



ラッキョウ

多岐にわたるラッキョウの栽培地域



生産の歴史的由来

ラッキョウは、ネギ科（旧ユリ科）ネギ属の多年草です。原産地は中国のヒマラヤ地方で、日本には平安時代に渡来し、食用あるいは薬用として栽培されていました。江戸時代の書物には「煮てもよし、酢味噌でもよく、ゆでて酢と醤油に漬けたものは味が良い」など、多くの食べ方があげられています。

なかでも、ラッキョウの甘酢漬は体に良いという理由から、自宅で漬けて毎日食べているという方が市内各地に数多くおられ、そのほとんどが代々受け継いできた株で作り返している（株分けや種採りを繰り返すこと）とのことでした。

日本国内では、鳥取県や鹿児島県など砂地での栽培が盛んですが、栽培方法や好みによって小粒のものから大粒のものまで形は異なるものの、いわき市内でも広範囲にわたって栽培が見られることから、ラッキョウはあまり土を選ばない、日本の風土に合った丈夫な野菜であると思われます。また、「らっきょうは8月16日に植えると1粒が16粒に増える」という言い伝えも残っており、分けつ性の高さや栽培のしやすさも代々作り返される理由ではないでしょうか。



栽培方法の一例

毎年ラッキョウを 2,000 粒以上収穫し、甘酢漬けにしているお宅があります。ご夫婦 2 人で 2～3 粒を毎日食べると 1 年間ですっかり消費してしまうそうです。

「らっきょうは 8 月 16 日に植える」という代々の教えを意識するもの、お盆は何かと忙しくいつも 8 月下旬から 9 月になってしまうそうです。

収穫したラッキョウの中でふっくらとした形の良いものを残しておき、野菜配合肥料を施した畑で深さ 5cm ほどの穴に 2 粒ずつ 20～30cm 離して直蒔きします。畝幅は 30cm、畝高はさほど高くする必要はありません。播種後間もなくヒョロヒョロとした芽が伸びてきますので、こまめに土寄せを行い、雑草が生い茂るのを防ぎましょう。芽の発育具合を見て追肥も施します。10 月頃には花が咲き、ラッキョウ畑は紫色に染まります。春先から収穫にかけて再度土寄せと追肥を行います。6 月に入ると地上部の葉も増えて分けつが十分確認できますので、スコップなどを用いて株元を掘り上げ一気に引き抜きます。

特徴

特有の強い香りと若干の辛みがあります。この香りの成分はニンクやニラと同じ「アリル硫化物」です。またラッキョウには体の代謝を良くする成分が含まれていることから、「心臓に良いと聞いたので毎日 2 粒食べている」という栽培者もおります。

一般に食される根の部分は鱗茎と呼ばれており、この大きさや色は栽培者が継承した種球や土壌、栽培方法によって変わってきます。

甘酢に漬け込んだらっきょう漬は、いわき市だけでなく日本を代表する伝統食品ですが、この仕上がりの色を良くするためにマルチを用いたり、畑に 2 年置いて分けつを進め小粒の物で漬けたりと各家庭で工夫が見られます。

特有の香りから苦手という方も多いラッキョウですが、独特の酸味とシャキシャキとした歯ごたえは他の漬け物では真似のできない味わいです。

◆らっきょう漬

左は 2 年漬け込んだもので右の 1 年ものより 飴色 が濃い



畑の準備



一般的に 8 月中旬～9 月がラッキョウの播種に適しています。堆肥や苦土石灰を施し、畝高 10cm、畝幅 30cm を目安に畑を準備します。深さ 5cm ほどの穴に少し離して 2 粒ずつ、20～30cm 離して植えます。粒を大きく育てたい場合は、1 粒ずつが良いでしょう。



草引き・土寄せ

夏から秋にかけて、地上部ではヒョロヒョロと細長い葉が伸びてきます。雑草が茂ってしまうと、作業がどんどん大変になってしまいますので、草引きはこまめに行いましょう。草引きの度に土寄せを行うと良いラッキョウが育ちます。



ラッキョウの花

追肥

ラッキョウは一度植えると、後はほとんど手間はかかりませんが、葉の様子を見て元気がないときは野菜配合肥料などの追肥をします。



分けつの様子

収穫・種どり

6 月に入ると分けつが進み、地上部も 30cm ほどに伸びます。根元をつかみ、実を傷つけないよう周囲から掘り起こしていきます。さらに 1 年置くことで分けつが進み、小粒のラッキョウがたくさんつきます。収穫した中で、ふっくらとした形の良いものを選び、風通しの良い軒下などに干して保管し、翌年の種球にします。