

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見！

comxcom

名脇役？ いいえ、食卓の主役です

白ネギ LOVE

No.142

12

2024 Dec.

コムコムマガジン
COMMUNITY×COMMUNICATION

present

伯耆町
なんば商店

〔国産かも肉〕

かも鍋セット〈4〜5人前〉5名様

タグでつながるコミュニティマガジン!!
#comcommag
気になる場所やものをインスタグラムで教えてね!

名脇役？ いいえ、食卓の**主役**です

白ネギ LOVE

今年も寒い季節がやってきました。鳥取の名産である「白ネギ」は、10～2月が旬なんだそう。やっぱり食材は旬の時期にいただくなくては、ということで12月号は「白ネギ特集」です。白ネギのことをもっと知れば、もっとも一つと好きになりますよ！



② 旬は今？

「今が旬」と前述しましたが、お店には通年並んでいますよね。季節によって品種を変えながら通年栽培されているんです。しかし、ハウス栽培ではないので、天候に左右されやすい白ネギ栽培。年中食卓で食べられるのは、農家さんの手間と技術のおかげなんです。

春夏秋冬

④ ここを見れば 農家の愛情がわかる?!



白ネギの白い部分は土に埋まっていた部分で、成長するにつれて、土を高くしていきます。よく見ると白と緑の境目がくっきりしてるものがあります。この境目は、積んだ土が崩れないようぎゅっと押さえている証。農家さんの一手間に愛を感じます。

① どうして名産に？



鳥取県西部には100年以上の白ネギ栽培の歴史があり、今では県の名産品のひとつとなっています。そんな白ネギを鳥取県に広めることに関わったのは、境港市の企業 日本食品工業創業者 中西秀夫氏でした。品種改良を重ね、1931年には「伯州一本太葱」というこの地に適した地元の白ネギが完成。その後も品種改良が重ねられ「改良伯州5号」（内、厳しい規格をクリアした白ネギが『伯州美人』と呼ばれる）という鳥取県西部のオリジナルブランド品種として受け継がれています。

③ 知ってた？白ネギの品種

冬に栽培される『伯州美人』は有名ですが、他にも色々な品種があるんです！しかも名前がとってもユニーク！
「大地の響き」「夏扇パワー」「名月一文字」「龍ひかり」「関羽一本太」などなど、種苗メーカーの個性が光ります。

⑤ 季節で変わる おすすめの食べ方

通年食べられるようになったとはいえ、季節によって育つ白ネギも変わります。秋冬シーズンは白ネギがみずみずしくなり甘味も増すため、シンプルに焼いて食べるのがおすすめです。反対に夏は、暑く乾燥しているので、白ネギ内の水分量が少なく、シャキシャキした歯ごたえなので、なますやキムチにするなど、漬け込む調理方法がおすすめです。



知
っ
て
美
味
し
い



『伯州美人』の生産やPR活動、農家の人材育成を行うよしおかファーム 吉岡大輔さん。自身の畑の管理も忙しい中、多岐にわたって活動している原動力を伺いました。

農家としての想いと未来へ繋ぐ育成

水はけの良い土壌に恵まれ、白ネギを育てるのに適している鳥取県西部。「土が良くても、白ネギは栽培期間が長く、実は高度な技術がいるんです」と話す、よしおかファーム 吉岡さん。

白ネギは栽培するのに時間がかかる野菜で、種から育てる農家さんは、8〜10ヶ月の間成長具合を見守ります。年間数品種を栽培する吉岡さんですが、中でも栽培に気を遣うのは、『伯州美人』。鳥取県西部のオリジナルブランド品種です。柔らかな品種であるため、痛んだり折れやすい白ネギな



吉岡さんの技術の結晶。まっすぐでとても立派！

んだそう。そのため栽培が難しく、生産している農家さんはわずかなため、希少種と言われています。美味しく、希少性が高いことから、鳥取県西部のブランド品種として名が知られるようになりました。

