

幾多の苦難を乗り越えて 産地ならではの栽培から加工まで



発に際して、2つの決めごとがありました。1つは、本漬けに「純米酢^{*}」を用いること。もうひとつは、鳥取県福部町産の「砂丘らっきょう」を使うことでした。

※この純米酢は、「鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬」の開発当時は京都生協コープ商品でした。現在はコープ商品ではなくなりましたが、中身もメーカーも当時と同じ酢です。

「せいきょう牛乳」でおなじみ 大山乳業が縁結び

鳥取県東部に位置する福部町は日本海に面した地域で、山陰海岸

国立公園「鳥取砂丘」を含む広大な砂丘地が広がるらっきょうの一大生産地です。福部町産のらっきょうはJA鳥取いなば（元福部村農協）により商標登録され、「砂丘らっきょう」のブランド名を持っています。

「実はJA鳥取いなばさんを紹介してくれたのは、同じ鳥取県にある大山乳業さんなのです」と橋本さん。産直商品第1号「せいきょう牛乳」生産者の大山乳業が、京都生協と砂丘らっきょうの生産者との橋渡しを務め、組合員との縁を結んでくれたのでした。

粘り強く、砂と戦う

福部のらっきょう栽培は1914年（大正3年）に始まりましたが、その歴史は、砂丘の砂土との戦いに明け暮れる日々でした。砂土は肥料や水を保持する力が弱い上に強風で飛びやすく、栽培できる作物は限られていました。それでも生活の糧を得るため、生産者たちは「福部の砂丘はらっきょうしか向いていない。背水の陣で続けるしかない」と諦めず、力を合わせて知恵を出し合いました。砂防の植栽、

畑の開墾を経て生産量が増加した後も、病害や輸送事情の悪さからくる腐敗など、問題は尽きませんでした。1942年（昭和17年）頃、らっきょうを塩漬けにした加工品を市場に出荷し、ようやく販路を開拓することができました。

透けるように白く シャキシャキの歯触り

砂丘らっきょうの収穫は5月下旬～6月中旬頃。前年の7月下旬～8月下旬、真夏の暑い盛りに、手作業で一玉ひと玉丁寧に球根を植え付けます。らっきょうは「らくだ」という、全国各地で栽培されている代表的な品種を使用。福部の砂土にも適した生育旺盛で、分球数が少なく、しっかりした肉質が特徴です。

強い空っ風が吹き、保水力・保肥力が乏しい砂土でじっくり育つからこそ、身がぎゅっと締まり、繊維が細かく皮の薄い、シャキシャキした食感のらっきょうになるのです。

秋になると、らっきょうは一斉に紫色の花を咲かせます。冬場は日本海から吹きつける厳しい風雪に耐え、じっと春を待ちます。そしてようやく、初夏にかけて収穫を迎えます。夏は地表面温度60℃、冬は氷点下という過酷な条件で育つ砂丘らっきょうは、いわば「生命力の塊」。

収穫し、根切りされたらっきょうは、JA鳥取いなばの福部らっきょう加工センターへ。洗浄、皮むきを行います。「皮むきの工程では、3割から半分くらいの皮を除き、球の真ん中の柔らかく傷がない部分の

みにします。この手間も、『砂丘らっきょう』ならではのしょう」と橋本さん。その後、塩水のみで1カ月間漬け込み乳酸発酵し、らっきょうの風味を損なわないように、冷却システムで温度管理を行いながら塩漬、保存します。出荷のタイミングに合わせて塩抜きを行い、京都生協オリジナルレシピの甘酢と一緒に袋詰め。そして、加熱殺菌、X線検査と一つひとつ丁寧に目視検査を行い、出荷準備は完了です。

「『鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬』は素材の持つ味を大切にしている、甘酢のさわやかな風味と、らっきょう本来のほろ苦さも同時に味わえます。多くの組合員さんに食べていただければうれしいです」と橋本さんも太鼓判。和・洋・中、いろいろな料理と一緒にどうぞ。

1. 白く美しい洗いらっきょうは、昭和40年代には食品添加物問題のあおりを受け「漂白剤を使用しているのでは？」とあらぬ疑いをかけられたことも
2. 植え付けの様子。夏の日差しが照り付ける中で、人手による丁寧な作業に頭が下がります
3. 砂丘らっきょう生産者の香川さんご夫妻
4. 掘り起こしたばかりの砂丘らっきょう。強い生命力を感じさせるたくましい姿
5. 収穫したらっきょうは、まず葉と根をカットします
6. JA鳥取いなば 福部らっきょう加工センター

おいしい食べ方

らっきょうカツ 「鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬」を丸ごと使って、メイン料理にランクアップ!

作り方

- ① 豚肉に少量の豆板醤を薄く塗る
- ② ①にらっきょう1粒を乗せて巻き、つまようじで巻き終わりを留める
- ③ ②に小麦粉、卵、パン粉をつけて適温の油で揚げる



ほかにも、刻んでドレッシング、タルタルソース、ラー油の具材など
アレンジ自在。
いろいろ試してみてください。