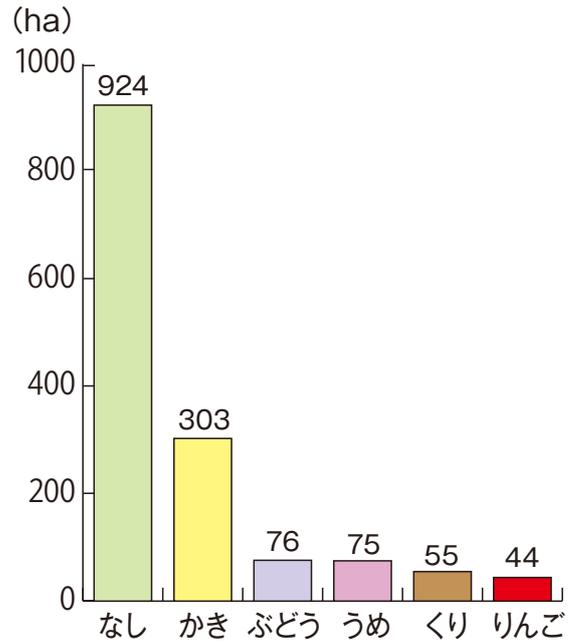


## 4 <sup>くだもの</sup> 果物づくりのさかんなところ

### ① <sup>とっとりけん</sup>鳥取県の果物づくりの<sup>とくしよく</sup>特色

鳥取県では、それぞれの土地の<sup>きこう</sup>気候や地形などを生かして、いろいろな果物をつくっています。

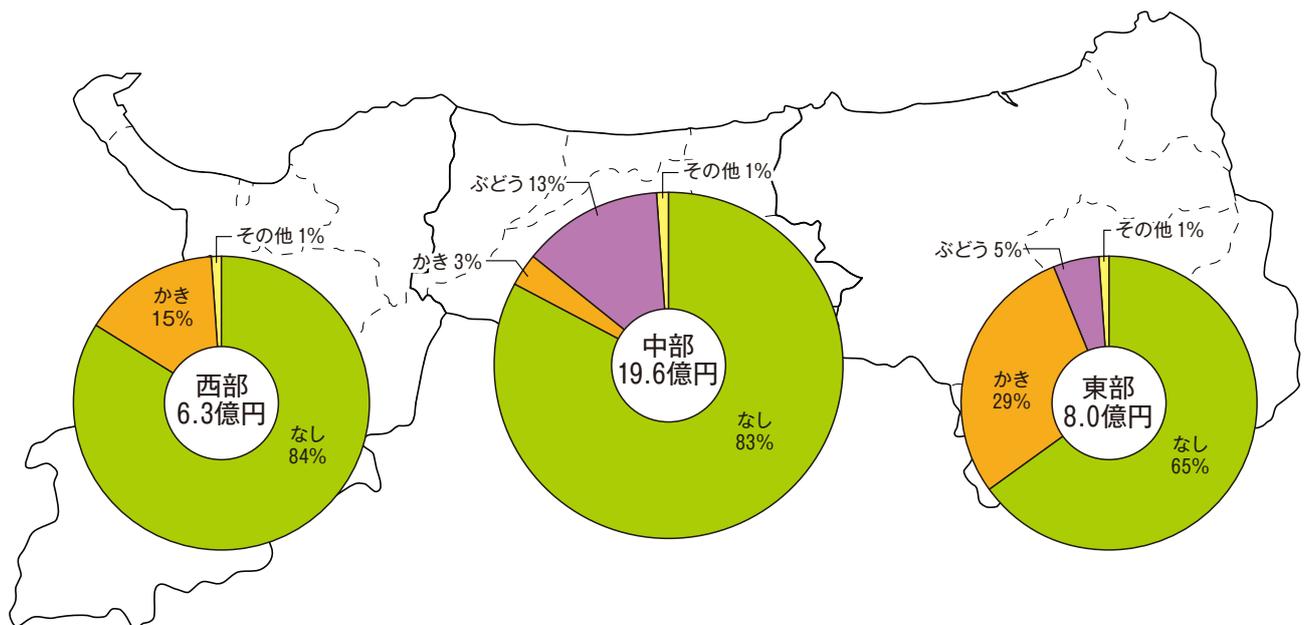
さいばい面積では、なしが一番多く、かき、ぶどう、うめ、くり、りんごの順になっています。



鳥取県の果物のさいばい面積

<sup>のうりんすいさんしょう</sup>  
[2016年/農林水産省]

