

シャキ シャキ！ 砂丘が育む色白らっきょう

鳥取県鳥取市福部町は、らっきょうの大産地。
大正時代から続く気候風土を生かした栽培は機械化が難しく、
現在も多くの工程が手作業で行われています。



5～6月のらっきょう収穫の様子。
鳥取砂丘に隣接する畑の向こうに、日本海が広がります。

産直 鳥取県産らっきょうが
できるまで

今回ご紹介する商品はこちら！

産直 鳥取県産らっきょう



宅配「砂付」1kg・2kg、「洗い」1kgを5月4回～6月2回で取り扱う予定です。
店舗「砂付」「洗い」各1kgを6月1日～21日ごろまで取り扱う予定です。

別ページで、
レシビをご紹介

1 植え付け

元肥を入れ、7月下旬から8月末までらっきょうを1球ずつ植え付けます。地表温度が60度以上にもなる猛暑の中、畝（うね）を作って10～15cmの深さに手作業で植えます（写真A）。「近年は高温のため植え付けが長期化し、9月中旬頃までかかることもあります」



A

焼いても揚げてもおいしい

「特に重要な工程は植え付け作業。深さが大事で、浅いと日光が当たり緑がかつた色になるし、深いと芽が出にくく球が増えません」と説明します。起伏が激しい福部町の砂丘畑では植え付け機を動かすのが難しく、真夏の植え付けは1粒1粒が手作業です。

秋の開花、冬の降雪を経て、5月中旬から収穫開始。根を残した「砂付」と、根と茎を切り落として薄皮をむいた「洗い」に選別します。1球ごとに形も大きさも違うため、これも手作業。すぐに芽が伸びてしまったため、春早く丁寧に作業して出荷します。

産地でも、定番の食べ方はやはり甘酢漬。 「今はらっきょう酢が便利ですが、昔は家ごとに漬け方が異なりまして、自分の家で漬けたものを親類にあげて、おもしろかったと言ってもらえるのが楽しみ」と横田さんは笑います。

さらに、この時季だけの生の味わいもおすすです。そのままでは辛みが強いものの、刻んでゆで卵と合わせたタルタルソースや、素焼き・ベーコン巻き・天ぷらなどの加熱料理もおいしいとのこと。この時季しか出回らない、フレッシュならではの料理に挑戦して、旬のおいしさを感じてみませんか？

3 収穫



D

球が固く締まってくる5月15日過ぎくらいから、15cmほどを残して葉を刈り取り、トラクターで掘り起こして収穫します（写真D）。1球ずつ植えたものが、収穫時には約6～7球に分球しています。

2 肥料の管理

収穫まで4～5回追肥しつづ、除草や病害虫の防除を行います。11月上旬が開花の季節。赤紫色の花畑が広がります（写真B・C）。冬は雪の下で休眠状態に。3月上旬の雪解けとともに目覚め、急速に成長します。



B



C

5 種らっきょうの収穫・選別

出荷が済んだら、種付け用に残しておいたらっきょうを収穫。植え付けに適した硬く大粒の球を選び、7月下旬からの植え付けまで冷蔵所で保管します。



E

4 選別・根切り・出荷

「砂付」は茎と根を長めに残し、「洗い」は根と葉をすべて切って薄皮を取り除きます（写真E）。すべて「切り子さん」（根切り作業をする人）による手作業。「近年は人手不足ですが、うちでは30人ほどの切り子さんに作業してもらっています」

5 種らっきょうの収穫・選別



ご自宅でも、ぜひ漬けてみてください！

JA 鳥取いなばの生産者の一人で、福部らっきょう生産組合会長 横田仁志さん