

ドリームちゅうおう

2024
秋号



[特集] おいしい梨の季節が到来

P4 今が旬 ぶどう

P5 Instagramプレゼントキャンペーン

P6 直売所探検隊

P7 あぐりキッズスクール紹介

P8 食卓を彩る 旬のレシピ



おいしい梨の季節が到来

鳥取県が全国に誇る特産梨、のシーズンがいよいよ始まりました。

JA鳥取中央管内では、8月初めに出荷が始まるハウス栽培の二十世紀梨を皮切りに、露地栽培の二十世紀梨や「新甘泉(しんかんせん)」「新興」など、

12月下旬までさまざまな品種の梨が次々と県内外に向けて出荷されていきます。



全国一の生産量、鳥取の二十世紀梨

JA鳥取中央管内には、主力のブランド「東郷梨」を作る東郷梨生産部など4つの生産組織があり、今シーズンは455人の生産者が約200畝で20品種近くを栽培しています。

中でも、酸味と甘さのバランスがよく、爽やかな風味とシャリシャリとした食感が人気の二十世紀梨の生産量は全国トップクラス。今シーズンは25万5500箱(1箱10kg)、14億2600万円の販売高を見込んでいます。

主な梨の出荷時期

	8月	9月	10月	11月	12月
青梨	ハウス二十世紀梨	露地二十世紀梨	なつひめ		
赤梨	新甘泉	秋栄	豊水	秋甘泉	あきづき
				王秋	新興
					あたご

自慢の梨を味わって

今年は1、2月の気温が例年に比べて高かったものの、3月に低気温が続き、露地栽培の二十世紀梨の交配時季はやや遅れました。4月はひょうなどの天候災害やカメムシ被害もあり、収穫量や生育状況が心配されましたが、肥大は順調に進み、平年並みの玉太りとなりました。

生産者が丹精込めて育て上げた自慢の梨を今年もぜひご賞味ください。



二十世紀梨

あふれる果汁と爽やかな酸味でバランスのとれた食味が根強い人気です。



なつひめ

鳥取県オリジナル品種。果肉はジューシーで柔らかく、甘みの強い青梨です。



新甘泉(しんかんせん)

鳥取県オリジナル品種。甘みが強く、青梨特有のシャリ感も楽しめる赤梨です。



秋栄(あきばえ)

鳥取県オリジナル品種。糖度が高く、熟すと果肉に蜜が入るのが特徴です。



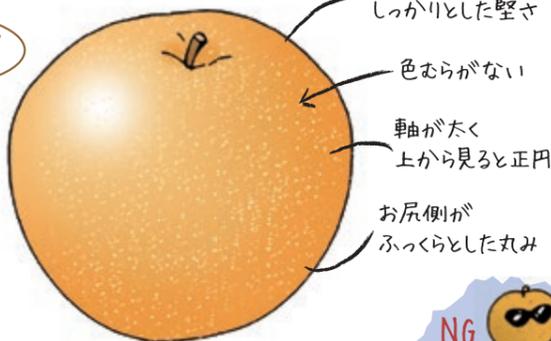
秋甘泉(あきかんせん)

鳥取県オリジナル品種。柔らかな果肉とコクのある甘さが際立ちます。



選び方

大玉でずっしり!



食べ頃の目安

赤梨 ● 果皮が淡黄褐色・淡茶褐色 → 少し赤みがかった色に
● 果皮のザラザラが減り滑らかに

青梨 ● 果皮が淡黄緑色 → 黄みがかった色に

NG

色が濃過ぎる → 過熟で柔らかいかも……

保存方法

購入後は冷暗所で保存し、食べる1~2時間前に冷蔵庫で冷やすとおいしく食べられます。夏など気温が高い時季の長期保存には、新聞紙やラップなどに包んで冷蔵庫の野菜室などで保存するのがおすすめです。



楽しみ方



甘さを楽しむには?

皮を薄くむき、芯は少し大きめに切り取る。お尻側と皮の近くが甘く、芯の近くは酸味が強い。

お肉と相性抜群!

