

KAIKE PRESS

VOL
32

KAIKE HEALTHCARE MAP

p3-4

手土産特集

p1-2

皆生のとっておき！



手間を惜しまない美味しさ
会話も弾む話題の大判焼き



甘党本陣 秋月

この夏、全国ネットの朝の情報番組で紹介され、その名は全国区に！連日完売が続く、「大判焼きと言え皆生の秋月」と言っても過言ではない話題のお店。会話も弾むうれしい手土産だ。薄皮でたっぷりの餡が特長の「大判焼き」は、北海道十勝産小豆を使用した小豆餡と白餡、カスタード、レアチーズの4種類。丁寧な仕込みで、小豆餡は毎日4時間かけて炊き上げている。控えめな甘さでつつい食べ過ぎてしまいそう。

@shugetsu2025



食べた後もうれしさ続く
新名物のギフトボックス

どら焼き専門店 湯ノ塩

全国でも珍しい四角い形のどら焼き専門店。「どら焼き8個セット」(2100円)は、こし餡・つぶあん・抹茶・金胡麻ほうじ茶の4種類が味わえるおすすめ商品。賞味期限1日の「塩カリどら」入りの「どら焼き6個セット」(1600円)も人気。皆生温泉街に映える暖簾と同じ柄のギフトボックス入りで、食べた後もインテリア空間にそとに残しておきたい可愛さ。「井上青輝園」の最高級抹茶をふんだんに使用した。季節の限定商品「新茶どら」(350円)も見逃さない！生地にも抹茶を練り込んだ、これまでにない贅沢仕様。新茶の香りを爽やかに感じられるひと品。

080-6295-3143 @yunoshio_0222

“おいしい”を分かち合える
ミルク風味のケーキ

大江戸 温泉物語 かいけ

ゲゲゲの鬼太郎ルームが人気のエンタメ旅館。名物「大きな輪っかのしこみミルク」(1400円)は、しっとりやわらかい生地が特長で、ミルクの風味がじゅんわり口いっぱいに広がる美味しさ。冷やして食べても◎。プラスチックナイフが付属するので、その場で切り分け合える。ほか売店では「和みの泉」(820円～)などオリジナル商品が多彩。

050-3615-3456

大人買いもありかも？！
あれもこれも持ち寄って
みんなで楽しもう！

野口商店

ノスタルジーに浸れる街角の駄菓子屋さん。時代が変わっても駄菓子は子どもたちに大人気。子どもだった大人たちの心にも刺さること間違いなし。気軽に買える値段で、全種類制覇も大人になった今なら夢じゃない！駄菓子の手土産は、子どもはもちろん、大人同士で語り合うきっかけ作りにおすすめ。子どもだったあの頃の昔話に花が咲き、楽しい時間が過ごせそう！

0859-33-8699



手土産 特集

鳥取の味を堪能

鳥取のご当地酒が一堂に揃う穴場のスポット。箱入り商品は「二十世紀梨のお酒」の1320円～「八郷」の3080円まで価格帯も幅広く取り揃える。人気は、澄んだ味わいの「純米大吟醸 いなたひめ強力」(2750円)、弓ヶ浜の紅芋「紅あずま」使用の「芋焼酎 なまけ者になりなさい」(1650円)。「純米酒 米子城」(1610円)は、売上の一部が米子城の保全活動に寄付され、地元にも貢献できる商品。店内には、キンキンに冷やされたご当地ビールもあるので、暑い日の差し入れにも◎。



地酒

0859-35-0175

米子市観光センターで買える



皆生の どら焼きももち

カラフルな
ドーナツが並ぶ
箱を開けた瞬間のサプライズ

BLANKET DONUTS 米子店

テキサス州の田舎まち発祥の弾力のあるもちり食感のクラフトドーナツが楽しめる店。クラシックグレーズやチョコレート、ストロベリー、抹茶などの定番に加え、期間限定ドーナツなど全種類制覇したくなる品揃え。見た目も可愛く、選ぶ楽しみが魅力。箱を開けた瞬間の“ときめき・迷えるワクワク感”を贈ろう！箱代は別途100円。まだまだ日差しが強い初秋。暑い日のテイクアウトには、保冷バッグや保冷剤の持参がおすすめ。

