）「鳥取県産牛ミックスホルモン 1,500 円」（焼肉、もつ鍋、もつ煮込み♪部位ごとに違う味わいと食感が楽しめます）「砂丘スパイス/カレー味と 2 本セット 1200 円」（旨味調味料をカットして自然由来の原材料だけで勝負！お肉を美味しく食べるためのスパイスです）

さあどれにするのか迷う、迷います。悩むこと 1 分、せっかくならお店の味がイイ(*´з`)ということで「鳥取和牛合いびきハンバーグ」と「砂丘スパイス」に決定。



タッチパネルで選び、無事購入。

取り出し口から牛柄の赤い小箱がでてきました。

自宅へ持ち帰り、それらしい付け合わせを準備し、焼く準備を整えます。

上手に仕上げるコツは「調理方法通りに行くこと」アレンジを加えるのは 2 回目以降がオススメです。と、言いながら早く食べたい気持ちが優先してしまい「常温に戻してから焼く」という重要な項目を守り切ることができず、まだ中が凍ったままの半解凍でスタート。

まずは両面に焼き色を付けるのですが、明らかに香りが違う！！これが和牛オリンピックで肉質

日本一に選ばれた鳥取和牛の香りなのでしょう(*>><*) ひっくり返して水を入れ、10 分蒸し焼きにして完成。ワクワクして蓋を開けてみますと、蒸し焼きにした水が大幅に濁っていました。(ノノ) ああ、美味しい肉汁が外に。おそらく半解凍での調理が原因なのでしょう。いや、きっと美味しいに違いない。気を取り直して美食♪ハンバーグに箸を入れても口に入れてもふわふわのお肉、噛むほどに広がる和牛の甘い脂の香り、肉感のあるしっかりとした噛み応えと良い、まさにワンランク上のハンバーグでした。次は、絶対に完全常温に戻してから焼き上げようと心に誓った私です。お肉はもちろん、サラダやカレー・魚料理にもバッチリ味が決まる「砂丘スパイス」も家族に大好評。

お料理の幅がグーンと広がったような気がします。さあ、皆さまも便利で手軽な肉販売機体験をしてみませんか。



▲タッチパネルで「かう」

▲牛柄の可愛い箱が出てきました

▲2 個入りが嬉しい♪

▲常温に戻してから焼くのがポイント



▲あかまる牛肉店ハワイ店

▲道路に面した場所に鎮座する肉の自販機

＜あかまる牛肉店ハワイ店＞
湯梨浜町田後 1455-1 月曜休
(0858) 35-2941

営 11:00~20:00 (平日は 19:00 まで)

精肉販売・ランチ・焼肉

★ランチ 11:00~15:00

★焼肉 11:00~21:00

月ごとにお肉のイベント開催中！

HP をチェック♪

<https://akamaru-shop.com/>

湯梨浜町トウテイランの里 オープン

湯梨浜町
橋津

◆湯梨浜町橋津は、まちの花にも指定されている「トウテイラン」の自生地です。6 月 4 日 (土) 湯梨浜町橋津地区に、町の花「トウテイラン」に親しめる施設として湯梨浜町トウテイランの里がオープンし、セレモニーと植樹体験が行われました。面積約 2,050 m²の敷地内に 1,200 m²が庭として整備されトウテイランを中心に、ヤブカンゾウ・イソギク・ネムノキなどが植えられ、季節の花々とハワイ海岸、ウォーキングコースとしても人気の馬ノ山と共に自然を満喫できるエリアとして期待が高まっています。

今から 3 年前、町の花「トウテイラン」で何かできないかと湯梨浜みらいライオンズクラブ (18 名/巨寛之会長) が中心となり活動を開始。

まず、現在地の除草作業を行い造園緑化や自然環境分野に関する専門知識や経験を持つ「鳥取県みどりの伝道師」の派遣を受け 5 回の勉強会を行いました。

秋には挿し木や種まきを行い、春には株分けスポットに移植、ようやく 1,700 もの苗を作ることになりました。トウテイランは、オオバコ科の植物で「隠岐の島 (島根県)」「近畿地方北部の

