



## P1-2 皆生の最旬スポット 春のおでかけ編

どこまでも続く海岸線に、視界いっぱいに広がる空、歴史が紡ぐ松林...絶景のロケーションが魅力の皆生。海があり山があり、刻々と移りゆく空の色、夜空に輝く月と星、そして海に湧く温泉。皆生は、街でありながら日常の中に大自然のエネルギーを感じられる街なかパワースポット！春の陽気に誘われて、皆生の街を巡れば、心も身体もリフレッシュ。食べて、遊んで、温泉に浸かって、日頃の疲れをリセットして、皆生のポジティブエネルギーをチャージしよう！

## P3-4 KAIKE LUNCH MAP



楽しみ方は無限大!

自然と一体になれる公園

### 皆生海浜公園

#### 春到来! 絶好の公園日和

潮風が心地良い、海が見える公園。東西に横切る道路をはさんで縦長に広がり、中央に位置する「潮風の足湯」では、目の前に広がる日本海と松林を眺めながらの足湯が楽しめる。遊歩道に面した海側は、水が噴き出す貝殻のモニュメントの遊び場や夕日スポットの東家、ベンチが点在し、アクティブにもスローにも過ごせる。駐車場のトイレにはシャワー付きの足洗い場もあり、浜遊んで大丈夫。街側の広場には、子どもが喜ぶアスレチック遊具と海をモチーフにした滑り台付きの砂場、ホール遊びもできる広々芝生と充実。屋根付き広場もあり、日差しが強い日でも安心。飲食店も隣接するので、1日とことん遊べる。



潮風の足湯

皆生八大龍神

皆生漁火展望台



### hint 珈琲とおやつ

焙煎コーヒーの香りが広がる喫茶室。「街のちいさき安心地であるように」との想いから、心地良い空間づくりが魅力。「アイスコーヒー」と「アイスカフェオレ」はネルドリップ仕込み。テイクアウトOKで街の散策のお供にぴったり。店内で味わえるスイーツは季節替わりで、春の新メニューは「チョコプリン」と「ティラミス」。濃厚な味わいが珈琲との相性抜群。思い思いの自分時間を満喫しよう。

© hint.coffeeek



雨の日の運動不足を解消!

わんちゃんも喜ぶドッグラン

### 松涛園 屋内ドッグラン

わんちゃん特別な時間を過ごせる温泉宿。一般客も利用可能な屋内ドッグランは、かつての宴会場を改装した広々空間。走り回ったり、トンネルやハードルなどの障害物にチャレンジできる。障害物を使った遊びは、集中力を高めるだけでなく、飼い主と愛犬との絆を深める機会にぴったり。入場制限や利用規約があるので事前HPでチェックしてから出かけよう!

0859-22-3107

© shotoen\_kaike



新メニュー登場!

大切な人と訪れたい場所

### 結 Musubi

恋人の聖地

この度「恋人の聖地」として認定された「KAIKEテラス」の工芸体験型施設「結 Musubi」。今春新たなメニューが続きと仲間入り!恋みくじ付きの「皆生縁結びソフトクリーム」(1400円)。「ほろ苦い恋・刺激的な恋・大人な恋・甘酸っぱい恋」をテーマにした「恋心」を表現したシロップ4種のかけ合わせ次第で印象が変わる。楽しい味変体験ができるプレート。カブアルでのシェアもおすすめ。注目は、因州和紙と皆生の塩で作る「お守り作り体験」(2000円)。想いを込めた「世界にひとつだけのお守り」は願いもひとしお。ほろ苦い種類の工芸体験メニューやカフェ、皆生神話をモチーフにした結オリジナルのお土産も要チェック。

0859-21-3131 © yuu.musubi

“おいしい”大盤振舞い!

