

報道関係各位



鳥取県 令和の改新戦略本部 広報課

## 本日4月1日、ブロッコリーが指定野菜に！日本唯一のGI登録「大山ブロッコリー」を有する鳥取県が魅力を発信

本日、2026年4月1日、ブロッコリーが国の指定野菜となりました。鳥取県には、日本で唯一、地理的表示(GI)保護制度に登録されているブロッコリー「大山ブロッコリー」があります。鳥取県では、この節目にあわせて、大山ブロッコリーの魅力を伝えるPR動画の公開、東京・表参道での特別メニュー展開、鳥取県南部町の通称「ブロッコリー神社」として知られるスポットの発信などを通じて、そのおいしさと魅力を県内外に広く発信します。



ブロッコリーは、全国の食卓で日常的に親しまれている野菜であり、このたびの指定野菜化により、あらためてその重要性が示されることとなりました。鳥取県は、こうした全国的な節目に際し、産地としての強みを生かしながら、食パラダイス鳥取県のブロッコリーの価値を発信してまいります。

※指定野菜とは、消費量が多く、国民生活にとって重要な野菜として国が定めるものです。指定野菜になることで、国は需要や供給の見通しを示し、産地では計画的な生産・出荷が進められます。さらに、価格が大きく下がった場合には生産者を支える仕組みもあるため、生産の安定につながり、結果として消費者にとっても価格の大きな変動が抑えられ、安定的に手に取りやすくなることが期待されます。

鳥取県 PR 事務局 担当:名和 佳夫(なわ よしお)  
電話:090-1546-2978 メール:pr@tottorido.com

その中心となるのが、大山ブロッコリーです。大山ブロッコリーは、日本で唯一 GI 登録を受けているブロッコリーであり、大山山麓の黒ボク土を生かした栽培、豊かな食味、厳格な品質管理、鮮度保持の取り組みなどが高く評価されています。生産者の皆さまの長年の努力に支えられ、鳥取県を代表する農産物の一つとして、高い評価を得てきました。

また、ブロッコリーは、おいしさだけでなく、健康的な食生活への関心が高まる中で、日々の食事に取り入れやすい野菜としても注目されています。鳥取県では、大山ブロッコリーを、単なる農産物としてではなく、鳥取の自然、農業、生産者の技術、そして食の豊かさを象徴する存在として発信していきたいと考えています。

このたびの PR 展開の一環として、大山ブロッコリーの魅力を伝える PR 動画を近日公開いたします。動画には、3月8日の水木しげる生誕祭にあわせて「1日推しごとナビゲーター」に任命された俳優の永尾柚乃さんの“推し”として、親しみやすく、楽しく、大山ブロッコリーのおいしさや魅力を発信します。幅広い世代の皆さまに、大山ブロッコリーを身近に感じていただくきっかけとなることを目指しています。

さらに、東京・表参道の「TRATTORIA 庭」では、大山ブロッコリーを使用した特別メニューの展開も予定しています。手がけるのは、“畑の伝道師”として知られる渡邊明シェフです。首都圏においても、鳥取県産ブロッコリーの魅力を実際に味わっていただける機会を設けることで、産地・鳥取の価値を広く伝えてまいります。

あわせて、鳥取県南部町原にある客神社(小原神社)は、通称「ブロッコリー神社」として知られ、ユニークで印象的な景観を楽しめるスポットとして注目されています。おいしいだけでなく、話題性があり、思わず誰かに伝えたいくなるストーリーや風景があることも、鳥取県のブロッコリーの魅力の一つです。鳥取県では、こうした地域ならではの話題も含め、多面的に大山ブロッコリーの魅力を発信してまいります。

4月1日という節目の日に、鳥取県は、日本で唯一の GI 登録「大山ブロッコリー」を有する産地として、その価値と魅力をあらためて全国へ発信します。鳥取県は今後も、生産者の皆さまが大切に育ててきた食パラダイス鳥取県の魅力を、食、観光、話題性などさまざまな切り口で広く伝えてまいります。

鳥取県 PR 事務局 担当:名和 佳夫(なわ よしお)  
電話:090-1546-2978 メール:pr@tottorido.com

## ■大山ブロッコリー

鳥取県西伯郡大山町及びその周辺の大山山麓(鳥取県西伯郡日吉津村・南部町・伯耆町、同県日野郡日南町・日野町・江府町、同県米子市)で生産されたブロッコリーが大山ブロッコリーとして、GI(地理的表示保護制度)登録されています。

大山山麓の肥沃に富んだ黒ぼく土壌で栽培される大山ブロッコリーは甘味の強さと柔らかさが特徴です。また、年間平均気温約 15℃、昼夜の平均の寒暖差約 8℃という立地条件を生かし、夏場を除く 10 ヶ月の安定出荷体制を確立しています。

昭和 46 年から続く、55 年にわたる産地の歴史が培った匠の技術と、妥協を許さない品質管理、地域一体となって徹底してきたことにより、消費地から高い評価をいただいています。