希少であるが故、一時は途絶えかけていた品種が今に至るのは、種を残し続けた農家さんがいるということ。

「ある農家のご夫婦が毎年種を採り、一粒一粒良い種を選別してくれていました。白ネギの種はすごく小さいので、とても大変なこと。そんな思いも知っているので、より残していかなければ、という気持ちが強いです。」と吉岡さんは話します。

そんなご夫婦も将来のことを考え、現在は次の世代の方へその技術を教えていらつしゃいます。『伯州美人』を育てる農家さんたちは、品種を守り、次の世代に繋げたいという想いを一層強くしています。



「白ネギの栽培は難しい分、いいものができる嬉しいんだよね」と話す吉岡さん。

「先人たちの築き上げてきたブランドを引き継いで、もっと価値を上げていきたいといけない。」と話す吉岡さん。『伯州美人』のブランド価値が高まると、県内外の方に「鳥取県西部の白ネギは美味しい」という認識を持ってもらえるようになります。そうすると他の品種の白ネギもより食べていたいただけるようになる。だからブランド価値を上げていくことは、白ネギに関わる全ての未来につながるんです。

『伯州美人』を知ってもらう活動のほか、農家の人材育成にも力をいれる吉岡さん。「なんとなくの知識でつくるものは、知識を持ってつくるものに比べると質が落ちてしまふ。そうになると、結局は「ここの白ネギは美味しい」と言ってもらえなくなります。だからつくるだけじゃなく『PRしてブランド価値を上げること』『農家を育成すること』が必要なんです。」とプロフェッショナルとしての熱い想いを教えてもらいました。

作って美味い



白ねぎ将軍鍋

白ネギを「将軍」、他の具材やハマチ、アジなどの青魚を混ぜた薬味を「家来」とした、白ネギが主役になる鍋。しゃぶしゃぶにして白ネギのシャキシャキ感を楽しむもよし、より甘みを出すよう少し煮るもお勧めの鍋です。

これもおすすめ!



レンジで簡単!

白ねぎとツナの中華和え



2023年7月の「境港シロネギエール ねぎ坊主」完成発表の際に、試食会で振舞われた1品。白ネギとツナ缶を鶏がらスープの素などの調味料と和えてレンジで加熱するだけ! 食卓でもう一品欲しいという時にぴったりです。



料理動画

研究会は、JA鳥取西部管内の農家さんをはじめとした、地域に住んでいる方々から構成される会で、料理の考案や小中学校での食育活動、PR活動などを行っています。

レシピは「誰でも、気軽に、簡単に作れる」をコンセプトに、月1回の定例会に合わせて会員の皆さんがレシピ案を持ち寄ります。そのレシピを実際につくってみて、皆で意見を出し合い、1つのレシピに。そんな研究会の試行錯誤の結晶であるレシピを紹介します。

白ネギの豆知識、農家さんの思いを知ったら、ますます食べたくなってきました! 「食べるなら、より美味しく、白ネギに合う食べ方をしたい」と思い、長年白ネギのレシピを考案している『白ねぎ料理研究会(以下「研究会」)』の方々に、白ネギをより美味しく食べられる方法を伺いました。

誰でも気軽に簡単に!



材料(4人前)

白ネギ 太めを4本

つけだれ

ポン酢 …… 大さじ4 青魚の刺身 …… 2人前
コチュジャン …… 小さじ1 白ネギの緑の部分 …… 適量

鍋のだし汁

水 …… 1.8L 塩 …… 小さじ1
昆布 …… 10g 薄口しょうゆ …… 小さじ2
削り節 …… 25g みりん …… 小さじ1.5

- 1 白ネギを白い部分と緑の部分に切り分け、どちらも長めの細い斜め切りに。別々に水で洗ったら、1分間くらい水にさらした後ザルにあげて水気を切っておく。
- 2 鍋に水、昆布を順番に入れ、沸騰直前に取り出す。沸騰したら削り節を入れて火を止めて1~2分おいてザルでこす。
- 3 ②のだしに塩・薄口しょうゆ・みりんを味つけをし、薄味の鍋だし汁をつくる。
- 4 刺身はふり塩をしてしばらくおいた後、水気をふき取ったらこま切れにする。
- 5 白ネギの緑の部分のみじん切りにして、④とポン酢とコチュジャンを入れて和え、③のだし汁を少々加えてつけだれをつくる。
- 6 鍋に切った白ネギを入れてしゃぶしゃぶしたら、⑤につけていただく。



料理動画

会員募集中!

