

JA鳥取中央

中部農業情報紙

ドリームちゅうおう

2026
秋号鳥取の梨シーズンが
スタート!

「特集」

P2-3 鳥取の梨シーズンが
スタート!

P4 旬のブドウがやってきた!

P5 あぐりキッズスクール

P6 直売所探検隊

P7 イベント&トピックス

P8 レシピ&数独パズル&コンテナ菜園



発行/新日本海新聞社 中部本社 〒682-8505 倉吉市上井町1丁目156 ☎(0858)26-8300
鳥取中央農業協同組合 〒682-0867 倉吉市越殿町1409 ☎(0858)23-3000
https://www.ja-tottorichuou.or.jp
発行日/令和8年8月2日 発行エリア/倉吉市・湯梨浜町・三朝町・北栄町・琴浦町

最新ニュースはこちらから
JAのホームページで最新な情報をお届けします

食卓を彩る
旬のレシピナスの揚げ浸しそうめん
とっておき旬のレシピ材料
2人分

ナス……………2本
油……………適量
そうめん……………4束
好みの薬味
(大葉、ミョウガ、おろししょうが、ゴマなど)
……………適宜

A
かつおだし……………200ml
しょうゆ……………大さじ2
みりん……………大さじ2
砂糖……………大さじ1/2

- ① ナスはへたを取り、半分の長さに切ってから縦4等分にする。皮には斜めに隠し包丁を入れる。
- ② フライパンや揚げ鍋に油を深さ3cmほど入れて170度に熱し、①のナスを入れてひっくり返ししながら両面にほんのり焼き色が付くまで3、4分揚げ。揚げ上がったらく油を切っておく。
- ③ ②を鍋に入れて火にかけ、④のナスを入れて一煮立ちしたら火を止め、冷ます。
- ④ そうめんを袋の表示時間通りにゆでて冷水(材料外)で締める。よく水気を切って、一人分ずつ器に盛り付ける。
- ⑤ ③に④をかける。上から好みの薬味をのせて出来上がり。

ナスに隠し包丁を入れると皮の食感が良くなり、味が染みておいしくなります。④の代わりに、かけつゆの濃度に希釈しためんつゆ(250ml)を活用するとお手軽です。

数独パズル

二重枠に入った
数字の合計は
いくつでしょう?

				3		9	8
		2					7
1			5				
	7			9		4	
		3			1		
	5		1			2	
				3			9
5					6		
6	2		7				

- ①空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
- ②タテ列(9列)、ヨコ列(9列)、太線で囲まれた3×3のブロック(それぞれ9マスあるブロックが9つ)のいずれにも1から9までの数字が1つずつ入ります。

抽選で
旬のぶどうが当たる

応募締切 8月14日(金) 当日必着

〒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

※個人情報は、プレゼントの送付、及び「ドリームちゅうおう」の誌面以外には使用しません。

JA鳥取中央の
SNS公式アカウント 皆さんのいいね
お待ちしております



新人誌で
JAのPRや新しい発見を
投稿しています



動画編集を愛する若手職員が
旬な農産物の収穫や選果の様子を
短い動画で発信中!

ベランダでも
育てられる
みんなのコンテナ菜園

タマネギ

早生で新玉、中晩生で貯蔵も
コンテナ1つで10個を収穫

タマネギは栄養豊富で、貯蔵もできることから古代エジプトでも栽培された最も古い作物の1つです。原産地とされる中央アジアは、夏は気温が高く降雨がほとんどないため、地上部を枯らし栄養を蓄えた球根(貯蔵)で越冬します。

一部地域を除く本州では8月下旬～10月上旬に播き、10月下旬～12月上旬に苗を植えます。翌年の気温上昇で根や葉を増やし、春に一定以上の温度と日長になると球が肥大し始めます。早まきや早植えして太く大きな苗を植えると、とう立ちして球の肥大が悪くなるので、品種ごとの播きや植え付け時期を守りましょう。なお、越冬が難しい北海道では、肥大の遅い晩生品種を播きます。

植え付け後は、年明け頃から生育旺盛になる3月まで肥料や水を切らず、肥大前の株の充実を図ります。

葉が倒れる品種の収穫は、極早生で3月下旬、早生で4月下旬、中生・中晩生は5月下旬ごろから行います。



「アイドルもえ」
病気に強く、歯切れ良く甘さの強い、年明け3月末まで貯蔵できる中晩生品種

タマネギの栽培方法

1 種まき

直径12cmのポリ鉢に種まき用の土を入れ、円を描くように間隔を空けて20粒ほどの種をまく(写真1)。光が当たると発芽が抑制されてしまうため、5mm程度の厚さで土を敷き、土を押さえる。高温期の種まきなので、湿度を抑えて乾きを防ぐため、しっかりと水やりし、半日陰の軒下などに置く。5日ほどで発芽する。