肉を柔らかくする効果がおりおろしを焼き肉のたれに混ぜたり、煮込み料理に。消化を助けるため、食後のデザートにも。



みずみずしい食感が人気の二十世紀梨や芳醇な甘みが特徴の新甘泉など、多彩な梨が味わえるこれからの季節♪
自然豊かな鳥取県中部で梨作りに精を出す生産者さんを紹介します！

夫婦で楽しみながら梨作り



まつしま ともこ 松嶋 朋子さん(46)、孝次さん(50)
湯梨浜町別所

「趣味のように楽しみながらできる仕事。自分には天職です」とびきりの笑顔で語るのは、計90㍏の果樹園で二十世紀梨や新甘泉など約10品種の東郷梨を作る松嶋孝次さん。妻の朋子さんと二人三脚で今年も多忙な出荷シーズンを迎えています。

8年前、前職からの転職を考えた際、幼少期に母方の実家で梨作りを手伝った時の楽しかった思い出や畑で食べた梨のおいしさがよみがえり、「やってみよう」と一念発起。すぐに就農を決めました。

鳥取県立農業大学の研修制度で梨栽培の基礎を学ぶと、2017年秋に就農。高齢のためリタイアした梨作りの大先輩の果樹園を借り受け、JR松崎駅南の梨生産団地にも希望入植。「知識も技術もない中、地域の先輩方や組織のサポートに助けられた。初めて自分が作った梨を収穫した時の感動は忘れない」と松嶋さん。現在はジョイント栽培や網掛け栽培にも意欲的に取り組み、おいしい梨を消費者に届けるため、勉強会などで知見を広げています。

一緒に作業を担う朋子さんは「家族が笑顔でいられるのが一番。これからも十年、二十年と元気で長く続けていければ」と夫婦で歩む将来に思いをはせます。「大事にしているのは、心穏やかに作れば良い梨ができる、という大先輩からの教え。これからも楽しみながら梨一つ一つを大切に育てていきたい」。出荷を前に日に日に大きくなっていく梨の実を二人で温かく見守っています。



梨作りの魅力確立に奮闘

倉吉市内の梨団地で新甘泉と二十世紀梨、新興の3品種を栽培する山本昭二さん。30年以上携わった造園業からの転身で、就農7年目。「植木職人としての経験や知識を生かし、梨作りの魅力を発信したい」と意欲を燃やしています。

出身は湯梨浜町。幼い頃から祖父母が作る梨を食べて育ち、妻の裕美さん(48)の実家も梨農家。梨になじみ深い環境で過ごしてきたことで、自然と梨作りに興味を持ちました。

主力としている新甘泉は、ジョイント栽培で40㍏を確保。果樹園全体に網を掛けた無袋栽培に挑戦し、ロボット草刈り機を導入するなど、持ち前のバイタリティーで作業の省力化や効率化を精力的に図っています。

今後は天候や害獣などに早急な対応ができるようウェブカメラの設置や土壌改良なども予定し「少ない面積で労力を最小限に抑えながら十分な収入が得られれば、新規就農者への魅力アピールになる」と実証に尽力。今年度着任したJA鳥取中央倉吉梨生産部指導部長の立場としても、生産者全体のスキルアップを目指しています。

今シーズンは就農以来、初めて100%近い収穫が見込めるといふ山本さん。「失敗しながらもようやく成果が出せてきた。梨作りと造園、植物に関わる仕事で共通する面はあるけど、対処方法は全く違う。そこがおもしろい。これからは試行錯誤しながら梨作りを楽しみたい」と目を輝かせています。



やまもと しょうじ 山本 昭二さん(50)
倉吉市関金町関金宿



ふるさと自慢の味をギフトにいかが♪

販売期間

8月下旬～
9月中旬

購入のお問い合わせはこちら

- 倉吉梨選果場 進物取り扱い事務所…TEL 0858(28)6286
 - 東郷梨選果場 進物班……………TEL 0858(32)2014
 - 琴浦梨選果場 進物係……………TEL 0858(53)2400
- または、JA鳥取中央管内の直売所で



JA鳥取中央 オンラインショップ

生産者が丹精込めて育て上げた旬の果物を産地直送でお届け！
四季折々の特産物をラインアップしています。ぜひご利用ください。



<https://tottori-chuo.sanchoku-prime.com/>



今が旬 ぶどう



今が旬のブドウ、産地では収穫まただ中です。県中部での栽培の歴史は古く、明治40年代に始まったとされています。現在では、デラウェア、ピオーネ、巨峰、シャインマスカットの栽培が盛ん。砂丘地をメインに栽培しており、砂丘地特有の朝夕の寒暖差が甘くおいしいブドウを作り上げます。

栄養豊富なブドウは、ブドウ糖や果糖などの糖質がたっぷりで疲労回復効果が期待できます。またポリフェノール、ビタミンCも含まれているので老化予防にも!?