0859-57-9464 (牡蠣乃家) @blanket_donuts

皆生グランドホテル 天水・華水亭

料理好きに喜ばれること
間違いなし！老舗旅館の味

『天水』『華水亭』の料理長が監修した「塩ぼんず」(702円)。日本海の藻塩入りで、さっぱりながらコクのあるまろやかな風味で、肉や魚、野菜など色々な素材に合い、素材そのものの美味しさを引き立てる名脇役。ドレッシングとして、蒸し野菜に合わせても◎。売店が閉まってもフロントスタッフに声をかければ、いつでも購入可能。売店だけの利用もOK。

0859-33-3531 (天水) @kaiegrandhotel
0859-33-0001 (華水亭) @kasuitei

宿泊客だけの とっておき手土産

やど紫苑亭の隠れた名品

1日10組限定の宿「やど紫苑亭」の特製パウンドケーキは、マンゴーやイチジク、アプリコットなど季節のドライフルーツをふんだんに使用したこだわりの品。使用するドライフルーツは時季替わり。客室の“お着き菓子”として用意されることもあり、その美味しさからお土産として持ち帰る人も多い知る人ぞ知る宿の名物。一本一本手づくりで、数が限られる為、事前の相談がおすすめ。ほか、石川県産産のヒバ材を使い、八角形に削り出したオリジナルの祝い箸や箸置きもおすすめ。自分へのご褒美はもちろん、日頃お世話になっている人への贈り物としてもぴったり。

0859-21-7277 @kaike_yado_shiontei

見た目の可愛さだけじゃない！
渾身のご当地商品が誕生

伝統工芸体験型施設 結 Musubi

『KAIKEテラス』内にあるカフェ併設の観光施設。この秋、新発売の鳥取抹茶「結道」(2980円)と「鳥取百年棒茶」(2980円)は、地元の茶葉にこだわったご当地ならではの「結 Musubi」オリジナル商品。享和元年創業の日本茶専門店「ながた茶店」茶師・7代目とお茶製造の匠による至高の逸品だ。「鳥取百年棒茶」は、その名の通り“百年後も飲み続けられるよう”想いが込められた煎茶で、渋みの少ない茎を使用した“棒茶”を浅煎り・深煎り2種類の味で楽しめる。箱入りで包装もしてくれるので贈答にも最適。ほか「須山醤油」とコラボした「大山 結のしずく」(1080円)など、「結 Musubi」でしか手に入れることができない商品が揃う。

0859-21-3131 @yuu.musubi

季節の美味しさを焼き込んだ
“ニコ”の新名物タルト



NiCOsweets

素材にこだわるスイーツ専門店。定番の「琥珀糖」(各500円)と「カラフルクッキー」(1500円)をはじめ、目に楽しいもらってうれしいスイーツが豊富に揃う。可愛い缶入りで目を惹く「カラフルクッキー」は、すべて自然の食材で着色した、サクサク食感の米粉クッキーの詰め合わせ。季節限定の「ハロウィン」(600円)は、可愛い見た目ながら秋ならではの本格的な味わい。中身は食べてからのお楽しみ！食べるまでのワクワク感と口に入れた瞬間の発見が楽しいひと品。オーナー夫婦の長年やりたかったことが形になった「季節の焼き込みタルト」(各480円)は、秋は、栗・りんご・芋が登場。今後、いろんな味わいが増える予定。直径約8センチと小ぶりなので、全種類を一堂に並べて食べ比べるのもアリかも？！

0859-37-3722 @nicosweets2017



KAIKE HEALTHCARE MAP



リゾート感溢れる佇まい

1日の疲れも癒せるサロン



L

Relaxation salon & cafe APA APA

バリ島リゾートをイメージしたリラクゼーションサロン。開放的な平屋建てで、屋根や床材などの建築資材からこだわり、オーナー自らが現地で買付けしたインテリアでまとめられ、まるで現地のヴィラで過ごしているかのような空間を演出。リンパエステ専用の離れもあり、癒しの時間をさらに特別なものにしてくれる。カフェ併設で施術後そのままゆっくり過ごせるのもうれしい。夜はライトアップされ異国情緒溢れ、幻想的。当日受付可、営業時間20時まで、1日の終わりに立ち寄れるのも魅力。ボディケア（ハーブティ付、60分5000円）。ネット予約がおすすめ。

