



とっとりのおいしいもの みつけた



「まわった まわった!!」
こめたの おにぎりぼうしが
とっとりけん
鳥取県のおいしいものを見つけたよ



こめたの^{だいじ}大事な「おにぎりぼうし」。
おいしいものを見つけると
おにぎりアンテナがくるくるまわるよ。

え 絵／ふくだのぞみ



とっとり

はたけ
畑

の おいしいもの



とっとりけん
鳥取県ではたくさんのくだものや
や
野さいが^{つく}作られているよ。

なし
梨

とっとりけん いちばんおお ^{つく}
鳥取県で一番多く作られている
くだものです。夏～秋にはおい
しい^{なし}梨がたくさんとれるよ。



にじっせい き なし
二十世紀梨

めいじ ねん (1904年)、10本のなえ木がとっとり
に持ちこまれたことからさいばいが始まり
ました。現在では鳥取県が生さんりょう日
本一の品しゅです。ジューシーで、さっぱり
したあまさです。



いちご

しん かん せん
新甘泉

とっとりけん う ^{あた}
鳥取県生まれの新
しい梨です。あま
みが強く、シャリ
シャリした食感。8月の終わり
～9月のはじめにしゅうかくで
きます。



かき
柿

や ず ちよう とっとりけん げん ち ^{に ほん}
八頭町では鳥取県が原さん地で日本
一の甘柿と言われている「花御所柿」、
なん ぶ ちよう ^{ふ ゆうがき} ^{ひん}
南部町では「富有柿」という品しゅの
さいばいがさかんです。

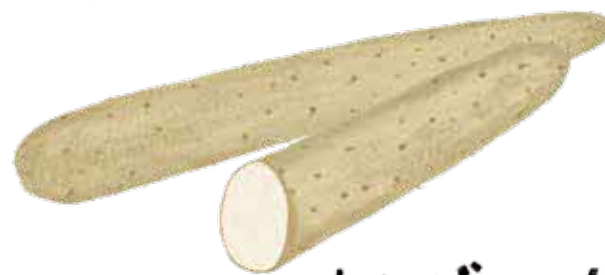
き た ろう
輝太郎

おも ^{へい}
重さが平きん300グラムと大きく、あまみ
も強い柿。ほかの品しゅより早い9月
の終わりごろからしゅうかくできます。



らっきょう

とっとり さ きゅう とっとり し ふく べ ちよう
鳥取砂丘がある鳥取市福部町が
日本一のさん地。水の少ない砂
丘地をりょうし、色が白く、歯
ざわりのいらっきょうが作ら
れています。畑では10月の終わ
り～11月のはじめにむらさき色
の花が見られるよ。



ながいも

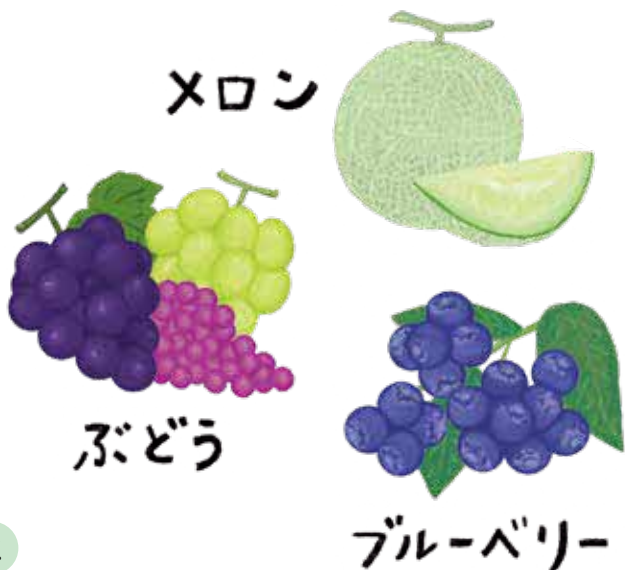
けん ちゅう ぶ ほく えい ちよう おも ち ^{かい がん}
県中部の北栄町が主なさん地。海岸
線にそった砂丘地で、サクサクとし
た食感でおいしい「砂丘ながいも」
が作られています。「ねばりっこ」と
いう品しゅもあります。

しろ
白ねぎ

けん せい ぶ ゆみ が はま はん とう さ
県西部の弓ヶ浜半島の砂
丘地帯でさいばいが始ま
りました。白色と緑色の
バランスがよく、あまさが
とくちょうの白ねぎです。



