3　野菜づくりのさかんなところ

①鳥取県の野菜づくりの特色

鳥取県では，下のグラフに見られるようにたくさんの種類の野菜がつくられています。

野菜づくりがさかんになったのは，次のような理由があります。

①砂地や黒ボク土など土地にあった作物をつくったこと

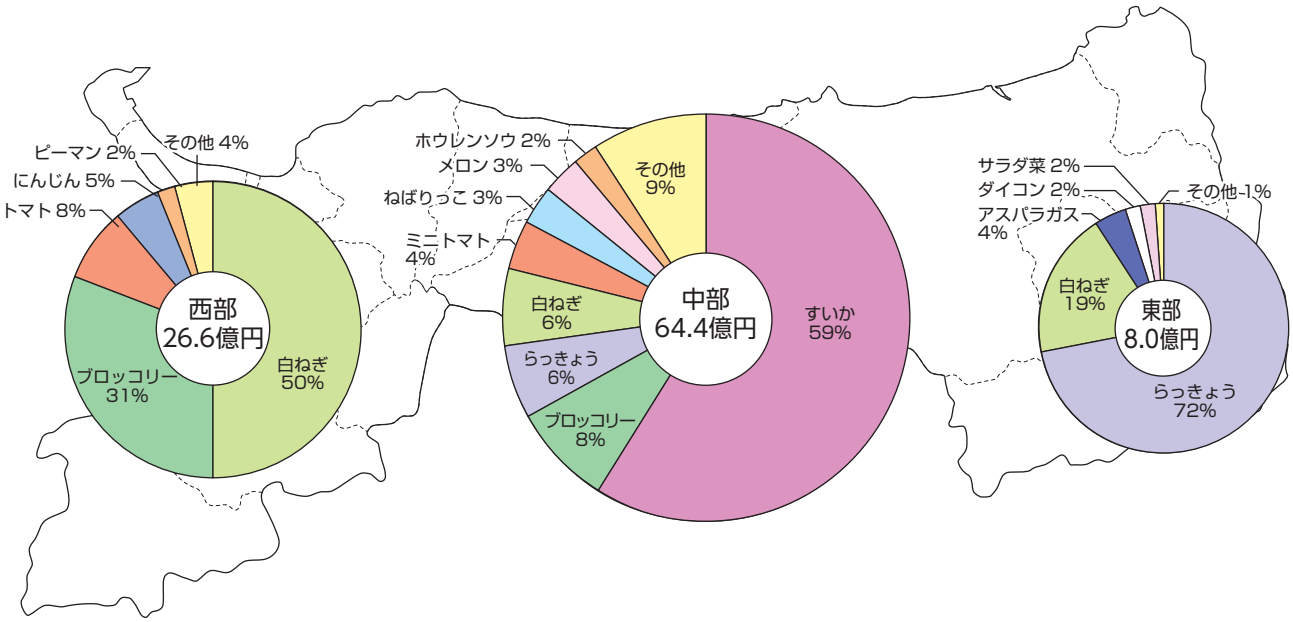
黒ボク土：主に火山灰からできた黒っぽいホクホクした土

②気候をうまく利用したこと

③大都市（京阪神）に近いこと

④大学や試験場といっしょに研究を重ねてきたこと

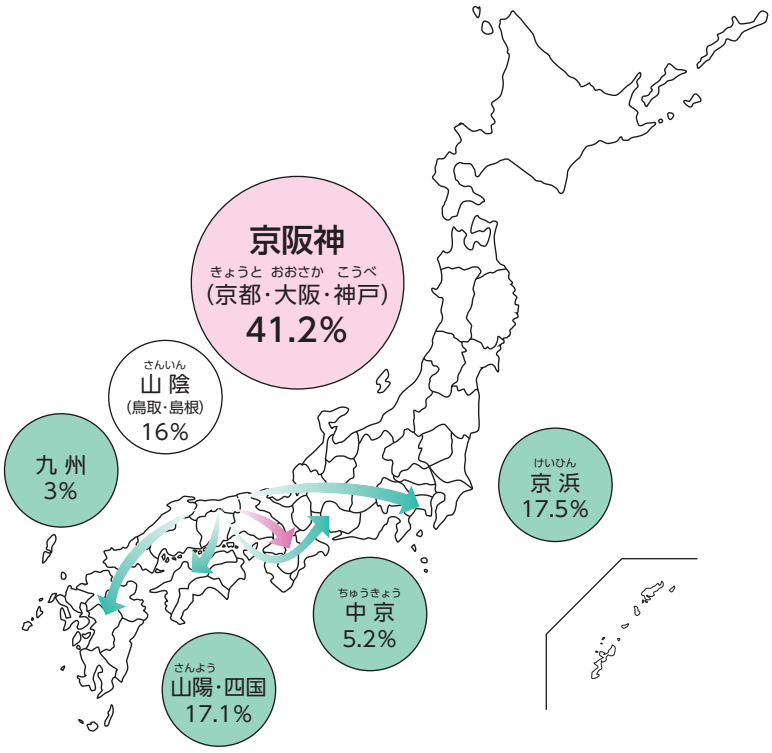
その結果，白ねぎ，すいか，ブロッコリー，らっきょうなどは，全国有数の産地となりました。



