

県西部の境港は水揚げ量日本一！
手ごろな価格も人気です

ベニズワイガニ

名前通り鮮やかな紅色が特徴のベニズワイガニは、「松葉がに」(ズワイガニ)と並び、鳥取を代表する海の幸です。捨てる部分がないといわれるほど用途に富んだこの食材。身はかに棒肉、かにグラタンなどの加工食品の原料に、殻は医薬品や健康食品として利用されています。



地元でしか味わえない!

モサエビ



かにシーズンと重なる時期が長く、隠れた存在になっていますが、弾力のある食感に強いうま味、特に甘みは甘エビ以上ともいわれています。ただ鮮度劣化が早いので、遠隔地への出荷はほとんどありません。地元でしか味わうことができない、幻のエビなのです。

一流の料理人も認めた!

ジビエ

山間部で捕獲したイノシシやシカを「とっとりジビエ」としてPRしている鳥取県。シカ肉はクセのない風味、イノシシ肉は甘みのある脂身が特徴です。すでに首都圏などでは星付きのレストランが取り扱うなど、一流の料理人も認める食材となっています。



豊富な魚介、注目のジビエ
海の幸の主役は、やはりカニです。農林水産省の水産物流通調査(2021年速報値)によると、鳥取県の主要漁港でのカニ類の合計水揚げ量は全国1位。2位の北海道の約2倍に上ります。他にも、四季を通じてさまざまな魚介がそろいますが、その源は自然環境です。河川が中

国山地から豊富な栄養を海へと運び、中国山地の火山岩が天然礁を形成。対馬暖流と絡み合う山陰沖の冷水は、豊かな漁場に欠かせません。そして獲れた魚介の味は、推して知るべしです。また鳥取県では、ジビエを新たな食資源として活用する動きが高まっています。将来は海の幸と並び、鳥取を代表する食材になる日が来るかもしれません。



名古屋から鳥取へ
2023年 春の特別号

日本海の豊かな漁場。清冽(せいれつ)な水に育まれた山の幸。自然豊かな鳥取県には、その環境を享受した食材があふれています。今回は、「食のみやこ」を高らかにうたう同県の食材から、6つをピックアップして紹介します。

企画・制作 / 中日新聞広告局



鳥取県の食材情報は
ココでチェック!

ふるさと鳥取県
産業・観光センター

名古屋市中区栄4・16・36 久屋中日ビル5階

TEL:052-262-5411

https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/

肥よくな大地、豊かな海 鳥取で育まれる食材6選

肉本来の味が楽しめます

鳥取和牛

赤身と脂のバランスに定評のある鳥取和牛。サシが入りつつもまろやかで、さっぱりとした口付けが楽しめます。軽やかな後味は、脂の融点が低いオレイン酸を多く含むから。その含有率が55%以上かつ種雄牛の気高(けたか)号の系統種は、「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化されています。



つややかさと適度な粘りがいい

星空舞



鳥取県は、因幡(いなば=稲葉)、米子(よなご)など稲作に関係が深い地域。星空舞は「鳥取の星空のように輝くコメ」が名前の由来で、冷めてもおいしい弾力のある食感が人気です。日本穀物検定協会の食味ランキングでは、最高位の「特A」を取得。

開発に約20年の歳月を費やした、鳥取県オリジナルのブランドイチゴです。上品な甘み、程よい酸味、食べ応えのある緻密(ちみつ)な果肉が特徴。華やかな香りもおいしさを後押ししています。同県のみでしか収穫されていないという希少さも話題。文字通り「とっておき」のイチゴです。

鳥取生まれ・鳥取育ちのイチゴは甘い!

とっておき



うま味たっぷり農・畜産物

北に日本海を望み、南に中国山地を有する鳥取県。山海の自然は、周囲に広がる大地にも多様な姿を生み出しています。海沿いの砂地、名峰・大山(だいでせん)がもたらす火山灰土と腐植物が混じった黒ぼく土の土壌、豊富な水をたたえる水田。そんな恵まれた環境を享受しながら、

鳥取の食材は育まれます。山の幸なら、山間部を中心に作られている農作物や、生産者の努力によりストレスなく育つ肉用牛などの畜産物です。共に「幸」と呼ぶにふさわしい食材。これらのうま味を引き出すのに、大山や中国山地のミネラル豊富な伏流水がひと役もふた役も買っていることも付け加えておきます。