

らっきょう

(生産振興課)

1 「福井のらっきょう」とは

福井市白方地区、坂井市浜四郷地区にまたがる三里浜砂丘地で栽培され、明治の初期に和歌山県から持ち込まれたのが最初と言われています。

畑で足かけ3年間育成する「三年掘」という栽培方法は、約130年の歳月と生産農家の技術開発により生み出され、他の産地には例がありません。



2度冬を越させることで、小粒で繊維が細かく、身が締り、シャキシャキとした歯切れの良さが特長です。

(1) 概要

- ① 県内の主な生産地
 - ・福井市および坂井市の砂丘地
- ② 生産量と主な出荷先
 - ・栽培面積は約35haで、年間500tが生産されています。
 - ・らっきょうは、主に甘酢漬け加工され、「花らっきょ」として県内外で販売されています。

(2) 現在の取組み

- ① 栽培体系
 - 9月に種球を植付け、2年後の5月から6月に収穫します。
- ② 栽培の大規模化
 - 植付けや収穫作業の機械化により、生産組織による大規模栽培が進められています。

(3) 新たな展開

- ① 端切り作業の機械化
 - 加工用のラッキョウは、両端を切断する作業の多くを人力に頼っており、省力化を図るため、全自動切断機の開発を進めていきます。
- ② 加工品の開発
 - ドレッシングや梅酢漬けといった商品に加え、新たな加工品の開発を行っていきます。