aff あふ 2024 12月号
食とくらしの「今」が見えるWebマガジン

行ってみたい！「社員食堂」

vol.04

EVOLVING EMPLOYEE CAFETERIA

鳥取県庁食堂

鳥取県庁／鳥取県鳥取市

一般利用できて、こだわりのメニューが評判の社員食堂（職員食堂）を訪ねる連載企画。
第4回は、“食パラダイス”を標榜する鳥取県ならではの地産地消グルメや
ご当地グルメがリーズナブルに楽しめる「鳥取県庁食堂」を紹介します。

久松山（きゅうしょうざん）や鳥取市街を一望できる見晴らしの良い食堂は、職員と市民の憩いの場

鳥取県庁第二庁舎の9階にある「鳥取県庁食堂」。エレベーターを降りると、1フロアすべてが食堂エリア。周囲に高層の建物がないため、地元では明るく見晴らしが良い絶景レストランとして知られています。鳥取市街はもちろん、その先に広がる日本海も一望できます。一般利用客に人気なのは、標高263メートルの久松山が間近に見える窓際席。鳥取市民に親しまれているこの山のふもとは桜の名所なので、開花時期は争奪戦になりそうです。

(左上)この日の日替わり定食の主菜は白身魚のフライ。ランチタイム直前に、厨房スタッフが器に次々盛り付けていきます。

(左下)12時になると、券売機の前にはたちまち行列ができます。

(右上)日替わり定食に付く小鉢は、棚に並んだ数種類から好きなものを自分で取ります。漬物も欲しい人が棚から取る方式。食品ロスを減らすため、セルフサービスにしたとか。

(右下)ピークの12時から12時半は、約240席が利用客でいっぱいに。

食事をしながら会話が弾むランチタイム。

名物メニューは毎週火曜日提供のジビエカレー。県内で捕獲した野生のイノシシとシカを有効活用

鳥取県では近年、野生のイノシシやシカが農作物を荒らす獣害が拡大するなか、捕獲した命を無駄にせず、食資源「とっとりジビエ」として有効活用する取り組みが進められています。その先駆けと言えるのが「鳥取県庁食堂」です。ジビエを地産地消しようとメニューに取り入れたのは2007年のこと。以来、第1・3・5火曜日に「鹿野町（しかのちょう）の猪カレー」を、第2・4火曜日に「若桜町（わかさちょう）の鹿カレー」を提供し続けています。火曜日限定とはいえ、通年でジビエを提供している社員食堂（職員食堂）は、全国的に見てもなかなかありません。リーズナブルな価格で楽しめるとあって、一般利用客にも人気が高く、食堂の名物メニューとなっています。

捕獲後、迅速に解体処理されたイノシシ肉は、獣臭さがまったくありません。濃厚なカレーでじっくり煮込んだ肉は柔らかく、旨味に溢れています。

シカ肉のカレーは辛口と甘口の相がけでボリュームたっぷり。複数のスパイスを効かせた本格的な味わいです。鳥取名産・二十世紀梨の果汁が隠し味に入っているのも特徴です。

“食パラダイス”というキャッチフレーズの通り、多種多様な農林水産物に恵まれた鳥取県。なかでもジビエは注目を集める県産食材です。あちこちにアピール用のポップやのぼりがあるのが、県庁の食堂らしい。

“鳥取市民のソウルフード”と呼ばれる
ご当地グルメ「素ラーメン」も人気のメニュー

「素ラーメン」とは、うどん出汁に中華麺を入れたもの。“鳥取市民のソウルフード”とも呼ばれるご当地グルメですが、実は提供している飲食店は市内でも数えるほど。「鳥取県庁食堂」のこの定番メニューは、なかなか貴重な存在かもしれません。鰹節や昆布で丁寧にとられた和風出汁は、ほのかに甘く優しい味わい。そして中華麺とのハーモニーは意外にも絶妙。クセになるおいしさにリピートする人が多いとか。サクサクした天かすをアクセントに、あっという間に完食できます。

長年、県庁の食堂を運営している（有）仕出し鳥ヶ島の代表・中澤寿秀さんによると「素ラーメンは昔まかないでよく食べていたんです。それを復刻して提供したら好評なので定番化しました」。

