



らっきょう

主な産地／鳥取市福部町、北栄町 他
収穫時期／5月下旬～6月下旬



鳥取砂丘/
ふくべ砂丘らっきょうが
登録しています。



らっきょう
(洗い)
〈写真提供／JA全農とっとり〉

〈らっきょうの漬け方〉

- 1 らっきょうをよく洗い、水700mlに塩150gをよく溶かし、1kgのらっきょうを漬ける。
- 2 約2週間、冷蔵所に置く。途中、上下を軽く混ぜる。
(最初は軟らかくなりますが、日数が経てば硬くなります)
- 3 塩漬けらっきょうを一昼夜流水にさらし、少し塩分が残るくらいに塩抜きする。
(軽く噛んで確認してください)
- 4 ③をザルにあげ、しっかり水切りする。
- 5 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら火を止め、すぐ④のらっきょうを入れ10秒間浸す。
- 6 ⑤をザルにあげ、一気に湯切りして冷ます。
- 7 ⑥を煮沸殺菌した容器に入れ、調味液をらっきょうがよく浸るまで入れる。
- 8 調味液に漬けて4～5日頃からでも召し上がれますが、約1ヵ月頃から美味しくなります。
冷蔵所又は冷蔵庫で保存してください。

シャキシャキとした歯ごたえ 全国に誇る健康食品 砂丘畑で生産されるらっきょう

砂丘畑のきめ細かい砂地で生産されるらっきょうは、色の白さとシャキシャキとした歯ごたえが自慢のトップブランドです。

大玉で細長い形状の「らくだ系」が中心品種ですが、北栄町では小玉で丸型の「玉系」らっきょうも生産されています。

出荷シーズンには根付きらっきょうや、洗い(洗浄し芽止めのために塩水にくぐらせたもの)の形態で生鮮品として出荷されるほか、酢漬けなどの加工品も県内食品メーカーにより様々な味付けのものが作られています。



エシャロット

12月～3月頃には専用栽培したらっきょうをエシャロットとして出荷されています。



らっきょうの花

長芋ねばりっこ

主な産地／北栄町
出荷時期／周年



〈写真提供／JA鳥取中央〉



鳥取の砂丘ながいもは サクッとさっぱり、 あっさり感が最高の魅力です。

鳥取県中部の砂丘地で生産される「砂丘ながいも」は、低カロリーでサクサクした食感が自慢。短冊にして生で食べるほか、様々な料理に混ぜても美味しくいただけます。



ねばりっこ

鳥取県園芸試験場で開発したイチヨウイモとながいもの交雑種。ながいもに比べて小太りで粘りが強く肉質が緻密なのが特徴です。



砂丘ながいも



ながいもかまぼこ



長いも焼酎



ブロッコリー

主な産地／大山町 他 県下全域
収穫時期／5月上旬～6月下旬、9月下旬～3月下旬

大山山麓黒ぼく土壌で
生産されたブロッコリーは、
栄養豊富で鮮度が自慢です。

大山山麓の良質な黒ぼく土壌で生産される鳥取のブロッコリーは、健康志向の高まりなどの消費者志向にマッチして、需要が伸びるとともに生産量も伸びています。
鳥取県は、全国に先駆けて平成7年から「葉付き」での出荷を開始。瑞々しいブロッコリーの葉は鮮度の証です。



〈写真提供／JA鳥取西部〉



大山ブロッコリー
マスコットキャラクター ロッコとリース

大山ブロッコリー

■産地／西伯郡、日野郡、米子市

1969年に大山町中山地域で生産が始まったブロッコリーは、食味の良さを特徴とし、徹底した品質管理を行うとともに安定供給を図ってきたことにより、「大山ブロッコリー」としてブランドを確立してきました。
毎年、予想される気象状況や生産地域での栽培特性等に合わせて、生産者団体が地域内で試験栽培し選定した品種のみを用いることとしています。



大山ブロッコリーが
登録しています。

産水産HP(GI)



〈写真提供／JA鳥取西部〉

だいせん 大山きらきらみどり



きらきらみどり

■産地／大山町

平成23年に誕生した新ブランド。化学肥料を通常栽培より約70%減らし、有機質肥料を主体として栽培したブロッコリーです。
苦みやえぐみの原因となる硝酸イオン値を検査キットでチェックし、基準の数値を満たしたもののだけが「きらきらみどり」として出荷されます。

