

都会人の舌と心満たす

八頭で高級野外レストラン

有名シェフによる料理が味 2日目には明治期に建て
わえる高級野外レストラン られた古民家で催され、都会
「DINING OUT」が8、9 からの参加者に地域の食材や
イニングアウト」が8、9 伝統文化を発信した。
両日、八頭町内であった。雨 ダイニングアウトは、トヨ
のため屋内での開催となった タ自動車の高級ブランド「レ



太田邸で地元食材を使った料理を楽しむ参加者

地元食材で創作料理

徳吉シェフ(鳥取市出身)腕振るう

クサス」の所有者らを対象に、
全国各地で数日のみ開催され
るイベント。食を通じてその
土地の魅力を伝えようと、地
域食材の開発などを手掛ける
「ONESTORY」(ワンス
トリー) (東京) が20
12年から企画している。
14回目となった今回は、イ
タリア・ミラノでミシュラン
ガイドの一つ星レストランを
営む鳥取市出身のシェフ、徳
吉洋二さん(40)が料理を担
当。地元の住民や飲食店関係
者ら約70人がスタッフとして
もてなした。

2日目は1897(明治30)
年築の国登録有形文化財「太
田邸」(同町富枝)の主屋を
会場に、東京や大阪から37人
が参加。徳吉さんが牛骨だし
の Pasta や卵かけご飯風リゾ
ットなど県産食材を使った創
作料理を提供し、鳥取県を代
表する民俗芸能「麒麟獅子舞」
の演舞もあった。

東京都の主婦、鬼頭裕美さ
ん(55)は「鳥取県に来たのは
初めて。わくわくしっ放しだ
った。次は何かなど好奇心を
かき立てられ、どれも驚かさ
れるものばかりだった」と満
足そうだった。

主催者側はイベントの成功
を喜び、ワンストリー総合
プロデューサーの大類知樹さ
ん(50)は「八頭は生命力にあ
ふれ、神秘的な力を秘めてい
る。さらなるムーブメントの
きっかけになれば」。徳吉さ
んも「地元の人たちと一緒に
楽しくできたので良かった」
と笑顔を見せた。

(西山恭平)



料理を盛り付ける徳吉さん(中央)