ポイント 品種ごとにまき時期が異なるので注意する

2 間引き

種まき後10日ほどして本葉1枚が出てきたら、込んでいる所や生育が悪い苗を間引き(写真2)。このとき、鉢の中心に肥料である化成肥料3gを指で押し込んでおく(写真3)。

ポイント 育苗期間が長いので、肥料は長く効く化成肥を使う

3 植え付け

種まきから50～60日で、本葉3～4枚、長さ5～6mm(写真4)になったら、鉢から苗を取り出し、化成肥料30gと過リン酸石灰7gを混ぜた土(約14L)を浅型プランター(長さ60cm)に入れ、株間10～12cm間隔、条間8cmで、株元の白い部分の半分が見える程度の深さで植え付ける(写真5)。

4 追肥

極早生や早生品種は、12月下旬と2月上旬の2回、中生・中晩生品種は、12、2、3月のいずれも中～下旬の3回、1回当たり化成肥料(NPK含有成分8-8-8)約14gをばらまく(写真6)。肥料は軽く土と混ぜ、水をやる。

ポイント 根は乾燥に弱いので適量水やりする。特に球の肥大期は乾きに注意する

5 収穫

中生・中晩生品種は、全体の5割の株で葉が倒れて1週間ほどした天気の良い日に収穫する(写真7)。収穫後は雨の当たらない日陰に敷いたシートなどの上に重ならないように置き、10日は乾燥させる。根と葉を切り落としネットに入れる。あるいは葉を束ねてひもで縛り軒下などに下げて貯蔵する。

極早生・早生は葉が倒れにくいので肥大したものを順次収穫する。貯蔵性は高くないので風乾せず新玉ねぎとして早めに食べる。

栽培カレンダー



写真・文: 園芸研究家・浪野一郎 写真©ICHIRO AWANO

※適地を基準に記事を作成しています。



鳥取県内随一の農業どころ・中部地区は梨づくりが盛んです。生産量日本一を誇る二十世紀梨をはじめ、芳醇な甘みが特徴の県オリジナル品種「新甘泉」や「秋甘泉」、大玉の「王秋」や「あたご」など、夏から初冬にかけて多種多様な梨が作られています。JA鳥取中央管内で梨づくりに励む生産者の皆さんを紹介します。

父親が始めた梨づくりの仕事は30歳で継ぎ、二十世紀梨や新甘泉、王秋などを栽培する川崎さん。それまでの営業職から一転、自然の中で汗を流す仕事に「自分に合っている」と笑顔で話します。

幼い頃から袋掛けや出荷作業などは手伝ってきましたが、年間を通じた栽培業務の知識や技術は全て一から勉強。町内の若手生産者らで構成する「果樹同志会」に入り、先輩方に教わりながら26年をかけて「自分なりの梨づくり」を模索してきました。

特にこだわるのは剪定作業。「樹木の健全な生育に後々まで影響する」として、木と向き合う時間を大切にしています。「丁寧な作業をしてきた分だけ結果が出る。収穫時、長い間実を覆っていた袋を取った瞬間、納得のいく仕上がりができた時はうれしい」とこころ。将来、梨づくりを目指す高校生の長男と一緒に畑に立ち、作業する時間も楽しみの一つです。



JA鳥取中央 琴浦梨生産部
かわさき 康晴さん(56) ■琴浦町法万

丁寧な梨づくりを目指す

琴浦

前職は自動車整備士で、15年前、親元就農で梨農家に転身。「ものづくりという点では似ているのかも。楽しみながらやっている」と柔らかな表情で語ります。

畑は市内に2カ所。計90㍍で二十世紀梨や新甘泉、なつひめや王秋、あたごなど多くの品種を栽培しています。自然環境に直結する仕事だけに、天候不順や気候変動、病害虫や害虫など、毎年何かしらの影響を受けるのが常。「就農して4、5年の時、交配前にひどい霜が降りて8割方ダメになったのはきつかった」と記憶に残る凍害を振り返ります。

それでも「長い年月をかけて育てていく樹木は我が子同然。これからも変わらず見守っていききたい」と少しずつ大きくなる実を目を細める亀井さん。今シーズンは花の付き具合も良く、玉太りも順調といい「おいしく出来上がった梨を皆さんに食べてもらいたい」と力を込めます。



JA鳥取中央 倉吉梨生産部
かめい ひろのりさん(62) ■倉吉市東鶴新町

我が子のように見守る

倉吉

大好評♪

JA鳥取中央直売所

梨祭り

開催!

