

MAP 21

標高が高く朝夕の気温差があり野菜がととも甘い。

もみの木市

日南町阿毘緑(あびれ)は、中国山脈の山間に位置し、約600mと標高も高く朝夕の気温差もあることから美味しい野菜が採れます。



所 日野郡日南町阿毘緑
 営業 6~11月 木・日曜開催
 8:00~17:00
 休 月・火・水・金・土曜
 ※冬季12~5月は休み
 関 Tel 0859-87-0618

MAP 23

奥日野の台所!旬の野菜・山菜もりだくさん
にこにこ市

地元のお母さんが中心になって運営している直売所です。採れたて、新鮮な旬の野菜・山菜が盛りだくさん!美味しい食べ方も教えてもらえます。ぜひお越しください。



所 日野郡日野町根雨380
 営業 4~12月 水・土曜開催
 7:50~※無くなり次第終了
 休 月・火・木・金・日曜
 ※冬季1~3月は休み
 関 Tel 0859-72-0305

MAP 25

鮮度抜群の朝採れ野菜
みちくさ館(道の駅奥大山)

春は山菜、秋はきのこが沢山です。販売員は、生産者なので調理方法や、本日の一品料理などもお伝えします。のり巻き・こんにやく・おやきも、手作りのおふくろの味として好評です。



所 日野郡江府町佐川908-3
 営業 8:30~17:00
 休 冬季1~3月の月・火・水曜
 関 Tel 0859-75-2032

MAP 22

安くて新鮮な旬野菜が揃っています
中石見農産物直売所
はなみずき青空市

全ての商品が1000円で無人市です。新鮮で安全な野菜を買っていただくため、がんばって作って出しております。



所 日野郡日南町中石見841-1
 営業 8:00~15:00
 休 月・木曜
 関 Tel 0859-83-0852

MAP 24

自然ときめくリゾート
休暇村 奥大山

名峰大山ブナの林に天然水湧く天空の郷。標高920mの高原に位置し、周辺はブナやミズナラの原生林が広がり、豊富な天然水と新緑や紅葉など四季折々の自然美を堪能できます。



所 日野郡江府町御杖字磯ヶ成709-1
 営業 7:00~21:00
 休 無し
 関 Tel 0859-75-2300



境漁港は、ベニズワイガニの水揚げ量全国一位を誇ります。加工品として捨てる部分がないほど利用価値が高く、様々な料理にも応用できます。

ベニズワイガニ



親がに

松葉がにの雌は「親がに」と呼ばれ、かに汁などによく使われます。



若松葉がに
松葉がに

「松葉がに」とは、山陰地方における成長したオスのズワイガニの名称です。ぎっし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。大きさ・品質・型とも最上級の松葉がにをトップブランド「特選とっとり松葉がに五輝星(いつきぼし)」として販売しています。また、脱皮して間もない雄は、「若松葉がに」と呼ばれ、手ごろな価格でズワイガニの魅力が楽しめます。

肉



江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取県。平成29年9月に開催された第11回全国和牛能力共進会では、「肉質日本一」の評価を受けました(第7区(総合評価群)の肉牛群にて1位)。また、脂肪分が少なく、コクと旨味のある鶏肉「鳥取地どりピヨ」、県のオリジナル品種の豚「大山ルビー」、最近では農林業被害をもたらす鳥獣の有効活用法とともに、鹿肉やイノシシ肉が「とっとりジビエ」として県内外から注目されています。



トマト



県内では日南町が県内最大のトマト産地ですが、倉吉市の「大原トマト」、琴浦町のミニトマトなども地元ではよく知られた存在です。また、農産加工グループなどによるトマトケチャップやトマトジュースづくりなども盛んに行われています。

白ねぎ



県産の白ねぎの特徴は、15種類ほどの品種を使い分けて栽培している周年栽培。つまり1年中おいしい白ねぎを食べることができ、西日本では大きい産地の一つとなっています。

トビウオ



「あご」と呼ばれ、初夏の訪れを告げる味覚として親しまれています。さっぱりとした白身が美味しい刺身や、もちもちとした食感の子(卵)の煮付けなど様々な食べ方があります。

マグロ



本マグロとも呼ばれる名実ともに魚の王様クロマグロ。境港は生マグロ日本一の水揚げ量を誇ります。6~8月に大量に市場に並び、地元の飲食店では、刺身はもちろん、マグロラーメンや新鮮な内臓など、頭から尻尾まで使った様々な料理が食べられます。

ホタルイカ



春の到来を告げるホタルイカ。産卵直前の身の張っている4月前後が旬で、透明に光っているものが新鮮。ポイルして酢みそをつけて食べるのが一般的ですが、様々な加工品も作られていて酒の肴に最高です。