

3 やさい 野菜づくりのさかんなところ

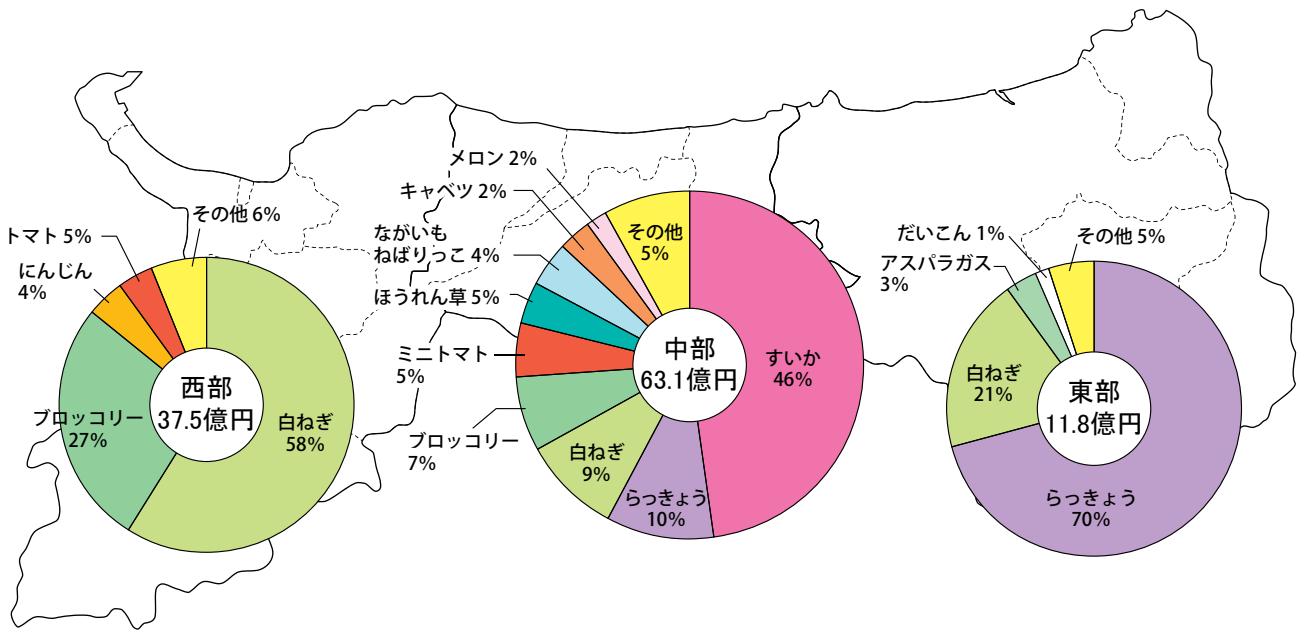
① とっとりけん 鳥取県の野菜づくりの特色 とくしよく

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しゆるいの野菜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 すなち 砂地や 黒ボク土 など土地にあった作物をつくったこと
- ② きこう 気候をうまく利用したこと
- ③ だいとし 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。