〈写真提供／JA鳥取西部〉





柿

主な産地／八頭町、南部町、鳥取市 他
収穫時期／9月下旬～12月上旬

上品な甘さと
口の中でとろける
食味が絶品です。

柿は古くから栽培されており、栽培品種は全国で1000を超えるとも言われています。鳥取県では渋抜きすると甘く上品な味の「西条柿」、日本一甘い柿と言われている「こおげ花御所柿」、鳥取生まれの「輝太郎」等、歴史ある産地で優れた品質の柿が栽培されています。



あんぽ柿

西条柿を乾燥機で乾燥させた「半乾燥柿」が商品化されました。干し柿とは違い水分が多く、中身はとろっとして非常に甘く仕上がっています。



こおげ花御所柿

■産地／八頭町
■収穫時期／11月下旬～12月上旬
鳥取県東部の八頭町だけで栽培されている甘柿。肉質が緻密で果汁も多く、糖度が20度以上と甘柿の中で日本一と言われていいます。



富有柿

■産地／南部町、鳥取市河原町ほか
■収穫時期／11月中旬～12月上旬
甘柿の代表的な品種で果実が大きくて、果汁が多く、甘味が強いのが特徴。富有柿は日持ちが良いため海外にも輸出されています。

西条柿

■産地／八頭町ほか
■収穫時期／10月上旬～10月下旬
渋抜きして生食用として出荷されるほかに、干し柿として加工もされています。細長く、四角の溝がある特徴的な形で、上品な甘さと口の中でとろける食味が絶品です。



輝太郎

■産地／八頭町、南部町ほか
■収穫時期／9月下旬～10月上旬
大玉で糖度が高い鳥取生まれの早生甘柿。歯ごたえがあったり、口の中でとろけたりと収穫時期によって多彩な食感を楽しめます。

〈写真提供／JA鳥取いなば〉

すいか

主な産地／北栄町、琴浦町、倉吉市 他
収穫時期／6月上旬～7月下旬、9月上旬～9月中旬



甘味の強い大玉西瓜は
鳥取県が誇る
夏の逸品です。

大山山麓の豊かな黒ぼく土壌で育ち、大玉で水分たっぷりの鳥取すいか。生産者や関係者のたゆまぬ努力によって、市場から高品質で美味しいすいかという評価を得ています。



大栄西瓜

■産地／北栄町
交配後、約48日頃まで完熟させたすいか。形状、品質にバラツキが少なく、果実中心部と皮ぎわの糖度差が少ない、安定した品質・供給が確保できるすいかとして、市場から高い評価を得ています。



県内一のすいか産地「北栄町」の選果場。最盛期にはすいかで埋め尽くされます。



極実すいか

■産地／倉吉市
すいか本来の味を追求し、すいかの台木にすいかの穂木を接いだ苗を使っており、食味の良さで多くの消費者の支持を得ています（一般的なすいか栽培ではかんびょう等の台木を使用しています）。



琴浦がぶりこ

■産地／琴浦町
種を気にせずガブリと食べられることから「琴浦がぶりこ」としてブランド化。特徴的な黒皮の中身は種が少なく甘みが強い自慢の逸品です。



メロン

主な産地／倉吉市、大山町、北栄町 他
収穫時期／5月中旬～7月下旬

ジューシーな果汁と
やさしい甘さが
口の中に広がります。

進物用に人気が高いメロンも鳥取が誇る特産物。
いち早く5月に出荷が始まるプリンスメロンを始め
アムスメロンなど多くの品種が生産されています。



プリンスメロン

■産地／倉吉市
■収穫時期／5月中旬～7月下旬

粉ミルクなどを散布して栄養を与え、農薬や化学肥料を減らした独自の「ミルク栽培」で、元
気なメロンを育てています。

アムスメロン

■産地／大山町、北栄町ほか
■収穫時期／6月中旬～7月下旬

果汁がたっぷりで甘く、香りと食味が良いこと
で人気を集めています。

この他にも鳥取県では、

- タカミメロン、ベルルメロン(アムスメロンの改良種)
- クレオパトラメロン、エリザベスメロン(果皮が鮮やかな黄色)
- ラブコールメロン、アールスメロン(高級感あるネットメロン)等が生産されています。



