

「らっきょうの花」と「らっきょう」の紹介

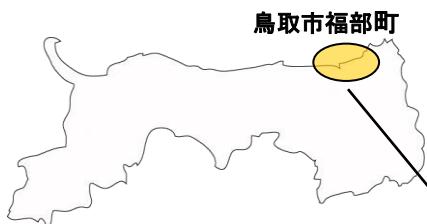
【らっきょうの花】

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。

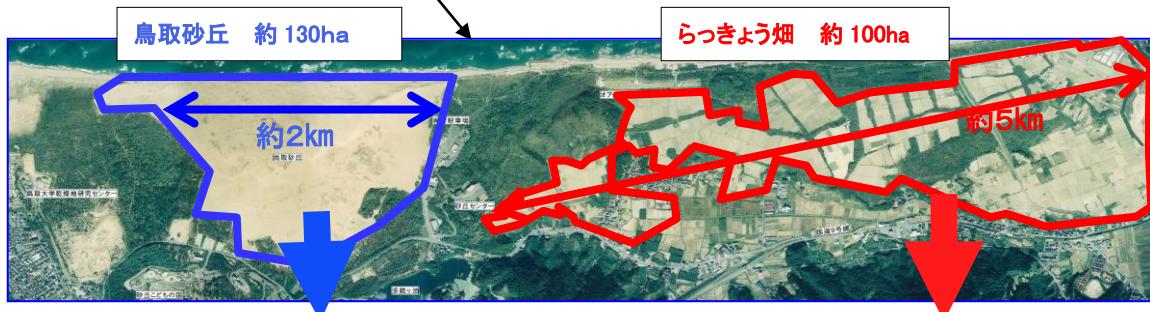
10 月下旬から 11 月上旬にかけて、赤むらさき色のじゅうたんをしきつめたように、かわいらしい花が一面をいじめています。



鳥取市でらっきょうが栽培されている場所



らっきょう栽培が盛んな福部町は、鳥取県の東部に位置し、鳥取砂丘があります。らっきょう畠は、もともと鳥取砂丘でした。福部の農家の皆さん、百年以上にわたって努力を重ね、緑あふれる農地に造り上げたのです。



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

畠一面に赤むらさき色の花がさき、秋の風物詩となっています。



掘り取り(収穫)

5 月下旬～6 月中旬

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、おうちでおためしください！

らっきょうカツ



しそフラワーらっきょう



【材料】

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

【作り方】

- 豚肉に豆板醤をうすく塗る。
- ①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？

【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】

- 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。
- 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

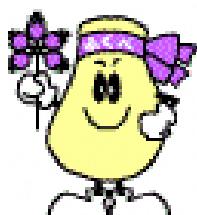
12~3月頃に収穫されるらっきょうは「エシャロット」として売られています。お好きな味で和えるだけで食べられますので、ぜひおためしください。

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！！！