※GI(地理的表示保護制度)とは

「地理的表示保護制度」は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度です。農林水産省が管轄しており、登録された産品には「GI マーク」を表示することが認められ、国が模倣品の排除などを通じてブランド価値を守ります。

## ■ブロッコリーは健康野菜

低い GI 値と糖質量: ブロッコリーは GI 値が 25 程度(食品の GI 値一覧などによる)と非常に低く、糖質も 100g あたり約 1.1g と極めて少ないため、食後の血糖値が上がりにくい食材です。豊富な食物繊維: 食物繊維が豊富で、糖の吸収を緩やかにし、食後血糖値の上昇を抑制する働きがあります。インスリンの働きを助ける成分: 特に「スルフォラファン」という成分が、糖尿病患者の血糖値やインスリン抵抗性の改善に役立つことが研究で示されています。「ベジファースト」に おすすめ: 食事の最初に食べることで、後の食事による血糖値の急上昇を抑える効果が期待できます。

鳥取県 PR 事務局 担当:名和 佳夫(なわ よしお)  
電話:090-1546-2978 メール:pr@tottorido.com

※食品のGI値とは

食品のGI値(Glycemic Index: グライセミック・インデックス)は、食後の血糖値が上昇するスピードを数値化した指標です。ブドウ糖を100とした相対値で表され、数値が低いほど血糖値が穏やかに上昇し、高いほど急激に上昇します。低GI食品(55以下)は、ダイエットや血糖値コントロール、糖尿病予防に有効とされています。

#### ■大山ブロッコリーPR動画公開

ブロッコリーが指定野菜に追加されたことを記念して、鳥取県は、3月8日の水木しげる生誕祭にあわせて「1日推しごとナビゲーター」に任命された永尾 柚乃(ながお ゆの)さんの“推し”として「大山ブロッコリーPR動画」を制作し、近日公開をいたします。公開日は追ってお知らせいたします。



永尾 柚乃(ながお ゆの)プロフィール

生年月日: 2016年10月15日(9歳)

デビュー: 2018年(1歳半から活動開始)

平成30年放送のドラマ「コールドケース2 ～真実の扉～」(WOWOW)で子役としてデビュー。

<ドラマ>

◇令和7年「誘拐の日」(テレビ朝日)

令和8年「ガラスの指輪と絆創膏」(北海道テレビ)など多数出演

<CM>

ソフトバンク、明治、湖池屋 ほか多数

<映画>

◇「アメリと雨の物語」令和8年3月20日公開

◇「高校生家族」令和8年秋以降公開予定

<その他>

◇令和7年 小学館 DIME トレンド大賞「ベストキャラクター賞」受賞

鳥取県 PR 事務局 担当:名和 佳夫(なわ よしお)  
電話:090-1546-2978 メール:pr@tottorido.com

### ■大山ブロッコリーのくたくたペペロンチーノ

東京・表参道 イタリア料理店【TRATTORIA 庭】にて、大山ブロッコリーを使った期間限定特別メニュー「くたくた大山ブロッコリーのペペロンチーノ」を提供します。

特徴は、くたくたに煮た大山ブロッコリーをふんだんに使用し、しらすと合わせ、ニンニクと唐辛子が効いたペペロンチーノです。



提供レストラン:東京表参道 イタリア料理店「TRATTORIA 庭」  
東京都港区北青山3丁目5-43 表参道 LAB 1F

シェフ:渡邊 明

畑の伝道師と呼ばれ、渡邊明シェフは大の鳥取ファンで、野菜だけでなく、鳥取和牛や魚をはじめ、食パラダイス鳥取県の食材への造詣が深い。

1965年生まれ、埼玉県出身。幼いころからの夢は「料理人になりたい。」数々のレストランの門を叩き、修行を重ね、イタリアに長期滞在。帰国後は、代官山の伝説のレストラン「TABLEAUX」の初代料理長などを歴任、実績を重ねる。

※レストラン取材、シェフメディア出演可能です。PR事務局までご連絡ください。

### ■ブロッコリー神社:客神社(小原神社)

田園の真ん中にぽつんと立つ神社。通称、ブロッコリー神社ともいわれています。四季折々でその表情も変化していくのでオールシーズンで撮影スポットとして注目を集めている穴場スポットです。

また、この神社は、いぼ落としにご利益があると言われています。いぼ落としは、境内の常盤の木の葉にたまった朝露をつけるといぼが落ちると伝えられています。



住所:鳥取県西伯郡南部町原

鳥取県 PR 事務局 担当:名和 佳夫(なわ よしお)  
電話:090-1546-2978 メール:pr@tottorido.com

■大山ブロッコリーなどを使った地産地消カレー

プレミアム熟カレーなど鳥取県工場で生産している江崎グリコと鳥取県がコラボし、カレーレシピを開発中です。グリコ社の強みである減塩カレールウと大山ブロッコリーなどの食材を活かした「鳥取県地産地消カレーレシピ」を開発中。公開日は追ってお知らせいたします。



※イメージ写真

以上