☎ 0859-21-7641 @relaxationsalon_apaapa

女性専用サウナが新OPEN！
リラクゼーションの複合拠点



☎ 0859-33-7756
(整体・癒し処ゆき)
@yuuki_5670

☎ 070-7565-7756
(癒し処やくもの空)
@yakumo.sora.kaike

K ベイサイドスクエア皆生ホテル 汐の湯

『ベイサイドスクエア皆生ホテル』に併設する『汐の湯』は、名物の露天風呂と高温サウナ、韓国式低温サウナ「汗流房（かんふあたぼう）」や湯上り処にあるサロンなどが複合した大型リラクゼーション施設。今年6月には、女性専用のドーム型サウナがリニューアルしたばかり。フィンランドの老舗ブランド「ハルピア」のサウナヒーターを導入。最大220キロもの大量のサウナストーンを搭載できるので、バウフルかつ安定した熱量を供給し、サウナ室全体を均一に温めることで、芯から温まる、質の高い温浴体験を楽しめる。自然素材を活かした内装で、深い安らぎを感じよう！ 今年1月にリニューアルオープンした『癒し処やくもの空』は、温泉との相乗効果が期待できる整体とリラクゼーションのお店。湯上り処前にある『整体・癒し処ゆき』は、手相のプチ鑑定や九星気学講座・自律神経リセットフェアなど季節の企画が魅力。そのほか岩盤ヨガなど様々な過ごし方のできる『汐の湯』で、心と体を労ろう！

☎ 0859-35-0006(汐の湯) @kaike_hotel @silkyoga

アサイー&グreekヨーグルト
話題のメニューが盛りだくさん！



S cafe off.皆生店

『メルカド皆生』にあるアサイーボウル専門店。ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富なスーパーフード「アサイー」と高タンパクで栄養価の高さが魅力の「グreekヨーグルト」を使ったメニューが楽しめる。フレッシュなフルーツやグラノーラなどをトッピングした彩り豊かな「アサイーボウル」(1200円～)は、追いフルーツ(別途100円)もできるので満足感たっぷり。チョコのバリバリ食感がクセになる「クラッキングアサイーボウル」は、4種類のチョコソースから選べる。今夏新登場の「アサイースムージー」や話題の「クラッキングチョコスムージー」も要チェック！

☎ 070-1539-1577 @trailer_cafe_off

誰でも気軽に立ち寄れる
エステ・リラクゼーション・
理容サロン



R おーゆ・ランド

@roku_kaikonsen.tottori

多彩なお風呂を日帰りして楽しめる温泉レジャーランド。施設内には、韓国エステ『禄(ROKU)癒しルーム』、リラクゼーションサロン「こりと〜る」理容「髪剪處」の3店舗が併設。『禄(ROKU)癒しルーム』の押しは、新メニューの最新型超音波美容「ラセラ」(9500円)。毛穴の黒ずみ、肌のくすみ、ほうれい線が気になる人におすすめ。『こりと〜る』では、硬直・癒着した筋腹を解きほぐすための手技「筋膜リリース」を取り入れたボディケアと肩こりと腰痛などに最適なボディメンテナンス、ヘッドからフットケアまで全身をケアしてくれる。お試しコース30分2000円～。『髪剪處』では、子どものカットもしてくれる。会員価格と一般価格があるのでホームページで確認してから出かけよう。

☎ 0859-31-2666(おーゆ・ランド)
@26oulnd



☎ 0859-33-3939(髪剪處)

☎ 0859-31-3550(こりと〜る)



M fado

ポリフェノールが豊富な赤ワインとデトックス効果が注目される白ワインをはじめ、多彩なお酒とヘルシーな創作料理が楽しめる店。ワンプレートのランチと夜限定プレートは、オーガニック野菜にこだわり、腸活・温活を意識した料理が並ぶ。食べる全量を目で把握でき、食べ過ぎを防ぐ効果も◎。低カロリーで栄養豊富なキノコたっぷりのアヒージョやトマトジュースをジュレにしたブルスケッタ、秋には、ビタミン豊富なカボチャを使ったキッシュやサラダが登場！ その日のおすすめ創作メニューが中心で、何度訪れても新しい味に出会える。