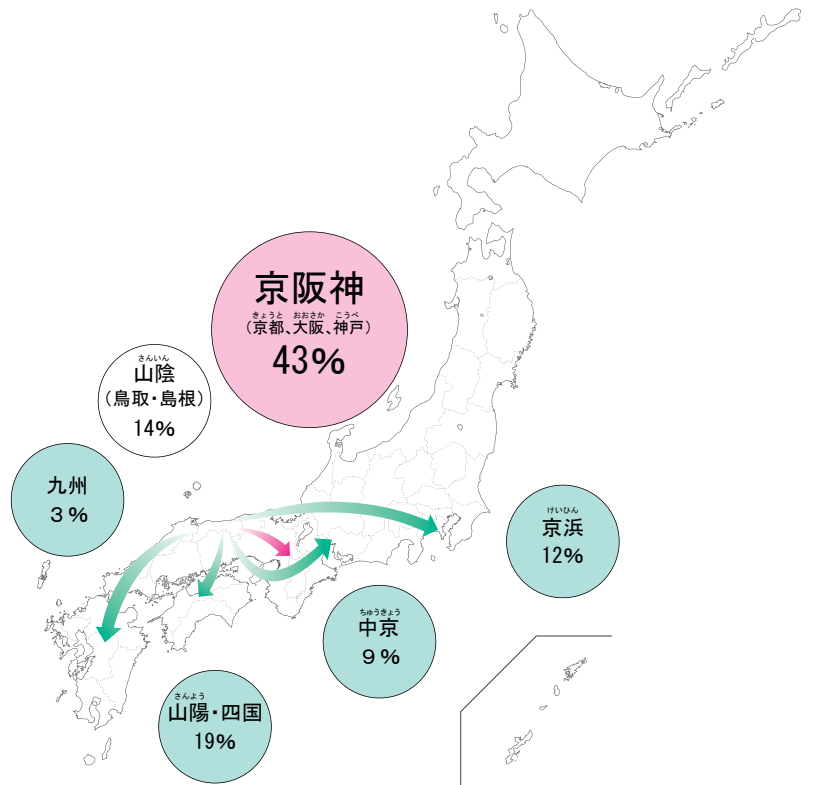
鳥取県の地域別に見た野菜のはん売額 [2017年 / 全農とっとり]

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。

このような努力が実って、「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
[2017年 / 全農とっとり]



選果場ですいかの糖度を自動的に
はかっているところ (北栄町)



ブロッコリーを冷ぞう庫で冷やして
いるところ (大山町)

①クローズアップ！^{やさい}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。



^{ゆみがはま}弓ヶ浜の白ねぎ畑 ^{ぼたけ}



白ねぎを^{きかい}機械でしゅうかくしているところ

^{ほくえい}北栄町・^{くらよし}倉吉市・^{ことうら}琴浦町のすいか

^{だいせん}大山のすそ野に広がる^{くろ}黒ボク土地帯は、全国有数の^{どちたい}すいか産地で、^{けいはんしん}京阪神を中心に出荷されています。北栄町の^{だいえい}「大栄すいか」、倉吉市の「倉吉すいか」が有名です。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。



^{ほくえい}北栄町のすいか畑 ^{ぼたけ}



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土じょう^どを利用し，夏をのぞいて一年中，ブロッコリーがしゅうかく^{しんせん}されています。新鮮^{しんせん}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料理^{りょうり}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^{ばたけ}



しゅうかくしたブロッコリー

鳥取市福部町のらっきょう

砂丘地^{さきゅう}を利用し，色が白く，歯ざわり^はのよいらっきょうがつくられ、日本一のらっきょう産地^はとなっています。8月に畑^{はたけ}に一粒^{ひとつぶ}ずつ植えつけ，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^{ばたけ}とらっきょうの花^{ふくべ}



らっきょうをしゅうかくしているところ

北栄町のながいも

^{かいがんせん}海岸線にそった砂丘地では、色が白く、歯ざわり、したざわりがよい「砂丘ながいも」がつくられています。^{さいきん}最近^{とっとりけん}は、鳥取県^{えんげいしけんじょう}園芸試験場^{いくせい}が育成した「ねばりっこ」という新しいながいもがつくられ、ねばりが強くおいしいと、とても人気があります。



^{ほくえい}北栄町のながいも畑と「ねばりっこ」



ながいもをしゅうかくしているところ

^{にちなん}日南町のトマト

夏のすずしい山間地の^{さんかんち}気候^{きこう}を利用して、他の^{ちいき}地域^{じき}ではつくりにくい時期^{じき}にトマトをつくっています。トマトは雨があたると^{びょうき}病気^{びょうき}にかかりやすいので、雨よけハウスでトマトを守っています。^{にちなん}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。



^{にちなん}日南町のトマト



トマトの雨よけハウス



雨よけハウスの中のようにす