農産物

黒ぼくと呼ばれる肥沃な大地が育む、ブロッコリー、白ネギ、米、そば・・・。梨やリンゴ、ブルーベリーやメロンなどの果実も多彩。

畜産物

大山北壁を間近に見上げる香取村でたくさんの乳牛が飼育されているほか、養鶏や養豚、それに鳥取和牛の生産も盛んに行われています。

森から、里から、海から・・・、大山は山海の幸が集うところ。

水産物

鳥取県内では境港に次いで豊富な漁獲量を誇る「御来屋漁港」。定置網、刺し網でさまざまな旬魚が揚がり、貝類も豊かで、特にサザエは県下有数の漁獲量を誇っています。

YouTube
「第三御来屋丸
定置網漁」
（5分51秒）

道の駅 大山恵みの里

大山町で採れた旬の野菜や果物、地元の加工品、お土産を取り揃えたショップと、100年フードに認定された「大山おこわ」や「大山そば」が食べられる食堂も併設。有機栽培されたほうじ茶を使った「ほうじ茶ソフト」を味わえるのはここだけです。

●TEL.0859-54-6030
●営業時間／9:00～18:00（12月～2月は9:00～17:00）
●休日／無休（12/31・元日休）

●大山日本遺産定食
日本遺産の構成文化財の「大山おこわ」と「大山そば」をセットにしました。

ご当地ランチ＆カフェ
きゃらぼく

◆ランチタイム
（定食メニュー）
／11時～14時

●大山そば
大山町産の玄ソバを甘皮までたっぷり挽き込んだ香り高いそばです。

●ほうじ茶ソフト
有機栽培のほうじ茶を使った、一番人気のソフトクリームです。

●大山おこわの素
炊飯器で簡単に作ることができる大山おこわの素。大山町産のもち米2合入り。

●新甘泉ジュース・新甘泉サイダー
鳥取県特産の新甘泉100%ジュースと新甘泉サイダー。

●山陰特産 板わかめ
板状に干して乾燥させ、磯の香りとパリッとした食感がたまらないそのまま食べられる乾燥わかめです。

●大山ジビエカレー
大山町で捕獲されたイノシシ肉を使用したカレー。

素材にこだわり！地元産にこだわり！

お魚センター みくりや

1F／鮮魚直売所

船で15分ほどの沖合に仕掛けられた定置網で、朝、獲れたばかりの新鮮な魚が店内に並びます。漁協直営なので価格も安く、魚種も豊富。一般客の他、地元の飲食店も仕入れに訪れます。季節に応じて内容が変わる人気の干物セットは要予約です。

●TEL.0859-54-5511
●営業時間／9:00～16:00　●休日／火曜日

2F／海鮮えびす

地元の新鮮な魚を使った人気の「海鮮丼」は、どんぶりいっぱいに盛られた、日替わりの約7種類のネタにそのヒミツが。またその日の水揚げによっては、数量限定のスペシャルメニューが登場することも。天気が良い日には、店内から窓越しにきれいな海を見ながらの食事が楽しめます。

●TEL.0859-54-5522　●営業時間／平日11:00～14:00
土日祝11:00～14:30　●休日／火曜日

大山寺の名物料理

大山寺周辺には、郷土色豊かな味覚が楽しめる旅館や食事処がいろいろ。

大山山麓の日本遺産「地蔵信仰が育んだ日本最大の大山牛馬市」構成文化財

●大山おこわ
その歴史は古く、大山寺の僧兵が戦場に行くときに戦勝を祈願して炊き出したことが始まりとも言われている「大山おこわ」。大山寺の春祭りや博労座の牛馬市に集まった人たちが、牛馬市や大山参りの弁当として親しんでいました。
伝統食として、祭りや祝い事のときのご馳走として地域に受け継がれています。春は山菜、秋は栗やきのこをもち米に入れて蒸しあげたおこわです。
地域に根付く食文化として文化庁の「100年フード」にも認定されています。

●大山そば
平安時代に基好上人が牛馬の放牧とともに大山裾野の牧野で栽培を推奨した蕎麦に端を発し、牛馬市で食べられて名物として親しまれた「大山そば」。
地元産そば粉を利用し、実を皮ごとひくので色が黒くて香りやコシが強いのが特徴。お店によって具材や食べ方はいろいろです。

大山参道市場

大山一円の特産品を取りそろえたショップには、焼きたてパンやコーヒーが楽しめる「ベーカリーカフェSANDO」を併設。パンには大山山麓の小麦を使用。パンはテイクアウトもできるので登山前に立ち寄るのもおすすめ。
大山寺への参詣や、大山登山の行き帰りに、ぜひお立ち寄りください。

●TEL.0859-52-6020
●営業時間／10:00～18:00
※GW～11月1週目の土日祝は8:00～18:00