



# 鳥取県 みやっこ 食の

四季鮮やかな自然と風土に育まれた  
美味しい鳥取がいっぱい

鳥 取 県



北条ワイン

県中部を流れる天神川下流に広がる砂丘地は、水はけが良く、昼夜と夜の温度差が大きく、ぶどう栽培に最適。デラウエア、巨峰、ピオーネのみならず、シャインマスカット等の新品種も栽培され、ワインやゼリーなどの加工品も製造されています。



**砂丘らっきょう**  
夏は暑く、冬は寒い砂丘で栽培される鳥取のらっきょうは色が白く、引き締まったシヤキシャキ感が魅力で、日本全国から注文が集まるトップブランドです。



**ぶどう**  
栽培の歴史は江戸時代までさかのぼり、かんばつに強いことから大正時代に入つて砂丘地での栽培が本格的に始まりました。

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220  
鳥取県商工労働部 兼 農林水産部  
市場開拓局 TEL:0857-26-7835, 7853/FAX:0857-21-0609  
市場開拓局ホームページ [食のみやこ] 検索



**ながいも**  
県西部の弓浜半島の砂丘地帯ではじまつた白ねぎ栽培は県下全域に拡大しています。冬の厳しさから甘く仕上がるとつとりの「白ねぎ」は市場から高い評価を得ています。

おいしさ満点！とつとりブランド  
**食のみやっこ 鳥取県**

白ねぎ

県西部の弓浜半島の砂丘地帯ではじまつた白ねぎ栽培は県下全域に拡大しています。

冬の厳しさから甘く仕上がるとつとりの「白ねぎ」は市場から高い評価を得ています。

# おいしさの源「水」

鳥取県は西日本最大級のブナ林を有する大山

をはじめ、豊かな緑に恵まれており、山々に降った雪や雨が伏流水となり、天然のフィルターを通して県内各地で豊富に湧き出る「名水どころ」です。これらの水は、ナトリウムやカルシウムなどのミネラルや炭酸などを絶妙のバランスで含むとともに美味しい軟水で、この水を求めて大手飲料メーカーも進出しています。また、県内企業の製造するミネラルウォーターが世界的権威のモンドセレクションで3年連続最高金賞を受賞するなど、高い評価を得ています。



## ごはん

おいしい水と豊かな自然の中で育った鳥取県のお米は品質も良く、炊きたてごはんを白飯やおにぎりで食べるときにそのおいしさが実感できます。お祭りなどの「晴れの日」には県内各地で特徴のあるごはんが作られ、山間部では地元の農産物を使つた「おこわ」や川魚や塩蔵の魚を使つた「すし」が、沿岸部では多様な海産物を用いた「焼き込みご飯」や「押し寿司」が食べられます。

## 地酒



名水どころに銘酒あり。いい水はいい米を育て、いい酒を醸し出します。最近では、蔵元が米の栽培から手がける酒づくりも進められ鳥取県原産の酒米「強力(こうりき)」で醸造した酒に注目が集まっています。



鳥取名物「豆腐ちくわ」



鳥取名物「豆腐ちくわ」

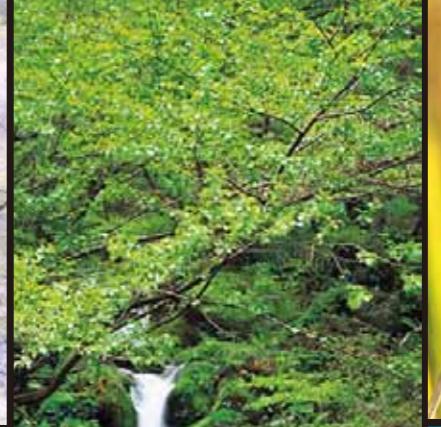


塩ますを用いた「柿の葉ずし」



濃厚な磯の風味「イガイめし」

山の幸がたっぷり「大山おこわ」



名水どころに銘酒あり。いい水はいい米を育て、いい酒を醸し出します。最近では、蔵元が米の栽培から手がける酒づくりも進められ鳥取県原産の酒米「強力(こうりき)」で醸造した酒に注目が集まっています。

## 地酒

名水どころに銘酒あり。いい

水はいい米を育て、いい酒を醸し出します。最近では、蔵元が米の栽培から手がける酒づくりも進められ鳥取県原産の酒米「強力(こうりき)」で醸造した酒に注目が集まっています。

豆腐ちくわ

豆腐ちくわといえ、魚肉が普通

です。その頃は、山間部で大豆

が多く栽培され、水も豆腐づく

りに適していたことから豆腐が

多く生産されていたと言われて

います。明治の中頃には人口3

万人に満たない鳥取の町に豆腐

屋が100軒近くもあり、昭和

の初め頃には豆腐加工のための

豆腐小屋が各地の村々に作られ

ました。

豆腐は鳥取の人々の暮らし

と密接に結びつき、地域特有の

食べ方が生まれました。今で

も「白和え」や「おから煮」、「吳

汁(ごじる)」「炒り豆腐」「けん

ちん汁」「けんちん煮」など、豆

腐料理は、よく食卓に上ります。

豆腐は鳥取の人々の暮らし

と密接に結びつき、地域特有の

食べ方が生まれました。今で

も「白和え」や「おから煮」、「吳

汁(ごじる)」「炒り豆腐」「けん