☎ 070-1873-8350 @fado.1326



美味しく楽しくヘルシーに！
ワインと体にやさしい料理の店

水やオイルを使わない
ドライヘッドスパ

N KOCHIA(コキア)

昨年『美蓉別館』の一室にオープン！ 静かなプライベート空間で「疲れをリセットして“調子のいい私”を取り戻せる場所」がコンセプトの本格ヘッドスパサロン。“ウトウト率90%超え”を誇る心地よいオールハンド施術が魅力。水やオイルを使わないので、着替えも不要、気軽に利用できるのがうれしい。メニューは、リクライニング式ソファでゆったりできる「睡眠改善ヘッドスパ」(初回45分4000円～)、「整体法ヘッドスパ」(初回60分6000円～)、「首もみ付き整体法ヘッドスパ」(70分8500円)の3種類で、『美蓉別館』の日帰り入浴が300円で利用できる割引チケット付き。「睡眠改善ヘッドスパ」はペアメニューもありお得。友人や家族を誘って一緒に出かけよう。初回は駐車場付近で迎えてくれるので安心。当日予約もOK。

@kochia1551



朝5時から営業しているカフェ。モーニングは、定番の「ホットドック」(600円、トッピング別途)をメインに、日替わりで朝食や朝粥、サンドイッチのほか、コーヒー、各種ジュース・アルコールも揃う。中でも、THE・日本の朝を象徴する「朝定食」(ドリンク付、900円～)と、やさしい口当たりの「朝粥」(ドリンク付、600円～)は、1日の始まりに理想的なエネルギー源。皆生の朝活を「ラフラフ」からスタートすれば、元気に1日を過ごそう！ 朝は不定期、夜メニューは日替わりなので、インスタのストーリーで最新情報をゲットしよう。冬季は11時OPENなので、朝活は今の時期がおすすめ！

ラフラフ
シーサイド
カフェ

@laugh_laugh_seasidecafe



今年7月オープン！
たこ焼き・えび焼き・ほたて焼きの店

今日タコ？ P

『メルカド皆生』に新しく仲間入りした、たこ焼き・えび焼き・ほたて焼きの店。味は、ソース・ポン酢・塩・明太マヨ・だし醤油。トッピングは、ネギ・大根おろしと、組み合わせで自分好みのメニューが楽しめる。価格は、6個入500円、8個入600円、トッピング別途50円～。たこ焼きを煎餅で挟んだ「たこせん」(300円)やドリンクも取り揃える。テイクアウトもOK。場所は『オデッサジャイアント』内、不定期営業なのでインスタで営業カレンダーをチェックしよう。

@kyou.takoru

cadence

スポーツバイク専門に併設するカフェ。栄養士の資格を持つオーナーが考案した数種のカレーをはじめ、手作りのシフォンケーキなどスイーツも充実。今年の春から季節替わりのランチメニューもスタート！ この時期楽しめるのが、甘酸っぱいソースの香りが食欲をそそる「ソースカツ丼」(1500円)。熱々ご飯の上にトマトと千切りキャベツ、その上にソースをたっぷり絡めたカツを盛り付ける独特のスタイル。カツは揚げ方にこだわり、最後までサクサク食感が楽しめる。濃いめのソースと野菜のさっぱり感が相まって食が進む一杯。食べ応え抜群で、ロードライドの後など疲れた身体のエ너ジー摂取にピッタリ！

☎ 0859-57-9337 @bicyclecafecadence

栄養士が考案する
季節替わりランチ



※具材はイメージです

海潮園

名だたる文人たちに愛された どこか懐かしい ノスタルジックな宿

1962年創業。大正年間に造られた皆生最古の露天岩風呂をはじめ、皆生温泉宿では1番古い建物とされる。畳敷きの玄関を上がると、昔ながらの帳場、囲炉裏と孔雀の絵画が目を引き。廊下には、直木賞作家「野坂昭如」「阿部牧郎」の生原稿、ふるさとの情景を描いた版画や女将が集めた現代アートが展示されており、まるで美術館にいるような、感性を刺激する贅沢なつくり。全館畳敷きなので、素足の心地良さを感じながら、“ここにしかない”ノスタルジックな雰囲気とアートに浸ろう。

