

# ガーデンだより

春ですね。ガーデンにもやさしい春がやって来ました。今月も各種イベント情報をお届けします。

## 【春の終わり、梨園を染める白い花】

春の花と言えば桜の花が定番ですね。桜の季節が過ぎた4月中旬、鳥取の果樹園が一面真っ白な花に包まれます。「二十世紀梨」の花です。バラ科の落葉高木で鳥取県の代表的な特産物となった二十世紀梨。枝いっぱいに咲く花は、近づいて見ると可憐な5枚の白い花びらと赤褐色の雄しべが絶妙なコントラストを描いています。この花が咲くわずかな期間、梨農家さんはひとつひとつの花に手作業で花粉をつける「交配（人工授粉）」という大切な作業を行います。梨の花言葉は「和やかな愛情」。梨農家さんの注ぐ愛情が、あのみずみずしく美味しい実を

作っているのですね。

梨は別名「有りの実（ありのみ）」とも呼ばれる縁起の良い木です。

今年の春は二十世紀梨の花にも注目してみませんか？



## 【とっとりジビエ】

いきなりですが、みなさんはジビエ（野生鳥獣肉）を食べたことがありますか？鳥取県は野生鳥獣資源の利用量で全国トップクラスを誇る「ジビエ先進県」です。鳥取市周辺でも増えすぎたシカやその他の有害鳥獣による農林業被害を食い止めるため、毎年何千頭ものシカ、イノシシが捕獲処理されています。鳥取では捕獲したシカ、イノシシを「とっとりジビエ」として食肉処理をする取り組みが活発に行われています。特に鹿肉は高たんぱく・低カロリー・鉄分豊富で、森の「赤い宝石」とも呼ばれ健康や美容に効果的です。鳥取市内ではジビエを取り扱う飲食店や道の駅、一部のスーパーなどで気軽に新鮮な鹿肉を味わうことができます。

今回は窓からの眺めも良い鳥取県庁食堂で鹿肉カレーをいただきました。鹿肉は臭みもなく、口の中でほどけるやわらかさ。辛口と少し甘めのルーがあいがけになっています。

食べに行くもよし、自分で作るもよし。ただし、自分で調理する際は中までしっかり火が通るように低温調理などで工夫して「とっとりジビエ」を美味しくいただきましょう。



# 『移住者交流会レポート』

過去のレポート



1月の交流会は「英語にふれよう！」でしたが、積雪、降雪の影響で交流会は中止になりました。たくさんの申込をいただいたのに残念でした。

## ◆2026年2月15日(日)「スパイスを楽しもう」

2月の交流会は、鳥取市出身の友寄ひとみさんを講師にお迎えし、鳥取市Ypub&HostelTOTTORIで「スパイス」をテーマに開催しました。

スパイスのきいたチキンカレーとマサラチャイのデモンストレーションの後、試食を楽しみながら、スパイスの説明を聞いてオリジナルスパイスの調合を体験しました。

講師の友寄さんに教えていただきながら、質問しつつ、オリジナルスパイス作りに挑戦しました。聞いたことのないスパイスもありましたが、香り確かめながら、質問し使い方を学びました。出来上がったスパイスの香りをお互いに確かめ合いました。

とても好評で、スパイスをより身近に感じられるひとときとなりました。



## ガーデンをイベントにご活用ください



昨年から年明けにかけて、ガーデン内にて絵画展示を行いました。十人十色さん、前田藍香さん、フクシアート、ハーモニーカレッジと立て続けに作品展示があり、たくさんにお客様にお越しいただきました。

「こんな場所に、こんな施設があったのね」と皆さんに言われました。これからも移住者の方はもちろん、地域の皆様にもこの場所を知っていただき新しいつながりの生まれる場になればと思っています。

これからも、気軽に足を運んでいただける場所でありたいと願っています。  
※ガーデンでの展示にご興味のある方はぜひお声がけください。



## 鳥取ふるさとUI会からのお知らせ 移住者コミュニティの鳥取ふるさとUI会です。

毎月、会員交流会を開催しています！

○『会員交流会』毎月第2日曜日 15:00～16:30

場所：鳥取市移住・情報交流ガーデン

会員である無しに関わらず集まったメンバーで最近楽しかったことや気になることなどを気楽におしゃべりする会です。耳寄りな情報が聞けたり、話の中で知り合い同士が繋がって盛り上がりたりします。

事前申し込みは不要です！お時間が合えば、是非、立ち寄ってみてください。



お問合せは、松原まで。Mail：tottori.ui@gmail.com

