

**水木茂之路・水木茂紀念館**



**日本妖怪**  
在日本,如果生活中遇到不可思議而奇妙的現象,人們往往認為是妖怪在作怪。妖怪會懲罰懶惰和任性的人,有時還教導人們要珍惜物品,要愛護自然和環境。對日本人來說是非常熟悉的存在感。

**妖怪について**  
在日本,生活中不思議、奇妙など感じられる現象に遭遇すると、妖怪の仕業と考えてきました。妖怪は、怠けたり、わがままをした人間を懲らしめるほか、物を大切にしたり、自然や環境への配慮などを教えてくれる、多くの日本人にとって馴染みのある存在となっています。

**MAP C-4 水木茂之路**  
在街道兩旁製作133多座活靈活現的妖怪青銅像。誰都可以隨時觀察和觸摸銅像,銅像底座是由黑花岡岩製成,和青銅像合而為一,也可當藝術品欣賞,受到很多遊客的喜爱,可以說整條街道都充滿了妖怪的氣氛。

**水木しげるロード**  
妖怪の姿を緻密で立体的なブロンズ像にして133体設置。誰でも自由に見たり触ったりできるようになっています。

**老鼠男  
ねずみ男**  
台座の黒御影石も、ブロンズ像と一体感を持つように構成され、芸術的にも高く評価されています。

**和妖怪一起拍紀念照  
妖怪たちと記念撮影。**  
多くの観光客が訪れるようになり、妖怪によってまちが活性化されています。

**著名的「鬼太郎」  
有名な「鬼太郎」。**  
坐人力車逛街  
坐人力車にのって散策。

**限量的妖怪商品  
お店限定のグッズが魅力。**

**水木茂(漫畫家)**  
水木茂先生在境港市長大,少年時代就對妖怪產生很大興趣,代表作品「鬼太郎」等。  
1991年獲得了紫綬褒章,1996年和2003年又相繼榮獲文部大臣獎和旭日小綬獎,他的作品受到注目,並具有影響力。

**水木しげる**  
境港市で育った少年時代の體驗から妖怪に興味を持ち、ゲゲゲの鬼太郎をはじめ妖怪を題材とした数多くの作品を発表。  
1991年に紫綬褒章,1996年に文部大臣賞、2003年旭日小綬賞を受賞するなど高い評価を受けています。



**手指著壁畫(親自繪畫)的水木茂先生**  
自筆の絵を指さす水木しげる氏

**水木しげる記念館 MAP C-3**



**水木茂紀念館**  
在水木茂紀念館透過具有立體感的造型以及音響和燈光效果會使你產生錯覺,像是妖怪就在身邊,並且可以欣賞在三張銀幕上顯現的妖怪,在街上闊步前進的樣子。  
還可以瞭解和欣賞水木茂先生的介紹和水木茂先生從全世界收集來的珍貴的收藏品。

**水木しげる記念館**  
水木しげる記念館では、立体的な造型と音や照明によって妖怪が存在する気配を感じたり、3面スクリーンによる映像によって妖怪達が闊歩する情景を体感できます。  
また、水木しげる氏の紹介や水木しげる氏が世界中で集めた貴重なコレクションなども展示しています。

**青花魚(鯖魚)**  
從秋季到冬季的青花魚很肥,味道最美不管是烤青花魚、味噌青花魚、醃青花魚、青花魚壽司等可以享受千變萬化的青花魚料理。其中最能顯示廚師的手藝,即是醃青花魚,需用非常新鮮的青花魚,微妙之處在於用鹽與醋的調味,以及掌握好醃製的時間,這些都是顯示廚師手藝高超的地方。

**さば**  
秋から冬にかけて脂ののった鯖は最高においしく、塩焼き、味噌煮、しめさば、鮪すしなど多彩な調理法で楽しむことができます。  
その中でも、鮮度の良い鯖を使った「しめさば」は、塩と酢のバランス、漬ける時間など料理人の腕が試される調理法です。

**大白蔥**  
境港市農特產品之一的大白蔥,是適合於沙地生長的農作物。優良的大白蔥的蔥白必需有長40~50公分。做日本料理時絕對少不了的食材,常加在火鍋料理中使用。加在松葉蟹火鍋中,會使湯頭更加鮮美。

**白ネギ**  
境港では砂地を生かした白ネギが特產です。最高級品になると、何度も砂寄せを行い、白根を40~50cmにも成長させた見事なもので。料理の名脇役として欠かせない存在で、特に鍋物には最適です。  
松葉ガニの寄せ鍋に使うと、主役の味を何倍にも引き立ててくれます。