☎ 0859-22-2263 📷 @kaichoen



日々お客様を迎えるアンティークの振り子時計は、歴史を感じる手巻き式時計。何度か止まったことがあったが、その都度職人に直してもらい、今なお皆生のまちと共に時を刻んでいる。

やど紫苑亭

一流食材と 料理人の技が織り成す 贅を極める美食とおもてなし

伝統と美意識に彩られた料理旅館。ダイニング「紫季」の料理長は、卓越した技とセンスから国内外にファンを持つ大石昌彦、日本海の海の幸・山の幸を中心に使い、伝統的な和食の技法を大切にしながらも、素材の持ち味を引き出し、独自の発想と感性で提供する創作懐石が堪能できる。ダイニング内は、料理人との会話も楽しめる割烹カウンター、中庭を眺めながらゆったり過ごせる個室、そして料理人が特別にもてなす「シェフズルーム」があり、過ごし方は様々。

☎ 0859-21-7277 📷 @kaike_yado_shiontei



最高級ズワイガニ「五輝星」が味わえる宿としても知られており、カニ専用の生簀を持つほど「極上のカニ」にこだわっている。「3000杯に1杯の奇跡を味わう極上の松葉蟹コース」は、活きたカニを熟練の職人が捌き、究極の鮮度を誇るカニ刺しを提供。口の中であろけるカニ本来の美味しさをぜひ味わって。



皆生 游月

あれもこれも選べる楽しい 游月オリジナルのお土産

「絶景インフィニティ天空露天風呂」が人気の新感覚「RYOKAN」。料理長監修のレトルトカレーや特製の甘味など、「游月」独自の商品企画に力を入れており、売店は、お土産選びが楽しくなる品揃え。中でも、オリジナル煎茶「游月茶」は、茶畑・松江「加島茶舗」による特注品。中国地方唯一の茶師十段が、お着き菓子で提供される「游月甘」に合うよう、大山・松江・出雲茶葉をブレンドしたこだわりの逸品。「游月甘」と一緒にぜひ味わって。ほか「加島茶舗」のシチュエーション別で味わう煎茶シリーズもおすすめ。180円〜。

☎ 0859-31-0080 📷 @kaikyugetsu



「一日のはじまりの煎茶」「くつろぐときの煎茶」「食事の後の煎茶」「本を読むときの煎茶」「焼き菓子のための煎茶」「チョコレートのための煎茶」などネーミングも可愛い。



皆生シーサイドホテル 海の四季

多種類の醤油で 絶品卵かけご飯を堪能しよう

昨年リニューアル、全室オーシャンビューのホテル型旅館。自慢の朝食の和定食は、地元農家の手作り味噌や、奥日野地方で育ったお米など、素材の味を活かした料理長こだわりのメニュー。名物は、おかわり自由の卵かけご飯。ブランド卵「さくらたまご」が食べ放題で、厳選した4種類の醤油での食べ比べが楽しめる。卵かけ醤油は売店でも購入可能で、お土産としても好評。日本の伝統的な和食で、一日を健康的にスタートしよう！

☎ 0859-34-2222

客室タイプが多彩で、和室・洋室・和洋室、食事付きでも素泊まりでも、スタイルに合わせたプランが選べてうれしい。天然かけ流し温泉で、浴場は最終25時までOK！



宿のお訪ね歩き

皆生の湯宿

私の好きなカイケ

TO 安藤 釉三さん

皆生の地で、人と人、 過去と未来を紡ぐ 伝統工芸士

皆生で受け継がれる伝統

「法勝寺焼皆生窯」は、明治 36年に法勝寺（南部町）で創業された法勝寺焼松花窯の脇窯として、昭和 36年に当時の二代目が皆生の地に創設。現在は、二代 釉三（三代 青磁のお二人が作陶されています。）代目の安藤 釉三さんは、陶芸の道で64年。

81歳になった今なお現役を貫く陶芸家です。今年 は鳥取県伝統工芸士認定制度創設 40周年、安藤さんは創設まもない昭和 61年度に認定を受けている郷土工芸の匠です。



