

いいコト  
コトウラ  
産業・特産品

日本海と中国地方最高峰の大山に囲まれ、肥沃な大地が広がる「琴浦町」は 農畜水産業の盛んなまち

KOTOURAの  
農業



**梨**  
新品種の生産も増え、生産者や農協、そして町がともに協力しながら、よりおいしくまた収益性の高い梨づくりに取り組んでいます。



なし  
農業産出額  
県内  
第3位



すいか  
農業産出額  
県内  
第3位

**かぶり西瓜**  
黒い皮がユニークな琴浦町のブランドスイカです。一般的な品種に比べ糖度が高く、種が少ないので「ガブリ」と食べられます。



トマト  
農業産出額  
県内  
第2位

**ミニトマト**  
大山山麓の豊かな土壌で育ち、一粒ひとつぶ心を込めて丁寧に栽培された町内産のミニトマトは、6月から12月まで約半年間出荷されます。



イロッコリ  
農業産出額  
県内  
第2位

**ブロッコリー**  
甘みと歯ごたえが自慢の琴浦町のブロッコリーは、肥沃な黒ボク土壌で栽培されるため、栄養価が高く、健康志向の高まりにより需要拡大中です。



いちご  
農業産出額  
県内  
第2位

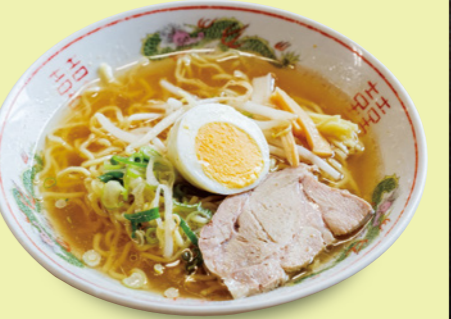
**芝**  
大山山麓の黒ボク土壌という細かな土質に恵まれていることから、非常に質の良い芝を生産・出荷しています。



**米**  
中国山地から日本海に注ぐ清流が豊富な鳥取県は、古くからおいしい米どころとして知られており、星空舞をはじめ、栽培する品種も多岐にわたります。

五ツ星  
お米マスター監修  
「米蔵」特選米

KOTOURAの  
商工



**牛骨ラーメン**  
鳥取の豊かな風土が生み出したソウルフード。牛骨から煮出したスープはあっさりしながらもコクがあり、牛の旨みが広がります。



**あごかつカレー**  
アゴ(トビウオ)をすり身にして揚げたカツと、アゴだし入りのルーがおいしいご当地グルメ。



**練り製品**  
ちくわやかまぼこなど、さまざまな種類の練り製品が生産されています。特に、アゴを使った「あごちくわ」は、琴浦町はもとより山陰を代表する自慢の味です。



**和菓子**  
個性溢れ、子どもからお年寄りまで幅広く愛される琴浦町生まれの銘菓は、地元の人々のお茶請けに、また山陰、鳥取のお土産としても人気です。



**鷹勇** (たかいさみ)  
県内屈指の出荷量を誇る、鳥取を代表する銘酒。



**伯陽長** (はくようちょう)  
ほのかな吟醸香とフルーティーな味わいが特徴です。

製造品出荷額  
県内町村  
第1位

琴浦町は、県内町村第1位の製造品出荷額を誇り、製造業も盛んです。

農業産出額は、「令和元年市町村別農業産出額(推計)」による



## KOTOURAの 畜産

### 鳥取和牛

網目状の美しいサシが特徴の黒毛和牛。オレイン酸を豊富に含むため、上品で甘みのある脂とまろやかな口溶けに定評があります。

肉用牛  
農業産出額  
県内  
第1位



鳥取和牛の中でも、有限会社とうはく畜産で育てられた牛の一部は「東伯和牛」として出荷されます。



### 大山ルビー豚

旨み成分の一つであるオレイン酸が多い「大山赤ぶた」と、肉の旨さ、柔らかさに優れた黒豚の両方の良い性質を受け継いだ鳥取県のオリジナル品種です。



鶏  
農業産出額  
県内  
第1位

### ふるさと納税返礼品も充実!

琴浦町のふるさと納税サイトでは、町外の方にまちの魅力を堪能していただけるよう、グルメから体験型観光商品まで豊富なラインナップを揃えています。



農業産出額は、「令和元年市町村別農業産出額（推計）」による



### 白バラ牛乳

自慢の牛乳は、さまざまな乳製品やお菓子にも加工され、主に「白バラ」ブランドとして日々の食事やおやつ、お土産や贈答に重宝されています。

乳用牛(生乳・乳牛)  
農業産出額  
県内  
第1位

### 白バラグッズ

マスキングテープやマグカップ、ブランケット、鉛筆や消しゴム、学習帳、下敷き、クリアファイルなど、さまざまなグッズに形を変えて幅広く展開中です。



### 大山乳業農業協同組合

県内全ての生乳が集まり、出荷されるまでの時間の短さは、全国トップクラス。「おいしい牛乳は、健康な牛から」を信条とし、酪農家とともに安全でおいしい生乳づくりに励んでいます。



## KOTOURAの 水産



### アゴ（トビウオ）

琴浦町の町魚「アゴ（トビウオ）」。夏を告げる魚として知られ、琴浦町での水揚げ量が多い魚です。



### 天然岩ガキ 夏輝

鳥取で水揚げされる岩ガキのうち、わずか1割程度しか水揚げされない殻長13cm以上の天然岩ガキ。大きな身は濃厚で滑らかな口当たり。



### サワラ

釣ってすぐに船の上で活けにしているので鮮度抜群。12月から2月にかけて獲れる寒ザワラは脂がのって、刺し身にするとうろけるようなおいしさです。



### とっとり琴浦グランサーモン

大山湧水系の良質な地下水で育てられ、最新テクノロジーにより陸上でストレスなく養殖されているサーモン。圧倒的な身質と、上品な脂ののりを楽しめます。