生産者が丹精込めて育てた自信作のブドウ、食べ比べて一番好きな品種を見つけてください♪

小粒で食べやすい

デラウェア

小さなお子様からも人気のデラウェア。1房にぎっしりと粒が詰まっており、プチッと食べた瞬間果汁がたっぷりあふれ出し、甘さも格別。

ハウス：7月上旬～7月下旬

甘さ	★★★★★(20度)
酸味	☆☆☆☆☆
プチッと食感	★★★★☆
種：なし	皮ごと：×



ぶどうの王様

巨峰

黒ブドウの定番品種。豊かなコクと芳醇な香り、歯ざわりの良い食感が特長です。以前は種ありで栽培していましたが、現在は種なし栽培が一般的となっています。

ハウス：7月下旬～8月下旬

甘さ	★★★★☆(17度)
酸味	★★☆☆☆
柔らかめ食感	★★★★☆
種：なし	皮ごと：×



大粒で弾ける食感と香り

ピオーネ

巨峰よりも一回り大粒の黒紫色の品種。甘みと酸味のバランスがよく、香りも良いブドウです。鳥取県内での栽培量も多いです。

ハウス：7月下旬～8月下旬

甘さ	★★★★☆(17度)
酸味	★★☆☆☆
柔らかめ食感	★★★★☆
種：なし	皮ごと：×



爽やかな香り、濃厚な甘さ

シャインマスカット

近年、人気急上昇の品種。種が無く、皮ごと食べられます。大粒でパンパンに育った実は食べ応え十分。鼻から抜ける香りは爽やかでこの季節ピッタリです。

ハウス：9月上旬～9月下旬

甘さ	★★★★★(18度)
酸味	☆☆☆☆☆
パリッと食感	★★★★★
種：なし	皮ごと：○



選び方

軸が太くきれいな緑色

実がふっくらとしていてみずみずしい

色が濃くても問題ないよ

実が隙間なく均等に付いている

果皮に張りがある

果皮にプルム(白い粉)がしっかり付いている

軸が茶色く枯れている。軸を持って揺ると実が落ちる……

緑系：鮮やかな濃緑色より、黄みがかっていた方が熟していて、酸味が少なく甘い

赤系 黒系：熟すと濃い色に。黒紫色や濃紅色のものが甘く濃厚な味わい

NG

保存方法

常温保存：鮮度が良ければ4,5日ほど日持ちする。できるだけ早めに食べてね。

冷蔵保存：プルムは洗い流さず保存。水分の蒸発を防ぎ、鮮度を保ってくれるよ。食べる直前にさっと水洗いすればOK。軸(小果柄)を少し残して1粒ずつ切り離し、保存容器に入れて野菜室へ。水分の蒸発が抑えられ、鮮度劣化を防ぐことができるよ。

冷凍保存：実を1粒ずつに分けると長持ち!

要注意：冷やし過ぎると甘味を感じにくい……

楽しみ方

凍った状態で水につけると、皮がツルツルと簡単にむけて便利

軸側が先端よりも糖度が高め(品種による)

最後まで強い甘味を楽しみたい場合は、先端から食べてね

デザート：シャーベット、タルト、ケーキ、ムース、ゼリーなど

料理：フルーツサラダ、白あえなど

ジャムやソース、スムージーにも!

年金のお受取はJA鳥取中央へ!!

JAで年金をお受取になれば、特典がいっぱい!! 詳しくは支所窓口金融課へ!



年金相談

年金相談会を開催しています

年金に関するさまざまな疑問を何でもご相談ください。

請求手続き

年金請求手続きをしっかりとサポート

むずかしい請求書の記入や受取手続きに必要な準備をJAがお手伝いいたします。

JA鳥取中央
サマーキャンペーン情報

夏の定期貯金キャンペーン開催中!!この夏は貯金を特別金利にてお預かりします!

キャンペーン期間 令和6年8月30日(金)まで

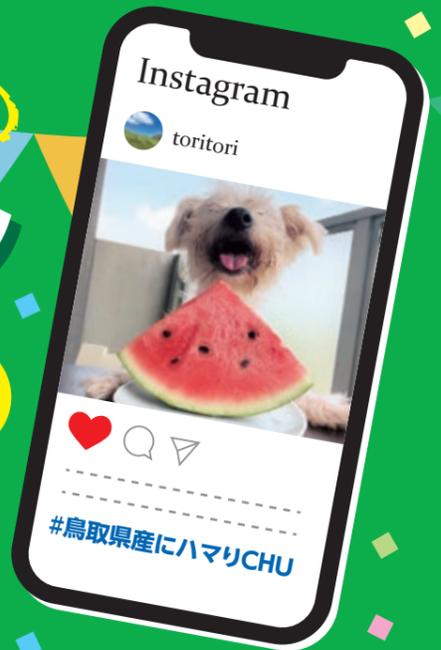
※詳しくは店頭もしくはHPのチラシをご確認ください。

Instagram プレゼントキャンペーン

鳥取県の農業を
食べて応援!