サービス満点弁当

### レストランBOUNO! BOUNO!

花見弁当

桜の開花に合わせて限定開放される「桜園」が今年も開園。お花見のお供におすすめなのが、「おーゆーランド/おーゆーホテル」内にあるレストラン「ポニー!ポニー!」のテイクアウト。メニューは「自家製ハンバーグ弁当」「デミチキンカツ弁当」「若鶏唐揚げ弁当」各900円(税込)「飯大盛+100円」で、「鶏唐揚げとサラダ」は500円とリーズナブル。会員は、カード提示で10%オフさらにお得。予約もできるよ。

0859-31-8111 © 26oulard

## NEWS 海岸遊歩道

皆生温泉街を象徴する白砂青松の海岸線沿い「海岸遊歩道」。昨年10月からの改修リニューアル工事の全貌が少しずつ見えてきた。「旅館ファザード整備支援補助事業」により改修された官民境界線をまたぐ憩いの場「四季」のサイドホテールの四季「デザインキ」湯喜房、白鳥のカウンター「ホテル」皆生ランドホテル「水天」のベランダはそのままに、より過ごしやすい、より快適に、皆生温泉街の滞留拠点として整備される。これまで以上に、さらにこれからも進化し続ける海岸遊歩道で思い思いの時間を過ごそう。



自分好みに仕上げよう!

1日限定5食の和菓子“新”体験

### どら焼き専門店 湯ノ塩 和の新体験!

塩の結晶をイメージした四角い形のどら焼き専門店。店内で味わえる「20通りの手作りどら焼き」(1000円)は、3種の餡と3種のバター、自家製塩の組み合わせで、自分好みのどら焼きが楽しめる新感覚の限定プレート。味わいは20通り以上。「hint」とコラボした「塩コーヒー」や自家製粒あんのジュレ入りほうじ茶ラテなど茶葉のカフェドリンクと一緒に味わって。季節限定どら「クリームチーズ等どら」(400円)もおすすめ。

© yunoshio\_0222 ☎ 080-6295-3143



## 皆生の最旬スポット

# おでかけ編

カイケノマド



体験メニューもスタート!

米子で唯一の猫カフェ

### NEKO CAFE Kuro

癒しの猫部屋

猫スタッフたちと自由に触れ合える保護猫カフェ。店内は猫部屋とカフェに分かれており、ランチなど飲食のみ、テイクアウトのみ、猫雑貨コーナーのみの利用もOK。売上げは保護猫活動資金に充てられる。名物は、リニューアルした猫部屋の「スケルトンキャットウォーク」。見上げるとそこには猫ちゃんの肉球がくっきり。おためし(20分550円)もできるので、猫ちゃん初心者にうれしい。新しく始まった猫猫給付体験(猫部屋入室30分付2500円)もおすすめ。

0859-46-0233 © neko\_cafe\_kuro



新感覚メニューが満載!

話題の味をあれもこれも楽しもう

### メルカド皆生

最旬グルメをテイクアウト

アメリカンキャンピングトレーラーと海上コンテナが目印の飲食複合エリア「メルカド皆生」。カジュアルな雰囲気でお店が立ち並び、ハシゴして楽しめる。「甘党本陣 秋月」で冬に大人気だった「ぜんざい」「冷やしぜんざい」(700円、抹茶セット1120円)として新登場! 毎朝小豆から丁寧に炊く北海道産小豆のあんこと「餅屋いけがみ」のもっちり白玉がコラボ。甘さ控えめの小豆餡の風味が存分に感じられるひと品。焼き立てにこだわ「今日タコ?」は、たこ焼き・えび焼き・ほたて焼きの店。ひと口サイズの「オムライスボール」「オムそばボール」(各500円)は、チキンライスとそばを卵で包んだ変わり種メニュー。この春、焼きそば(600円)も新登場! コクのある旨みたっぷりソースがクセになる。日替わり弁当テイクアウト専門店「Casa Rico」。定番の「ハンバーグ弁当」(850円)のほか、日替わりで和洋のメニューが楽しめる。春は「レモンスカッシュ」新登場! 早い時間に売り切れることもあるので予約が確実。冬休業を経てリニューアルした「cafe off」。人気のアサイーボウルに加え、ひき肉・クリルチキン・ガーリックシュリンプのタコスが新登場! 心とお腹も大満足のメニュー。

© mercado.kaike © shugetsu2025 © kyou.takoru © kitchen\_casa\_rico © trailer\_cafe\_off

cafe off.

Casa Rico

今日タコ?