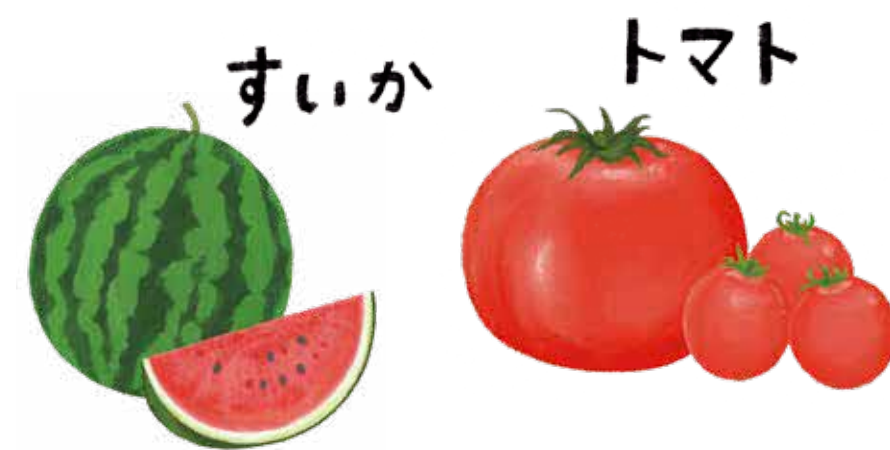
おにぎりぼうしが
うごきだしたぞ!



メロン

ぶどう

ブルーベリー



すいか

トマト



ブロッコリー



とっとり

うみ 海

の おいしいもの



し き けんぎょ
四季の県魚

とっとりけん 鳥取県にはおいしい魚がいっぱい。春夏秋冬のおいしい
さかな 魚が「四季の県魚」として20しゅるい決められているよ。



モサエビ

あい おきそこびきあみで
がつ 9～5月にとれます。
あじ お すぐに味が落ちてしま
うので、じもと おお た
べられています。だん
りよく 力があってあまい。

はる 春



サーモン

クロマグロ

ほん 本マグロともよばれるマグロの王様。
さかいみなど なま みず 境港は生のクロマグロの水あげりよう
ぜんこく い がつ 全国2位で、5～7月にとれます。

なつ 夏



シロイカ



イワガキ

がつ 6～8月がりようの時期で、りよう
しがもぐってとります。からの高
さ(長い部分)が13センチより大きいも
のは「夏輝」、鳥取砂丘おきでとれ
る16センチより大きいものは「砂丘の
誉」という名前です。



あき 秋



ベニズワイガニ

さかいみなど みず に ほんいち 境港が水あげりよう日本一で、9
～6月にとれます。ゆでる前から
あか 赤いのがとくちょうで、エサを入
れたかごを海のそこにしずめる
「かにかごりよう」でとります。

ふゆ 冬



まつば 松葉がに

ズワイガニのせい長したオスを「松葉が
に」、メスを「親がに」とよびます。松葉
がにの中でもこうらのはばが13.5センチ、
おもさが1.2キログラムより大きく、め
ひと 人がみとめたものは「五輝星」のタグを付
けて売られています。



サワラ



カレイ



シロハタともよばれる
あき はる 秋と春にとれる魚。

あぶらがのっています。

ハタハタ





とっとり

だいちの 大地の おいしいもの



ゆたかな自然とすみきった空気の中で
のびのび育った動物や山のめぐみがいっぱい。

ぎゅうにゅう にゅう せい ひん 牛乳・乳製品

きびしいけんさやルールで育った
けんこうな牛から、おいしく
て安心して飲める牛乳が生さん
されているよ。

「白バラ牛乳」の
ソフトクリームも
おいしーよー！



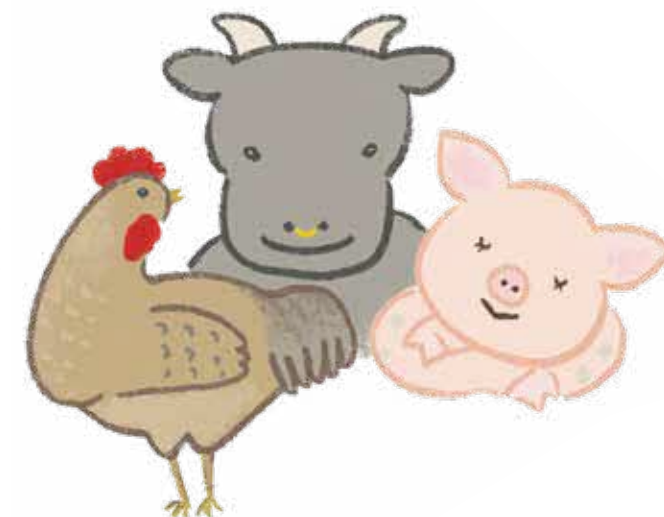
だいせんにゅうぎょう 大山乳業

鳥取県内のらく農家の生乳はすべて大山乳業に集められて、新せんなうちにおいしい牛乳としてみんなの元にとどけられているよ。鳥取県の小中学校のお友だちは給食で「白バラ牛乳」を飲んでいるんだ。