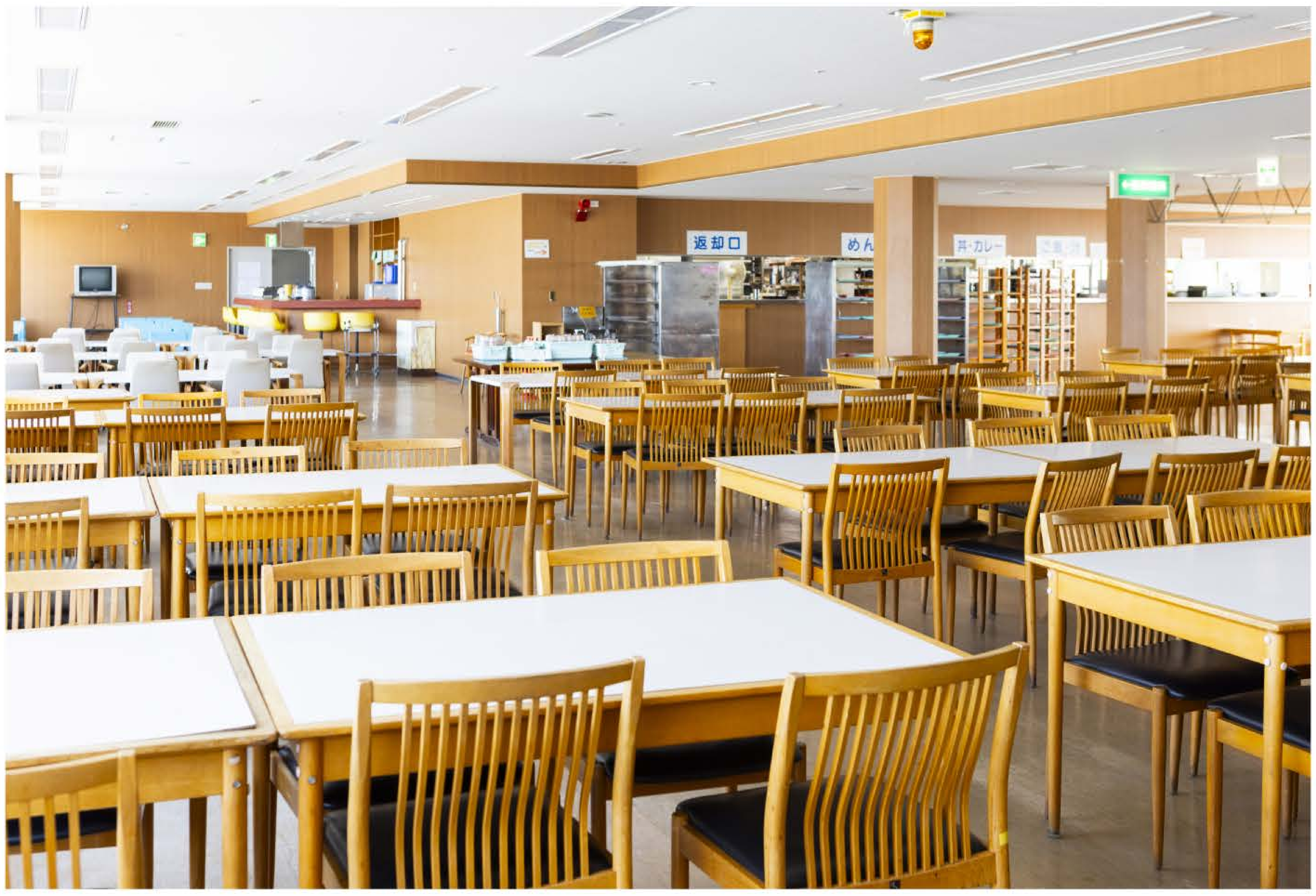
Pick Up Menu!

しいたけうどん

地産地消メニュー。鳥取市の菌興椎茸協同組合が育成した種菌を用いて原木栽培された、香り高いしいたけがふんだんに入っています。出汁ももちろん、しいたけの旨味たっぷり。（450円）

＼ 今回訪れたのは… ／

鳥取県庁食堂



所在地　鳥取県鳥取市東町1-271
鳥取県庁第二庁舎9階

電話　0857-26-7797

営業時間　12時00分〜13時30分
定休日　土曜日、日曜日、祝日

行ってみたい
「社員食堂」
連載一覧はこちら

Follow Me！

instagramも更新中！