鳥取県の地域別に見た野菜のはん売額［2024年度/全農とっとり］

鳥取県でつくられた野菜の半分近くは，京阪神地方に出荷されています。

野菜は新鮮さがとても大切です。そのため，しゅうかくしてからできるだけ短い時間で運ぶために高速道路を使います。また，専用の冷ぞう庫を使って野菜を冷やした後に，新鮮さをたもったまま各地の市場にはこんでいます。



鳥取県の野菜の出荷先
[2024年度/全農とっとり]

さらに，野菜を出荷する前に，色・形・大きさ・重さなど，出荷先にあわせてたくさんのチェックをしています。

このような努力が実って，「鳥取県の野菜はとてもおいしい」というひょうばんになっています。



選果場ですいかの糖度を自動的にはかっているところ（北栄町）



ブロッコリーを冷ぞう庫で冷やしているところ（大山町）

②クローズアップ！野菜づくり

弓ヶ浜の白ねぎ

砂地を利用して，砂の中できれいな白色になり，味のよい白ねぎがつくられています。いろんな品種を組み合わせることで，一年中しゅうかくができます。また，土をよせる，しゅうかくする，皮をはぐといった機械が使われるようになり，作業がとても楽になりました。



弓ヶ浜の白ねぎ畑



白ねぎを機械でしゅうかくしているところ

北栄町・倉吉市・琴浦町のすいか

大山のすそ野に広がる黒ボク土地帯は，全国有数のすいか産地で，京阪神を中心に出荷されています。北栄町の「大栄すいか」，倉吉市の「倉吉すいか」が有名です。琴浦町の「がぶりこ」は，皮が黒いけれど中は赤く，あまくて種が少ないので「がぶり」と食べられることから名づけられました。



すいかをしゅうかくしているところ



琴浦町のすいか「がぶりこ」

大山町のブロッコリー

広い土地とやわらかい土じょうを利用し，夏をのぞいて一年中ブロッコリーがしゅうかくされ，新鮮でおいしいと県外から人気です。また，ブロッコリーを使った新しい料理のしかたを本にしてお知らせするなど，ブロッコリーのよさをはば広く伝えています。



大山町のブロッコリー畑



ブロッコリーをしゅうかくしているところ

鳥取市福部町のらっきょう

砂丘地を利用し，色が白く，歯ざわりのよいらっきょうがつくられ，福部町は日本一のらっきょう産地となっています。８月に畑に一つぶずつ植えつけ，１０月から１１月にはむらさき色の花が砂丘をいろどり，５月から６月にしゅうかくされます。



鳥取市福部町のらっきょう畑とらっきょうの花



らっきょうをしゅうかくしているところ

北栄町のながいも

海岸線にそった砂丘地では，色が白く，歯ざわり，したざわりがよい「砂丘ながいも」がつくられています。最近は，鳥取県園芸試験場が育成した「ねばりっこ」という新しいながいもがふえてきています。ねばりっこは，ねばりが強くおいしいのでとても人気があります。



北栄町のながいも畑と「ねばりっこ」



ながいもをしゅうかくしているところ

日南町のトマト

山間部の夏のすずしい気候を利用し，平野部ではつくりにくい時期にトマトをつくっていて，日南町のトマトはおいしいので県外の人にも人気があります。また，トマトは雨があたると病気にかかりやすいので，雨よけハウスで大切に育てています。



トマトの雨よけハウス



トマトをしゅうかくしているところ



日南町のトマト