

### 3 やさい 野菜づくりのさかんなところ

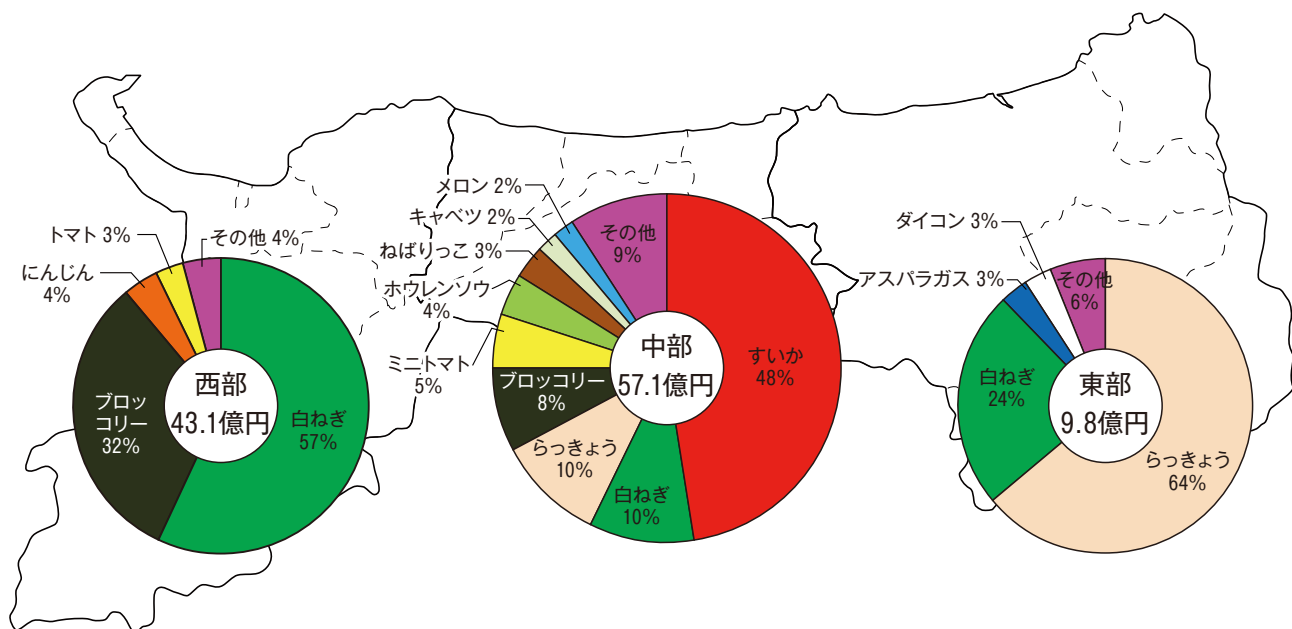
#### ① とっとりけん 鳥取県の野菜づくりの特色 とくしよく

鳥取県では、下のグラフに見られるようにたくさんの種類の野菜しゅるいがつくられています。

野菜づくりがさかんになったのには、次のような理由があります。

- ① 土地にあった作物をつくったこと
- ② 気候をうまく利用したこと
- ③ 大都市（京阪神）に近いこと
- ④ 大学や試験場といっしょに研究を重ねてきたこと

その結果、白ねぎ、すいか、ブロッコリー、らっきょうなどは、全国有数の産地となりました。



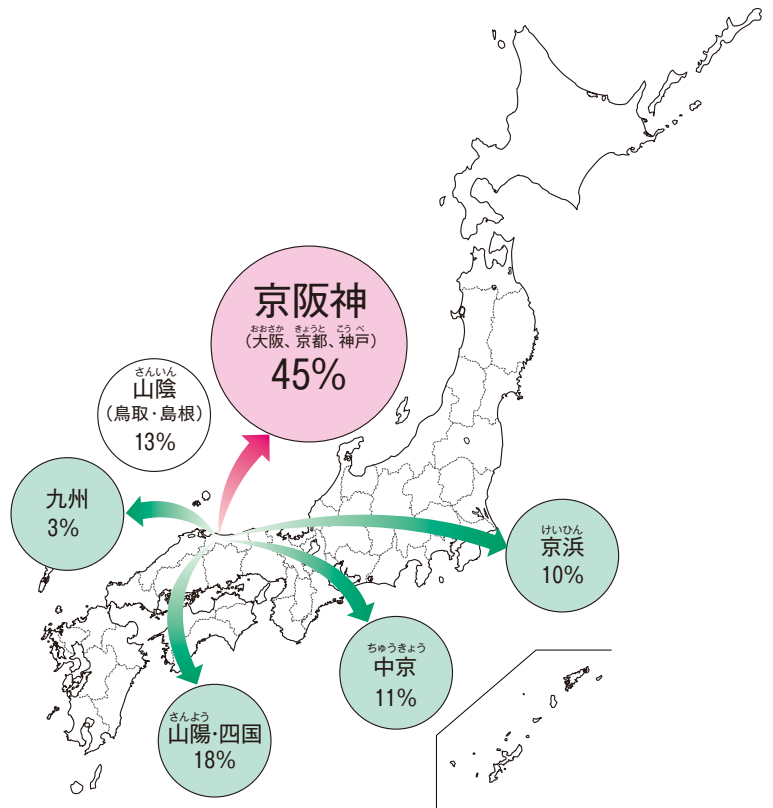
鳥取県の地域別に見た野菜のはん売額 [2016年/全農とっとり]

