

Discover TOTTORI News Letter 2020年9月号**9月1日、水揚げ量日本一のベニズワイガニ漁が解禁！****生産量日本一の二十世紀梨も9月が出荷最盛期！**

中国地方の北東部に位置する鳥取県は、北は日本海に面し、日本海の荒波がつくる鳥取砂丘をはじめとする白砂青松の砂浜、奇岩・洞門など変化に富んだ海岸線が続き、南には、中国地方最高峰の大山（だいせん）をはじめ、中国山地の山々が連なります。四季の移り変わりが鮮やかで、美しい自然に恵まれている鳥取県から、自然・食・文化・イベントなど様々なトピック毎に、知られざる“旬の魅力”を毎月お届けします。

**Discover TOTTORI 今月の注目トピック / 鳥取県のニュース****水揚げ量日本一！****“蟹取県”自慢のカニはこれからが旬！****■ベニズワイガニ漁が9月1日に解禁！**

「ゲゲゲの鬼太郎」で有名な鳥取県境港市は、ベニズワイガニの水揚げ量日本一を誇る港町で、9月1日に漁が解禁となりました。9月～6月にかけて、水深800m以上のところに設置した「かにかご」で漁獲されるベニズワイガニは、名前のおり鮮やかな紅色が特徴。地元では“紅(べに)がに”と呼ばれ親しまれています。栄養豊富で、様々な加工食品として全国に流通(※)しているほか、殻の主成分である「キチン」は、健康食品や化粧品など様々な分野で利用されています。

※境港はベニズワイガニの加工品の国内シェア8割

**水揚げ量日本一の鳥取県が誇るカニが当たる！****蟹取県ウェルカニキャンペーン実施中！**

鳥取県は、7月13日(月)から「蟹取県ウェルカニキャンペーン」を実施しています。9月1日からは新たに、吉本興業所属の人気タレント「ガンバレルーヤ」が「蟹バレルーヤ」となり、まひるさんの故郷である鳥取県「蟹取県」をPRします。また、県内宿泊で毎月100名にカニが当たる《泊まってチャレンジ》に加えて、県内で撮影したカニにまつわるものの写真をSNS投稿するとカニなど豪華プレゼントが当たる《ウェルカニフォトチャレンジ》も始まります。

■泊まってチャレンジ (期間：2020年7月13日(月)～2021年2月28日(日))

県内の対象施設(約150施設)に宿泊し、WEBまたは専用はがきで応募すると、「鳥取の旬のカニ」が毎月抽選で100名様、総計700名様に当たります。

■フォトチャレンジ (期間：2020年9月1日(月)～2021年2月28日(日))

鳥取県で飲食したカニ料理や、県内のカニにまつわるものの写真を2ヶ所以上で撮影し、InstagramまたはTwitterで【#蟹取県 #蟹バレ # (撮影場所1) # (撮影場所2)】をつけて投稿すると、抽選で総計230名様にプレゼントが当たります。

(蟹取県公式アカウント(@kanitoriken)のフォローが必要です)

■キャンペーンサイトURL <https://www.kanitoriken.jp>

Discover TOTTORI 鳥取じまん／鳥取県のカニ



水揚げ量日本一！消費量日本一！ カニ日本一“蟹取県”

■カニにまつわる日本一

鳥取県は県名を「蟹取県」に改名するなど、カニにかける思いは日本一！鳥取県の2つの「日本一情報」をご紹介します。

★カニの消費量日本一

都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキングによると、平成29年から31年までの平均で、鳥取市のカニの購入数量は全国1位！（出典：総務省家計調査）その量は全国平均の約5.6倍！なんと東京都民の10倍、カニを食べているのです。県内の中学校の給食では、生徒1人にカニ1枚丸ごと提供している学校もあります。

★カニの水揚量日本一

鳥取県は、かに類の水揚量の合計が都道府県で1位(7,236トン)。2位の兵庫県の約2.5倍で、全体の約47.3%を占めています。なかでも主要な港である境漁港は、ベニズワイガニの水揚量日本一を誇ります。

(出典：2018年農林水産省水産物流通調査)

■世界一の記録も！

「特選とっとり松葉がに五輝星（いつきぼし）」が、令和元年11月7日の賀露地方卸売市場での初競りで1枚500万円で落札され、これが「セリで落札された最も高額な蟹」として、世界記録に認定されています。

【世界記録認定の記事

<https://www.atpress.ne.jp/news/202037>】

■境港水産物直売センターでお買い物

ベニズワイガニの水揚げ量日本一を誇る境漁港からすぐの「境港水産物直売センター」は、地元はもちろん、観光客にも大人気の買い物スポットです。

境港の魚を知りつくしたプロフェッショナルに、旬の魚やレシピ等、おいしさを十分に味わうためのコツを質問しながら、楽しく買い物できます。買った魚は、その場でさばいたり、新鮮なまま全国発送もできます。また、鮮魚だけでなく水産物加工品やお菓子もあり、親戚や友人へお土産や贈り物としても喜ばれています。