陶芸を通して出会った人々に感謝 皆生と共に歩んだ道



My favorite KAIKE to Yuzo Ando

法勝寺焼と共に歩む人生
安藤「皆生窯の特長は、皆生で採れる砂鉄・白砂を使用していること。陶芸は、その地域のもので取り入れて創り上げることで多く、皆生窯はそれらを独自配合で釉薬に取り入れることで、美しい色合いを表現している。皆生窯ならではの色合いを、日々の生活の彩りとして身近に感じてもらえたらうれしい。長年、皆生で作品を創りながら、教



室も積極的にやってきた。現在生徒は小学生から96歳まで。長い方では38年も通って下さっている。人との関わり、ふれあいが好きで、陶芸を通して沢山の人と出会える事に感謝している。」
あなたにとってのカイケとは
「自分にとって皆生は生活の場。お氣に入りは、皆生つるや」スタッフが明るく迎えてくれて、いつも元氣をもらっている。県外で予定がある日も温泉に入れる時間を門限だと思っほど、ほぼ毎日通う。皆生の湯は、上がり湯が必要ないくらい温かい。特別な湯、贅沢な湯が身近にあるこ

伝統文化を受け継ぐ担い手 法勝寺焼皆生窯 三代目 安藤 青磁 さん



MESSAGE

父はこれまで60年以上職人として活動してきました。その時々時代のニーズに合わせて、活動を行い、職人として私たち家族を支えてくれた事を尊敬しています。人や生き物が好きで、関わりを大切に生きてきた父だからこそ、今でも沢山の生徒さんに慕われているのだと思います。三代目として私も皆生窯の伝統と、新たな発想を組み合わせて、後世に引き継いでいきたいと考えています。

陶芸体験も 予約受付中！

オリジナルの湯呑みや茶碗、お皿を作り、陶芸を身近に感じてほしい。「米子観光ナビ」や「じやら.net」から予約可能。

☎ 0859-33-2826

とをぜひ知ってほしい。皆生の海の景色、街並みを昔から知っているからこそ、活気のある当時の姿を懐かしく思う。近年はイベントも増え、少しずつ人の流れも変わったように感じる。各々ではなく、皆生全体が一丸となり、互いの施設を利用する仕組みや湯めぐり、外にも出て遊びたくなるような景観づくり等、町おこしを期待している。」
人と人との出会いの場所
「元氣の秘訣はとにかく人と人との関わり続けること。教室の生徒さんと旅行に出かけたり、県外の友人に会いに行ったり、旅先で孫たちとわんこ蕎麦で枚数を競うなど、楽しみが多い。81歳になったが、今も日々刺激をもらい、新たな発見や出会いもあり、毎日が充実している。体力が続く限り、教室を続けたいと思う。」

皆生 温泉神社 例大祭

入場 無料

約20年ぶりに「しめ縄」が新しくなった『皆生温泉神社』のお祭り

8月17日、秋の例大祭に向けて「皆生温泉自治連合会」の氏子によって『皆生温泉神社』のしめ縄が約20年ぶりに掛け替えられた。新しいしめ縄は、出雲大社の代名詞と言っても過言ではない、神楽殿と拝殿の大きなしめ縄を手がける「飯南町注連縄企業組合」により奉製・奉納されたもの。しめ縄のいわれは、古事記の天岩戸神話が起源とされ、神聖な場所を示す結果であり、不浄なものがその空間に侵入するのを防ぐ役割を持つほか、神様を迎え入れる準備が整ったことを示す意味も持つ。新しくなったしめ縄で迎える例大祭は、10月26日開催。温泉街の発展を祈願し温泉のもたらす恵みに感謝する、年に一度の重要な神事でお祭りの後は直会も執り行われる。

🕒 準備9:30～、神事10:00～ ☎ 0859-35-0175（米子市観光センター）



約20年間
お疲れさまでした！



皆生のまちの作戦会議

「ぺちやくちやかいかいけ」

開催しました!!



ぺちやくちや
意見交換の結果は??

