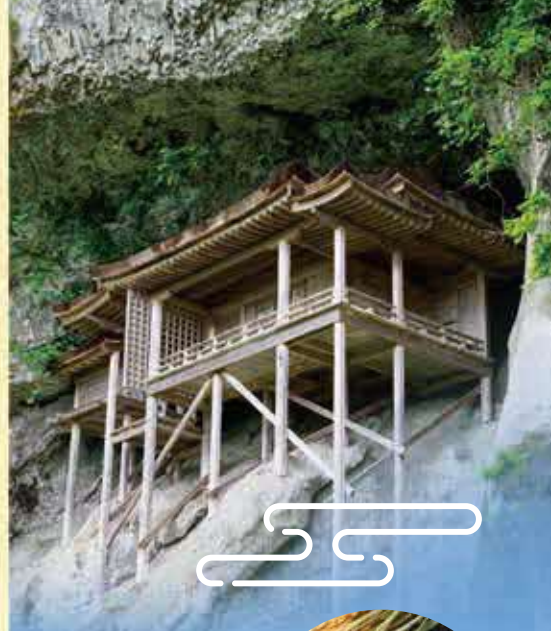


\\ 美味しすぎてショック! /



鳥取県 食パラダイス

Food Paradise Tottori Prefecture
美食天堂 鸟取县 美食天国 鸟取县
맛의 천국 鸟取현



鳥取県

梨



新甘泉

二十世紀梨は、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黄緑色のはだ、口に含めばみずみずしくさわやかな甘さの果汁がほとばしります。

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。強い甘さとシャリシャリ食感の「新甘泉」や二十世紀梨より少し早く成熟する「夏さわやか」「なつひめ」など、二十世紀梨の良さを受け継いだ品種も多く栽培されています。

なつひめ

柿



輝太郎



ごおげ花御所柿が登録されています

大玉で糖度が高い鳥取県生まれの早生甘柿「輝太郎」、鳥取県東部の八頭町だけで栽培され、日本一の



花御所柿

甘柿と言われる「花御所柿」や、渋抜きすると甘く上品な味わいで「あんぼ柿」などの加工品にも用いられる「西条柿」など、歴史ある産地で優れた品質の柿が栽培されています。

とてもジューシーで甘い干柿「あんぼ柿」

メロン



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

いちじく

大粒でみずみずしく、フレッシュな甘さが自慢のイチゴ。鳥取県生まれの品種「とっこおき」は、食味に優れ果実硬度が高く輸送中に傷みにくいの



すいか



大栄西瓜が登録されています



「大栄西瓜」は大玉で甘く、切っても崩れにくいと市場評価も高く、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「極実すいか」種が少ない黒皮の「琴浦がぶりこ」など特徴のあるすいかも栽培されています。

トマト



中国山地の中央に位置する日南町で冷涼な気候を活かし夏秋トマトを栽培するほか、県中部ではミニトマトの栽培が盛んです。

白ねぎ

県西部の弓浜半島の砂丘地帯ではじまった白ねぎ栽培は県下全域に広がっています。冬の厳しさから甘く仕上がるとうりの「白ねぎ」は市場から高い評価を得ています。

ぶどう

県中部を流れる天神川下流に広がる砂丘地帯は、水はけが良く、ブドウ栽培に最適。テラウエア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカットなどが栽培されています。また、県内ワイナリーでは特徴あるワインが生まれています。



ブルーベリー



大江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、観光農園ではブルーベリー狩りができます。

大山ブロッコリーが登録されています

大山ブロッコリーが登録されています

ブロッコリー

大江山麓を中心に栽培される鳥取のブロッコリーは葉付きでの出荷を行っています。瑞々しいブロッコリーの葉は鮮度の証です。



ながいも

県中部の砂丘地帯で栽培される「砂丘ながいも」は肌がきれいで、長く持つのが自慢。適度な粘りで、サラッとしているため、様々な料理に適しています。



砂丘ながいもに比べて小太りで粘りが強く肉質が緻密な「ねばりっこ」も、本県が開発育成したおすすり品です。



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、引き締まったシャ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。



一面に広がるらっきょうの花畑



らっきょう甘酢漬け



GIマークとは？
(農林水産省ホームページ)