アムスメロンの栽培
(収穫まであと1ヶ月)



ぶどう

主な産地／北栄町、湯梨浜町、鳥取市 他
収穫時期／6月中旬～9月下旬



澄み切った空気と
中国山系からそそぐ水の恩恵を受けた
鳥取のぶどうです。

県中部を流れる天神川の下流に広がり、水はけが良く昼夜の寒
暖差が大きい砂丘地や、県東部の清流袋川が流れ、山々に囲まれた
広大な盆地が広がる国府地域では、ぶどう栽培が行われています。
デラウェア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカット等の品種が栽培
されているだけでなく、ワインづくりも行われています。



デラウェア

(写真提供／JA鳥取中央)

■産地／北栄町ほか
■収穫時期／6月中旬～7月下旬

種なしぶどうとして最も親しまれている大衆種。
県内のぶどうの中で一番早く出荷されます。



シャインマスカット

■産地／北栄町ほか
■収穫時期／9月上旬～下旬

皮ごと食べられる青系ぶどう。大粒で糖度が高く
香りも良い品種で、県内でも作付けが増えて
います。



巨峰

■産地／北栄町、鳥取市国府町ほか
■収穫時期／7月中旬～8月下旬

黒々と輝く大粒のメジャー品種。以前は有核(種あり)
栽培が盛んでしたが、近年、無核(種なし)栽培が
行われています。

ピオーネ

■産地／湯梨浜町ほか
■収穫時期／7月中旬～8月下旬

種なしの高級ぶどう。
巨峰の改良品種で、果房、
果粒とも大きく甘味も強い。



イチゴ／ブルーベリー

【イチゴ】主な産地／湯梨浜町、倉吉市 他 収穫時期／11月下旬～5月下旬
【ブルーベリー】主な産地／大山町、江府町 他 収穫時期／6月下旬～9月下旬

鳥取で生産されるイチゴは
大粒でみずみずしく
フレッシュな甘さが自慢です。

ハウス栽培でビニールを2重に被覆したり、暖房機を利用しながら、冬から春にかけて出荷しています。立ったまま収穫作業などができる高設栽培を行う生産者が増えており、観光農園としてイチゴ狩りもできるようになりました。



とっておき

■収穫時期／11月下旬～5月下旬
鳥取県園芸試験場で育成された、「章姫」の血を継ぐ新品種。果実硬度が高いので輸送中に傷みにくく、食味に優れる「章姫」並の甘さを持つのが特徴です。



紅ほっぺ



あきひめ
章姫

大山山麓には数多くの
ブルーベリー農園があり
初夏から夏にかけて賑わいます。

大山山麓を中心に冷涼な気候を活かしたブルーベリー栽培が盛んです。多くの観光ブルーベリー農園もあり、ブルーベリー狩りができます。



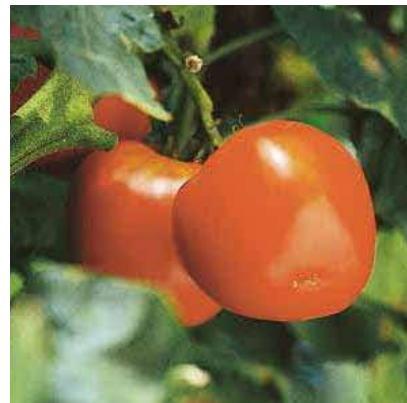
大玉トマト／ミニトマト

【大玉トマト】主な産地／日南町、倉吉市 他 収穫時期／4月～6月（倉吉市）、7月上旬～11月中旬（日南町）他
【ミニトマト】主な産地／琴浦町、北栄町 他 収穫時期／5月下旬～11月下旬



大山の麓、日光を
しっかり浴びたトマトは
ビタミンCがたっぷりです。

冷涼な気候を活かして特産化を進めている日南町や県中部の北栄町などでのトマト栽培や、琴浦町でのミニトマト栽培に加え、加工グループ等によるトマトケチャップやトマトジュース作りなども盛んに行われています。