2024.7.25(木) 0:00 ~ 8.25(日) 23:59

ハッシュタグをつけて、写真を投稿いただいた方の中から
9名様に豪華賞品をプレゼント!



- 1名様 最優秀賞** JA鳥取中央産フルーツ盛り合わせ
- 3名様 優秀賞** JA鳥取中央産梨詰め合わせ
- 5名様 佳作** JA鳥取中央産ぶどう



応募方法

1

JATOTTORICHUOU

Instagramアカウント
「JA鳥取中央 (@jatottorichuou)」を
フォロー。

2

テーマにあった写真を撮影。

テーマ
鳥取県産 野菜または果物 と○○
(私、ペット、子どもなどなど)

3

撮影した写真と、指定のハッシュタグ
#鳥取県産にハマリCHU
をつけて写真をInstagramに投稿!
あわせて、食べた感想もぜひ投稿に
書いてください!

JA鳥取中央のロゴ
「とっとりCHU!」と掛けて、
#鳥取県産にハマリCHUと
しています!

結果発表

ご当選者には
8月下旬に、応募時に使用された
InstagramアカウントへのDM
(ダイレクトメッセージ)にて
入賞通知と発送先を
お伺いいたします!

JA鳥取中央公式Instagramでは、旬な情報を発信CHU!梨にブドウに、柿、米、野菜、時には直売所のお得な情報も!?紹介しています!
次回の投稿までフォローして待ってください!

JA共済

くるまの保障は、おトクがそろったJAで!

- !!ご負担を軽減!!
うれしい割引!
JA共済だけの掛金割引も
- !!幅広く備える!!
あんしん保障!
お相手・ご自身・ご家族・お車まで
- !!どんなときも親身に!!
たよれる対応!
24時間365日受付・急行

スマートフォン等は
こちらから応募

JAの
自動車共済
**お見積り
キャンペーン**

今なら見積るだけで**豪華賞品**が当たる!

自動車
保険証券を
撮って
かんたん!

ご契約にあたっては、「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご確認ください。
また、ご提供いただいた個人情報は、JAおよびJA共済連の事業ならびに各種サービスのご提供・ご案内・充実等の目的以外には利用いたしません。【24312500113】

すべてコミコミで新車に乗れる。

JAのマイカーリース
始めました。 国産全メーカー・全車種OK!

3つのポイント

- 頭金なし**0円**
- 諸費用込み 車検・メンテ・税金
コミコミで安心
- 自由設計 契約満了時に
買取可能

*写真はイメージです。

地域を元気にする、あなたのお買い物

農家さんの想いが詰まったとっておきの食材を、ぜひ直売所から

旬鮮プラザ満菜館

県中部で1番大きな店舗!

野菜・果物・精肉など新鮮食材が満菜!
ワクワクが止まらない直売所です!

所 倉吉市西倉吉町21-5 ☎ (0858)48-2525
🕒 9:00~18:00 📅 休 年末年始



旬鮮プラザよってみたい菜

倉吉駅からまっすぐ1km!

地域の魅力がギュッと詰まった“よってみたい”なる直売所です!

所 倉吉市八屋150-1 ☎ (0858) 47-4197
🕒 9:00~18:00 📅 休 年末年始



あぐりポート琴浦

大山山麓で育んだ新鮮な農産物!

大山山麓で育んだ新鮮な農産物が毎日持ち込まれます。お盆の準備もあぐりでどうぞ!

所 東伯郡琴浦町別所243 ☎ (0858)55-6336
🕒 9:00~18:00 📅 休 年末年始



ハワイ夢マート

湯梨浜町の農産物が大集合!

ハワイ特産のブドウやイチゴなど、シーズンごとにフレッシュなフルーツ大集合!進物発送にもどうぞ。

所 東伯郡湯梨浜町久留26-1 ☎ (0858) 35-3535
🕒 9:00~18:00 📅 休 年末年始



直売所探検隊 よってみたい菜

花を追いかけて。国産の純粋はちみつです!!