日時 8/29(土)・30(日)、9/5(土)・6(日)
9:00~18:00

二十世紀梨や新甘泉など、旬の梨が満載!
お得な価格で販売します♪

各店舗オリジナルのお楽しみ企画もあります。

直売所

- 旬鮮プラザ酒菜館(倉吉市西倉吉町21-5)
- 旬鮮プラザよつてみ(倉吉市八屋150-1)
- ハワイ修マート(湯梨浜町久留26-1)
- あぐりポート琴浦(琴浦町別所243)



JA鳥取中央 東郷果実部
はやし ひろふみさん(53) ■湯梨浜町堀見

鳥取県内有数の梨産地、湯梨浜町東郷地区で祖父の代から梨農家。「将来は当たり前にならなうと思っていた」と笑う林さん。一度は県外へ出たものの、Uターンして就農。三代目となって25年目を迎えました。

現在、二十世紀梨や新甘泉、王秋などを計1畝で栽培。山の斜面を利用した昔ながらの梨づくりに加え、造成地でのジョイント栽培、無袋栽培などに挑戦しています。

二十世紀梨を筆頭に梨栽培を基幹産業としている同町ですが、他の産地同様、生産量や生産者数は年々減少。「新たな就農者を増やして生産量アップを図るために、持続的で魅力ある梨づくりを構築できれば」と力を込めます。

祖父や先人らが築いた伝統を受け継ぎつつ、新たな技術を取り入れて作業の効率化を目指す林さん。「二十世紀梨があつてこそ『東郷梨』。おいしい梨をずっと提供できるような努めていきたい」と目を輝かせます。

歴史ある東郷梨つなぐ

東郷

旬の梨をプレゼント!

【締め切り】
8月8日必着

日本海新聞は、JA鳥取中央と共同制作する「ドリームちゅうおう2026秋号」の発行を記念して、梨に関するクイズに正解した応募者の中から抽選で10名様にJA鳥取中央の旬の梨をプレゼントします。はがきまたはインターネットでご応募ください。

クイズ

JA鳥取中央管内の今シーズンの梨生産者数は何人?

答え

〇〇〇人

はがきに、〇〇〇に入る答えと氏名、住所、電話番号、年齢を明記し、〒682-8505(※住所不要) 日本海新聞中部本社営業部「ドリームちゅうおう2026秋号」梨プレゼント係へ郵送。

右記の二次元コードからも応募できます。→

【問い合わせ】電話0858(26)8320 日本海新聞中部本社営業部



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。

JA鳥取中央 産直便

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

豊かな自然に恵まれた鳥取県中部、JA鳥取中央管内には4つの生産組織があり、今シーズンは411人の生産者が179・5畝で約20品種を栽培しています。

鳥取を代表する梨といえば二十世紀梨。全国トップクラスの生産量を誇り、甘みの中にある爽やかな酸味とみずみずしい食感が多くのファンを魅了しています。今期は梅雨時期の十分な雨量で肥大が順調に進み、玉太りも上々とのこと。露地栽培の二十世紀梨は、販売数量19万5500箱(1kg10箱入り)、売上額12億5200万円を目指しています。

今年も生産者が丹精込めて育て上げた自慢の梨をぜひご賞味ください。

今年もおいしい梨を
召し上がれ!



新甘泉

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。

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。

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。

秋甘泉

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。

秋甘泉

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

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。

ふるさと自慢の味をギフトにどうぞ!

8月初旬より、販売承ります

注文・お問い合わせは...

- 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

生育・注文状況により、早期販売終了する場合がありますので、お早めにお買い求めください。

令和8年度 露地二十世紀梨・新甘泉進物価格表	荷姿	規格	入玉数	倉吉	東郷	琴浦
10kg	4L	24	9,000円	9,000円	9,000円	
		28	9,000円	9,000円	9,000円	
		32	8,700円	8,700円	8,700円	
		36	8,700円	8,700円	8,700円	
5kg	4L	12	6,500円	6,000円	6,500円	
		14	6,500円	6,000円	6,500円	
		16	6,000円	5,500円	6,000円	
		18	6,000円	5,500円	6,000円	
完熟梨5kg		14か16		6,000円		
新甘泉5kg		10か12		6,500円	6,500円	