## NiCO sweets

春限定スイーツ

素材にこだわるスイーツ専門店。この春の新作「タルトトロン」(650円)は、地元農家直送の“大山レモン”を余すことなく使った自備作。パターの香るタルト生地に、カスタードとバターを合わせて作る濃厚なムースとレモンクリーム、生クリームが層になってリッチなおいしさが楽しめる。トッピングのレモン煮のほろ苦さがアクセント。レモン煮以外は苦味を一切感じさせない仕上げで小さなお子さんにもおすすめ。

0859-37-3722 © nicosweets2017

### ponopono. NEW OPEN!

期間限定で「食堂市場-ichiba」内で営業している「ponopono」が、アサイーボウルとグreekヨーグルトのテイクアウト専門店としてオープン。場所は「食堂市場-ichiba」敷地内。「やさしい褒美」をテーマに、高温度クックアサイーを贅沢に使用。自家製甘麹を使ったグラノーラ、甘酒とヨーグルト、フルーツだけの無添加メニュー、サクサク感と、フルーツと甘麹のみのやさしい甘さが魅力。ミニサイズもあるので、ちょっと小腹が空いた時にもおすすめ。メニューを一新し、今後ドリンクも発売予定。オープン日など最新情報はインスタでチェックしよう!

© ponopono.acai



春にぴったりなお店! 無添加アサイーのお店

### 米子市観光センター



やわらかな春の日差しの下で

味わうアイス&ご当地酒

ご当地グルメが満載!

鳥取のご当地品が一堂に並ぶスポット。春の散策やピクニックのお供におすすめなのが「白バラ牛乳アイス」。鳥取県産牛乳を使用し「乳本来のおいしさ」にこだわった濃厚な「白バラアイスバニラ」層立て、「牛乳瓶型のアイスモナカ」など各種取り揃える。また店内にはキンキンに冷やされた「だるまエール」をはじめとしたご当地ビールや3月発売の新酒「海に降る雪」ノアルコールの甘酒も揃う。取扱品目サービスを利用しよう。

0859-35-0175

皆生温泉神社



ひと味違う景色が広がる

穴場のお花見スポット

### 皆生プレイパーク

桜と大山のコラボレーション

大山を背景に桜を楽しむお花見スポット。敷地内には大きな桜の木が点在し、広いので周りの目を気にすることなく、ゆったりとした時間を過ごせる。夜にはライトアップもされ、夜桜も楽しめる。松林を抜けた海岸線にあるワケ浜サイクリングロードの休憩所兼展望デッキは、高台で、日本海の水平線を眺められる絶好のロケーション。ベンチも数箇所あるので、海を眺めながらのピクニックもおすすめ。夕日に照らされた大山の景色など、温泉街の遊歩道沿いとはまた異なる趣が魅力。

0859-32-8351

花風の足湯



# KAIKE LUNCH MAT



素材本来のおいしさを大切に!

カラダが喜ぶ洋食ランチ

## io! 食堂市場-ichiba-

野菜のおいしさを存分に味わえる。ランチ(1200円〜)は、フランスの伝統的なトマト煮込み「シャルキュティエール」をはじめ、小麦粉を一切使わないスパイスカレー、ハンバーグやコンフィ、グラタンなど手間暇かけたメインが堪能できる。中でも「たらふくサラダ」(バゲット2枚付1300円)は見た目にもうれしい彩り豊かなひと皿。味付けはシンプルに塩とオリーブオイルのみ、素材本来のおいしさを引き立てている。全メニューテイクアウトOKなので、お外で食べたり、新メニューを開拓したり、食べる楽しみが広がる。

☎ 080-9791-8304 @shokudou.ichiba

南国を思わせる空間で

懐かしの味を楽しんで

## io! Relaxation salon & Cafe 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併設のカフェ。ランチは2種類。おすすめの数量限定「アジアチキンカレー」(1000円、ドリンク付1200円)は、タマネギを黄色になるまでじっくり炒め、3種類のスパイスを独自調合。スパイスで揉み込んだ鶏肉を、両面にしっかりと焼き色をつけてから煮込むことで、シンプルな味わいながら、タマネギの甘さと鶏肉の旨みを存分に堪能できる。「自家製ソースのナポリタン」(900円、ドリンク付1100円)は、甘味とコクのバランスが程よい昔ながらの喫茶店の味。お好みで目玉焼きをトッピング(+100円)。サービスドリンクは、3種のカラードリンクをはじめ多彩なセットドリンクから選べる。

