透き通るような白さ、心地よい歯ざわり

日本一の砂丘が育む白い至宝 鳥取砂丘らっきょう

鳥取いなば農業協同組合
代表理事組合長
清水 雄作 氏

鳥取市の日本海海岸に広がる鳥取砂丘は、言わずと知れた鳥取県を代表する観光地である。その砂丘の東部に位置する福部町に、約120ヘクタールにも及ぶ日本屈指のらっきょう畑がある。約90%が山陰海岸国立公園に属するという、風光明媚なこの畑が「鳥取砂丘らっきょう」のふるさとだ。

らっきょうは、砂地や荒廃地などの痩せた土壌でも育つという特性を持つ。鳥取砂丘は海岸にも関わらず起伏が大きく、高低差は最大90メートルにもなる。夏には砂地の表面温度は60～70℃になり、冬には一面が雪に覆われることもある。

こうした過酷な環境下でも、砂丘らっきょうはたくましく育っている。

福部のらっきょうの歴史は古く、江戸時代に参勤交代の付け人が江戸の小石川薬園（現在の小石川植物園）より持ち帰ったことが始まりと伝えられている。当時は少数の農家で自家用として栽培されていたが、大正初期に産業組合が設立され、本格的に生産に取り組むようになった。

塩漬けおよび味付けの加工が始まったのは昭和40年。きっかけは前年の大豊作による市場価格の暴落だった。これを機に、福部村農業協同組合（現、鳥取いなば農業協同組合）がらっきょうを加工原料として買い入れることで出荷調整をし、価格の安定化を図った。現在では、農協が生産者の指導を行うとともに、販売にも取り組んでいる。平成17年には「砂丘らっきょう」を商標登録し、より一層のブランド化を促進している。

鳥取砂丘らっきょうの特徴を、清水雄作組合長にうかがった。「まず色が白い。そして、繊維が細かく歯ざわりが良いのが最大の特徴です。このシャリシャリ感は、他の産地のらっきょうとは明らかに違います。また、らっきょうは血液をサラサラにするといわれています。鳥取砂丘らっきょうは添加物を一切使っていませんので、健康食品としても自信を持っておすすめできます」。

畝（うね）の間にらっきょうの種球を植付ける。
炎天下の作業では帽子は必需品。

過酷な環境下でも生産が可能

鳥取砂丘の東部に位置する福部町は、日本でも有数のらっきょうの産地。約120haのらっきょう畑を83戸の生産農家が栽培し、一戸当りの栽培面積は1.4ha以上と日本一の経営規模を誇る。痩せた土壌、渇水地で作物が育ちにくい環境下でも、鳥取砂丘らっきょうは多くの時間と手間をかけて育てられている。

収穫されたらっきょうの根切り作業。一球一球ていねいに切り落とされる。

本場の本物認定 ココが特徴

鳥取砂丘らっきょう

名称の由来／山陰海岸国立公園の特別保護区域に指定されている日本最大の砂丘地「鳥取砂丘」の一部で栽培されていることから「鳥取砂丘らっきょう」と名付けられた。

製法の特徴／塩水のみで漬け込み、自然に乳酸発酵させる。専用装置で薄皮を約30%除去しながら短時間で塩抜きを行う。

原材料の特徴／鳥取市福部町の砂丘地で栽培されているらっきょうを原料として使用。

品質と安全性／添加物は不使用。異物検出器と目視によるチェック。

業界とりまとめ団体／鳥取いなば農業協同組合（鳥取県鳥取市湖山町東5-261）

らっきょうの開花期には畑一面が紫のじゅうたんに

らっきょうは、種球（たねきゅう）の植付けから収穫まで、ほぼ1年間を要する。植付け期間は真夏の7月下旬から9月上旬。手作業で一球一球ていねいに植付けられる。陽を遮る場所もない炎天下の畑で、腰をかがめて行う作業はかなりの重労働だ。そして厳しい冬を乗り越え、愛情たっぷりに育てられたらっきょうは5月下旬から6月中旬にかけて収穫される。

収穫されたらっきょうは、福部らっきょう加工センターに持ち込まれる。まずは塩水のみで漬け込み、自然に乳酸発酵させる。その後、冷却システムで温度管理を行い、らっきょう本来の風味を残しながら保存する。昨年、地下タンクを作ったことにより400トンの原料の保存が可能になった。出荷のタイミングに合わせて塩抜きをし、加工センターオリジナルのらっきょう酢に漬け、袋詰めをして出荷準備は完了。この間、異物検出器と目視により徹底した検査が行われる。

らっきょうが紫色の可憐な花を咲かせることは、産地以外の人にはほとんど知られていない。開花期の10月下旬頃になると、らっきょう畑が紫に染まる。広大な砂丘と一面紫のらっきょう畑、そして視線の先に広がる日本海。その美しい風景を一目見ようと県外からもたくさんの観光客が訪れ、畑の道を走る「らっきょう花マラソン大会」などのイベントも開催される。

らっきょうのPRのために、いなば農協ではさまざまな取り組みを行っている。その一環として、全国のらっきょう産地の関係者と協力し、「全国らっきょうサミット」を平成元年に開催。ここでは、輸入品との違いを明確にするために原産地表示をすることが義務づけられた。サミットは2年に1回、現在も続けられている。

平成7年に、テレビの人気番組でらっきょうが健康食品として取り上げられ、国産らっきょうの消費が急増した。その時、らっきょうの現物と資料を提供して番組の制作に協力したのがいなば農協だ。健康食品としてのらっきょうの人気は定着し、そして平成20年には、いなば農協の砂丘らっきょう加工品は過去最高の売上げを記録した。

「人気の火を消してはなりません。らっきょうの良さをより多くの人に知ってもらうために、鳥取が中心となって行動しなければいけないと思っています」と清水組合長は力強く語った。

写真上／塩漬けされたらっきょうは、温度管理を行いながら長期保存される。

写真中／薄皮を除去しながら、4～5時間の短時間で塩抜きをする。

写真下／らっきょう酢を充填しながら、袋詰めが行われる。

商品情報

上左から、鳥取砂丘らっきょう「塩味」「たまり風味」「甘酢漬」「しそ味」「ピリ辛」（各130g）、下左から「甘酢漬」「ピリ辛」（各100g）。らっきょう本来の風味を活かすため、さっぱりとした薄味に仕上げている。

関連団体

鳥取いなば農業協同組合
鳥取県鳥取市湖山町東5-261
☎0857-32-1100
福部らっきょう加工センター
鳥取県鳥取市福部町海士318-1
☎0857-75-2078