

## 牛乳・乳製品

鳥取県の生乳は厳しい検査基準によって生産される、全国でもトップクラスの良質乳です。HACCP認定されたプラントで処理・販売され、安心安全な牛乳を消費者へ提供しています。

## 椎茸

鳥取県には日本屈指の「セントラル菌糸研究所」があり、ここに関する様々な研究が進められており、開発された優良品種をもとに一つひとつ丁寧に生産されています。

その品質は、平成23、24年度の全農乾椎茸品評会で2年連続団体優勝するなど全国的に高く評価されています。



## 鳥取地どり・ピヨ

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開発された、鳥取県オリジナルの品種。肉自体のコクとうま味が大好評の自慢のブランドです。



## 大山ルビー

鳥取県中小家畜試験場が作出した旨み成分の一つであるオレイン酸が多い「大山赤ぶた」の雌に、味と柔らかさで評価の高い黒豚の雄を交配し、平成20年に誕生した鳥取県のオリジナル品種です。



## 鳥取和牛

黒毛和種の产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の一つとして、大山で大規模な牛馬市が開かれています。

因伯牛と呼ばれた当時の鳥取の和牛は種牛として高く評価され、現在の有名和牛ブランドの始祖牛となっています。

鳥取和牛は霜降り、肉色、脂肪の質など、いずれも肉の品評会で好評を得ています。

また、鳥取系と呼ばれる血統は、不飽和脂肪酸の一つであるオレイン酸が多いことが知られています。



## すいか

100年を迎えた「大栄すいか」は大玉で甘く、切っても崩れにくくと市場評価も高く、他産地の追随を許さない有名ブランドとして確固たる地位を築いています。また、すいか本来の味を求めて栽培方法にこだわった倉吉の「極美すいか」、種がない黒皮の「東伯がぶりこ」など特徴のあるすいかも栽培されています。

## メロン

人気の高いメロンも自慢の特産品。プリンスマロンやアムスエリザベスマロン、アールスマロンなど多品種が栽培されています。



## 柿

鳥取が原産地で肉質が緻密で果汁も多く、日本一の甘柿と言われる「花御所柿」や、渋抜きすると甘く上品で「あんぽ柿」などの加工品にも用いられる「西条柿」など、歴史ある優れた品質の柿が栽培され、加工も盛んに行われています。



昭和41年に開催された、第1回全国和牛能力共進会肉牛の部において、栄えある1等賞に輝き、全国のブランド和牛の始祖牛となっている鳥取の種雄牛「氣高」号。



二十世紀梨



## 二十世紀梨

二十世紀梨といえば、栽培開始から100年を超える歴史を誇る鳥取県の秋の味覚の代表です。透き通るような淡い緑色の肌、口に含めばみずみずしくさわやかな甘さの果汁がほどばしります。この味を支えるのは生産者の気の遠くなるような細やかな気配りと管理です。

全国生産量の約半分を占め、台湾、アメリカなど海外にも輸出されるなど、その品質は折り紙つき。



とてもジューシーで甘い千柿「あんぽ柿」

花御所柿

## クロマグロ

本マグロとも呼ばれる、名実ともに魚の王様。

日本海有数の漁業基地である境港は全国でも1・2位を争う生のクロマグロの水揚港で、近海で漁獲された生マグロが6～8月に大量に市場に並び、港は活気に包れます。

産地ならではの活きのいい生マグロの滑らかな舌触りと豊かな風味が味わえます。

近年は、境港天然本マグロPR推進協議会が組織され、境港産マグロの知名度向上、消費拡大及び資源管理の取組などの情報発信しています。



## 松葉がに

ズワイガニのうち、成長した雄を「松葉がに」と呼び、ぎつしりと詰まつ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。

雌のかには「親がに」と呼ばれ、小型で価格も手頃なことから、まさに鳥取の家庭の味。ボイルして内子（うちこ）や外子（そどこ）を楽しんだり、みそ汁や炊込みご飯で食卓にのぼります。



## モサエビ

秋から春にかけて漁獲されるこの「モサエビ」。見た目はいかついが味は抜群。彈力のある食感や旨みは甘エビを上回ります。

頭部の黒変が早いため県外への出荷はあまり行われていない、



## アカガレイ

「アカガレイ」の煮付けは鳥取の冬の家庭の味です。

また、ゆでた卵をほぐし、細切りにした刺身に塗した「子まぶり」は県東部の伝統料理。カレイのはのかな甘みと卵の粒々感が絶妙の逸品です。

県東部網代漁港では、新鮮で脂ののった子持ちアカガレイをあじろがれいとしてタグを付けて市場に出荷しています。



## トビウオ

鳥取では「アゴ」と呼ばれ、初夏の味覚として親しまれています。

さっぱりとした白身が美味しい刺身、もちもちとした食感のあごの子（卵）の煮付けなど様々な食べ方があります。



県中部の漁家では新鮮なアゴの身をすり身にし、野菜などを加え素揚げにする伝統料理「あごの串天」が作られます。また、「アゴの身を100%使った「あご竹輪」は香ばしい香りとしっかりとした噛みごたえが特徴のお土産としても人気の高い鳥取の特産品です。

アゴの身を100%使った「あご竹輪」は香ばしい香りとしっかりとした噛みごたえが特徴のお土産としても人気の高い鳥取の特産品です。



## ハタハタ

国内屈指の漁獲量をほこるこの「ハタハタ」。鳥取では「白はた」とも呼ばれ、本県を代表する水産物の一つです。

岸で産卵する群を漁獲するのではなく、餌を食べるため深海を回遊中の群れを漁獲するため、脂ののりが良く、焼いても煮ても刺身でもどんな料理もどちらおいしい、庶民の魚です。

近年は、鳥取で水揚げされた全長20cm以上のハタハタは、平均10%以上の脂が含まれていることから、「どろはた」というブランドで売り出し中です。



## ベニズワイガニ

加工品として利用価値が高いベニズワイガニ水揚量全国一位を誇る境港には、加工施設も集中しており、棒肉、爪肉、かにみそなどの冷凍食品も多く製造され、殻はキチン・キトサンの原料として利用されています。

地元境港では、ベニズワイガニを丸ごと使用し、酢飯と地場産食材と一緒に紙で包み蒸し上げた新感覚の「境港新かにめし」が、新・ご当地グルメとして登場しています。

