

らっきょうに着目したポイント

- ・過酷な環境の砂丘地において適応し、防風林、かん水施設等の基盤整備が整ったこと。
- ・しゃきしゃきとした食感と色白の外観が特徴で、特産品として高い知名度。



洗いらっきょう

【地域の連携状況】

- ・栽培基準の統一と産地全体の意思決定を目的とした、旧福部村5集落の生産組合代表者による「らっきょう生産組合長会(連合組織)」を結成

取組産地の概要

- ・鳥取市福部町の普通畑は約190haで、約95%は砂丘畑が占め、起伏が大きく、風も強い。そのうち約60%の113haでらっきょうを栽培。
- ・消費者の嗜好等に合わせ、甘酢漬け、たまり漬け、塩味らっきょう、ピリ辛らっきょうなど、多彩な商品を開発。



らっきょう畑

生産条件

- ・土壌条件は、保水力、保肥力ともに乏しい砂丘未熟土。夏の晴天日には地表面の最高温度は60℃を超える場合もある。
- ・国営、県営事業を活用したかん水施設を整備(S45～52年)。

ブランド化

- ・平成28年3月に「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」が地理的表示(GI)として登録。
- ・鳥取砂丘のイメージと結びつくことにより、広く消費者に認知。

取組農家の拡大

- ・「らっきょう生産組合長会」を結成し、「栽培基準」統一化。技術の確立等を目的に生産者等からなる「指導者協議会」を組織。
- ・産地全体では栽培面積、農家数が微減傾向にあるが、栽培技術の向上等により一戸当たり栽培面積、出荷量は増加傾向。

【実績】

- S40 塩味らっきょうを本格的に販売開始
- S50 鳥取砂丘土産として加工品(甘酢漬け)を本格的に販売開始
- H17 「砂丘らっきょう」商標登録
- H28 「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」地理的表示保護制度登録

鳥取市福部町の栽培面積113ha、生産者71戸(一戸当たり栽培面積1.6ha)(H29)

【今後の展望】

- ・地理的表示保護制度の認知度向上に向けた啓発活動
- ・観光資源とタイアップした農業の推進
- ・「洗いらっきょう根葉切り機」等の開発