

4-1 こだわり農産物・加工品一覧表(倉吉農業改良普及所管内)

No.	品目名	特長	市町村等
1	特選三朝米	鳥取県が認証する特別栽培米の基準を満たす「コシヒカリ」と「きぬむすめ」。特に土づくり資材として、堆肥に竹粉を混ぜた「竹粉堆肥」を投入している。	三朝町
2	完熟梨	二十世紀梨の完熟期(9月10日頃)に収穫した梨。糖度11.5度以上を保証。 ネーミングは「美味・熟っと梨、鳥取二十世紀梨(びみ・うっとり、とつとりにじっせいきなし)」。 出荷時期9月中旬	JA鳥取中央管内
3	無袋幸水	倉吉梨生産部の無袋梨シリーズ。有袋栽培より糖度が高い。出荷時期8月中・下旬	倉吉市
4	プリンスメロン	発酵堆肥と稲わら、もみがら等の施用で、メロンに最適な土づくりをし、化学肥料を慣行の9割減とし、農薬の防除回数を慣行の5割減で管理。 また、樹勢の強化を図る目的でスキムミルクとブドウ糖を散布するなど元気でのびのびとしたメロンづくりを心がけている。出荷時期5月下旬～7月上旬	倉吉市
5	ゆきっこ大根	土づくりを行い化学肥料を使用せず、防虫ネットを使用するなど工夫しながら農薬を慣行の半分以下に抑えて栽培している。ハウス栽培で葉が柔らかいため、葉付きで出荷されている。根の部分も肌が透き通るように白くきめ細やかで、甘みが高いと好評である。出荷時期12月上旬～2月上旬	倉吉市
6	極実すいか	すいかの栽培はゆうがお台木にすいかの穂木を接ぎ木して栽培することが多いが、極実すいかは、すいか台木を使用した苗で栽培している。すいか本来の味が楽しめ、シャリ感があり、まろやかで甘いすいかとして人気が高い。出荷時期6月下旬～7月中旬、9月上旬～9月下旬	倉吉市
7	大原トマト	土づくりには特にこだわり有機質肥料を使った栽培に力をいれている。また、とことん水を切った健苗育苗により減農薬栽培を行っている。糖度が高く食味が良いという事で「大原トマト」のブランドとして定着している。出荷時期4月下旬～6月中旬	倉吉市
8	トマトケチャップ (トマトビュレを含む)	倉吉市大原産 生食用品種トマト使用。出荷時期6月中旬～翌年3月	倉吉市
9	梅のうま漬け	倉吉市、湯梨浜町産野花豊後、紅さしを中心に中部産の梅を加工。	倉吉市
10	焼きかき餅	かき餅を油を使わずレンジで加熱したヘルシーなお菓子。主にJA直売所にて通年販売。	倉吉市
11	三朝トマト	高冷地での夏秋トマト栽培、標高が高いため昼夜温の差が非常に大きく、良食味のトマト生産が可能となっている。出荷時期8～11月	三朝町
12	山椒(さんしょう)	三朝町の古くからの特産 出荷時期6月中・下旬	三朝町
13	つるし柿	三朝町の古くからの特産 出荷時期12月	三朝町
14	とんがり燻製(くんせい)	サバ、豆腐、鶏肉などを桜の木で燻製に。	三朝町
15	もめん豆腐「神のはな」	一般の大豆に比べイソフラボン含有量が高い三朝町産地大豆「三朝神倉」を使用した豆腐。田舎茶屋縁満で提供・販売。	三朝町
16	豆乳「神のしずく」	一般の大豆に比べイソフラボン含有量が高い三朝町産地大豆「三朝神倉」を使用した豆乳。	三朝町
17	納豆「神のつぶ」	三朝町産地大豆「三朝神倉」を使用した納豆。	三朝町
18	大豆水煮「神のつぶみ」	三朝町産地大豆「三朝神倉」を使用した大豆の水煮	三朝町
19	どら焼き「神の笑み」	三朝町産地大豆「三朝神倉」を使用した大豆餡のどら焼き	三朝町
20	ペルルメロン	甘く後味がすっきりとしたネットメロン。1株につき2果着果のため、他のペルルメロンと比較して大きい。出荷時期6月下旬～7月中旬	湯梨浜町
21	クレオパトラメロン	果色が黄色で大型のノーネット系メロンでさっぱりとした甘さが特徴。外観がきれいであり、進物用としての需要も多い。出荷時期5月下旬～6月下旬	湯梨浜町
22	わかば農法いちご	化学肥料を使用せず、栄養のバランスを考えた細かい肥培管理が特徴。独自ブランド「わかば農法」(湯梨浜町泊地区が発祥で、県下に広まる)で栽培されている。出荷時期11～6月	県内全域
23	慶寿梨	樹齢70年以上で長寿木として「湯梨浜町二十世紀梨を大切に作る町づくり委員会」が認定した二十世紀梨の樹からのみ収穫。出荷時期9月上・中旬	湯梨浜町
24	梨(鶴の舞)	東郷果実部の二十世紀梨の最高級進物品。出荷時期9月上・中旬	湯梨浜町
25	梅(野花豊後)	大きいもので果肉が直径5cmにもなる肉厚・大玉品種で、近年梅酒などの加工品も人気。 出荷時期6月上旬～下旬	湯梨浜町
26	するめのこうじ漬け	糶とするめがまろやかな味を作りだしている。	湯梨浜町
27	梨シロップ	湯梨浜町産梨の果汁だけを使いじっくり煮詰めたシロップ。古くから梨はのどに潤いを与えると言われていた。	湯梨浜町
28	ハーブ塩・バジルソース	自社農園で栽培したフレッシュハーブを使用した香り豊かなハーブ塩やバジルソース。	湯梨浜町

