

予約受付：
2024年7月5日（金）まで
商品のお届け：
2024年8月26日（月）より随時
（販売店様への出荷予定）



新物

鳥取砂丘が育んだ本場ふるさとの本物の味

砂丘らっきょう

甘酢漬

砂丘栽培のため、透き通るような白さ、
繊維が細かく食欲をそそる心地よい歯触り、
独特の風味を生かした
鳥取の幸をご賞味くださいませ。



商品名：砂丘らっきょう甘酢漬
化粧箱入
内容量：570g（190g×3袋）
商品コード：121113
税込価格：2,484円
（税抜価格：2,300円）

原材料：らっきょう（鳥取県福部町産）、漬け原材料〔糖類（三温糖、水あめ）、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液（りんごを含む）〕

※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。



▲鳥取砂丘らっきょうができるまでの1年を解説した動画はこちらから

●砂丘らっきょうの一年

●植付作業 7月下旬～9月上旬



らっきょう畑は照り返して気温が上昇し、畑の表面温度は最高60℃位になる中、一球一球丁寧に手作業で植付を行います。

●花の開花 10月下旬



●収穫作業 5月下旬～6月中旬



トラクターでらっきょうを掘り上げる



らっきょう掘り機



掘り上げ後のらっきょう



一球一球丁寧に手で根と茎を切る

●加工作業 6月中旬～



加工前のらっきょう



低温で塩漬け保管

「砂丘らっきょう」は、今年本格的な生産110年を迎えました。

現在では、58戸の生産農家が109haの面積を栽培する日本屈指のらっきょうの産地となりました。

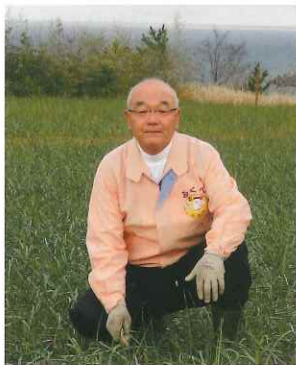
110年の歳月には、色々な苦勞がありました。

鳥取の砂丘畑は、不毛の地と言われるほど植物の栽培には不向きな環境で、夏は陽を遮る場所も無く砂からの照り返しで気温が上昇し、60℃位になります。

この様な過酷な環境の中、一球一球丁寧に手作業で植え付を行い、また収穫時は、一球一球丁寧に根と茎を、包丁で切り調整を手作業で行います。

「砂丘らっきょう」の特徴は、特異の環境で栽培されているからこそ、シャキシャキとした食感が生まれます。

私たち生産者が一丸となり、次の世代に向けて気持ち新たに頑張りますので是非、「砂丘らっきょう」をご愛顧賜ります様よろしくお願い致します。



福部らっきょうの生産者で生産組合 宮本和裕会長 (岩戸生産組合組合長)



JA鳥取いなば福部らっきょう加工センター 岡垣 雅信センター長

平成30年3月5日に竣工した福部らっきょう加工センター。



「ふくべ砂丘らっきょう夢工場」は地元、福部未来学園の生徒さんが考案した愛称です。

敷地面積 9,382.73m²(2,838.3T)
鉄骨造平屋建
延床面積 999.0m²(302.2T)

●福部のらっきょうの歴史

福部のらっきょうの歴史は、古く江戸時代に参勤交代の付け人が持ち帰ったことが始まりと伝えられています。当時は、少数の農家で自家用として栽培されていましたが、大正3年に鳥取市福部村の濱本四方蔵(はまもとよもぞう)氏が砂丘畑でまとまった栽培に成功しました。



空から見たらっきょう畑



濱本四方蔵 (はまもとよもぞう)

福部のらっきょうの先駆者 1871(明治4年)～1950(昭和25年) 1871年(明治4年)に服部村(福部町)の海士で生まれた。明治20年代後半、34年ごろの2回、北海道の利尻島に渡る。初回の帰りに妻の実家の石川県加賀の砂丘地から持ち帰り植えたらっきょうを契機に、大正3年、大規模な商品生産に踏み切る。村の有力者を説得、海士の荒れた砂丘地の払い下げに奔走してもらい、それを実現。そこに石川県から取り寄せた球根を50アールの畑に栽培する。これが福部はもとより県内における商品生産を目的としたまとまった面積の最初とされる。
参考：鳥取市人物誌 きらめく120人



お申し込み締切日

2024年7月5日(金)

お客様控

メーカーコード	商品名	内容量	税込価格	税抜価格	ご予約注文数
121113	砂丘らっきょう甘酢漬(化粧箱入)	570g(190g×3袋)	2,484円	2,300円	箱

※お客様からお預りする個人情報については、適切な管理と維持に努めます。

※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。

キリトリ

予約注文書

下記にご記入の上、販売店様にご注文願います。

お申し込み日

2024年

月 日

販売店様控

メーカーコード	商品名	内容量	税込価格	税抜価格	ご予約注文数
121113	砂丘らっきょう甘酢漬(化粧箱入)	570g(190g×3袋)	2,484円	2,300円	箱

ご住所 〒

販売店名

TEL () お名前 様

※お客様からお預りする個人情報については、適切な管理と維持に努めます。