倉吉市 ^{やま}山田 ^{おさむ}収さん

「翔ちゃんのはちみつ」で20年近く出荷しています。当時3歳の孫の翔ちゃんから取ったネーミングです。小さいながらお手伝いをしてくれた事を思い出します。

58年前、ハウスでイチゴを栽培するのに、交配用にミツバチを自前で準備したのが始まりです。その後、イチゴはやめてしまいましたが蜂は残り、「よし!せっかくだしミツバチを飼ってみよう」と、はちみつをメインとした養蜂業に専念したところ。もちろんネットなどはなく、もっぱら本で勉強しました。当時は今より花が多く、病気も少なく飼いやすかったですね。はちみつの味は花で変わり、「レンゲ」、「とち」、「百花」の3種類でオリジナルシールを貼って出しています。

ミツバチの巣箱のことは群(ぐん)と呼びます。「レンゲ」の場合は、6[㊦]の田に種を蒔かせてもらい、群を置き蜜を採取します。ちなみに、ミツバチは群から半径約3[㊦]を飛び回ります。時期が終われば「レンゲ」は肥料としてそのまま耕されます。「とち」は三徳山に場所を借り群を置かせてもらいます。このように開花に合わせて群を移動していきます。

群の様子は1週間に1回は見て回り、採蜜は熟成した蜜だけを絞りたいので、新しい蜜が巣に入る前の日の出とともに蜜絞り作業をしています。最盛期は50群で約100[㊦]は採れます。蜂さんに感謝、感謝です!!瓶詰めしたはちみつは、よってみたい菜や管内の直売所などですべて売り切ります。

養蜂は分類でいうと、畜産業にカテゴリーされるんです。養蜂振興法が整備され、病気の面では家畜保健衛生所の検査も定期的にあります。また、ミツバチに寄生するダニや天敵のスズメバチ、3年前には熊による被害を目の当たりにしたりと、結構大変なんですよ。純度100%のはちみつは本来腐ることはなく、製品の賞味期限は3年としています。元気なミツバチを育て、たくさんのはちみつを採り、安心して食べてもらえる熟成されたフレッシュな蜜を毎年提供していきたいですね。



国内に流通している純国産のはちみつは、全体の約5%と言われます。

採蜜出来る花の開花に合わせて全国を移動する移動養蜂を行う方もいるくらい。興味深い職業だと思います。(義娘の満代さん)



子どもたちの未来に食の安心をつなぐ

こく しょう こく さん
国 消 国 産

JAグループ

私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する



その考え方を国消国産といいます。



JAグループサポーター 林修

こども達の農業体験学習 あぐりキッズスクール

J A鳥取中央では、食農教育の一環としてあぐりキッズスクールを開校しています。
 年間8回のカリキュラムでは、田植えから収穫し餅つきをして食べたり、
 苦手な子も多いピーマンを手作りのプランターで栽培してみたり、農高生と協力し牛や馬とふれあったりと様々な活動を展開中！
 このスクールは、2004年から毎年開校しており、21年目となる今年は40人の入校で、卒業生は延べ1893人となりました。
 卒業生の中には、就農された方やJ Aに就職した人もいて未来の担い手育成の役割も果たしています。

