

松葉がに



主な水揚げ港／境漁港、鳥取港、網代漁港
漁獲時期／松葉がに11～3月、親がに11～12月、若松葉がに2月

ズワイガニのうち、成長した雄を「松葉がに」と呼び、ぎっしりと詰まった身と上品な旨味が楽しめる鳥取を代表する冬の味覚です。松葉がに漁は11月上旬から3月の波の高い冬の日本海で行われます。



若松葉がに・親がに

地元では脱皮して間もない雄を若松葉がに、雌を親がにと呼んでいます。価格も手ごろなことから鳥取の家庭の味として親しまれています。

安心と信頼のブランドタグ
県内の沖合底びき網漁船が水揚げする甲羅幅11cm以上の松葉がにには鳥取産を証明するタグを取り付けて市場に出荷しており、安心と信頼の品質を表す目印となっています。



松葉がに



特選とっとり松葉がに
五輝星ブランドタグ

特選とっとり松葉がに五輝星(いつきぼし)

「とっとり松葉がに」のうち、大きさ・品質・型とも最上級の松葉がにをトップブランドとして販売しています。厳しい基準をクリアし、トップブランドとして販売されるカニは、全体の0.1%に満たない貴重なものです。

【基準】

- (1) 大きさ：甲幅13.5センチ以上
- (2) 重さ：1.2kg以上※
- (3) 形状：脚が全てそろっているもの
- (4) 色合い：鮮やかな色合い
- (5) 身入り：身が詰まっていること

この5つの基準に基づき、10人の目利き人が厳しい目でトップブランドを選別します。
※重さの基準については、市場での販売時点(生)のものです。



冬の鳥取を代表する味 松葉がにには極上の食材 覚の王者 です。



かにすき

鳥取和牛



黒毛和牛の産地として知られる鳥取県。江戸時代には当時の日本三大牛馬市場の一つとして、大山で大規模な牛馬市が開かれていました。全国のブランド牛の始祖牛「気高号」も鳥取県で生まれ、不朽の名を残しています。



鳥取和牛の
マスコットキャラクター
「とりモー」



鳥取和牛オレイン55

鳥取系とよばれる血統は、不飽和脂肪酸の1つであるオレイン酸が多いことが知られています。

オレイン酸は牛肉の口溶けの良さに関係していると言われており、鳥取和牛の中からオレイン酸を55%以上含む牛肉を「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化しています。



鳥取県内で肥育された肉用牛は「鳥取和牛」、「鳥取F1牛」、「鳥取牛」の三つに定義区分され販売されています。

◎鳥取和牛

黒毛和種のうち、肉質等級が3等級以上のもの

☆鳥取和牛オレイン55

鳥取和牛のうち肉質等級が4等級以上かつ血統を厳選し、さらにオレイン酸含有率55%以上をクリアしたもの

◎鳥取F1牛

ホルスタイン種と黒毛和種との交雑種で肉質等級が2等級以上のもの

◎鳥取牛

ホルスタイン種の肉用牛で肉質等級が2等級以上のもの



「気高号」



「白鵬85の3」



「百合白清2」

代表的な種雄牛

第1回全国和牛能力共進会の肉牛の部において、栄えある1等賞に輝いた「気高号」。

日本各地のブランド牛や銘柄牛の多くは、ルーツを辿るとこの「気高号」に行き当たります。

鳥取県ではその遺伝子が脈々と受け継がれ、

「白鵬85の3」、「百合白清2」などの優れた後継牛が誕生しています。



全国各地に存在するブランド和牛
そのルーツは鳥取にあり。



とっとりの梨

Tottori
pear

二十世紀梨

■収穫時期／ハウス：8月上旬～中旬、露地：8月下旬～9月中旬

栽培開始から100年を超える歴史を持つ鳥取の二十世紀梨。全国の生産量の約半分を占めており、台湾やアメリカなど海外にも輸出されています。

透きとおるような淡い黄緑色の肌、口に含めばさわやかな甘さの果汁がほとばしる。その味覚の秘密は秋から冬の土づくり、枝一本、芽の一つまで吟味したせん定作業、人工授粉、摘果、袋かけなど丹精込めた生産者の気配りと管理にあります。



春先の人工授粉、5～6月に行われる袋かけなど、地道な手作業が爽やかな二十世紀梨の味覚をつくりあげます。

鳥取県で
栽培される
主要な品種



新甘泉(しんかんせん)

■収穫時期／8月下旬～9月上旬

とても甘さが強く、ファン急増中の注目品種。重さも400gと大玉です。斬新なネーミングは一度聞いたら忘れません。



秋甘泉(あきかんせん)

■収穫時期／9月中旬～下旬

甘みが強く、重さが約400gになる大玉の赤梨。果汁が多く、ジューシーな味わいが魅力のニューフェイスです。



王秋(おうしゅう)

