



## 地理的表示(GI)保護制度に 登録されている県産品

### 地理的表示(GI)保護制度とは?

- ◎日本各地には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌など、その地ならではの特性が品質に結びついている産品が数多く存在しています。このように、産地と結びついた産品の名称を知的財産として国に登録し保護できる制度が、「地理的表示(GI)保護制度」です。
- ◎登録した内容を満たさない産品には、地理的表示やGIマークを使用することができません。  
地理的表示やGIマークは、その産品が地域ブランドを満たしていることを示す証といえます。



GIマーク

### 《鳥取県のGI保護制度登録産品一覧》



鳥取砂丘/ふくべ砂丘らっきょう  
■産地/鳥取市福部町



こおげ花御所柿  
■産地/八頭郡八頭町



大山ブロッコリー  
■産地/西伯郡、日野郡、米子市



大栄西瓜  
■産地/東伯郡北栄町・琴浦町、倉吉市

(写真提供/JA全農とっとり)

## らっきょう

主な産地/鳥取市福部町、北栄町 他  
収穫時期/5月下旬～6月下旬



鳥取砂丘/  
ふくべ砂丘らっきょうが  
登録しています。



らっきょう  
(洗い)  
<写真提供/JA全農とっとり>

### 〈らっきょうの漬け方〉

- 1 らっきょうをよく洗い、水700mlに塩150gをよく溶かし、1kgのらっきょうを漬ける。
- 2 約2週間、冷暗所に置く。途中、上下を軽く混ぜる。  
(最初は軟らかくなりますが、日数が経てば硬くなります)
- 3 塩漬けらっきょうを一昼夜流水にさらし、少し塩分が残るくらいに塩抜きする。  
(軽く噛んで確認してください)
- 4 ③をザルにあげ、しっかり水切りする。
- 5 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら火を止め、すぐ④のらっきょうを入れ10秒間浸す。
- 6 ⑤をザルにあげ、一気に湯切りして冷ます。
- 7 ⑥を煮沸殺菌した容器に入れ、調味液をらっきょうがよく浸るまで入れる。
- 8 調味液に漬けて4～5日頃からでも召し上がれますが、約1ヵ月頃から美味しくなります。  
冷暗所又は冷蔵庫で保存してください。

### シャキシャキとした歯ごたえ 全国に誇る健康食品 砂丘畑で生産されるらっきょう

砂丘畑のきめ細かい砂地で生産されるらっきょうは、色の白さとシャキシャキとした歯ごたえが自慢のトップブランドです。

大玉で細長い形状の「らくだ系」が中心品種ですが、北栄町では小玉で丸型の「玉系」らっきょうも生産されています。

出荷シーズンには根付きらっきょうや、洗い(洗浄し芽止めのために塩水にくぐらせたもの)の形態で生鮮品として出荷されるほか、酢漬けなどの加工品も県内食品メーカーにより様々な味付けのものが作られています。



エシャロット

12月～3月頃には専用栽培したらっきょうをエシャロットとして出荷されています。



らっきょうの花



# ブロッコリー

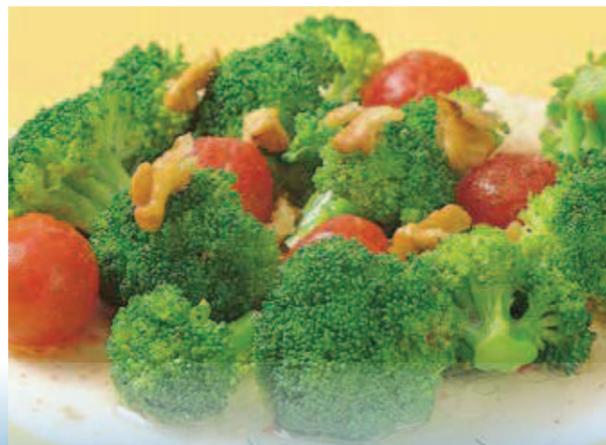
主な産地／大山町 他 県下全域  
収穫時期／5月上旬～6月下旬、9月下旬～3月下旬

大山山麓黒ぼく土壌で生産されたブロッコリーは、栄養豊富で鮮度が自慢です。

大山山麓の良質な黒ぼく土壌で生産される鳥取のブロッコリーは、健康志向の高まりなどの消費者志向にマッチして、需要が伸びるとともに生産量も伸びています。鳥取県は、全国に先駆けて平成7年から「葉付き」での出荷を開始。瑞々しいブロッコリーの葉は鮮度の証です。