にく お肉

とつ とり じ 鳥取地どりピョ

鳥取県で開発された地どり。しっかりとした歯ごたえとコクがあるとり肉。鳥取市鹿野町で育てられていて、県内の学校給食で出ることもあるよ。



ジビエ



鳥取県の山々にはシカやイノシシが生息しています。シカの肉は上品でクセのない風味がとくちょう。イノシシの肉はあぶら身があまく、深い味わいがとくちょう。



とつ とり わ ぎゅう 鳥取和牛

鳥取県は昔から和牛のさん地として有名です。全国のブランド和牛の元になったとくべつな牛もいます。今もそのとくちょうが引きつがれている鳥取和牛は、オレイン酸という体にいいあぶらをたくさんふくみ、口どけのよさが人気です。

きのこ

エリンギ

ととり115

鳥取県で生まれたとくべつな原木しいたけで、大きくて肉あつなのがとくちょう。

とつ とり たけおう 鳥取茸王

「ととり115」の中でも、かさの直けいが8センチ、あつさが2.5センチより大きいものを最高級品としてブランド化しています。



アラゲキクラゲ



エゴマ





おいしい^{みず}で育つもの^{そだ}

自然^{しぜん}がいっぱいの鳥取県^{とっとりけん}は、水^{みず}がおいしい！

にしにほん^{にしにほん}さいだい^{さいだい}のブナ林^{ばやし}がある
大山^{だいせん}など、山々^{やまやま}にふった
雨^{あめ}や雪^{ゆき}が大地^{だいち}にしみこみ、
おいしい水^{みず}となって県内^{けんない}各
地^ちでわき出^だしています。

ほしぞら まい
星空舞



こめ
お米



プリンセスかおり

ほそなが^{ほそなが}細長^{こめ}いつぶのお米^{こめ}。たくとポップ
コーン^{こめ}のようなかおりがして、カ
レー^{こめ}やチャーハン^{こめ}、パエリアなど
にもよく合^あいます。

2018年^{ねん}にデビュー^{とっとりけん}した鳥取県オリ
ジナル^{こめ}のお米^{ほし}。星^{こめ}のようにかがやく
きれいなお米^{こめ}であることから、この
名前^{なまえ}が付きま^つした。県内^{けんない}の学校^{がっこう}給
食^{しょく}でも食^たべられているよ。

じざけ
地酒
じ
地ビール



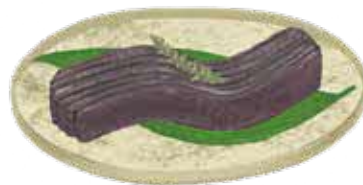
とっとりけん^{とっとりけん}のおいしい水^{みず}
からおいしいお酒^{さけ}が
つくられます。

とっ とり の きょう とう りょう り
鳥 取 の 郷 土 料 理



とうふ
豆腐ちくわ

おも^{おも}けんとう^{けんとう}ぶ^ぶた^た
主に県東^{けんとう}部^ぶで食^たべられ
ています。もめん^{もめん}どう
ふ^ふと白身^{しろみ}魚^{ぎな}のすり身^みを、
ほぼ^{たい}7対3^{あい}のわり合^あでま
ぜてむしてつくりま^すす。



いぎす

けんちゅう^{けんちゅう}ぶ^ぶりょう^{りょう}り^り
県中^{けんちゅう}部の料理^{りょうり}で、いぎす草^{そう}とよばれ
る海^{かい}そう^{そう}をにてとかし、かためたもの。

だいせん
大山おこわ

けんせい^{けんせい}ぶ^ぶだいせん^{だいせん}
県西^{けんせい}部の大山^{だいせん}のふもとの
お祭り^{まつ}や祝い^{いわ}事^{ごと}のごちそ
うとして食^たべられてきた、
しょうゆ^{あじ}味^{あじ}のおこわ。

いただき

おお^{おお}あぶら^{あぶら}こめ^{こめ}
大きな油^{あぶら}あげに米^{こめ}と
やさい^{やさい}
野菜^{やさい}をつめて、だし
じ^じ
汁^じでたいたもの。県
せい^{せい}ぶ^ぶゆみ^{ゆみ}が^{はま}はんとう^{はまはんとう}
西部^{せいぶ}の弓ヶ浜^{ゆみ}半島^がに
つた^{つた}りょう^{りょう}り^り
伝^{でん}わる料理^{りょうり}。



食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天國鳥取縣 맛의 천국 鳥取県

とっりのおいしいものみつけた

本冊子は、観光絵本「こめたの とっとり みーつけた」(作・絵／ふくだのぞみ 発行／旅行読売出版社)から一部抜粋しています。

鳥取県商工労働部兼農林水産部
市場開拓局 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220
TEL0857-26-7834

E-mail shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp



2025.03