



データで探そう! 鳥取県

しんせん 新鮮な海の幸

ベにずわいがに

ぎょかりょう 漁獲量 3,977トン (平成27年)



全 国 第1位

名前のおり鮮やかな紅色をして、9月から6月の間に、かごを使って漁獲されています。平成26年から、全国1位が続いています。

全 国 第2位 はたはた 漁獲量 1,647トン (平成27年)



しっかりと脂がのっているのが特徴で、鳥取県では『しろはた』と呼ばれています。さしみや、から揚げなどいろいろな食べ方があります。

出典：農林水産省「海面漁業生産統計調査」

全 国 第3位 ずわいがに 漁獲量 932トン (平成27年)



山陰では成長した雄を『松葉がに』と呼んでいます。鳥取県で漁獲される松葉がにのうち、大きさ・品質・型が最上位のものは『五輝星』というブランド名が付けられています。

ゆた 豊かな大地の恵み めぐ

すいか

全 国 第4位 出荷量 18,200トン (平成27年)



たたくとポンポンと音が高くひびき、しま模様がくっきりとしているもののおいしいといわれています。

鳥取の生産物をデータでさがしてみよう



日本なし

全 国 第5位 出荷量 16,900トン (平成27年)



鳥取県で栽培されている日本なしの多くは『20世紀なし』です。栽培に適した土地が多くあるので、生産がさかんです。

出典：農林水産省「作物統計調査」

こうじゅうりょう

さんかく

購入量と購入金額 どちらも全国1位

いわし

(購入量) 2.3kg/年
(購入金額) 1,597円/年



かれい

(購入量) 3.8kg/年
(購入金額) 3,544円/年



「いわし」は、小骨こぼねが多いけれど栄養満点えいようまんてんです。

「かれい」は、県内の漁獲量も多く、スーパーでもよく見かけますね。

「かに」と「なし」は、食卓しょくたくに出されるほか、おくりものおくりものにしても大変たいへんよろこばれます。

かに

(購入量) 2.7kg/年
(購入金額) 5,384円/年



なし

(購入量) 11.6kg/年
(購入金額) 7,715円/年



ほかにしょういも全国上位のものものは何かあるかな。



カレールウ

(購入量) 2.0kg/年
(購入金額) 1,888円/年



カレーにはらっきょうがよく合いますね。
鳥取の特産品とくさんひんらっきょうの出荷量も全国1位ですよ。

マヨネーズ・マヨネーズ風調味料

(購入量) 3.4kg/年
(購入金額) 1,584円/年



そくせき 即席めん

(購入量) 4.5kg/年
(購入金額) 3,205円/年



全国 購入量 第1位 は

たまご

(購入量) 37.9kg/年



鳥取では、たまごが全国平均30.0kg/年に比べて2割わり以上多く購入されています。

また、たまごを原料げんりょうに使う「マヨネーズ・マヨネーズ風調味料」の購入量と購入金額が堂々どうどうの全国1位です。たまご風味やマヨネーズ味が好まれているのかもしれない。

果物パラダイス

全[●]国[●]な[●]し
第[●]1[●]位 (購入量) 11.6kg/年



全[●]国[●]か[●]き
第[●]2[●]位 (購入量) 5.9kg/年



全[●]国[●]す[●]い[●]か
第[●]5[●]位 (購入量) 5.0kg/年



全[●]国[●]バ[●]ナ[●]ナ
第[●]5[●]位 (購入金額) 5,329円/年



全[●]国[●]オ[●]レ[●]ン[●]ジ
第[●]6[●]位 (購入量) 1.8kg/年



「なし」、「かき」、「すいか」は鳥取県の^{だいひょうてき}代表的な特産品です。
生鮮^{せいせん}果物全体の購入量でも、全国78.3kg/年に対し鳥取81.3kg/年で、なしの購入量は全国3.8kg/年に対し鳥取11.6kg/年と3倍以上購入されています。



家計^{ちやうさ}調査では購入金額のほかに購入量も調査しているんだよ!