☎ 0859-21-7641 @relaxationsalon\_apaapa



スタッフ推し!セット注文で

春限定のヘルシーランチ

## io! エンヤサング皆生ホテル店

海の見えるダイニング。おすすめは、ひと皿で春のパワーボウルと味噌汁のセット注文。「春野菜とキハダマゴロのベジボウル〜十八穀米と十三品目野菜のサラダごはん〜」(1099円)は、良質なタンパク質のマグロと食物繊維豊富な十八穀米に、旬の春野菜をふんだんに盛り込んだひと皿。話題の朝ドラ「ばけげん!舞台の穴道湖」で育ったしじみが堪能できる「穴道湖しじみの味噌汁」(549円)と一緒に味わえば、心も体も満たされること間違いなし。ほかランチタイム限定のお弁当のテイクアウトもおすすめ。

☎ 0859-31-6658 @enyastagram



地元食材にこだわる

旅館の贅沢ランチ

## io! ステーキハウス蘭

「皆生つるや」の一角にひっそりと佇む隠れ家。ホテル・和食の板前経験のあるシェフが、山陰のA4・A5ランクの黒毛和牛や境港の魚介、地元の新鮮野菜を目の前で調理してくれる。ランチの国産牛サーロインのコース「花」(4400円〜)は、スープ、サラダ、焼き野菜、白ごはん、赤出汁、香の物、プチデザートに食後のコーヒーが付いた贅沢で満足感たっぷり。お肉は鳥取和牛に変更も可能。お子様プレート(要事前予約)もあるので家族連れでも気軽に利用もできる。

☎ 0859-22-6181(皆生つるや)

@kaiketuryu

桜エビ×筍×芽キャベツ×小柱

春の味覚が詰まったオイルパスタ

## io! O'tyano(オティアーノ)

昨年、完全バリアフリーの広々空間にリニューアルしたカフェ。数量限定の「あかり御膳」(850円)をはじめ、オムライスやカレー、ガッツリ系のビーフバーライスや牛ロースステーキまで幅広く取り揃える。中でもおすすめは春限定ショートパスタ「桜エビと小柱のオレキエッテ〜生ハムと菜の花を添えて〜」(サラダ・スープ付950円)。桜エビの旨みと小柱のやさしい甘み、生ハムのコク、菜の花のほろ苦さが彩る季節限定のひと皿。食後のデザートは、春からパティシエ手作りのこだわりケーキに一新!店内でもテイクアウトでも楽しめる。

☎ 0859-21-0655 @otyano\_kaike



## io! 天ぷらにしむら

「恋人の聖地」認定の「KAIKEテラス」内にある天ぷら専門店。カウンター越しに、一つひとつ丁寧に揚げられる天ぷらは絶品。ランチは限定5食の「天ぷら御膳」(2500円)と天丼各種。「天丼」は、「物価高が続く中、少しでも喜んでほしい」との店主の想いから、1500円から1200円に大幅値下げした応援価格。天ぷらは、季節の魚と海老、大山どりに旬の野菜6品と贅沢な品揃え。味噌汁と漬物付きで、満足度◎。夜は、デザートまで楽しめる「歓迎迎撃プラン」(90分飲み放題付き、6600円)がおすすめ。4月末まで!

☎ 0859-30-2890 @tempuranishimura



町中華の定番  
極上ふわとろ天津飯



## io! ラーメンいちばん

ラーメンだけでなく種類豊富な独自メニューを展開する店。長年愛されているメニューのひとつが「天津飯」(900円)。ご飯にふわとろ玉子、醤油ベースの餡をたっぷり。餡多めの「餡だく」でふんわり玉子と相まって、するする口に入っていく「飲める」ほどのおいしさ。トッピングは海老と紅生姜。程よい酸味がアクセントになり、味の変化も楽しめる。ラーメンを除く全メニューテイクアウト可能。

☎ 0859-23-0194



## io! cadence

スポーツバイク専門店のカフェ。栄養士と調理師の資格を持つ店主が考案したメニューが楽しめる。10種類以上のスパイスを使った「cadenceカレー」(1100円)は、トロトロになるまでじっくり煮込んだ豚助軟骨と山形産白ネギをふんだんに使った旨み凝縮のひと皿。「ビーフカレー」と「お子様カレー」も人気。食後には自家製フォンケキやアイスを楽しんで、カレーやドリンクはテイクアウトOK。