クロマグロ

本マグロとも呼ばれる、名実ともに魚の王様。日本有数の漁業基地である境港は全国トップクラスの生鮮クロマグロの水揚げ量を誇ります。6〜8月に近海で漁獲された生のクロマグロが大量に水揚げされ、市場は活気に包まれます。



本マグロの刺身

産地ならではの活きのいいクロマグロの滑らかな舌触りと豊かな風味が味わえます。



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、ぎつじ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。

また、鳥取県で水揚げされる松葉がにのうち、甲幅13.5cm以上、重さが1.2kg以上、形、色合い、身のつまりがよいという5つの基準を設定し、目利き人の厳しい目により選ばれたものを「特選とっとり松葉がに五輝星(いつきぼし)」と命名。最高級ブランドとして売り出しています。

雌のには「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。ポイルして内子(うちこ)や外子(そとこ)を楽しんだり、みそ汁や炊込みご飯で食卓にのぼります。



かにすき

シロイカ

夏の夜、日本海に煌々と輝く漁火の下で釣り上げられるイカがシロイカです。標準和名はケンサキイカ。



シロイカの刺身

鮮度のよいシロイカは身が透き通り、コリコリとした歯ごたえながらも柔らかく、甘みも強い鳥取の夏を代表する逸品です。

鳥取墨なし白いか「白輝姫」は、船上で墨袋を除去して出荷されるシロイカです。シンクやまな板が墨で汚れることがなく、また他の魚との詰め合わせにも向いています。

イワガキ

鳥取の夏の究極の一品といえるイワガキ。冬のマガキとは違い、夏に成熟するため、初夏からお盆にかけて身がはち切れんばかりに膨らみくりーミーで濃厚な味を楽しめます。

また、鳥取県で漁獲されるイワガキは全て素潜り漁などで漁獲される天然物。「夏輝(なつき)」



というブランド名で販売されています。海水が清らかな日本海ならではの味覚をお楽しみください。

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。

青魚でさっぱりとした身ながらアゴ独特の味があり、刺身、たたき等の生食をはじめフライも柔らかい食感で美味です。

アゴの子(卵)は価値のある食材で、煮付けはもちもちとした食感が人気です。県中部の漁家では新鮮なアゴの身をすり身にし、



アゴの刺身



あご竹輪

ベニズワイガニ

ベニズワイガニはズワイガニと異なり全身がゆでる前から赤いのが特徴です。

日本海の水深500〜2700mの漁場にかにかご漁という漁法で漁獲され、境港はベニズワイガニの水揚げ量日本一を誇ります。

水っぽいですがカニの甘みや風味が強く、旬のものを新鮮な状態で食べるのがおすすめです。

加工品としての利用価値も高く、境港には加工施設が集中しており、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。



モサエビ

沖合底びき網で9月から翌年5月まで漁獲されます。モサエビは黒変が早く県外出荷に向かないため地元で多く消費されますが、弾力のある食感、うま味はアマエビ(ホッコクアカエビ)以上と言われ、知る人ぞ知る高級食材です。

アカガレイ

アカガレイも沖合底びき網で漁獲され、脂が乗る冬場が旬の魚で、煮付けは家庭料理としてポピュラーです。

茹でた卵をほぐし、細切りにした刺身にまぶす「子まぶり」は県東部の伝統料理。アカガレイの弾力のある身に卵の粒々が絡み合う絶妙な食感です。

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。



アカガレイの煮付け



とろけた

鳥取市賀露の春祭りになくてはならない「はた寿司」

ハタハタ

ハタハタも沖合底びき網で漁獲され、鳥取ではシロハタとも呼ばれ秋と春の四季の県魚です。

鱗がなくて調理が簡単で、骨も柔らかく食べやすいことから学校給食にもよく利用されています。

鳥取では産卵群ではなく、餌を食べて回遊している成長群を漁獲するため脂の乗りがよくうま味がたっぷりのハタハタを食することができる。

煮付け、焼き、唐揚げ、炙り等、どんな調理にも合う美味しい魚です。県東部の賀露地区には春のホーエーンヤ祭に欠かせないごち



家庭の味「白はたの煮付」



そうとして「しろはた寿司」という伝統料理があります。概ね20センチ以上のハタハタは脂質含有量が10%以上であることから「とろはた」としてブランド化して販売されています。

