

鳥取でしか食べられない?! 鳥取オリジナル梨

鳥取の梨といえば二十世紀が有名ですが、近年では鳥取大学や鳥取園芸試験場によって育成されたオリジナル品種の梨が続々登場しています! 流通量が少ないレアな鳥取ニューフェイスの梨を食べ比べてみませんか?

	8月		9月			10月	
	上旬	中旬	上旬	中旬	下旬	上旬	下旬
青梨	<p>こんな方におすすめ! 酸味・甘味のバランスが良い、爽やかな梨が好き。</p> <p>夏さやか 香りが強い。甘さの中にほんのり酸味。果肉はやわらか。</p>		<p>なつひめ 上品で爽やかな風味。青梨の中でも糖度が高く、酸味は少なめ。</p> <p>優秋(ゆうしゅう) シャリ感があり、二十世紀より甘く濃厚なコクがある。</p> <p>瑞鳥(ずいちょう) 甘さと酸味のバランスがいい。青梨の中では大玉サイズ。</p>			<p>梨シーズンの「わったいな」。様々な梨が並びます。</p> <p>爽甘(そうかん) とつても甘い。酸味のバランスも良い。果汁も多く爽やか〜</p>	
	<p>こんな方におすすめ! しっかり甘さを感じられる酸味が少ない梨が好き。</p> <p>早優利(さゆり) 二十世紀のような食感で小ぶりだがとつても甘い!</p>		<p>人気上昇中! /</p> <p>新甘泉(しんかんせん) とつても甘くてジューシー! 青梨のようなシャリ感も味わえる。</p> <p>秋甘泉(あきかんせん) 果汁たっぷりでコクのある甘さ! 果肉はやわらかめ。</p> <p>秋栄(あきばえ) 甘味が強く、上品な甘さ。赤梨・青梨のいいとこどり!</p>			<p>おいしく梨を食べるコツ</p> <p>梨の見分け方 梨はお尻(軸がない方)が甘い! お尻がどっしりとしたものを選びましょう。</p> <p>梨は冷やすと甘くなる! 常温で保管し、食べる一時間に冷蔵庫で冷やしましょう。糖度が増しておいしくいただけます。</p>	



ラッキョウ王国鳥取 生産高日本一の舞台裏を垣間見る

鳥取県東部に移住された方々のコミュニティ「鳥取ふるさとUI会」のラッキョウ体験会に参加してきました。福部町にUターンした会員の横山さんが、隣家の余ったラッキョウの苗を畑で栽培し始められたイベントです。なんとこの隣家、100年ほど前に石川県から鳥取砂丘にラッキョウを持ち込み、現在の「砂丘ラッキョウ」の生産販売の基礎を築いた瀧本四方蔵氏のご実家とのこと。今日は、最も手間がかかり現在も機械化できていない「根切り」作業も体験! 素早く丁寧に同じ作業を繰り返すのは根気が必要です。私も含め、根気のない人がよく立ち上がっていました(笑) この根切りをする人は「切り子さん」と呼ばれ、収穫シーズンには多くの人出が必要になります。しかし高齢化が進み、人出を確保するのが困難になってきているそう。お店に並ぶ洗いラッキョウも、切り子さんの地道な作業を通し私たちの食卓に上り、ラッキョウ王国鳥取を築いてるのですね。



UI会の会長さんも参加(まさに立ち上がり中!)

イベント情報(8・9月)

会場: 鳥取市移住・交流情報ガーデン
時間: 13時30分~15時

- **ガーデン移住者交流会** 詳細は裏面をCheck!
【要予約】先着10名【申込み】右記QRコードまたはお電話から
・8月27日(土)「移住をきっかけに、インスタはじめました」
・9月17日(土)「くじ引きトーク交流会」



- **鳥取ふるさとUI(友愛)会・交流会** 8月7日(日)・9月11日(日)
UI会は鳥取県東部地域に移住された方々のコミュニティです。UI会に興味がある方はまずはこちらに参加してみませんか? お気軽にどうぞ! (※申込不要)

鳥取市移住・交流情報ガーデン

鳥取市永楽温泉町109【鳥取駅徒歩5分】
TEL:0857-30-6631 開館:10-18時(水曜定休)



Instagram
@tottori_iju.g