〈写真提供／JA鳥取西部〉



大山ブロッコリー  
マスコットキャラクター **ロッコとリース**

## 大山ブロッコリー

■産地／西伯郡、日野郡、米子市  
1969年に大山町中山地域で生産が始まったブロッコリーは、食味の良さを特徴とし、徹底した品質管理を行うとともに安定供給を図ってきたことにより、「大山ブロッコリー」としてブランドを確立してきました。毎年、予想される気象状況や生産地域での栽培特性等に合わせて、生産者団体が地域内で試験栽培し選定した品種のみを用いることとしています。



大山ブロッコリーが登録しています。



〈写真提供／JA鳥取西部〉

## だいせん 大山きらきらみどり



## きらきらみどり

〈写真提供／JA鳥取西部〉

■産地／大山町  
平成23年に誕生した新ブランド。化学肥料を通常栽培より約70%減らし、有機質肥料を主体として栽培したブロッコリーです。苦みやえぐみの原因となる硝酸イオン値を検査キットでチェックし、基準の数値を満たしたもののだけが「きらきらみどり」として出荷されます。





# 柿

主な産地／八頭町、南部町、鳥取市 他  
収穫時期／9月下旬～12月上旬

上品な甘さと  
口の中でとろける  
食味が絶品です。

柿は古くから栽培されており、栽培品種は全国で1000を超えるとも言われています。鳥取県では渋抜きすると甘く上品な味の「西条柿」、日本一甘い柿と言われている「こおげ花御所柿」、鳥取生まれの「輝太郎」等、歴史ある優れた品質の柿が栽培されています。



## 輝太郎

■産地／八頭町、南部町ほか  
■収穫時期／9月下旬～10月上旬  
大玉で糖度が高い鳥取生まれの早生甘柿。歯ごたえがあったり、口の中でとろけたりと収穫時期によって多彩な食感を楽しめます。



## こおげ花御所柿

■産地／八頭町  
■収穫時期／11月下旬～12月上旬  
鳥取県東部の八頭町だけで栽培されている甘柿。肉質が緻密で果汁も多く、糖度が20度以上と甘柿の中で日本一と言われています。



## 富有柿

■産地／南部町、鳥取市河原町ほか  
■収穫時期／11月中旬～12月上旬  
甘柿の代表的な品種で果実が大きくて、果汁が多く、甘味が強いのが特徴。富有柿は日持ちが良いため海外にも輸出されています。

## 西条柿

■産地／八頭町ほか  
■収穫時期／10月上旬～10月下旬  
渋抜きして生食用として出荷されるほかに、干し柿として加工もされています。細長く、四条の溝がある特徴的な形で、上品な甘さと口の中でとろける食味が絶品です。



## あんぼ柿

西条柿を乾燥機で乾燥させた「半乾燥柿」が商品化されました。干し柿とは違い水分が多く、中身はとろっとして非常に甘く仕上がっています。

(写真提供/JA鳥取いなば)



# すいか

主な産地／北栄町、琴浦町、倉吉市 他  
収穫時期／6月上旬～7月下旬、9月上旬～9月中旬

甘味の強い大玉西瓜は  
鳥取県が誇る  
夏の逸品です。

大山山麓の豊かな黒ぼく土壌で育ち、大玉で水分たっぷりの鳥取すいか。生産者や関係者のたゆまぬ努力によって、市場から高品質で美味しいすいかという評価を得ています。



## 大栄西瓜

■産地／北栄町  
交配後、約48日頃まで完熟させたすいか。形状、品質にバラツキが少なく、果実中心部と皮ぎわの糖度差が少ない、安定した品質・供給が確保できるすいかとして、市場から高い評価を得ています。



## 極実すいか

■産地／倉吉市  
すいか本来の味を追求し、すいかの台木にすいかの穂木を接いだ苗を使っており、食味の良さで多くの消費者の支持を得ています(一般的なすいか栽培ではかんびょう等の台木を使用しています)。