日南トマト

■産地／日南町
■収穫時期／7月上旬～11月中旬

日南町は中国山地のほぼ中央に位置し、夏が涼しい準高冷地の気象条件を活かして、夏秋トマトを栽培しています。



大原トマト

■産地／倉吉市
■収穫時期／4月～6月

倉吉市大原地区で生産されるトマトです。大玉で糖度と酸味のバランスがとれた味わいで、無加温低段密植栽培で長期熟成させて甘いトマトに仕上げられています。

（写真提供／JA鳥取中央）



ミニトマト

■産地／琴浦町、北栄町ほか
■収穫時期／5月下旬～11月下旬

鳥取県中部では、すいかの後作等にミニトマト生産が行われています。また、JA鳥取中央女性会赤碓支部の加工グループ「とまとフレンズ」は、選果場の格外品を利用して、ジュース、ケチャップを作っています。



（写真提供／JA鳥取中央）



白ねぎ

主な産地／米子市、境港市 他 県下全域
収穫時期／周年

中国山地から日本海への吹き下ろす
冷涼な風と土壌が育む白ねぎは
甘く、柔らかい口あたりです。

鳥取県では、弓浜半島の砂丘地帯で始まった白ねぎ生産が水田転作等により県下全域に広がっています。作付時期や品種構成等により周年出荷体制が確立された鳥取の白ねぎは、県内外を問わず重宝されています。



伯州美人

■産地／米子市
■収穫時期／12月中旬～2月上旬

軟白部分が太く軟らかく、とろける甘さが特徴です。しかし、軟らかいため風や雪に弱く、生産者が手間暇かけて栽培した逸品です。



白ねぎ將軍鍋 〈写真提供／JA鳥取西部〉



大豆／エゴマ

主な産地／[大豆]主な産地 県下全域、[エゴマ]若桜町・南部町など
出荷時期／周年



鳥取の食文化を支える大豆と
バラエティ豊かな豆腐料理。

江戸時代、日本海でとれる魚はとても貴重で庶民の口には入りにくく、たんばく源を補うため豆腐食が推奨されました。鳥取の食文化に密接に結びつき、地域特有の食べ方が生まれました。



大豆

■産地／県下全域 ■出荷期／周年

成分特性に優れた在来品種である三朝神倉、緑だんだん、鳥取大山2001が鳥取県オリジナル品種として品種登録され、各産地で豆腐・納豆などに加工されています。



魚のすり身に豆腐をまぜてつくった「とうふちくわ」



油で炒めた豆腐を炊き込んだ豆腐飯(どんどろけ飯)
どんどろけとは雷のことで、豆腐を油で炒めるときに出る音が雷に似ていることからこの名が付いたといわれています。

中国山地の麓、豊かな自然に育まれたエゴマ。

中国山地の麓、若桜町や南部町などで栽培されています。若桜町ではエゴマの栽培から収穫、そして搾油まで一貫して生産・加工しています。エゴマ油には青魚に多く含まれるα-リノレン酸が豊富に含まれ、その健康効果が注目されています。

エゴマ

■産地／若桜町・南部町ほか
■出荷時期／周年





畜産加工品

水や森など豊かな大自然の恵みと
こだわりの商品づくり

県内で作られる畜産加工品は、「良質な原材料選び」、「時間と手間を惜しまない製造方法」といったこだわりと、「安全・安心」をお届けする自慢の逸品ぞろいです。



手づくりハム工房 つくしんぼ
八頭郡若桜町吉川



**こだわりポークの店
オンリーBOO**
八頭郡若桜町吉川



たまご屋工房風見鶏
西伯郡大山町名和



牛乳・乳製品

豊かな大地と清らかな水で育った、
健康な牛から生まれる乳製品です。

県西部に広がる大山山麓は全国有数の酪農エリア。
豊かな自然と澄み切った空気の中で、乳牛たちが草をはむ放牧場
は観光地としても人気のスポットです。



鳥取県の大山乳業農業協同組合は、全国でも稀な県内すべての酪農家が一本となった酪農専門農協です。自らが生産・処理・販売を行う一貫体制のもと、安心安全で美味しい牛乳・乳製品をお客様へお届けできるよう、日々努力を行っています。
鳥取県の牛乳は「日本一老けない牛乳」と評されるほど乳質が良く、毎日集乳することができるため新鮮さも損ないません。
また独自認証「白バラ認証制度」の運用により、さらなる良質生乳生産と牧場の衛生管理・生産者の作業改善にも取り組んでいます。