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、甘みがあり雑味が少ないのが特徴です。酪農家が搾った生乳をその日のうちに処理することで、新鮮な牛乳を消費者へ提供しています。



ジビエ

ジビエの品質を左右するのはシカやイノシシが育つ環境と猟師や食肉加工業者の処理技術と言われ、鳥取県はその2つを兼ね備えたジビエの産地と言われています。シカは、主に鳥取県南東部にある標高1,510mの水ノ山をはじめとした緑豊かな中国山地に生息。



高低差が大きい分、運動量が多く、肉が締まってしなやかで、上品でクセのない風味が特徴です。イノシシは、県全域に生息し、天然水の恵みを受けたどんぐりや栗などを豊富に食べて育っており、脂身が甘く、深い味が特徴です。

鳥取地どりピヨ

高級化志向の消費者ニーズに応え開発された、鳥取県オリジナルの品種。引き締まった肉質と鶏本来のkok深い旨味が魅力の希少な地どりです。



大山ルビー

鳥取県中小家畜試験場が作り出したオリジナル品種で、旨み成分の一つであるオレイン酸が多い「大山赤ぶた」と、味と柔らかさで評価の高いパークシャアの両方のよい性質を受け継いだ肉質です。



きのこの

鳥取県には日本屈指のきのこ研究機関「(一財)日本きのこセンター菌茸研究所」があり、きのこに関する様々な研究が進められています。

無胞子エリンギ「濃丸」

傘が濃褐色、丸山円形で見ても美しく、エリンギ独特のにおいが少ないことから、エリンギが苦手な方でも美味しく召し上がれます。



アラゲキクラゲ

国産アラゲキクラゲの流通量は少ないですが、鳥取県内では複数の生産者が量産体制を整え、生産量を増やしています。



エゴマ

中国山地の麓の、若桜町や南部町等で栽培されており、若桜町ではエゴマの栽培から収穫、そして搾油まで一貫して生産・加工しています。

エゴマ油には青魚に多く含まれるα-リノレン酸が豊富に含まれ、その健康効果が注目されています。



豆腐文化

「魚の代わりに豆腐を食え」。

これは江戸時代、鳥取藩の藩主・池田光仲公が領民にいった言葉とされています。

当時、日本海で獲れる魚はとも貴重で庶民の口には入りにくく、それを補うためのタンパク源として豆腐食を推奨したのです。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に密接に結びつき、豆腐をすり身に加えて作った豆腐ちくわ、油で炒めた豆腐と野菜を入れた素朴な炊き込みご飯である豆腐飯など地域特有の食べ方が生まれました。

また、大豆の在来品種「三朝神倉」、「緑だんだん」、「鳥取大山2001」が品種登録され、県内各産地で豆腐・納豆などに加工されています。



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。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。

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。

全国のブランド和牛の始祖牛「気高」号



昭和41年に開催された、第1回全国和牛能力共進会和牛の部において、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「気高(けたか)」号。鳥取県ではその遺伝子が脈々と受け継がれ、「白鷲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。



こも豆腐



豆腐飯(どんどろけ飯)

鳥取名物「豆腐ちくわ」





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（だいせん）山麓をはじめ、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なバランスで含むとても美味しい軟水で、この水を求めて大手飲料メーカーも進出しています。



地ビール

鳥取の豊富な水とブルワリーの技術が織りなす地ビール。バラエティ豊かな味わいを楽しめます。



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オリジナルの酒米「強力（ごうりき）」で醸造した酒に注目が集まっています。

お米

鳥取県は「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。そんな澄み切った空気と豊かな自然、中国山地から流れる清流が、美味しいお米を育みます。



ますを用いた「柿の葉ずし」



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」と名づけられました。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

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。ポットプ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。



山の幸がたっぷり「大山おこわ」



濃厚な磯の風味「イガイめし」



美味しすぎてショック！
食パラダイス鳥取県
Food Paradise Tottori Prefecture

鳥取県商工労働部兼農林水産部 市場開拓局 食パラダイス推進課
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1丁目220 TEL.0857-26-7853 E-mail shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp

