



episode.03

## シャキッと作る歯ざわり！ 砂浜の白いダイヤ『唐浜らっきょう』

話し手 JA 北さつま唐浜らっきょう部会 会長

かみやま ようへい  
上山 洋平さん (昭和60年7月18日生)

聞き手 鹿児島県立川薩清修館高等学校

2年 内村 詩月      2年 宇都 七菜  
2年 富永 明愛      2年 柳田 菜緒



### 「らっきょうができるまで」

らっきょうは私達が食べる部分（球根）を畑に植えて育てていくんです。8月下旬から9月が植え付け時期です。植え付けから2か月程（10月～12月頃）で花が咲き、4月～5月にかけて葉っぱがたくさんできてきます。5月の頭から、らっきょうの収穫時期です。

らっきょうというのは「分球」といって、一つのらっきょうから、平均12個～18個程に数が増えていくんです。収穫時期を迎えたららっきょうは、日光にあたると緑っぽくなったり、赤くなったりするんです。そうすると商品価値が下がってしまいます。

だから、植え付けをする時は、畑に畝を作ったら、畝と畝の間、溝に植えるんですよ。普通の野菜は畝の天辺に植えますよね。溝に植えると風や雨の影響で、砂がらっきょうに寄ってきて、隠れた状態になりやすいんです。畝の天辺に植えたら、風で砂が下に落ちて、らっきょうが地表に出てくるんですよ。

収穫の時は、葉っぱと根っこを鎌で切り落とした状態にして、乾燥施設で一次乾燥を3時間程。その後エアコンプレッサーできれいに皮を取って、白い状態にしたのを市場に送ります。

### 「唐浜らっきょうならではの特徴」

いつも頑張っているのは大玉のらっきょうですね。鳥取砂丘がある鳥取産のらっきょうが、一番全国的にはシェアを占めているんですけど、ちょっと小ぶりなんですよ。ほんで、ちょっとでも対抗できるように鹿児島の産地は、大玉で勝負をしようかっていうのを市場の方が戦略で。食感がシャキシャキして美味しいっていうのを目指して、農家さんひとりひとりが努力して毎年作ってますね。

普通の土で栽培すると水分が多いもんで、食感がグジュグジュになるんですよ。

でも、唐浜地区は砂丘地帯で、砂地は極端に水分がないもんで、らっきょうが縮まりやすいですよ。だから、食べてシャキシャキと美味しいのは、砂丘らっきょうですよ。

この辺で、らっきょう栽培が始まったのは、大正時代の初期頃からみたいです。昔は、砂地ということでタバコの葉やサツマイモ、スイカとかも作っていたみたいです。

### 「上山さんおすすめの食べ方・美味しい季節」

正直ですよ、私、らっきょうを食べるとアレルギーが出るんですよ。収穫が始まると、もうほんとやばい……。でも、作るのには嫌いではないです。

食べ方として周りに勧めるのは、天ぷらとかかき揚げとか。おいしい季節は、採りたての5月。サラダとか、天ぷらとか、生で食すのであれば5月中かな。漬物にして食べるんだしたら、6月下旬、7月頃くらいがいいと思います。理由としては、6月、7月は固くなるんですよ。ほんで、塩漬けにしたり酢漬けにしたりしても、染み込みやすいし、くどくなくて、カリカリしたららっきょうができるって感じです。

### 「これからの目標・課題」

今、唐浜周辺で56名らっきょう農家さんがいらっしゃるんですけど、40名ほどは、もう高齢者なんです。自分達も年をとって、どんどん平均年齢が上がってきてるもんで、まずい状態。後がついて来ないんですよ。

若手の会で、別な所で直接販売をしたりとか、地元の人にも知ってもらうために、祭事に行ったり、自分達でイベントを起こすのはしているんです。

産地として維持ができるのかっていうところは、やっぱり模索して考えていかないといけないです。