日本海側の海岸 (京都府)」「湯梨浜町橋津 (鳥取県)」に自生する大変貴重な日本固有の乾生植物で、個体数も限られそのままでは増える状況に

ないことから湯梨浜町ではトウテイランの自生群落を町の天然記念物に指定し、積極的に保護活動を行っています。

ビロードのように白い綿毛で覆われた葉も大変美しいトウテイランの開花は 8 月中旬頃で、青紫色の美しい花を咲かせます。穂状 (すいじょう) に下から順に小さな花が咲き上がる様子はどこか上品で控え目。その花は中国湖南省 洞庭湖の瑠璃色の水のように美しいことから洞庭藍 (トウテイラン) という名前がついたそうです。これからもまちの花「トウテイラン」を皆で大切に守り育てていきましょう。<問合せ>湯梨浜町教育委員会事務局 生涯学習・人権推進課 (0858) 35-5367



▲参加者でトウテイランの植栽体験



kamama house ~とまりに パン屋さんOPEN~



◆湯梨浜町の中で漁業を中心に栄えてきた泊地区。美しい日本海と人情味のある風景を映し出す泊漁港近くに、2022年1月26日パン屋さんがオープンしました。水色の幟とコンテナハウスがパッと目を引くアットホームな店舗では、オーナーの鎌田忍さんがあんぱん、コーンパン、練乳クリーム、レーズンバター、ウインナーポト、フォカッチャ、ゴマチーズ、米粉食パンなど日替わりでパンを焼き、季節の食材を使用したプリンなどのスイーツと共に人気を集めています。

5年前からご自宅で 日々の食卓にいつもあり手軽に作れて美味しい“おうちパン”をメインに、定期的に小規模のパン教室を開いておられましたが、新型コロナウイルスの影響で開催もだんだんと難しくなっており、この間に何か出来ることはないかと考え、今後役に立つ資格を習得されました。

「cotta 運営シニアおうちパンマイスター」「米粉パンマイスター」「ナチュラルスイーツマイスター」等の資格も活かしつつ “そろそろ店出してみたら?”というご主人様の後押しもあり、ご実家敷地内のスペースを利用して営業を開始されました。

店頭に並ぶパンは当日のお楽しみ♪定番パンにプラスして、その日の気分で自分が食べたいパンを焼く(*'▽') InstagramやFacebookではパン教室や販売スケジュールの情報はもちろん、普段の何気ない出来事や、〇〇を作るつもりがいつの間にかこうなったけれど、以外にも美味しかったからお店にも並べてみようかな” などなど(*'▽`*)

鎌田さんの明るく飾らない人柄とセンスで作出すお料理の数々は、パン教室に参加した方だけでなく、今 口コミでも徐々に人気を集めています。

パン教室に行ってみたいけれど、平日の昼間は仕事や学校がある(。´へ´。)という人に嬉しいのが「夜のパン教室」です。

▲店舗には見本のパン&パンの横の気まぐれスイーツが並んでいます

5月14日(土)に行われた夜のパン教室には6人が参加され、市販の液体塩こうじを使ったおうちパン「液体塩こうじでリュスティック」を作りました。リュスティックとはフランス語で「田舎風」という意味で、特に形成をせず切り分けて焼き上げるという製法で味の決め手はこの液体塩こうじ。パン作りにはいくつかの行程がある中で、本当にふわふわパンができるのでしょうか。身支度を整えて調理開始。計量した強力粉とドライイースト、液体塩こうじ、水は全て皆さんがお馴染みの“保存容器”で混ぜるというのです。そんなに簡単で良いのか。材料をスプーンで混ぜて生地が完成！ここから冷蔵庫で8時間(≧▽≦)さすがにこれは待つことは出来ませんので、先生が予め別容器で生地を準備してくださいました。