4-2 こだわり農産物・加工品一覧表(東伯農業改良普及所管内)

No.	品目名	特 長	市町村等
1	紙マルチ米	田面を紙マルチで覆うことにより、雑草の発生を抑制(除草剤不使用)。無農薬・無化学肥料栽培 ※県外出荷のみ。	琴浦町 東伯地区
2	ゴールド21	半無袋栽培のゴールド二十世紀。小袋1回掛けで栽培し、樹上完熟させた梨。糖度が1度程度高い。 出荷時期は9月上旬～中旬。	琴浦町 東伯地区
3	シルバーベル	洋梨のシルバーベルを網掛け栽培。食べた人が喜ぶ梨づくり(美味しい梨づくり)を目指している。 出荷時期は11月上旬～2月末。	琴浦町 赤碕地区
4	皇帝の響き	二十世紀の赤秀(等級の中で最も良いとされているもの)の3Lを再選果して出荷する最高級品。	琴浦町 東伯地区
5	ブルーベリー (リーフティー)	バッグ栽培システムにより栽培。生果とともに、リーフティー(葉と果実を乾燥・粉碎したお茶)をはじめとする加工品を販売している。	琴浦町 赤碕地区
6	赤碕エリザベスメロン	肥料はすべて有機質肥料を使い、栽培をおこなっている。特に味へのこだわりは厳格で、糖度検査と食味検査で完熟が確認されてから、出荷可否が決められる。味の良さから進物、直売の比率が高い。 出荷時期は6月。	琴浦町 赤碕地区
7	黒皮すいか「がぶりこ」	果実の表面が黒くて、糖度が一般スイカより1～2度高く、さらに種が少なく食べやすい。 出荷時期は6月～7月。	琴浦町 東伯地区
8	岸田牧場「牛乳便り」	放し飼い牛舎で飼育し、選びぬいた飼料で育てた牛から搾った牛乳。	琴浦町
9	たらのめ	春の山菜として親しまれているタラノメを、ハウス栽培で1月から3月にかけて出荷している。	琴浦町 東伯地区
10	トマトケチャップ	会員が栽培したトマトと地元産のトマトを使い、調味料を最低限におさえ、トマトの味を大事にしながらじっくり煮ました。出荷時期は7月～4月。	琴浦町
11	ミニトマトジュース	新鮮なミニトマト果汁100%、甘くて濃厚。塩量は少な目で、フレッシュ、限りなく青果に近い味わいです。トマトジュースが苦手な方も美味しく飲めると大好評。出荷時期は7月～12月(なくなりしだい終了)。	琴浦町
12	ミニトマトケチャップ	新鮮なミニトマト本来の甘みを大切に新鮮かつコクのある味。スパゲティやピザなどどんな料理にもピッタリです。出荷時期は7月～12月(なくなりしだい終了)。	琴浦町
13	かきもち	会員達が丹誠を込めて作ったのはで干しのもち米を使い、添加物は使わず、6種類(ヨモギ、紫芋、ゆずジャム、トチの実、干しエビ、ごまのり)の材料を混ぜ込んで作りました。出荷時期は冬期。	琴浦町
14	ジゲの酒「うまいがな」	鳥取県特裁認証制度に沿って生産された北栄町産玉栄を使用。	北栄町
15	ハニービーナス	黄緑色のブドウで、糖度が巨峰より2度も高く、大変甘みが強い。出荷時期は8月上～中旬。	北栄町
16	小玉すいか	皮がとて薄く甘い果肉がぎっしりつまっていて、シャリシャリとした歯ざわり、また一度に食べきれず手頃な大きさ。出荷時期は9月～10月。	北栄町 大栄地区
17	砂丘美人(白ねぎ)	従来の白ねぎとは異なり、葉も食べられるねぎとして販売。出荷時期は12月～2月。	北栄町
18	玉ラッキョウ	北条砂丘地域特産のらっきょう。(全国的にも徳島の鳴門地域と北条砂丘地域くらいしか栽培されていない。)ラクダ系に比べ、小粒で丸く、緻密な歯ごたえがあり、関西市場で人気がある。 出荷時期は5月～6月。	北栄町
19	ねばりっこ	鳥取県が開発したヤマノイモ。イチョウ芋と長芋の交配種で長芋よりねばりが強く、食味に優れる。また、イチョウ芋よりもとろろに適した粘りと加工しやすい形状が特徴。「お手軽ギフトBOX」がみやげ用として人気です。	北栄町
20	抑制シンテッポウユリ	園芸試験場で開発された作型で、9月～翌年1月にかけて出荷する(全国的にも大変珍しい)。	北栄町
21	葡萄ゼリー	ぶどう果汁たっぷりのゼリーにワインと北条砂丘ぶどうが丸ごと入った風味豊かなゼリー。	北栄町

