



三里浜特産
農業協同組合
(福井県坂井市)



一年掘の収穫の様子(5月末)



まさに技の結晶 三里浜の花らっきょを支える人々



掘り取り
1株ずつ掘り起こし、畑で根と葉を鎌で切り落とします。収穫作業は朝の4時から日が暮れるまで続きます。「今の若いもんはできん。もう俺らの代で終わりやろ」生産者は高齢な方が多く、軒数はピーク時の昭和60年頃の半数(130軒)となっています。

農家さん



乾かして砂をふるい落とし、カゴに詰めます。



10月末 畑一面に花を咲かせます



切り子の作業
収穫後は切り子さんたちが根と茎をカットします。ニンニクのような球になっているので一粒ずつ手作業でしかできません。切り子さんは若い方で70代、上は90代の方もいて、小さい頃から続けているので手早い作業です。

切り子さん



他の産地では、この作業を農家が人を雇って行っていますが、三里浜では分業して行っています。機械化できないこの作業を担う切り子さんの確保が「三里浜の花らっきょ」の産地を維持する上で大きな課題となっています。



一粒一粒に愛がこもった「三里浜の花らっきょ」

らっきょの甘酢漬は1年中企画がありますが、収穫と塩漬は初夏に行われます。全国的にも有名な「三里浜の花らっきょ」。三里浜特産農業協同組合の横山晴夫生産販売部長に、収穫や下処理作業の現場を案内していただきました。



三里浜の花らっきょ(80g)
〈次回5月5回〉
365円(税込)

植え付けから収穫まで 足掛け3年

福井県北西部の三里浜で栽培される「花らっきょ」。三里浜は九頭竜川の砂州として発達し、3列の砂丘があります。その内部の砂丘に、砂の飛散を防ぐため、明治初期に自家用として栽培されたのが「花らっきょ」の始まりで、らっきょの生産量は全国一です。

通常のらっきょは8月から9月に植え付け、翌年の6月頃に収穫するので三里浜では「一年掘」と呼んでいます。「三里浜の花らっきょ」はそれをさらにもう1年育てて3年目の6月中旬頃に収穫します。その間分球を繰り返して、小粒で身が締まった「花らっきょ」となります。足掛け3年の時をかけ、子どもを育てるように手間ひまかけて作ることから、「三年子」と言われています。作付面積が減少する中、「3年間育てる技術は福井だけなので、これだけはなんとかつないでいければ」と横山部長。



収穫時には約30球に分球

「花らっきょ」の由来

らっきょは10月下旬から11月上旬に薄紫色の花が咲きます。分球を重ねたららっきょはびっしりときれいな花が咲くので、「花らっきょ」と呼ばれるようになったとか。また、らっきょの根を切った部分が花の形をしているから、あるいは鼻をさすような強いにおいがあるからとも言われているそうです。

貴重な一粒

「三年子のらっきょを生産し、甘酢漬の工程までやっているのは、全国でも私たち三里浜特産農協だけです。らっきょが嫌いな人でも、このらっきょは食べられるという方が結構おられるので、貴重なんですよ。皮をむいたり、両端を切り落としたりして、本当においしい所だけにしていくので、80gの甘酢漬ができるには生のらっきょが200g必要なんです」と横山部長。シャキシャキとした「花らっきょ」が食べられるのは、農家の方たちの苦労や手間ひまかけた製造工程にあるのですね。



横山さんに話を聞く機関紙企画検討委員



不良品や薄皮除去などの選別作業

です。そのほか、刻んでサンドイッチに挟んだり、ポテトサラダに入れたりすると酸味と甘味がプラスされ、食感も楽しめます。「花らっきょ」の袋に入っている調味液で作るいなりずしもおすすめです。