☎ 0859-57-9337 @bicyclecafecadence



## io! 居酒屋・レストラン たつ美

100種類以上ものメニューが楽しめる居酒屋。ランチタイムに大人気の「アジア定食」(770円)は、フライがなんと5枚!衣はサクッと身はふっくらで、ごはんが止まらなくなる王道のおいしさ。卓上には、ソース・ポン酢・タルタルソースがあり、いろんな味わいを一度に楽しめる。ランチタイムはご飯大盛り無料。夜は、旬の魚のお造りや揚げ物など幅広いラインナップ。中でも人気は「若魚の半身揚げ」と「ビッグチキンレッグ」。いつでも出来たてジュシーな味わいが楽しめる。全メニューテイクアウトOK!

☎ 0859-32-7011 @restaurant\_tatumi



## io! fado

お酒に合う地産地消の創作メニューが楽しめるカフェ。定番は、日替わりの「fadoランチ」と、山陰の人気ベーカリー2店舗とコラボした第1・3火曜限定の「パンランチ」(各1700円)。品数豊富で、どれか食べようか迷ってしまうほど。おすすめは、この春新登場の「おかずサラダ」(1100円〜)。豚しゃぶ、グリルチキン、シーフード、ベーコンなどメインは日替わりで、ドレッシングは好みで選べる。事前の予約が確定、テイクアウト(800円〜)もOK。

☎ 070-1873-8350 @fado.1326



## io! 居酒屋・レストラン たつ美

山形県産の桃を贅沢に使った春限定「ももゼリー」(600円)も要チェック!少し酸味のある果肉とゼリーにマスカルポーネクリームが相まって春を感じる爽やかな味わい。

【注意事項】価格は取付当時のものです。原価価格高騰などの影響で変更となる可能性があります。

## 皆生温泉 華水亭

新しくなった客室でお出迎え  
豊富な湯量を誇る  
自家源泉の宿

皆生の宿では珍しい自家源泉「宝生の泉」を持つ和風旅館。本館の「華水館」と別館「湯賢館」にそれぞれ趣の異なる大浴場と露天風呂があり、館内にいながら温泉巡りを楽しむような贅沢な体験ができる。露天風呂は、男湯に岩風呂と寝湯、女湯にトルマリン風呂とヒノキの桶風呂と多彩。4つの趣の異なる貸切風呂も魅力。現在、お部屋を順次改装中！新しくなったお部屋でくつろぎのひと時を過ごそう。

☎ 0859-33-0001 (受付9:00~19:00) 📍 kasuitei



姉妹館「皆生グランドホテル天水」は3月末より大浴場とレストランの改装工事がスタート。その後「華水亭」のお食事処も順次改装予定。

## ベイサイドスクエア皆生ホテル

いつでも気軽に利用できる  
ラグジュアリーホテル

全室24平米以上の広々空間で、ゆったりくつろげる和モダンホテル。リーズナブルな価格設定ながら、多彩な設備と充実のアメニティが魅力。選べる色浴衣は、女性30種類、男性15種類。子どもも各種サイズ完備。併設の温泉施設「汐の湯」は、日本海を一望できる露天風呂と多彩なサウナが自慢。昨年リニューアルした女性用サウナは、全身をじんわり温める独自のドーム設計で、発汗を促し、デトックス効果や美肌効果が期待できる。岩盤浴低温サウナ「汗流房」も人気。

☎ 0859-35-0001 📍 kaike\_hotel

## 旅館三井

昭和の風情を残す  
昔懐かしい和風旅館

昭和22年創業、古き良き時代の温もりを伝える素朴な佇まいで「時を忘れる」ノスタルジックな温泉宿。当時のまま残された調度品をはじめ、坪庭を囲む回廊と重厚感溢れるソファ、現代ではなかなかプレイできない昔懐かしいゲームなど、館内は昭和レトロ満載。まるで昭和にタイムスリップしたかのような気分を味わえる。田舎のおばあちゃんの家泊まるような、どこかほっとする安心感でのびのびと過ごせる。リーズナブルな価格で、海の幸・山の幸が存分に味わえるのも魅力。