**地方特產品  
特產品**



**松葉蟹**  
在山陰地區把雄的擬石蟹叫做“松葉蟹”,堪稱冬季美味之王,是日本人最有人氣的食材。用鹽水川燙後沾著甜醋,真是人間美味。除此之外,還可做成生魚片、烤蟹、螃蟹火鍋等,也都非常好吃。

**松葉ガニ(雄のズワイガニ)**  
山陰地方では松葉ガニと呼ばれており、冬の味覚の王様として、日本人に大変人気の食材です。  
塩ゆでを三倍酢で食べるのが一番ですが、刺身、焼きガニ、寄せ鍋など様々な楽しみ方があります。

**女王蟹(紅擬石蟹)**  
它以其甘美的味道而受歡迎,主要作成火鍋、壽司。還可加工成可樂餅、燒賣、焗烤螃蟹等各式各樣的食品。

**紅ズワイガニ**  
甘みがあつておいしいカニ、鍋やちらし寿司などがおすすめ。  
コロッケ、シュウマイ、グラタンなど様々な食品种にも加工されています。



**墨魚**  
做成生魚片後蘸著薑泥吃格外鮮美。與芋頭一起煮或乾炸墨魚腳也非常可口。曬乾的墨魚和醃墨魚都是下酒的好菜。漁火,是捕墨魚的漁船照射水面時用的誘魚燈,到了夜晚閃鑽在烏漆的大海上,宛如像晨星一樣的美麗。

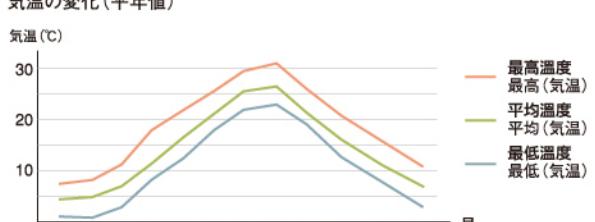
**イカ**  
刺身は生姜で食べるのがお奨め、里芋と一緒に煮物にしたり、下足(げそ)の唐揚げもおいしいです。  
またイカの一晩干しや、塩辛などは酒の肴の定番です。  
イカ釣船の集魚灯が水平線を照らす「漁火」も境港の名物です。



**蕃薯**  
因弓濱半島是沙地不適合於水稻生長,所以盛行種植蕃薯。所以加工成很多種蕃薯食品,蕃薯仙貝、蕃薯稀飯、蕃薯可樂餅、蕃薯糖、蕃薯燒酒等都受到大眾的喜爱。

**さつまいも**  
弓ヶ浜は砂地のため畠作が難しく、代わりにサツマイモが広く栽培されていました。  
現在でも、さつまいもを原料にした、芋せんべい、芋粥、さつまいもロカッケ、芋あめ、焼酎などが作られています。

**數據統計看境港市  
データで見る境港市**

■市制施行日	市制施行 1956年4月1日
■位置	位置 北緯35度30分 東經133度14分
■人口	人口 36,649人(男 17,773人 女 18,876人)
■面積	面積 28.79平方公里
■市花	市の花 菊花
■市樹	市の木 黒松
■市徽	市章 把境港開頭的讀音文字和港灣的海浪結合起來,形成市徽圖案。 境港市的發音と、港と波の形を圖案化したもの。
■姊妹市	友好都市 中華人民共和國吉林省琿春市(1993年10月) 中華人民共和国吉林省珲春市(1993年10月)
■氣候	氣候 氣候溫和,年間雨量較多 比較的溫暖で年間を通じて雨が多い。
氣溫變化(平均值) 気温の変化(平年値)	
 <p>最高溫度 最高(気温) 平均溫度 平均(気温) 最低溫度 最低(気温)</p>	

**夢港塔**

**夢みなとタワー MAP A-3**



**夢港塔**  
從高43米的展望台可以眺望大山、美保灣、中海等四周景色。塔內設有鳥取縣和環日本海各城市的文化介紹,除此之外還舉辦各種會議及活動。

**夢みなとタワー**  
高さ43メートルの展望室からは、大山、美保湾、中海など360度の眺望が楽しめます。  
また環日本海諸国文化や鳥取県の紹介コーナー等があるほか、様々な会議やイベントが開催されています。

**在港城商店街銷售當地的特產及環日本海各國的商品。**  
みなとまち商店街では、地元の特産品や、環日本海諸国品を販売。

**在海港溫泉館可以眺望日本海和大山的自然景色。**  
みなとまち温泉館は、日本海と大山の眺望を楽しめる温泉。

**介紹環日本海各國文化的環日本海交流村。**  
環日本海諸国文化を紹介する環日本海交流村。

**MAP A-3**

**夢港塔**

**漁港節**  
在7月下旬舉辦的漁港節,起源于祈求海上安全和海港繁榮的大漁祈願節,連續2天的祭典,舉行各種充滿活力的舞蹈表演和燐火大會等活動。  
尤其在海上漁船結隊遊行,是非常精彩而壯觀的儀式,超過100艘的漁船掛著大漁旗在境水道穿梭。

**みなと祭**  
7月下旬開催される、みなと祭は、海上の安全と港の繁榮を願う大漁祈願祭に始まり、2日間にわたって花火や踊りパレードなど様々なイベントが行われます。  
特に海上パレードは、大漁旗などで飾り立てた100隻以上の漁船が境水道を行き交う、大変勇壮な行事です。

**MAP B-1 水產節**  
於10月中旬以魚市周邊為中心舉辦,銷售鮮魚和加工產品,可品嘗螃蟹味噌湯以及欣賞傳統民間技藝表演,體驗境港市的朝氣和活力。商品也比市面上的價格低廉,一大早就湧入眾多的觀光客和當地居民,熱鬧非凡。

**水產まつり**  
魚市場周邊在主會場に10月中旬に開催されます。  
鮮魚や加工品の販売、カニ汁などの試食、伝統芸能の披露など、境港の活気を肌で感じることができます。  
通常よりも安い価格で良い品が買えることから、朝早くから大勢の来場者が賑わいます。

**MAP A-3 水上運動**  
以境港公共遊艇碼頭為中心,帆船等水上運動非常盛行。

**MAP A-4 沙灘排球**  
白砂青松(沙灘)是日本海濱名勝百選之一,在這美麗海濱沙灘上舉辦過日本全國沙灘排球大賽。

**マリンスポーツ**  
境港公共マリーナを拠点にヨットなど海洋スポーツも盛んに行われています。

**ビーチバレー・ボーラー**  
日本の渚百選にも選ばれた、白砂青松の美しい砂浜ではビーチバレーの全国大会も開催されています。