**大山乳業農業
協同組合**
東伯郡琴浦町大字保





鳥取地どりピヨ／大山ルビー

引き締まった肉質と
鶏肉本来のコク深い旨味が
魅力の希少な地どりです。

鳥取地どりピヨは高級化志向の消費者ニーズに応えた、よりおいしい肉用鶏として鳥取県で研究開発され、1992年から生産が開始された鳥取県のオリジナル品種です。軍鶏(シャモ)ベースのため、肉は歯ごたえがあり、コクと旨味が備わっている鶏肉ですが、生産量が少なく、県外では入手にくい希少な地どりです。



鳥取地どりピヨ



旨み成分の一つである
オレイン酸が多い大山赤ぶたと、
肉の旨さ、柔らかさに優れた
パークシャーの両方の良い性質を
受け継いだ肉質です。

大山ルビーは、肉質の優れた鳥取県独自のブランド豚の生産等を目的として、平成22年に鳥取県中小家畜試験場が作出した「大山赤ぶた」の雌に、味で評価の高いパークシャーの雄を交配したオリジナル品種です。



大山ルビー



とっとりジビエ



豊かな鳥取の自然の恵み
「とっとりジビエ」

近年、中山間地域を中心としてイノシシやシカなどによる被害が拡大する中、鳥取県ではシカ肉やイノシシ肉を「とっとりジビエ」として活用することを進めています。

鳥取県では、捕獲されたシカやイノシシの約23%^{※1}が食肉・ペットフード用として利用され、その利用量は年間89トン^{※2}と全国トップクラスの利用率と利用量を誇ります。

※1: R3鳥取県調べ

※2: R3森林水産省調べ(野生鳥獣資源利用実態調査)



鹿肉を使った和食料理

◎ジビエの栄養素

シカ肉は、牛肉と比べると高たんぱく質、低脂質(5分の1)で、エネルギーが約3分の1。また、鉄分を多く含み、牛肉の約2倍。イノシシ肉は、豚肉と比べると鉄分がおおよそ4倍、ビタミンB12が約4倍。

※文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」参考

◎一流料理人が扱う「とっとりジビエ」

鳥取県内では、全日本司厨士協会中国地方本部鳥取県本部米子支部や鳥取県調理師連合会惣和会等が中心となり、洋食や全国でも珍しい和食でジビエ料理が提供され、首都圏や関西圏などでは、星付きレストランなど100店舗以上で「とっとりジビエ」が取り扱われています。また、「美食のワールドカップ」とも称される「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2019」の日本代表決勝大会の課題食材に「鳥取県産シカ肉」が採用されるなど、まさに「とっとりジビエ」は一流料理人が認める食材です。

◎「とっとりジビエ」の特徴

ジビエの品質を左右するのは、シカやイノシシが育つ環境と猟師や食肉加工業者の処理技術と言われます。鳥取県はその2つを兼ね備えたジビエの産地と言われています。シカは、主に鳥取県南東部にある標高1,510mの氷ノ山をはじめとした緑豊かな中国山地に生息。高低差が大きい分、運動量が多く、肉が締まってしなやかで、上品でクセの無い風味が特徴です。イノシシは、県全域に生息し、天然水の恵みを受けたどんぐりや栗などを豊富に食べて育っており、脂身が甘く、深い味が特徴です。

なお、鳥取県では、野生獣肉を食肉として利用する際の衛生管理の指針を示すことにより、衛生上の安全が確保された野生獣肉の供給を目的とした「鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン(以下、「県ガイドライン」という。))」を定め、各処理場ではこれに基づいてイノシシやシカが解体されています。

また、県では、食品衛生条例に基づくHACCPによる工程管理を行う施設を認定する制度を定めており、ジビエを取り扱う食肉加工事業者に対しても鳥取県HACCP適合施設認定施設に認定されることを勧めています。

このようなことから、県では、県ガイドラインに基づいて営業している解体処理施設のうち、鳥取県HACCP適合施設に認定された施設において処理されたジビエを「とっとりジビエ」として展開しています。



氷ノ山のブナ林



猪肉を使った洋食料理