

や す ぐんしよくいく
八頭郡食育だより

すくうるらんち

へいせい ねん がつ
平成29年9月

No. 1 とっとり県民の日号
八頭郡栄養教諭・学校栄養職員



「とっとり県民の日」とは？



めいじ ねん がつ にち
明治14（1881）年9月12日に現在の鳥取県が誕生しました。この日にちなみ、へいせい ねん がつ にち
平成10（1998）年に9月12日が「とっとり県民の日」として制定されました。この日は、「鳥取県に住むわたしが、ふるさとについて理解と関心を深め、ふるさとを愛する心を育て、自信と誇りの持てる鳥取県を力を合わせて築いていこう」という日です。



はぐく
みんなで育もう

ふるさとの食

しよく



とくさんひん しょうかい
~とつとりのおいしい特産品を紹介しします！

まつば 松葉がに



せいちよう さんいん
ズワイガニの成長したオスを山陰では「松葉がに」と呼びます。メスは「親がに」と呼ばれ、親がにのみそ汁は郷土料理として親しまれています。

にじっせい きなし 二十世紀梨



ねんいじよう さいばい とっとりけん
100年以上も栽培されている鳥取県を代表する果物です。生産量は全国第1位！鳥取県では他にも多くの品種の梨が栽培されています。

さきゆう 砂丘らっきょう



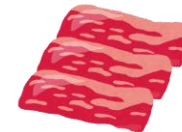
とっとりけんちゆう とうぶ さきゆうちたい さいばい
鳥取県中・東部の砂丘地帯で栽培されています。真夏の暑い時期に植えられ、あき むらさきいろ はな さ
秋には紫色のきれいな花を咲かせます。

とうふちくわ



え としだい つた とっとりけんちゆう とうぶ
江戸時代から伝わる、鳥取県中・東部の伝統的な郷土食です。豆腐と魚のすり身で作られる全国的にもめずらしい加工食品です。

とっとりわぎゆう 鳥取和牛



とっとりけん くろげ わぎゆう さんち
鳥取県は、黒毛和牛の産地として全国的に知られています。「鳥取和牛」は、品質が良いと品評会で高評価を得ています。

とっとり 鳥取すいか



だいせん さんろく ゆた どじよう そだ
大山山麓の豊かな土壌で育ったとっとり「鳥取すいか」は、大玉で甘みが強い。生産量は全国第4位！「大栗すいか（北栄町）」は全国的にも有名です。

とっとりけん ぜんこく ほん とくさんひん ほか
鳥取県が全国に誇れる特産品は他にもたくさんあるよ！
めずらしい郷土料理(いただき、いぎすなど)にも目を向けてみてね！

