

## 「らっきょうの花」と「らっきょう」の紹介

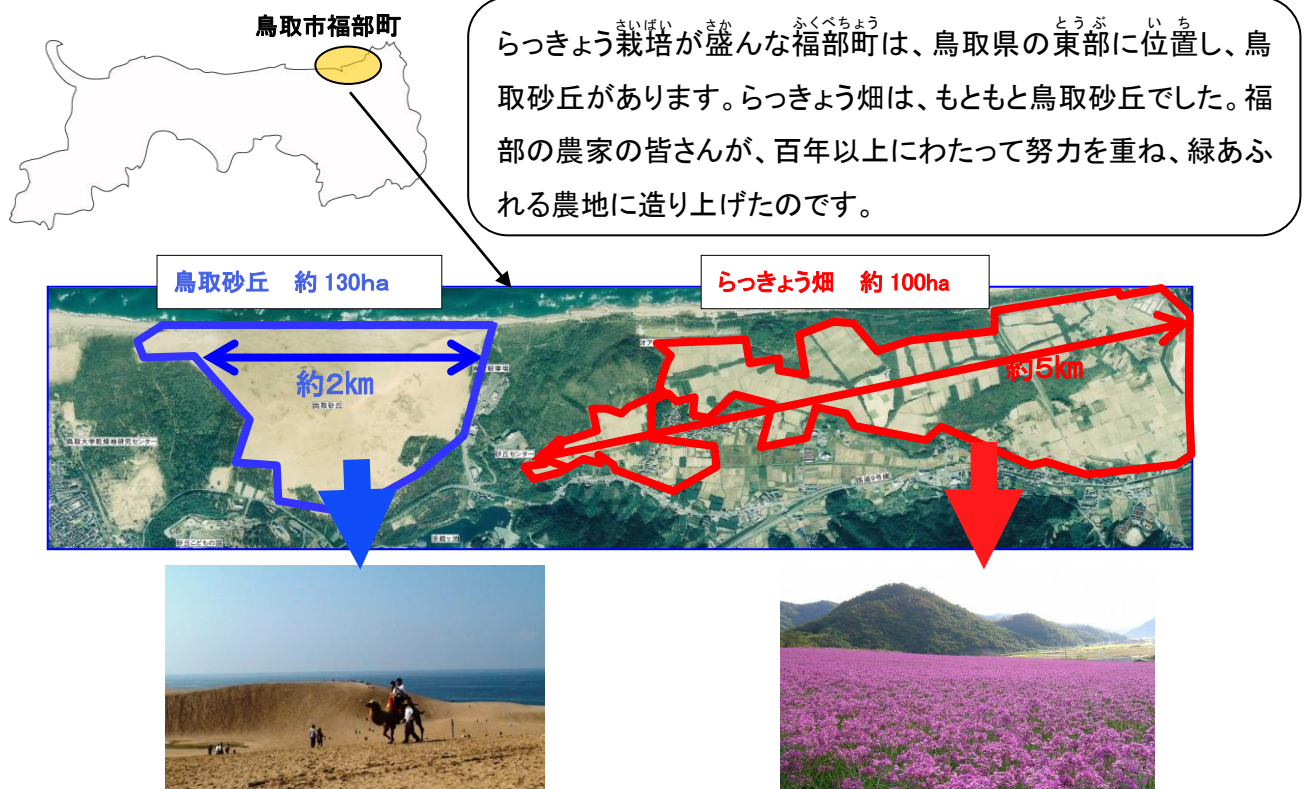
### 【らっきょうの花】

らっきょうの花は、鳥取市を<sup>だいひょう</sup>代表する花として平成 17 年に「鳥取市の花」とされました。

10 月下旬から 11 月上旬にかけて、<sup>あか</sup>赤むらさき色のじゅうたんをしきつめたように、<sup>いちめん</sup>かわいらしい花が一面をいろどります。



### 鳥取市でらっきょうが栽培されている場所



### らっきょうの1年

#### 植え付け

7 月下旬～9 月上旬

らっきょう一球ずつ、ていねいに手作業で植え付けます。



#### 開 花

10 月下旬～11 月上旬

畑一面に赤むらさき色の花がさき、秋の<sup>ふうぶつし</sup>風物詩となっています。



#### ほりとり しゅうかく 掘り取り(収穫)

5 月下旬～6 月中旬

ほりとりせんよう きかい しゅうかく  
掘り取り専用の機械で収穫します。



## 歴史

福部のらっきょう栽培は江戸時代に参勤交代のつきそい人が持ち帰ったことが始まりと伝えられています。本格的に栽培されるようになったのはおよそ 100 年前。平成 26 年に 100 周年を迎えました。

らっきょうは干ばつにも強く、砂地で栽培することで、球根がすくすく発達し、白くシャキシャキした食感になる特性があります。このような理由で鳥取砂丘を適地とし、栽培面積を増やしてきました。

平成 17 年に「砂丘らっきょう」の「商標登録」を取るなど、より一層のブランド化を進めており、今では、鳥取県を代表する特産品となっています。

## おいしい食べ方

らっきょう甘酢漬を使ったかんたんレシピです。ぜひ、おうちでおためしてください！

### らっきょうカツ



#### 【材 料】

甘酢らっきょう 30 粒  
豚肉ロース薄切り 200 g  
豆板醤 少々  
卵・小麦粉・パン粉

#### 【作り方】

- ①豚肉に豆板醤をうすく塗る。
- ②①の豚肉にらっきょう一粒上にのせて巻き、爪楊枝で留める。
- ③②をフライにする。

※主菜にいかがでしょうか？

### しそフラワーらっきょう



#### 【材 料】

甘酢らっきょう 8 粒  
しそ（大葉） 15 枚  
カブ 1 個  
ハム 15 枚  
らっきょう酢 適量  
ゆず 適量

#### 【作り方】

- ①カブをスライスして塩を少々ふり、らっきょう酢に一日位漬ける。
- ②らっきょうを半分に切り、カブの上にハム、しそ、らっきょう、ゆずをのせ、爪楊枝で留める。

※さっぱりあっさりです

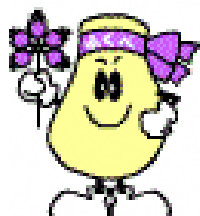
12～3 月頃に収穫されるらっきょうは「エシャロット」として売られています。お好きな味で和えるだけで食べられますので、ぜひおためしてください。

### プランター「らっきょうの花」の管理方法

らっきょうは花がさき終わると、葉っぱや根が成長します。なるべく土がかわかないよう、1 週間に 1～2 回を目安に水やりをしてください！

より大きならっきょうにするためには肥料をやってもよいでしょう。

きちんと育てると、2～3 年間は花がさき続けますが、5～6 月に掘り起こして食べてもおいしいですよ！



おいしい「砂丘らっきょう」を  
ぜひ身近に感じ取ってください！！