鳥取県内の果物づくりのようすを<sup>ちいき</sup>地域別のしゅうかく量で見ると、中部地区が最も多く、果物づくりがさかんなことがわかります。



鳥取県の地域別に見た果物のはん売額 <sup>がく</sup> <sup>ぜんのう</sup> [2016年/全農とっとり]

## なし



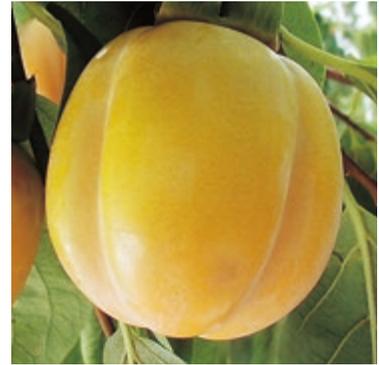
ひのぐん  
日野郡をのぞくほぼ県内  
全域でさいばい

## ぶどう



ゆりはま  
北栄町，湯梨浜町を  
中心にさいばい

## かき



やず なんぶ  
八頭町，南部町を  
中心にさいばい

## りんご



八頭町，大山町を  
中心にさいばい

## いちじく



ほくえい  
北栄町，南部町で  
さいばい

## ブルーベリー



鳥取市，大山町を  
中心にさいばい

さいきん最近では，なしの「しんかんせん新甘泉」や「なつひめ」，かきの「きたろう輝太郎」，ぶどうの「シャインマスカット」など，味のよい新しい品種ひんしゅがつくられるようになり，さいばい面積も毎年増えています。



なし「新甘泉」



なし「なつひめ」



かき「輝太郎」



ぶどう  
「シャインマスカット」

## ②クローズアップ！<sup>くだもの</sup>果物づくり

### 日本一の<sup>にじっせいき</sup>二十世紀なしの産地：鳥取県

「二十世紀なし」は、鳥取県を<sup>だいひょう</sup>代表する<sup>とくさん</sup>特産物です。日本<sup>ぜんこく</sup>全国どこでも「なし」と言えば「鳥取県」の名前があげられるほど有名です。

大きくて<sup>おい</sup>美味しい「二十世紀なし」を作るために、4月には<sup>じゅふん さぎょう</sup>受粉作業、5月に<sup>てきか</sup>摘果作業を行った後、なし<sup>せんよう</sup>専用の<sup>ふくろ</sup>袋を2回かけて、大切になしの実を育てます。

受粉作業は、なしづくりで最も大切な作業で、この作業を行わなければ実がなりません。なし<sup>みな</sup>農家の<sup>みな</sup>皆さんは、花が<sup>まんかい</sup>満開となるこの時期が<sup>もっと いそが</sup>最も忙しくなります。

なしの実が<sup>ちよっけい</sup>直径1cmくらいになったら、その中から一番大きくなりそうな実だけを残して他の実をはさみで切り（摘果作業）、小さな袋をかけます。なしの実が直径4cmになると、<sup>こんど</sup>今度は少し大きい袋をかけて、なしの実を<sup>びょうき</sup>虫や病気から守ります。



はじめて鳥取県に<sup>う</sup>植えられた  
二十世紀なしの木

#### なしづくりの<sup>おも</sup>主な作業



受粉（交配）作業（4月）



摘果作業（5月）



小袋かけ作業（5月）



大袋かけ作業（6月）

## さきゅう ばたけ 砂丘地に広がるぶどう畑

鳥取県中部を流れる天神川てんじんの下流に広がる砂丘地は、川から水を引き、スプリンクラーなどで水をやるしくみが整った鳥取県最大のぶどう産地です。

最近では、つぶの大きなぶどうの人気の高いため、巨峰きょほうやピオーネ、緑色で皮ごと食べることのできるシャインマスカットなどの品種のさいばいに力を入れています。

また、ビニールハウスで作ることによって、温度を上げて、早くしゅうかくできるように工夫しています。



ぶどう「ピオーネ」

## ふゆう なんぶ 富有の里 南部町

鳥取県西部の南部町では、かきづくりがさかんです。毎年約280トンのかきが、大阪・神戸などの大都市に向けて出荷しゅっかされます。

特に「富有」という品種のさいばいがさかんです。「富有の里」として全国ぜんこくにせん伝し、「全国かきの種たねふきとばし大会」などの楽しいイベントをしています。



かきの種ふきとばし大会