No.	品目名	特長	市町村等
22	砂丘長芋せんべい	生地に特産の砂丘長芋を練り込んだせんべい。トッピングとして長芋や季節の野菜など数種類あります。	北栄町
23	米粉パン・米粉クッキー	北栄町産の米と特産野菜(すいか、ほうれん草、紫芋等)を組み合わせて、現代の嗜好にあう加工品にしました。	北栄町
24	ラッキョウ漬	砂丘らっきょうを丁寧に漬け込んだ逸品。特産の玉らっきょうを原料としています。	北栄町
25	すいか糖・すいかジャム	北栄町の特産品大栄スイカの果汁をギュッと濃縮した一品です。	北栄町
26	焼肉のたれ	北栄町産の葡萄又は梨を入れた手作りの焼肉のたれです。	北栄町
27	トマトケチャップ	加工グループ員が栽培から加工まで手がけたトマトケチャップ。	北栄町
28	トマトペースト	北栄町産の中玉トマトを何も加えずそのままギュッと濃縮しました。	北栄町
29	鳥取産スイカチューハイ	大栄スイカの果汁を使用。通常の缶入りチューハイと比べて果汁比率が高く、スイカのみずみずしさとさっぱりとした味わいが特長。	北栄町
30	ねばりっこチップス	鳥取県の育成品種である砂丘地特産の”ねばりっこ”をパリッと揚げました。	北栄町
31	シャインマスカット	黄緑色のブドウでマスカットの芳醇な香りと高糖度が魅力。皮ごと食べられ、見栄えが良く贈答品としてお勧め。出荷時期は9月。	北栄町 琴浦町
32	ぼろたん(粟)	鬼皮に包丁などで傷をつけ電子レンジなどで加熱処理すると渋皮がきれいにとれる大粒の早生クリ品種。出荷時期は9月。	琴浦町
33	輝太郎(柿)	鳥取県が育成した早生の甘柿。大玉で糖度が高く、出荷時期は9月下旬から10月中旬。	北栄町 琴浦町
34	ミディトマトジュース	北栄町産の中玉トマト100%ジュース。食塩不使用。H26年度食のみやこ特産品コンクールで優秀賞を受賞しました。	北栄町

参考①

JAS認定における有機農産物とは、化学合成農薬、化学肥料、化学合成土壌改良資材の使用を中止してから播種又は植付け前2年以上(果樹などの多年生作物は、最初の収穫前3年以上)経過し、堆肥等による土づくりを行ったほ場において収穫された農産物です。

参考②

鳥取県特別栽培農産物認証制度は、国の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、各地域の慣行基準に比べ農薬や化学肥料を削減するなど一定の要件を満たして生産された農作物を、特別栽培農産物として、鳥取県が認証するものです。この制度によって、消費者の信頼を高めるとともに、環境にやさしい農産物の生産を進めます。