生地に粉を振り、容器を逆さにして生地が落ちてくるのを待ちます。バターを置いて三つ折りにし、3つ(好みで4つ)にカット。ふわふわのしっとり生地、ひんやりしてずっと触ってみたいくらいです。

粉を振り、クープ(生地に切り込みを入れること)を入れてバターを置きます。霧吹きで生地に水を吹きかけ、あとはオーブン(トースター)へ“行ってらっしゃい”もう焼いて良いのです。焼くまでの行程はとても簡単でしたが、本当に膨らむのか？

参加者同士パンの話で盛り上がっていると、いつしか調理室には香ばしく、バターの甘い香りが立ち込めてきました。

気になるリュスティックは(^_^)食欲をそそる焼き色と共に、ふっくらと膨らんでいるではあ

りませんか。「ああ、美味しそう~(◡>◡<)」自分のパンとこの日混ぜた生地は容器ごと持ち帰り、翌日トースターで焼いてみました。多少見栄えは悪くなってしまいましたが、芳醇なバターの香りともっちりとした弾力、噛むほどに素朴な味わいが感動的！クセになりそうです。

Kamama houseのパン販売日、おうちパン教室(夜のパン教室)の予定はSNSで情報発信中です。カリカリ、もちもち、ふわふわ、サクサク♪季節の食材を使ったり、組み合わせによって“和”や“洋”にもなるパンの美味しさは無限大。

主食やおやつはもちろん、差し入れやお土産にも喜ばれるパンで食卓を彩ってみませんか。

<Kamama house(カママハウス)>
湯梨浜町泊 1571-8 営 11時頃~※なくなり次第終了
HP <https://kamama327.amebaownd.com/>
Facebook <https://www.facebook.com/kamama327/>
mail kamama327@gmail.com



▲親子で参加されたお二人。上手く仕上がりました！

ゆりはま夏まつり開催決定!

とまり夏まつり

開催日/2022年7月30日(土)
会場/泊地内・泊新港

- 神・神輿
- 「とまりの日」イベント
- 20:00 海上大花火大会 ※会場内で飲食の提供はありません

水郷祭

開催日/2022年7月17日(日)
会場/東郷湖畔公園

- オープニングイベント/湯梨浜中学校 brass band・ダンス「翔龍隊」「飛龍隊」龍おどり
- 浪人おどり ● 神輿渡御 ● 灯ろう流し
- 20:30 湖上大花火大会 ※会場内で飲食の提供はありません

used&vintage&select shop 「庫」OPEN!

◆2022年4月19日、湯梨浜町旭（中むら呉服店横）にアメリカ・ヨーロッパのビンテージ衣類を中心に、メンズ・レディース問わず取り揃えるSHOP「庫（こ）」がオープンしました。大阪出身の美咲さんはご家族で1ターン湯梨浜町へ。幼馴染でもあるご主人様と結婚後、古い部分と新しい部分が混在し調和する街の雰囲気と、ご自身の夢でもあったお店（オープン）のコンセプトとじっくり合うこの地に惹かれ、お店をオープンされました。一般的な店舗とは何かが違う。

「庫」という名の店内には、設計士であるご主人さんとご夫婦で作り上げたワクワクした遊び心満載の仕掛けがいっぱいなのです。

閉店後はお店が車庫に?! 入口のドアはフルオープンになり、天井に張り巡らされたレールにより洋服達は全て奥へ(≧▽≦)