■収穫時期／10月下旬～11月上旬

ラグビーボールの様な特徴的な形状で重さが約650gの大玉の梨。従来の晩生梨と比べて甘くて瑞々しく、貯蔵性に優れています。



夏さやか

■収穫時期／8月上旬～中旬

露地で最も早く収穫できる青梨。高い糖度と強い香りが特徴です。



なつひめ

■収穫時期／8月中旬～9月上旬

糖度が高く酸味の少ない早生の青梨。二十世紀梨より少し早く成熟する新たな青梨として注目されています。

梨づくりの達人が丹精込めた
鳥取の夏秋を彩る味覚。

鳥取県産梨のリレー出荷構想

さまざまな品種を織り交ぜながら、8月から11月まで梨をリレー出荷し鳥取県産梨ブランドの更なる向上を図ります。

8月	9月	10月	11月
ハウス二十世紀梨 夏さやか	二十世紀梨 なつひめ	甘太	
早優利	新甘泉	秋甘泉	新高
幸水	秋栄	豊水	あきづき
			新興
			あたご

…青梨 …赤梨

お米 Rice



〈主な品種〉
コシヒカリ、ひとめぼれ、きぬむすめ
〈鳥取県オリジナル品種〉
星空舞、プリンセスかおり

鳥取県には、「因幡」「稲葉」（いなば）、「米子」（よなご）など、お米に由来する地名もあるなど、古くから稲作とは関係が深い地域です。また、自ら「星取県※」を名乗るほど、全国有数のきれいな星空が自慢です。そんな澄みきった空気と豊かな自然、中国山地から流れる清流が、おいしいお米を育みます。

※鳥取県は、環境省が実施した全国星空継続観察で何度も日本一に輝くなど、県内全域で美しい星空を観察できることから「星取県」を名乗り、星空の保全や星空を利用した地域振興に取り組んでいます。



【星空舞】

鳥取県農業試験場が約30年の歳月をかけて開発し、2018年にデビューした鳥取県オリジナル品種で、「星のように輝く、きれいなお米」であることから「星空舞」と名付けられました。炊き上がりはつややかで、適度な粘りと、跳ね返るような「粒感」が特徴です。



【プリンセスかおり】

世界的に有名な高級香り米「バスマティ」の香りと、日本のお米のおいしさを併せ持つ、鳥取県オリジナル品種。ポップコーンのような香りが、カレーをはじめエスニック料理などと相性抜群です。



【きぬむすめ】

日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」において、4年連続で最高ランクの「特A」を取得した、鳥取県を代表するお米です。



澄みきった空の下 豊かな自然が育む鳥取米。



きのこ Mush room



国内唯一の専門研究機関として鳥取県に存在する(一財)日本きのこセンターは、生産者、関係団体、行政が構成する「鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会」の中心として、生産技術向上、生産者育成、流通体制の構築などに取り組んできました。この中でも傘径・厚さともに圧巻の存在感を誇る「鳥取茸王」「とっとり115」はリーディングブランドと位置付けられ、県内外の百貨店や高級料亭・レストランで重用されるまでに成長しました。

新たな取り組みも進められています。原木しいたけの低温乾燥製法が確立し、まるやかで甘みのある出汁や、戻し時間が短縮できることなどが評価され、スーパーの青果売場に並ぶなど市場を伸ばしつつあります。また、無孢子エリンギ「濃丸」は見た目や食感の評価が高く、高品質なアラゲキクラゲは大手飲食店にも卸されています。

新たな取り組みも進められています。原木しいたけの低温乾燥製法が確立し、まるやかで甘みのある出汁や、戻し時間が短縮できることなどが評価され、スーパーの青果売場に並ぶなど市場を伸ばしつつあります。また、無孢子エリンギ「濃丸」は見た目や食感の評価が高く、高品質なアラゲキクラゲは大手飲食店にも卸されています。



(財)日本きのこセンター 菌茸研究所



究極の健康自然食品 “きのこ”の王国を宣言。



「鳥取茸王」「とっとり115」

鳥取県で開発された原木しいたけ品種「菌興115号」で栽培されたしいたけの内、傘径・厚さなどの規格を満たしたブランド品である。最高級品の「鳥取茸王」は熟練生産者でもめったに出会えない逸品。



低温乾燥椎茸

独自の低温乾燥製法で乾燥させた乾しいたけは、まるやかな出汁と戻し時間の短縮が注目され、スーパーの青果売場等に市場を伸ばしている。



アラゲキクラゲ

国産アラゲキクラゲの流通量はまだまだ少ないが、鳥取県内では複数の生産者が量産体制の確立に向けて試行錯誤している。



無孢子エリンギ「濃丸」

胞子を形成・飛散しないエリンギとして生産者の負担を軽減している。また、傘が濃褐色・丸山円形で見た目にも美しく、エリンギ独特のにおいが少ない。