★港の近くならでは！新鮮な海の幸を存分に楽しめるサービス！

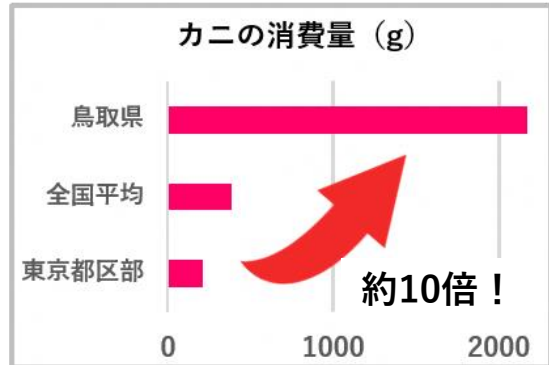
買った魚をすぐ刺身にしてその場で「ちょい食べ」することや、店頭でおすすめ商品を試食することができます。獲れたての魚をその日のうちに食べられるのは、市場に隣接している直売センターならではの魅力。隣接するお食事処では、ベニズワイガニの食べ放題（※現在実施を見合わせています）も味わうことができます。

【お問い合わせ】境港水産物直売センター(山陰旋網漁業協同組合)

【TEL】0859-30-3857

【アクセス】境港駅からバスで15分 JR境港駅から車で約5分

【施設HP】<http://www.sanmaki-direct.jp/about.html>



Discover TOTTORI 鳥取じまん／鳥取県の梨



鳥取県のおいしい梨！

9月は二十世紀梨出荷最盛期！鳥取が誇る梨

■鳥取の梨日本一！

二十世紀梨の生産量は鳥取県が日本一！そして、鳥取市は梨の購入数量、支出金額ともに日本一！（出典：総務省家計調査）鳥取県では、園芸試験場が様々な品種を生み出しており、県をあげて梨の生産に取り組んでいます。また、日本で唯一の梨をテーマにしたミュージアム「鳥取二十世紀梨記念館 なしっこ館」では、梨について学ぶことができ、子どもから大人まで広く親しまれています。

鳥取自慢の二十世紀梨の旬の時期は、8月下旬から9月中旬。中でも9月上旬は二十世紀梨と、鳥取の新ブランド「新甘泉(しんかんせん)」とも最盛期を迎えます。食べる前に1～2時間冷蔵庫で冷やすと美味しいです。

■二十世紀梨のトリビア



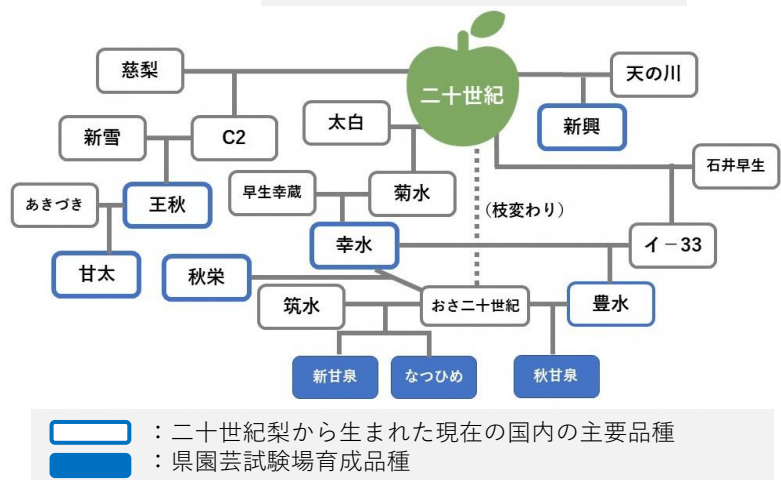
二十世紀梨は、1888年千葉県松戸市で松戸覚之助という当時13歳の少年によって偶然発見されました。ごみ置き場のまわりに生えていたようで、当時梨といえば果皮が茶色の赤梨であったのに対し、「色は淡緑色で肉質がやわらかく、水分が多くて口の中に入れると自然にとけるような美味しい梨」として注目を集めました。その後「二十世紀になったら梨の王様になってほしい」と願って二十世紀梨と名づけられました。

鳥取県では1904年、鳥取市桂見(かつらみ)の北脇永治という人がその苗木を10本購入したのがはじまりです。その後、急斜面でも栽培できるということで栽培面積が増え、1934年には出荷量、品質評価ともに日本一の産地に。鳥取県を代表する果物となりました。

■梨のほとんどが二十世紀梨から生まれた！

現在国内で生産されている梨のなかで、栽培面積上位の「幸水(こうすい)」「豊水(ほうすい)」(出典：平成29年産特産果樹生産動態等調査)の2種類をはじめ、日頃よく食べられている梨のほとんどが、二十世紀梨の子や孫にあたります。国内で品種改良が始まった当時から長きに渡り「長十郎」と「二十世紀」が主に栽培されてきました。徐々に生産規模が縮小された「長十郎」に対し、100年以上の時を経て、今もなお二十世紀梨は愛されている品種です。長い歴史で培われた卓越した技術と丹精込めた栽培管理により、鳥取の二十世紀梨ブランドが築き上げられています。

梨の系統図(鳥取県園芸試験場作成)



■あなたはどっち派？梨の種類！

梨には様々な種類がありますが、大きく分けて「青梨」と「赤梨」の2種類に分けられます。

【青梨】
鳥取自慢の二十世紀梨

二十世紀梨は甘みだけでなく酸味もしっかり味わえる爽やかな美味しさが特徴です。ジュシーさは抜群で、何個でも食べられます。

【赤梨】
鳥取の新ブランド「新甘泉」

二十世紀梨の孫にあたる品種で、糖度が高く芳醇な甘みが特徴の鳥取県を代表するオリジナル品種です。みずみずしさに加え、シャリッとした食感が人気です。