## 琴浦がぶりこ

■産地／琴浦町  
種を気にせずガブリと食べられることから「琴浦がぶりこ」としてブランド化。特徴的な黒皮の中身は種が少なく甘みが強い自慢の逸品です。



県内一のすいか産地「北栄町」の選果場。最盛期にはすいかで埋め尽くされます。



# メロン

主な産地／倉吉市、大山町、北栄町 他  
収穫時期／5月中旬～7月下旬

ジューシーな果汁と  
やさしい甘さが  
口の中に広がります。

進物用に人気が高いメロンも鳥取が誇る特産物。  
いち早く5月に出荷が始まるプリンスメロンを始め  
アムスメロンなど多くの品種が生産されています。



## プリンスメロン

■産地／倉吉市  
■収穫時期／5月中旬～7月下旬  
粉ミルクなどを散布して栄養を与え、農薬や化学肥料を減らした独自の「ミルク栽培」で、元気なメロンを育てています。

## アムスメロン

■産地／大山町、北栄町ほか  
■収穫時期／6月中旬～7月下旬  
果汁がたっぷりで甘く、香りと食味が良いことで人気を集めています。

この他にも鳥取県では、  
●タカミメロン、ペルルメロン(アムスメロンの改良種)  
●クレオパトラメロン、エリザベスメロン(果皮が鮮やかな黄色)  
●ラブコールメロン、アールスメロン(高級感あるネットメロン)等が生産されています。



アムスメロンの栽培  
(収穫まであと1ヶ月)



# ぶどう



主な産地／北栄町、湯梨浜町、鳥取市 他  
収穫時期／6月中旬～9月下旬

澄み切った空気と  
中国山系からそそぐ水の恩恵を受けた  
鳥取のぶどうです。

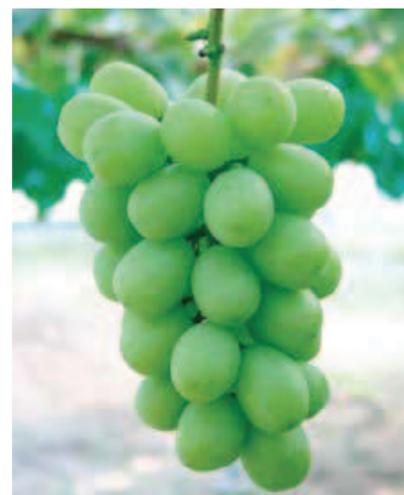
県中部を流れる天神川の下流に広がり、水はけが良く昼夜の寒暖差が大きい砂丘地や、県東部の清流袋川が流れ、山々に囲まれた広大な盆地が広がる国府地域では、ぶどう栽培が行われています。  
デラウェア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカット等の品種が栽培されているだけでなく、ワインづくりも行われています。



## デラウェア

■産地／北栄町ほか  
■収穫時期／6月中旬～7月下旬  
種なしぶどうとして最も親しまれている大衆種。  
県内のぶどうの中で一番早く出荷されます。

〈写真提供／JA鳥取中央〉



## シャインマスカット

■産地／北栄町  
■収穫時期／9月中旬～下旬  
皮ごと食べられる青系ぶどう。大粒で糖度が高く香りも良い品種で、県内でも作付けが増えています。



葡萄ゼリー



## 巨峰

■産地／北栄町、鳥取市国府町ほか  
■収穫時期／7月中旬～8月下旬  
黒々と輝く大粒のメジャー品種。以前は有核(種あり)栽培が盛んでしたが、近年、無核(種なし)栽培が行われています。



## ピオーネ

■産地／湯梨浜町ほか  
■収穫時期／7月中旬～8月下旬  
種なしの高級ぶどう。  
巨峰の改良品種で、果房、果粒とも大きく甘味も強い。





## イチゴ／ブルーベリー

[イチゴ]主な産地/湯梨浜町、倉吉市 他 収穫時期/11月下旬～5月下旬  
[ブルーベリー]主な産地/大山町、江府町 他 収穫時期/6月下旬～9月下旬

鳥取で生産されるイチゴは  
大粒でみずみずしく  
フレッシュな甘さが自慢です。

ハウス栽培でビニールを2重に被覆したり、暖房機を利用しながら、冬から春にかけて出荷しています。立ったまま収穫作業などができる高設栽培を行う生産者が増えており、観光農園としてイチゴ狩りもできるようになりました。



紅ほっぺ



あきひめ  
章姫

### とっておき

■収穫時期/11月下旬～5月下旬  
鳥取県園芸試験場で育成された、「章姫」の血を継ぐ新品種。果実硬度が高いので輸送中に傷みにくく、食味に優れる「章姫」並の甘さを持つのが特徴です。