一緒に楽しく活動しましょ!

JA鳥取西部 白ねぎ料理研究会

0859-37-5813

JA鳥取西部 営農部 特産園芸課
(白ねぎ料理研究会事務局)

白ねぎ料理研究会考案
そのほかのレシピも
公開中!



Webで公開!

甘塩っぱい 白ねぎのお菓子
境港シロネギエール ねぎ坊主 誕生秘話



名脇役？ いいえ、

白ネギ

12月までの限定メニュー！

スパイス探検隊

白ねぎポークカレー

期間限定メニュー「白ねぎポークカレー」が1年ぶりに登場！

白ネギの緑の部分もまるごと使った、タマネギを全く使用しない、白ネギ100%のカレーです。タマネギとはまた違った、白ネギのほんのりとした甘みにトマトの酸味が加わった爽やかな味わい。スパイスの香りで食欲が進みます！辛いスパイスを使用してるのに、食べ進めると体がポカポカに。食べ終わったあとすぐにまた食べたくなるひと皿です。

辛い方は
テーブルのスパイスを
かけてね！

白ねぎポークカレー1,200円(税込)



スパイス探検隊

〒境港市幸神町351

11:00~15:00

月曜、日曜



Instagram

境港観光協会 × 日本食品工業 共同開発

境港シロネギエール ねぎ坊主

鳥取県西部のオリジナルブランド品種『伯州美人』の種を原材料の一部に使用したクラフトビール。ネギ料理に合うように作られたビールは、口当たりがすっきりと軽く、フルーティ！地元の白ネギ農家さんに“エール”を送るという想いも詰まっているビールです。

ねぎ坊主が飲める！

- ・お食事処 峰
〒境港市花町1-4
- ・あおみどり
〒境港市元町29-2
- ・石丸商店
〒境港市福定町1番地 日本食品工業(株)内
- ・碧と風
〒境港市栄町94
- ・旬の漁師料理 和泉
〒境港市本町19

- ・天ぶらにしむら
〒米子市皆生温泉4丁目22
- ・こめ蔵
〒米子市立町4丁目247-1

地ビールフェスタin Yonagoなどのイベントにてキッチンカーで販売予定

ねぎ坊主が買える！

- ・JA 鳥取西部 ふれあい村アスパル
〒日吉津村日吉津1450
- ・いなだ酒店
〒米子市淀江町淀江978

日本食品工業株式会社
オンラインショップ
『べんぶ』



ろヶ浜半島の砂地から現れた
妖怪をイメージしたラベルが
インパクト大！

750円(税込)/1本

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています

ピッタリ！

Present

伯耆町
なんば商店

〔国産かも肉〕

かも鍋セット〈4~5人前〉5名様



募集要項

〔はがき〕

住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート(①今後取り上げて欲しいテーマ又は今気になっているもの②com×comマガジンへのご意見・ご感想を記入の上、中海テレビ放送までお送りください。

送先〒683-0852 鳥取県米子市河崎610
中海テレビ放送「com×comマガジン
プレゼント」係

応募締切 12/20 (金)

〔Web〕

中海テレビ放送公式サイトより応募フォームにしたがってアンケートにお答えください。



中海テレビコムマガジン

検索

※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



12月 Director むらかみ

フリーランスクリエイター /
デジタルハリウッドSTUDIO 米子
2018年卒業生



働く後ろ姿がかっこいいですね！



県内外の方へ白ネギの良さを伝えてくれています。

コムマガ編集部

ばなし

こぼれ囁

どんなものでも、深く知れば知るほど
愛が深まるもの。白ネギの歴史や、関
わる方々の話を聞くことで、より白ネギ
LOVEになりました♡

受講を経て、今では制作
が生活の一部です。何か
に没頭している時間が好
きなもので、制作時間は充
実していて、楽しいです。

忙しそうだね！

＊GBGポスターコンペの
ためにポスターを作りま
した。ポスター制作は初
めてで、とてもいい経験
になっていきます。僕が
作ったものが採用され
て、嬉しくなりました。

