

鳥取県農畜産業の魅力と特色

鳥取県は、中国ブロックの山陰地方に位置し、県面積35万ha（全国41位）、人口は59万人弱と全国最小の県ですが、古代は上国として歌人大伴家持や在原行平が国司として、中世も山名氏が支配する等京の都とのつながりは深く、現在も近畿経済圏に属しています。その鳥取の農畜産業は、生産量は小さくとも、きらっとひかる、魅力あるところが特色といえます。

その1 二十世紀梨、スイカに代表される農業

本県で開発された再生紙マルチ栽培による米づくり。

ジューシーな青梨「二十世紀梨」に代表される梨王国（全国5位）、黒皮で種子の少ない「がぶりこ」、すいか台木に接ぎ木した「極実」等のスイカ（全国4位）、大山黒ぼくで生産される西洋芝（全国2位）やブロッコリー（全国8位）があります。

また、砂の芸術で近年脚光を浴びる鳥取砂丘等砂畑で生産されるらっきょう（全国2位）や白ネギ（全国8位、西日本1位）等もあります。

その2 全国一安心・安全な生乳を生産～鳥取県の酪農

乳用牛の飼養頭数は10,600頭（全国22位）、生乳生産量も全国の0.8%（全国24位）と僅かですが、飲用牛乳の約半分が京都生協を初めとした関西圏に出荷されています。

経営規模は小さいものの、経産牛一頭当たり乳量は全国2位、牛群検定実施頭数率全国1位と生産性にかける意気込みは極めて高く、県内の生産・処理から販売までの全てを大山乳業農業協同組合（平成15年度畜産大賞受賞）が行っています。

特に生乳の品質確保は厳重で、体細胞数は日本一厳しく、消費者への四つの保証（安全・安心・新鮮・おいしさ）を掲げ、京都生協等消費者との交流を昭和45年から行っています。

その3 和牛改良のふるさと～鳥取県の肉用牛

肉用牛の飼養頭数は21,300頭（全国30位）、生産額も全国の0.6%（全国34位）と僅かですが、大正9年に全国に先駆けて和牛の登録事業を開始し、冠たる名牛「因伯牛」を創り出しました。とりわけ、種雄牛「気高号」は、全国の和牛改良に大きく貢献し、現在の他県の有名和牛ブランドの多くの始祖牛となっています。

現在、鳥取和牛肉の旨味に関する研究がなされており、特に鳥取系はこのうま味性（不飽和脂肪酸含量が多い）に優れ、「鳥取和牛オレイン55」の地域ブランドで販売されています。

その4 国際的品質競技会での受賞を支える～鳥取県の養豚

豚の飼養頭数は77,700頭（全国29位）、生産額も全国の1.0%（全国26位）と僅かです。日清製粉の創業者が昭和16年に大山山麓に造った農場の副産物を糧に鳥取の養豚が始まり、県内にある大山ハムは、国際ハム・ソーセージ品質競技会で7年連続金賞を受賞しています。

現在、大山赤豚（デュロック種）の雌に、肉質に定評のある黒豚バ・クシャ種の雄を交配したオリジナル品種を、「大山ルビ-」の商標で供給を始めました。

その5 大山地どりにかける～鳥取県の養鶏

採卵鶏は68.5万羽（全国39位）ですが、ブロイラーは239万羽（全国10位）と健闘していますが、養鶏総生産額は全国の1.0%（全国30位）となっています。

鳥取地どり「ピヨ」は、東京都内の鳥専門店で「大山地どり」の名で好評を博しています。