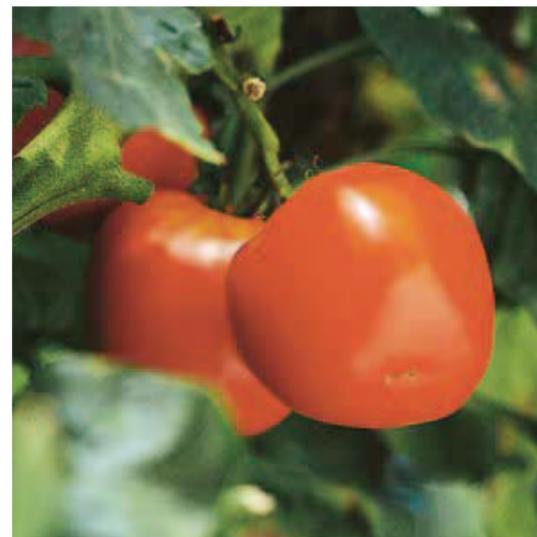
大山山麓には数多くの  
ブルーベリー農園があり  
初夏から夏にかけて賑わいます。

大山山麓を中心に冷涼な気候を活かしたブルーベリー栽培が盛んです。多くの観光ブルーベリー農園もあり、ブルーベリー狩りができます。



## 大玉トマト／ミニトマト

[大玉トマト]主な産地/日南町、倉吉市 他 収穫時期/4月～6月(倉吉市)、7月上旬～11月中旬(日南町)他  
[ミニトマト]主な産地/琴浦町、北栄町 他 収穫時期/5月下旬～11月下旬



### 日南トマト

■産地/日南町  
■収穫時期/7月上旬～11月中旬  
日南町は中国山地のほぼ中央に位置し、夏が涼しい準高冷地の気象条件を活かして、夏秋トマトを栽培しています。

大山の麓、日光を  
しっかり浴びたトマトは  
ビタミンCがたっぷりです。

冷涼な気候を活かして特産化を進めている日南町や県中部の北栄町などでのトマト栽培や、琴浦町でのミニトマト栽培に加え、加工グループ等によるトマトケチャップやトマトジュース作りなども盛んに行われています。



〈写真提供/ JA鳥取中央〉

### 大原トマト

■産地/倉吉市  
■収穫時期/4月～6月  
倉吉市大原地区で生産されるトマトです。大玉で糖度と酸味のバランスのとれた味わいで、無加温低段密植栽培で長期熟成させて甘いトマトに仕上げられています。



### ミニトマト

■産地/琴浦町、北栄町ほか  
■収穫時期/5月下旬～11月下旬  
鳥取県中部では、すいかの後作等にミニトマト生産が行われています。また、JA鳥取中央女性会赤碓支部の加工グループ「とまとフレンズ」は、選果場の格外品を利用して、ジュース、ケチャップを作っています。



〈写真提供/ JA鳥取中央〉



# 白ねぎ

主な産地／米子市、境港市 他 県下全域  
収穫時期／周年

中国山地から日本海への吹き下ろす  
冷涼な風と土壌が育む白ねぎは  
甘く、柔らかい口あたりです。

鳥取県では、弓浜半島の砂丘地帯で始まった白ねぎ生産が水田転作等により県下全域に広がっています。作付時期や品種構成等により周年出荷体制が確立された鳥取の白ねぎは、県内外を問わず重宝されています。



## 伯州美人

■産地／米子市  
■収穫時期／12月中旬～2月上旬  
軟白部分が太く軟らかく、とろける甘さが特徴です。しかし、軟らかいため風や雪に弱く、生産者が手間暇かけて栽培した逸品です。



白ねぎ將軍鍋 〈写真提供／JA鳥取西部〉



# 長芋ねばりっこ

主な産地／北栄町  
出荷時期／周年



鳥取の砂丘ながいもは  
サクッとさっぱり、  
あっさり感が最高の魅力です。

鳥取県中部の砂丘地で生産される「砂丘ながいも」は、低カロリーでサクサクした食感が自慢。短冊にして生で食べるほか、様々な料理に混ぜても美味しくいただけます。



〈写真提供／JA鳥取中央〉



## ねばりっこ

鳥取県園芸試験場で開発したイチョウイモとながいもの交雑種。ながいもに比べて小太りで粘りが強く肉質が緻密。鳥取県だけで生産される限定品です。



砂丘ながいも



ながいもかまぼこ



長いも焼酎