こども達の農業体験学習 あぐりキッズスクール

JA鳥取中央では県中部の小学3～6年生を対象に、農業体験学習「あぐりキッズスクール」を開催しています。
スクール生は、年間9回のカリキュラムを通して、「農業の大切さ」「食べることの大切さ」「いのちの大切さ」を学びます。

6/28日 西瓜選果場見学＆園場で試食

選果場の選果工程や実際に園場に行き間近でスイカを観察しました。

食べたい！
ここを切ればいいのかな
落とさないようにがんばれ～
おいしいよ！
お疲れさまでした！
1組 2組

たくさんのスイカだー
ポンッ
おっもーい！
甘くておいしい！

7/11日 大山乳業農業協同組合工場見学

「白バラ牛乳」が出来るまでの工程やバター作りを体験しました。

上手にできたね
固まらないよー
楽しくシェイク
バター作りお疲れさまでした！

旬のブドウが やってきた！

巨峰



出荷期間 ～8月下旬

味・香 他とは違う、深みのある濃厚な甘みと上品な香り
サイズ 1粒で大満足！食べごたえ抜群の大粒果実
手軽さ 今は「種なし」が一般的！ポロッとむけて食べやすい

デラウェア



出荷期間 ～7月下旬

味 小粒なのに、驚くほど濃厚な甘酸っぱさ
食感 お口の中ではじける、果汁100%のみずみずしさ
手軽さ 種なしだから、お子様のおやつにも安心・最適！

シャインマスカット



出荷期間 9月上旬～9月下旬

食感 皮ごと食べられる、パリッと心地よいハジける食感！
味わい 巨峰に負けない「強い甘み」×爽やかな「マスカットの香り」
特別感 氷温貯蔵で「クリスマス」にも出荷！冬のギフトやケーキにも◎

ピオーネ



出荷期間 ～8月下旬

味 巨峰ゆずりの芳醇な甘み×すっきりとした後味
食感 ぷりっと引き締まった、弾力のある大粒果肉
ギフトに◎ 粒が落ちにくく日持ちが良いので、贈り物に最適！

夏のまばゆい光を浴びて、今年も甘く豊かなブドウの季節がやってきました。県中部では、それぞれの土地の個性を活かした、多彩なブドウが大切に育まれています。

7月上旬から始まった出荷は、まさに1年間のたゆまぬ努力の結晶です。生産者の情熱と大自然の恵みがギュッと凝縮された一粒。口に含んだ瞬間に広がる至福の味わいを、どうぞお楽しみください。

大栄ぶどう部会

北栄町の栄地区で5戸の生産者がシャインマスカットをメインに計1.4㌥で栽培。少人数だからこそできる密な連携を強みに、病害虫の状況や栽培技術を常に全員でリアルタイムに共有。味も見た目も良いブドウを育てるため、適宜管理を徹底し、房型を修正しながら、作り上げたブドウを出荷しています。

出荷先 ●京都・兵庫・香川・米子の市場 など

上井 敬 部長

羽合ぶどう部会

瀬梨浜町羽合地区で28戸の生産者がピオーネ、シャインマスカットをメインに計4.3㌥で栽培。羽合の砂丘地で、日本海の潮風を受け潮風に包まれながら育ったブドウは、コクのある味わい。1粒1粒生産者が愛を込めて栽培したブドウを出荷しています。

出荷先 ●JA直売所 ●山陰地方の市場 ●京都の市場 ●ふるさと納税 など

松本 憲一 部長

東伯ぶどう生産部

琴浦町の11戸の生産者がピオーネ、シャインマスカットを中心に計2.63㌥で栽培中。味には厳しく「美味しい」と思ってもらえるよう、出荷前の事前検査を徹底し、生産履歴を細かく記録することで、「安心・安全・信頼」を消費者へ届けています。

出荷先 ●JA直売所「あぐりポート琴浦」 ●広島・島根・山口の市場 ●大正の郷(ギフト) ●ふるさと納税 など

松本 芳己 部長

北条支所ぶどう生産部

北栄町の北条地区で75戸の生産者がデラウェア、ピオーネ、シャインマスカットを中心に計17.7㌥で栽培。「北条砂丘ぶどう」として知られ、栽培の歴史は100年以上。栽培面積、出荷量は、ともに県内一の産地です。手間暇を惜しまず、細かな栽培管理を徹底し砂丘地ならではの気候を活かした、高糖度で大粒なブドウを出荷しています。

出荷先 ●JA直売所 ●中国・四国地方の市場 ●関西の市場 ●ふるさと納税 など

井上 寿樹 部長

私たちが作っています