☎ 0859-22-3210



天然温泉100%、源泉かけ流し。「三井別館」の大浴場も無料で利用できる。

## おーゆ・ランド

大規模リニューアル！  
見逃せないイベント満載

1920年創業「皆生の源泉・湯元のお風呂屋さん」が運営する温泉レジャー施設。広々ベッドのホテル、車中泊専用のRVパーク、日帰り多彩なお風呂が楽しめる「おーゆ・ランド」と思い思いの過ごし方ができる。この春「おーゆ・ランド」に、セルフプロウリュウも可能なプライベートサウナ付きの貸切風呂が誕生！4月はお試しキャンペーン実施中。「ととのい折願」済みのオリジナルサウナハットで、家族・仲間だけの「ととのい」時間を過ごそう。

☎ 0859-31-2666 📍 26ouland



そのほか、射的やヨーヨー釣りなど子供も大人も楽しめる種目（毎週土曜）など各種イベントをはじめ、リニューアルした正面入口の温泉たまごコーナーや「のんびり亭」の食事メニューも要チェック！



※写真はイメージです

# 宿のお訪ね歩き

皆生の湯宿

# 私の好きなカイケ TO 池田 和代さん

海の見える  
皆生の地で猫を通じて  
広がる愛のカタチ

猫たちと共に歩む

皆生温泉街の中心にある「NEKO CAFE Kuro」(以下、クロ)を拠点に、地域に密着した保護猫活動に尽力している池田和代さん。長年、飼育放棄された野良猫や保護団体の猫を引き取った保護猫たちと生活を共に

小さな命の一生を見守る責任

野良猫・犬、保護動物ゼロ社会へ



My favorite KAIKE to Takayo Ikeda

猫のために  
池田「皆生は海の見える温泉観光地。地元の方も、県外から訪れる方も多く足を運ぶ、恵まれた場所。ご縁があり皆生温泉で「クロ」をオープンして10年近くになる。それまで個人で保護猫活動を行っていたが、この場所

皆生のために  
「オープン当初は今のようになり店舗は多くなかった。皆生のために、自分にも何か出来ないかと思ひ、計画したのが「ひげらぶ」の前身「フチひげらぶ」。たまたま「くるくるかいけ」の開催と同日だった為、声をかけたところイベントコラボが実現。旅館の皆さまがチケット配布に協力して下さい、実行委員、旅館、店舗が力を合わせて



MESSAGE

メルカド皆生内  
ラフサイドカフェ  
オーナー  
山田ちやーはんさん

池田さんとは気がつけば10年近い付き合いになります。「人のため、自分のため」になっている人で、自然体でありながら行動力があり、周りのことをいつも考えている方です。皆生をより良くしようと一緒に活動してきた大切な仲間であり、同じ思いを持って進んできた同志のような存在。いつでも裏表がなく、まっすぐな姿は本当に信頼できます。これからも変わらず皆生のために一緒に力を合わせて頑張っていきたいと思います！

随時  
参加募集中！

『NEKO CAFE Kuro』では、里親さんはもちろん！猫ちゃんの一時的預かりや、ミルクボランティアさんの登録を募集しています！詳しくはスタッフまで。

あなたにとってのカイケとは  
「ここ数年で皆生の風景は大きく変わった。イベントや新しい店舗も増え、ますます年齢層の人が訪れる機会が増えてきたと感じている。旅館に泊まるだけでなく、街歩きを楽しむ人も増えたと思う。『クロ』も、性別や年齢に関係なく、誰もが自然体で過ごせる場所になるように日々空間づくりを大切にしている。店舗独自の取り組みとして、毎年地元の小中学生を夏休みの職場体験として受け入れた。保護猫活動についてまとめた新聞を作成したり、活動の背景や必要性を伝える機会を増やしている。猫と触れ合う楽しさだけでなく、少しでも心に残るものがあれば、意味があると思っています。」

