

3 野菜づくりのさかんなところ

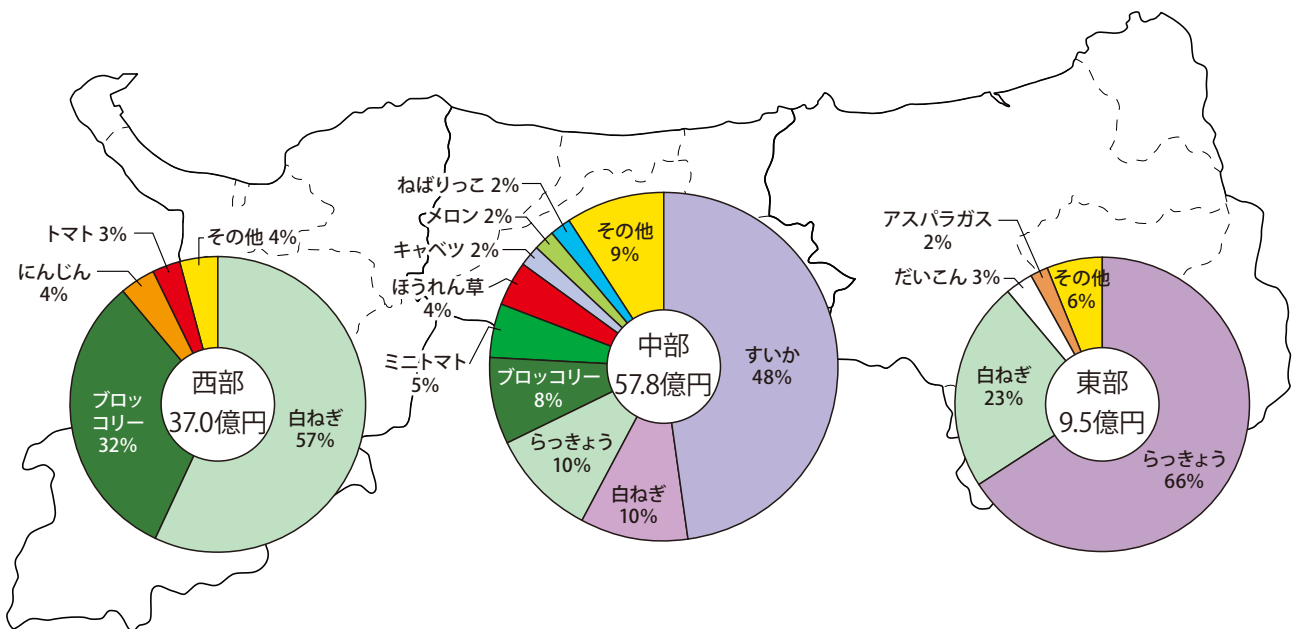
①鳥取県の野菜づくりの特色

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。



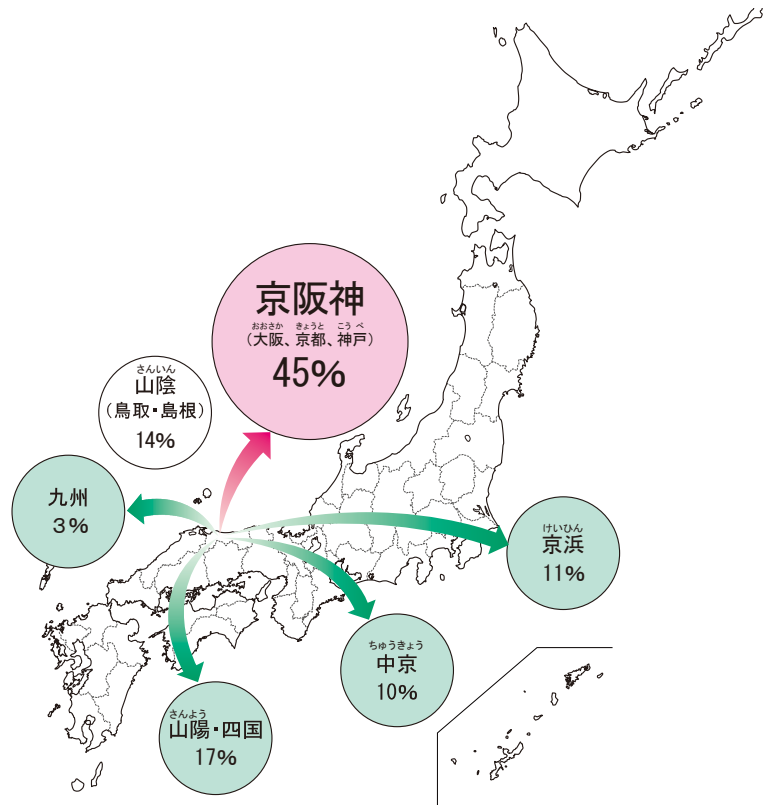
鳥取県の地いき別に見た野菜の販売額 [2015年 / 全農とっとり]

鳥取県でつくられた野菜の半分近くは、京阪神地方に出荷されています。

野菜は新せん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を使います。また、せん用の冷ぞう庫を使って野菜を冷やしたのちに、新せん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
[2015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)



冷ぞう庫でブロッコリーを
冷やしているところ (大山町)

②クローズアップ！野菜づくり

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。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、作業がとても楽になりました。



弓ヶ浜の白ねぎ畑 ^{はたけ}

北栄町・^{ことうら}琴浦町のすいか

大山のすそ野に広がる黒ぼく地帯^{ちたい}は、全国有数のすいか産地で、京阪神を中心に出荷されています。北栄町の「大栄すいか」^{だいえい}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ガブリ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

大山町のブロッコリー

広い土地とやわらかい土^どじょうを利用して、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。新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。



琴浦町のすいか「がぶりこ」



大山町のブロッコリー畑

鳥取市福部町のらっきょう

砂丘地を利用し、^は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

海岸線にそった砂丘地では、色が白く、^は齒ざわり、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^{せいぶん}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

日南町のトマト

夏のすずしい気候を利用して、他の地いきではつくりにくい^{じき}時期にトマトをつくっています。トマトは雨にあたると^{びょうき}病気にかかりやすいので、雨をよける工夫（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