▲水明荘前の道路向かいにある「庫」1階が店舗です左
“お隣さんが綺麗になったからうちも綺麗にしなくちゃ!”と白いペンキで奮闘中の中村さん(≧▽≦)右

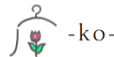


「庫」とは物をしまっておく建物でありながら、車庫・書庫・倉庫・文庫・宝庫でもあり、可能性は無限大。

今後は、店内でイベント等も開催し街をもっと盛り上げていきたい♪ということです。

「庫」でキラリとセンスの光るあなただけの素敵な一着が見つかりますよ

に。



<問合せ> 湯梨浜町旭 122-2
宮 10:00~19:00 木曜休
<https://ko-i.earth/>
mail: info@ko-i.earth



▲フルオープン可能な玄関。ハンガーやラックなどは何と!ご主人さんの手作りというから驚きです



▲磯江さんご夫婦

第23回 ハワイアンフェスティバル ハワイ in ゆりはま

◆ハワイアンフェスティバル/ハワイ in ゆりはま 3年ぶりに開催決定♪ハワイアンミュージックやフラダンスなどハワイの伝統文化に触れることができます。

2022年7月2日(土) ウェルカムコンサート
17:00~19:30

生バンドの演奏によるハワイアンミュージックやフラダンスなど気軽に“ハワイアン”を体験できます。

ハワイアンアーティストとの楽しいひと時をお過ごしください。※観覧は無料ですが入場整理券が必要です。観覧を希望される方は事前申し込みをお願いします。(定員あり)



2022年7月3日(日) アロハステージ in ゆりはま
13:00~17:00

全国各地のフラダンスチームが参加する発表会。チームごとの艶やかな衣装や演出は必見です。

※観覧は無料ですが入場整理券が必要です。観覧を希望される方は事前申し込みをお願いします。(定員あり)



★ご宿泊は「はわい温泉」「東郷温泉」へどうぞ。

<宿泊の問合せ>はわい温泉・東郷温泉旅館組合 (0858) 35-4052

<ハワイアン問合せ>ハワイアンフェスティバル/ハワイ in ゆりはま実行委員会(町役場産業振興課) 電話 (0858) 35-5382

ゆりはまライトダウンキャンペーン

家庭や職場で灯りを消して
地球温暖化について考えてみよう

◆湯梨浜町ではSDGs(持続可能な開発目標)の一環として下記の期間中、ライトダウンキャンペーンを行います。電力量削減、家族との団らん、早寝早起きなど様々な効果が期待できますよ。夏の夜のひととき、照明を消して夜空を見上げながら地球の未来に思いを馳せたり、ゆっくりと過ごしてみませんか。

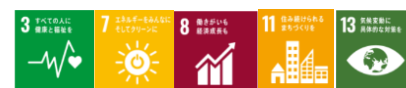
<ライトダウンキャンペーン期間>
令和4年6月21日(火 夏至)~
令和4年7月7日(木 クールアース・デー)
クールアース・デーって何?

2008年のG8サミット(洞爺湖サミット)が日本で7月7日の七夕の日で開催されたことを契機に、毎年7月7日がクールアース・デーと定められました。

これは、天の川を見ながら家庭や職場において地球環境の大切さを日本国民全体で再確認し、低炭素社会への歩みを実感すると共に、それぞれができる地球温暖化対策の取り組みを推進するための日です。

家庭や施設、職場で節電や早期消灯などについてご協力をよろしくお願い致します。趣旨にご賛同いただき、取り組みにご協力いただいた事業所については湯梨浜町HPで事業所名と取組内容を掲載します。

■提出期限■7月15日(金)
★様式はHPからダウンロードできます。



<問合せ>湯梨浜町役場企画課
電話 (0858) 35-5304
FAX (0858) 35-3697
メール ykikaku@yurihama.jp

身近なことから始めてみよう♪



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!

<プロフィール>誕生日/6月30日 特技/小唄[春日流小唄名取・師範]、日本舞踊、シャンソン、顔ヨガ(フェイシャルヨガ) ※インストラクター資格取得 大衆演劇や、作家・歌手 故・戸川昌子氏の付き人等で修業を重ね、2014年にインディーズレーベルにてCDデビュー。

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