## KAIKE EVENTS

桜花風韻『桜園』限定開放



春限定のお楽しみ、松と桜の風流な調和

桜の開花に合わせて無料開放される、皆生温泉のお花見スポット。手入れの行き届いた松と、ソメイヨシノ、イズヨシノ、ヤマザクラなど約100本の桜がお出迎え。変わることはない「松」の生命力の強さと、移ろいゆく「桜」の儚さの対比による日本の伝統美が無料で鑑賞できる特別な場所。例年通り、飲食の持ち込みOK。開園時間・利用規約など『おーゆ・ランド』/『おーゆ・ホテル』HPで確認して出かけよう。車で来園を予定している場合、駐車場予約アプリ「akippa」の利用がおすすめ。

☎ 8:00~日没(18:00頃) ☎ 0859-31-3333 (おーゆ・ホテル) 📍 26ouland

## ぐるぐるかいけ vol.11

### 早春 ぐるぐる・ぽかぽか・めぐるまち

### 雨も晴れも、皆生で開催!



## 11回目のぐるぐる

「ぐるぐるかいけ」は、およそ100年前に計画された「生活の場」としての皆生のまちの姿を実現し、未来のまちへと少しずつ近づぐために開催している「実験型イベント」です。観光で訪れた方だけでなく、地域の方も楽しめるまちにしていきたいと回を重ね、今回で11回目の開催となりました。



### 土曜 初めての雨、屋内へ急きょ移動

今回は11回目にして初めての雨。100年前の姿を残す「松林」での開催を予定していましたが、急きょ『米子市観光センター』に会場を変更し、2階多目的ホールで開催しました。おむすび、タコス、スープ、マフィンなどの焼き菓子、ジェラート、地酒、クラフトビール、ハーブティーに加え、ランタンやキャンドル、アクセサリ、似顔絵、こいのぼりづくりなど多彩な出店が集結。さらに観光センタースタッフのミニ縁日(わなげ・ストラックアウト)も行われ、みぞれ混じりの寒さの外とは対照的に、館内は穏やかであたたかな空気に包まれました。



### 日曜 晴天の屋外開催、「乗りもの」も登場

日曜は晴れ、予定通り四条通沿いの駐車場などを活用して屋外開催に。温泉旅館掘り出しものの「蚤の市」をはじめ、20店舗以上の屋台が街角に集まり、地元の方だけでなくチェックアウト後の観光客もお買い物やお食事を楽しんでいました。さらにこの日は人力車や「免許のいらぬ原付」の試乗会など「乗りもの」の楽しみも加わり、まちを歩いて回るワクワクが広がりました。通りやまちの魅力をつくるため、形を変えながら続けてきた「ぐるぐるかいけ」。次回も、皆生のまちでお会いしましょう!(文:又吉)



## 編集後記

こんにちは、編集おゆきです。春号の製作は、あれもこれもと皆生のおでかけ情報をこれでもか!!というくらい、たくさん詰め込んでみました。レイアウト作業は写真コーラージュのようでもっとも楽しいです。毎回デザイナーさんがいい感じに仕上げしてくれるので、私は楽しく仕事しています。写真をセレクトしたり、原稿を書いているだけでも、ワクワク楽しい気分になれる号でした。これからの季節、寒さも和らぎ皆生を巡るのに最適です。新しくなった海岸線を散策したり、公園で遊んだり休んだり、気になるグルメをテイクアウトしてピクニックしたり、話題のお店に出かけてみたり、楽しみ方は様々。皆生で自分だけの過ごし方を見つけてみてください!

今回、表紙で、皆生について「まちなかパワースポット」と紹介しました。私にとって皆生は、ふと気持ちを落ち着かせたい時に訪れる場所。街中でアクセスしやすくて、わざわざ準備をしなくても、短時間で手軽に気分転換できるところが好きです。そして人と自然の距離感や空気感がとても心地いい。海岸線の景色はもちろん、温泉街の雰囲気、そこに訪れる人、そこで生活している人の存在すべてが調える空気感が皆生の良さで、私がパワースポットと感じる理由です。3月に開催された「ぐるぐるかいけ」は、そんな皆生の空気が最高潮になった2日間でした。ゆるゆると人が集まり、お店や体験を介して初めて会った人同士の会話が生まれて、人と人が繋がる瞬間が多くありました。ヨミガエリの地、ここ皆生で、人と人との新しい出会いや繋がりが生まれています。そんな皆生の空気感を体感しにぜひ足を運んでみてください。