『カイケノマド』に戻ってからは高校生も途中参加し「どんなお店や場所がある」と良いだろう?と意見交換。今回は、夏の暑い日に歩いたので「日影がほしい」という意見や、学生さんからは「ミニとエアコンの効いた「自習できる場所がほしい」という声も。他にも「クラフトビールや地酒の楽しめる立ち飲み屋さん」「総菜も出す八百屋さん」「おいしい米子の水道水が飲める給水スポット」など、アイデアがどんどん湧き出てきます。その中でも、この日一番盛り上がったのは「直売所もお食事処もある魚屋さん」。「皆生ではシラスも穫れるし、サバも養殖している」「地元の人でも旅館も喜ぶんじゃないか」と応援の声が上がりました。さて、今回の意見を参考に、実際に改修すると、どんなお店になるのか、建築デザイナーさんと相談しながらイメージ図をつくっていく予定です。これからの報告に期待ください!(文:文吉)

魚屋さんに八百屋さん、

給水スポットなど、これからの皆生に

「ほしいお店」をぺちやくちやおしゃべり

これからの皆生に「ほしい

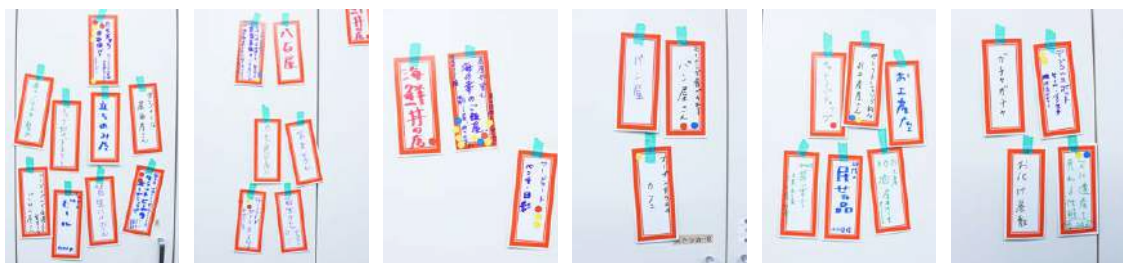
お店」ってなんだろう?

みんなで

空き物件ツアー

8月24日の日曜日、第12回となるアイデア会議「ぺちやくちやかいかいけ」を開催しました。「ぺちやくちやかいかいけ」とは、皆生を、地元の人でも旅行で訪れた人も楽しめるまちにしていきたいために、いろんな人とおしゃべりをして企画していくというものです。今回のテーマは「皆生にほしいお店」。最近コーヒ屋さんやどら焼き屋さん、大判焼き屋さん、シェア型図書館など、新しいお店や場所が増えている、ここ皆生で「これからどんなお店がほしいか」を考えました。

まずは、この春に米子市観光センター1階にオープンしたシェア型図書館『カイケノマド』に集合。町内会長や旅館さんや服屋さんなど20名近くが集まり自己紹介をした後に、まちに出て3つの空きテナント・空き物件を見学しました。築年数の古い物件もあれば、最近手を入れたばかりの物件もあり、「まちあるきツアー」のように、ワクワクしながら皆生のまちを巡ります。



編集後記

こんにちは、編集おゆきです。秋号の製作は、海水浴シーズン真っ只中で、繁忙期のバタバタの中、掲載宿・店舗のみなさまにご協力いただきました。

夏号より特集を企画して、皆生のまちネタを紹介してみて気づいたのは、まだまだ皆生は未知数ということ!

カイケプレスは皆生限定の情報誌なので、連続して同じ宿や店舗が載ることもあります。ただ毎回ネタは違っていて、原稿を書いていて面白いんです。いろんな視点で見ること、様々な発見があり、話を聞いていて、とても楽しいです。そして、宿もお店も慌ただしい日常の中でも、新たな企画を打ち出したり、新商品を考案していたり、日々進化を遂げていて、カイケプレスはネタに困ることがありません!! 老舗旅館や昔ながらのお店も、古き良きものを大事にしなが、アップデートし続けている印象を受けます。新しいものを取り入れることだけではありません。時代が変わる中、変わらぬこだわりで続けるアップデートもあります。やっていることは変わらなくても、在り方が変わっている、そんな変化もあり、見逃せません。お陰様で、秋号も(我ながら)ワクワク楽しい誌面になりました! 宿・店舗のみなさま、本当にありがとうございます。

夏号からページ数が増えたことで、カイケプレスはカメラライターの「めぐ」と共に制作しています。「実はこうなんだ!」「えーそんなこともしているの?」と新たな気づきや発見に出会うことができるメディアとして、これから2人で、ワクワク楽しい、そして新しい皆生の「今」を届けていきたいと思っています!! 何卒よろしくです!!