田植え

1列に並んで、よ～いスタート！



中腰は疲れるけど
楽しい！

琴浦と倉吉の田んぼで、もち米と星空舞を植えました。

稲刈り

初めての稲刈りに
わくわく♪



鎌を使って収穫！



束ごとに縛って…

天日干し
するよ！



収穫祭

杵と臼で餅をつくよ



機械を使って
等分にカット



きなこ餅の完成！



みんなで仲良く食べました♪

手作りプランターで野菜作り

親子で協力して完成♪



県産木材を使って作っていくよ

ピーマンが実った！



苗を植える！



おうちで栽培して…



土をいれて

乗馬体験も
しています！



旬のレシピ



いつものコロッケに
ひと手間プラス

小鳥のコロッケ

思わず作りたくなる、小鳥の形がかわいいコロッケです。衣の卵は、スプーンでかけると形が崩れません。

材料
4人分

- 小エビ 8尾
- ジャガイモ 300g
- タマネギ 40g
- ニンジン 20g
- バター 大さじ1
- 塩・こしょう 各少々

衣

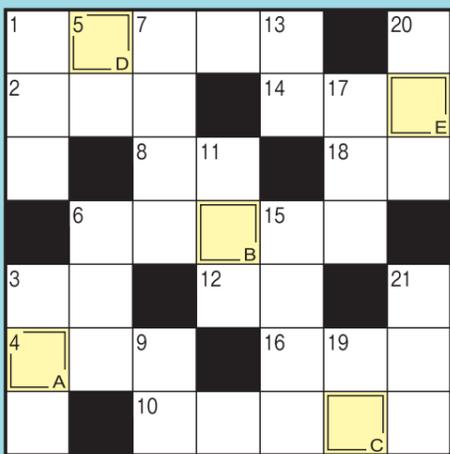
- 小麦粉 適宜
- 卵 適宜
- パン粉 適宜
- 揚げ油 適宜
- キャベツ 200g
- フレンチドレッシング 大さじ2
- パセリ(みじん切り) 大さじ1

作り方

- 小エビは背ワタを取り、ゆでて尾は残して殻をむき、尾の先は切り離さずに開く。剣先(尾の中央のとがっている部分)の殻は取っておく。
- ジャガイモは皮をむいて小さく切り、ゆでて、水分を飛ばし、粉吹き芋にしてつぶす。
- タマネギ・ニンジンはみじん切りにしてバターで炒める。塩・こしょうで味を付けて②に混ぜ合わせ、8等分に分けて卵形に丸める。
- ③に小エビをのせて小麦粉、卵、パン粉の順に付け、熱した油で色良く揚げて剣先をくちばしにして付ける。
- キャベツは千切りにしてフレンチドレッシングをまぶし、パセリを混ぜて皿に盛り、その上に④を盛る。

クロスワードパズル

抽選でピオーネが当たる



二重マスの文字を
A~Eの順に
並べてできる言葉は
何でしょうか?

A	B	C	D	E

タテのカギ

- 1 わらなどで編んで米や炭を詰めます
- 3 「」や()のこと
- 5 長く連れ添った夫婦は似てくるとか
- 6 アキアカネ、オニヤンマといえは
- 7 からすみはボラなどの——を加工したものです
- 9 食パンのふちの部分
- 11 筒に強く息を送り込んで矢を飛ばします
- 13 派手なところがありません
- 15 明日の授業に備えて——をした
- 17 房で売られる果物
- 19 神の起こした洪水を箱舟で乗り越えました
- 20 天竺牡丹(てんじくぼたん)とも呼ばれるキク科の花
- 21 一時的に寝ること

ヨコのカギ

- 1 9月2日は——の日。ハズレくじ対象の抽選もあります
- 2 ドミノとかドファラとか
- 3 握りずしを数えるときに使う言葉
- 4 ミョウガはこの部分や若い茎を食べます
- 6 前身は江戸です
- 8 敬老の日に——へ日本酒を贈った
- 10 素晴らしい考えのこと
- 12 南の島に似合う植物
- 14 ——手振りを交えて説明した
- 16 急須のお茶を注ぎます
- 18 ノブを持ってあげます



応募方法

- クイズの答え
 - ドリームちゅうおう秋号の良かった記事と要望
 - お便りのお題「この暑い夏を乗り切るため`食、で意識していること」
 - 郵便番号・住所・氏名・電話番号を明記の上、はがき又はFAX・Eメールで下記宛先へご応募ください。
- ※③はJA鳥取中央組合員向け広報誌「ドリームちゅうおう」の誌面にて発表することがありますので、ご了承ください。また、ペンネームを希望の方はお書きください。
※当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

応募締切 8月31日(土) 当日消印有効

〒682-0867 倉吉市越殿町1409 JA鳥取中央 広報課宛

FAX 0858-23-3070

E-mail kouhou@ja-tottorichuou.or.jp

※個人情報については、プレゼントの送付、及び「ドリームちゅうおう」の誌面作り以外には使用しません。



中部の旬の梨をプレゼント!

日本海新聞とJA鳥取中央は「ドリームちゅうおう2024秋号」の発行を記念して、梨に関するクイズの正解者の中から抽選で県中部の梨1ケース(5kg)をプレゼントします。

※数字が2つ入ります

クイズ JA鳥取中央管内で栽培している梨の品種は約〇〇品種

- 〇〇に入る答え
- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢を明記の上、下記宛先へはがきでご応募ください。右記二次元コードからも応募できます。梨の選択は不可。

応募締切 8月9日(金) 当日消印有効

〒682-8505(住所不要)日本海新聞中部本社「ドリームちゅうおう2024秋号」中部の梨プレゼント係

※問い合わせ: 電話0858(26)8320 日本海新聞中部本社営業部広告課