鳥取県でつくられた野菜の半分近くは、京阪神地方しゅつかに出荷されています。

野菜は新鮮さがとても大切です。そのため、しゅうかくからできるだけ短い時間で運ぶために高速道路はここうそくを使います。また、専用の冷ぞう庫せんようれいこを使って野菜を冷やしたのちに、新鮮さをたもったまま各地の市場に送ることもしています。

さらに、野菜を出荷する前に、色・形・大きさ・重さなど、市場にあわせてたくさんのチェックをしています。

このような努力どりょくが実みのって、「鳥取県の野菜はとてもおいしい」というひょうばんになっています。



鳥取県の野菜の出荷先  
[2016年/全農とっとり]



せんか  
選果場ですいかのチェックを  
しているところ (北栄町)  
ほくえい



冷ぞう庫でブロッコリーを  
冷やしているところ (大山町)  
だいせん

## ②クローズアップ！野菜づくり

### ゆみがはま 弓ヶ浜の白ねぎ

すなち  
砂地を利用して、味がよく、白色と緑色のバランスのよい白ねぎがつくられています。ひんしゅ  
品種を組み合わせ、一年中つくられています。また、土をよせるきかい  
機械やしゅうかくする機械、皮をはぐ機械が使われるようになり、さぎょう  
作業がとても楽になりました。



弓ヶ浜の白ねぎ畑

### ほくえい 北栄町・琴浦町のすいか

だいせん  
大山のすそ野に広がるくろちたい  
黒ぼく地帯は、全国有数のすいか産地で、けいはんしん  
京阪神を中心に輸出されています。北栄町の「だいえい  
大栄すいか」が最も有名です。琴浦町の「がぶりこ」は、皮が黒いけれど中身は赤く、あまくて種が少ないので「がぶり」と食べられることから名づけられました。



北栄町のすいか畑



琴浦町のすいか「がぶりこ」

### 大山町のブロッコリー

広い土地とやわらかいと  
土じょうを利用して、夏をのぞいて一年中、ブロッコリーがしゅうかくされています。しんせん  
新鮮でおいしいと県外から人気で、ブロッコリーを使った新しいりょうり  
料理のしかたを本にして人びとに知らせています。



大山町のブロッコリー畑

## 鳥取市<sup>ふくべ</sup>福部町のらっきょう

砂丘地<sup>さきゅう</sup>を利用し、<sup>は</sup>齒ざわりのよいらっきょうがつくられています。かんそうにとても強く、10月から11月にかけてむらさき色の花が砂丘をいろどります。



鳥取市福部町のらっきょう畑

## 北栄町のながいも

海岸線<sup>かいがんせん</sup>にそった砂丘地では、色が白く、齒ざわり、したざわりがよい「砂丘ながいも」がつくられています。体によい<sup>せいぶん</sup>成分が多くふくまれているので、とても人気があります。



北栄町のながいも畑

## 日南町<sup>にちなん</sup>のトマト

夏のすずしい<sup>きこう</sup>気候を利用して、他の<sup>ちいき</sup>地域ではつくりにくい<sup>じき</sup>時期にトマトをつくっています。トマトは雨にあたると<sup>びょうき</sup>病気にかかりやすいので、雨をよける<sup>くふう</sup>工夫（雨よけハウス）をしてトマトを守っています。日南町のトマトはおいしいと県外の人にも人気があります。



日南町のトマトハウス



日南町のトマト