受講以外で制作はしてる？

卒業制作は順調？
卒業制作は、架空の美術館
のWebサイトを作って
います。トレーナーさんか
らチェックバックをもら
えるのが嬉しくて、修正箇
所があるほど、もっと自分
の作品が良くなるんだな
と思えます。

卒業制作は順調？

デジタルハリウッドSTUDIO 米子コラボ企画 デザイナーの卵 タケル君の受講日誌



受講日誌は
Webでも
公開中！



＊GBGポスターコンペ：GOOD
BLESS GARDENのPRR
ポスターのデザイン案を募り、採用
が競技される（コンペティショ
ン）。採用されると、実際にポス
ターになり掲示される。

受講を考えてる方にメッ
セージを！

就職とフリーランスで迷っ
ていたんですが、受講前か
ら夢があつてその夢も叶え
たいので、自由に時間が使
えるフリーランスで仕事を
したいと思っています。

Webデザイナー志望のタケル君は、
STUDIO 米子のWebデザイナー
専攻を受講中！夢に向かって進むタ
ケル君に受講の様子を聞きました。

Webデザイナー志望のタケル君は、
STUDIO 米子のWebデザイナー
専攻を受講中！夢に向かって進むタ
ケル君に受講の様子を聞きました。



ご参加お待ちしております

マッチングイベント

③ レストラン ル・ポルト
米子市末広町294
米子コンベンション
センター内
☎ 0120-110-047
¥ 無料

見学の予約は
こちら！



卒業生クリエイター名簿 / 憧れを叶えた 編



Webデザイナー専攻
平松 亜由美さん

インタビュー記事はこちら！



Webデザイナー専攻
杉野 卓月さん

インタビュー記事はこちら！



Information

1月生募集

ネット動画クリエイター専攻
(4ヶ月)

未経験から動画編集・撮影を学ぶことが
できるコースです。動画編集をやってみ
たい方におすすめ。

詳細はこちら！



締 切：12月22日(日)まで

※対象コース / 1~3月開講コース

開講コースはこちらから



デジタルハリウッドSTUDIO 米子

デジタルハリウッドSTUDIO 米子 (STUDIO
米子) は、Webデザイン・動画制作・イラスト
のスキルを学ぶスクール。

Instagramは
こちらから



最新情報は公式サイトへ

デジハリ 米子





Event Schedule

今月の気になるイベント情報をご紹介します！



1
sun

第18回
鳥取県西部地区小・中学生
地域研究発表会
13:30～15:30

📍 米子市立図書館2階
多目的研修室
🆓 無料
☎ 0859-22-2612
米子市立図書館

4
wed

クリエイターの卵たちの作品が見れる！
CBM 2024 Winter
クリエイティブ ビジネス マッチング
13:00～17:00

📍 レストラン・ポルト
🆓 無料 ※詳細はP6へ
☎ 0120-110-047

8
sun

明治がおくる
クリスマスこども大会
開場13:00 開演13:30

📍 米子市公会堂 大ホール
🆓 無料(要整理券)
11/5(火)から山陰中央新報社米子総局
(土日曜・祝日を除く)米子・境港市の
山陰中央新報販売所で配布
☎ 0852-32-3380
山陰中央新報社ビジネスプロデュース局
(平日9:00～17:00)

21
sat

ファミリーコンサート
～音楽のおもちゃ箱vol.10～
【おはようコンサート】11:00～11:45
【こんにちはコンサート】14:00～15:00

📍 米子市淀江文化センター
📍 大ホール
子ども(0才～中学生)300円
一般500円
☎ 0859-39-4050
米子市淀江文化センター

21
sat

第33回
米子市公民館ふれあい発表会
【メインホール】
開場12:30 開演13:00～16:00
【展示室】10:00～16:30

📍 米子市文化ホール
メインホール・展示室
🆓 無料
☎ 0859-23-5443
米子市総合政策部地域振興課

22～28
sun sat

鳥の巳(へび)年年賀状を書こう！
7:00～17:30

📍 水鳥公園ネイチャーセンター
🆓 無料 開館中いつでも参加可能
(対象:小学生以上がおすすめ)
※一度に作ることができる枚数5枚以内
☎ 0859-24-6139
米子水鳥公園

27
fri

地ビールフェスタin米子
15:00～21:00

📍 米子市公会堂 前庭・ホワイエ
🆓 無料 ※お酒・フードともに
『すべてチケット制』開催当日受付で販売
2,000円(300円×5枚+100円×5枚)
1,000円単位のバラ売りあり
☎ 090-8653-8521
地ビールフェスタin米子実行委員会

28
sat

ゆく年くる年竹田詩織 華麗なる
ヴァイオリンソナタ &
ピアノクアルテット
開場13:30 開演14:00

📍 米子市文化ホール メインホール
📍 【全席自由】一般2,000円/
高校生以下1,000円
※当日各500円増
☎ 0859-35-4171
米子市文化ホール

2024
12
December

Web ページ



Facebook



Instagram



@commaga2018

公式サイトのWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。InstagramやFacebookでも取材中の様子を随時アップしています。「#commcom-mag」で検索して最新情報をチェックしてね！

コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場
produced by
digital
hollywood
studio

米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子の卒業生で構成されたクリエイターチーム。特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選び抜いた場所を、独自の視点と面白さで掲載中です！特集にして欲しい情報は、プレゼント用アンケートやSNSで募集しています。

コムコムマガジン2024年12月号2024年12月1日 発行

編集・文・デザイン・取材 桂藤陽子 村上祥子 仲本彩 竹歳由香里 小徳里恵

発行/(株)中海テレビ放送

制作/コムコムマガジン編集部

【お問い合わせ】

株式会社 中海テレビ放送

☎ 0859-29-2854

デジタルハリウッドSTUDIO米子

米子コンテンツ工場

☎ 0859-39-2030

New Shop

話題の店舗を要チェック！

米子市
6月OPEN

スマートベーカリー
NONONA

📍 米子市四日市町81 ラフェスタ1F 📞 なし
🕒 10:00～17:00 商品が無くなり次第終了

基本200円均一！セルフ販売のパン屋さん

nononaは、ザ・リッツ・カールトンで働いた経験のある方が1人で切り盛りしているセルフ販売のパン屋さん。大山乳業の生クリームを使ったアイスメロンパンや今流行りの生ドーナツなど、商品は全部で30種類以上と豊富です。お店の奥には、写真映えするお洒落なカフェスペースがあり、ゆっくりお茶することができます。キッズスペースがある為、お子様連れの方にもおすすめです！



米子市
7月移転OPEN

トクイニコ

📍 米子市立町4丁目163-12 🕒 10:00～売切れ次第終了
📞 末尾1の日(1日・11日・21日・31日)4/20・10/20

人気のエッグタルト専門店が復活！

@toquiny_co

昨年、惜しまれつつ閉店したエッグタルト専門店が、再オープン！丁寧に包まれた包み紙を開けた瞬間、バターの香りがあたりに広がり、思わず「これこれ！」と言いたくなるほど。生地はサクサクで、クリーミーなカスタードがとろける変わらない美味しさ。ペロリと何個でも食べたくなります。売切れ必至のエッグタルトは、無くなり次第閉店なので、事前予約をするとスムーズです♪



米子市
9月OPEN

Sui

📍 米子市目久美町84-1 📞 不定休
🕒 9:30～

極上ヘッドスパで、心と身体のリフレッシュ

@sui__spa_treatment

経験豊富なスパニストによる完全個室のヘッドスパ&トリートメント特化型サロン。21種類の生薬を配合したスパクリームには、自分好みのアロマオイルを選ぶことができ、心地よい香りでリラックスできます。絶妙な力加減で頭皮や身体の緊張をほぐしてもらうと、身体もポカポカしてくるので、ほとんどの人が眠ってしまうんだとか。施術が終わると、身体がすっきりとして軽くなるのを感じられますよ。