全[●]国[●]購入金額[●]第[●]1[●]位[●]は

牛乳 (購入金額) 18,694円/年



まんじゅう (購入金額) 2,834円/年

もやし (購入金額) 1,623円/年

粉ミルク (購入金額) 1,579円/年

ちくわ (購入金額) 3,894円/年



購入金額全国1位のものを見て^{みな}皆さんはどんな印象^{いんしょう}をお持ちでしょうか? 意外なものも全国1位になっていたりするかもしれないですね。

さしすせそ (調味料)

料理をつくる時の味付けに「さしすせそ」という言葉があります。

「さ」=砂糖、「し」=塩、「す」=酢
「せ」=しょう油(せうゆ)、「そ」=みそ



この順番で、調味料を使うと良いとされています。



さとう(砂糖)は、肉や魚に味が付きやすくなるように一番目。
その次が塩で二番目。
す(酢)は、早く入れるとすっぱい味が残らないので三番目。
しょう油、みそは、最後の方に入れた方が良い香りが残るよ。

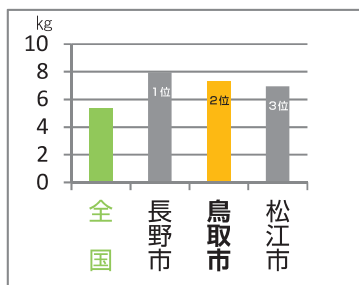
なぜかというと



購入量別ランキング

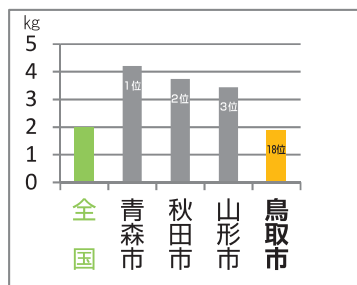
「さしすせそ」の順番で、みてみよう！

さとう (砂糖)



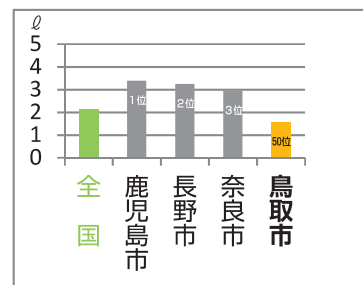
(全国2位)
購入量7.3kg/年

しお



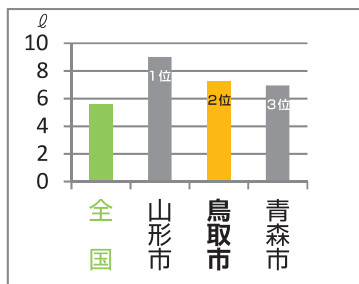
(全国18位)
購入量1.9kg/年

す (酢)



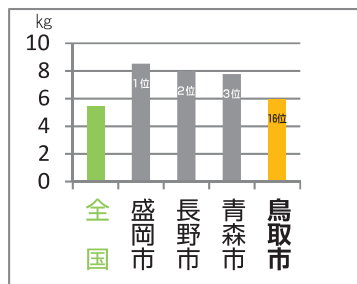
(全国50位)
購入量1.6ℓ/年

しょう油



(全国2位)
購入量7.2ℓ/年

みそ



(全国16位)
購入量6.0kg/年

さとう(砂糖)としょう油が、どちらも全国2位になっています。
鳥取は、あまからい味付けが好きなのかな？



出典：総務省「家計調査」(注)平成26～28年平均の全国ランキング
都道府県庁所在地市と5政令指定都市の二人以上の世帯を調査した結果を使用

鳥取県の
統計データは
こちらへ

とりネット統計課

検索

<http://www.pref.tottori.lg.jp/toukei/>

鳥取県地域振興部統計課

〒680-8570 鳥取市東町一丁目220番地
TEL 0857-26-7665 FAX 0857-23-5033