

## 産地の研究室から/地域ブランドを育てる(9)

リレ一随筆

## ラッキョウ

(福井県農業試験場生産環境部 ほん だ のり ひさ 本 多 範 行)

## ラッキョウの昨今

ラッキョウの原産は中国で、北九州地方を起点に、全国に普及したとされている。奈良時代には、既に栽培の記録がある。当初は薬用植物(殺菌, 利尿, 発汗など)として利用され、食用作物となったのは江戸時代初期と考えられている。ラッキョウの語源はラツケウで、「辣菹」よりきている。菹に似て、それより辛いという意味のようである。味は辛いが臭味は少なく、コリコリとして歯切れが良く、漬物として愛好されている。また、深植えによって軟白化したラッキョウを、エシャロットとして生のまま食されることもある。

ラッキョウは赤紫色の美しい花をつけるが、結実しない栄養繁殖性の野菜である。10月下旬から11月上旬にかけて花茎が抽出し、赤紫の花が一面に咲く風景は産地の風物詩となっている。花の可憐さはテレビドラマの題名にもなったほどである。

ラッキョウは栄養繁殖性の野菜であることから、品種の分化はあまり進んでいない。各地で栽培されているため福井在来というように土地の名前がついたものが多いが、これはほとんど「ラクダ」という品種で、このほかに「八房」、「玉ラッキョウ」等もある。ラクダは大球、長卵形、白色で品質がよく収量も多い。

通常ラッキョウは盛夏から初秋にかけて植え付け、翌年の6月から収穫を行う(一年掘り栽培と呼ぶ)。しかし、1か所に2球ずつ植え付け、その翌年に収穫せず、翌々年の6月から収穫する栽培法(三年子栽培と呼ぶ)では、作付期間中に分球を繰り返すことになり、1球の種ラッキョウが50~60球となり、小粒で実がし

まって歯切れの良い花ラッキョウの原料となる。福井県ではこの三年子栽培がほとんどで、小球のラッキョウの両端を切り取ってタイコ型にして加工している。端(ハナ)を切ることから花ラッキョウの名が生まれたとも言われている。

## 地元農試の生い立ち

福井県農業試験場は、明治33年に発足した福井県農事会農事試験場が、大正9年に県へ移管され福井県農事試験場となり、今日に至っている。その間に蚕業部門の併合、廃止、試験地の統廃合など数回の組織機構改革が行われ、昭和40年に現在地へ移転している。周辺は田園地帯で、研究対象は水稻、畑作物、野菜、果樹、花き、食品加工等広い分野を受け持っている。育種部門では、水稻のホウネンワセ、コシヒカリ、ハナエチゼンなど幾多の品種を生み出している。ラッキョウにおいては、新品種の育成、ネグニ、白色疫病などの病害虫防除対策、加工品の安定化など広い範囲にわたって研究がなされ、多くの注目すべき成果が得られている。

## 産地のあれこれ

福井県におけるラッキョウ栽培は、九頭竜川左岸、日本海に面した三里浜砂丘地で177ha栽培されている。海岸線の長さが三里(約12km)あることから「三里浜」の地名ができたとされている。現在、ラッキョウのほかスイカ、ダイコン、メロンなどが栽培されているが、かつては干ばつと風害に悩まされ、砂丘地を畑地化し、農作物を定着させるまでに長い苦悩の歴史があった。

本地域におけるラッキョウ栽培は、明治初期に地元のでぐす商人が和歌山県から持ち帰ったラッキョウを少数の人が栽培したのが最初とされている。しだいに

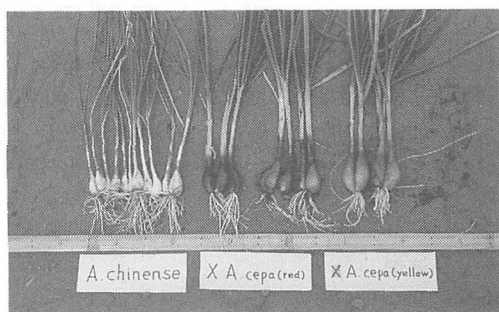


場内に設置してある「コシヒカリの里」の碑



開花期のラッキョウ畑風景

その量が増え、大正10年頃には県外の青果市場に出荷し始めた。しかし、当時は生ラッキョウとして俵に詰めて出荷していたために、輸送中にむれて腐敗したり、変色したり、あるいは発芽するものもあり、その対応に大変苦慮した。そこで昭和2年頃、京阪の漬物商人の指導により塩漬加工を始め、これを「三里浜の花ラッキョウ」として出荷した。これが好評で全国的に販売するようになった。その後、特産農業協同組合が結成され、加工・貯蔵施設などを整備し、ラッキョウの瓶詰め、味付け小袋などの多くの加工品が販売されている。三里浜砂丘地で収穫されるラッキョウ約2,300tは、すべてこの特産農協に集荷され、生、塩漬け、味付けとして全国に出荷されている。



ラッキョウ（左）、赤タマネギとの雑種（中央）、黄タマネギとの雑種（右）

### 産地と試験研究

ラッキョウの病害には、冬季に腐敗を引き起こす白色疫病と、夏季に腐敗を引き起こす乾腐病（別名：夏腐れ病）がある。しかし、これらについては有効薬剤の使用や乾腐病は三年子栽培で発生が少ないことから、本県ではそれほど問題にならなくなった。害虫ではネダニが古くから重視されており、有機リン剤に対し抵抗性の個体群が出現し、防除を一層困難にしていた。しかし、近年、代替剤が開発され、現地では防除に新しい見通しが得られている。また、ラッキョウには明りょうな病徴の現れないニンニク潜在ウイルス（GLV）をはじめ、数種のウイルスが感染していることが明らかになっている。このため、茎頂培養によってフリー化すると共に、フリー球を大量増殖する技術が確立した。現地では隔離圃場を設置し、ウイルスフリー球の供給が行われている。しかし、フリー化に伴って乾腐病の発生が多く問題となっている。

ラッキョウからは非病原性のフザリウム菌がよく分離される。このフザリウム菌液にラッキョウ種球を浸漬して植え付けると、乾腐病の発病が抑制される。この非病原性フザリウム菌を用いた生物的防除法は、新たな防除法としてウイルスフリーラッキョウに対しても検討がなされている。

わが国の伝統的食品として安定していたラッキョウの消費も、近年若者を中心にラッキョウ離れが見られる。そこで新たな用途が開発され、これまでの甘酢漬のほかにワイン漬、キムチ漬、花らっきょうラーメンなどが商品化されている。また、子房培養によって新しい作物を作り出す試みがなされている。ラッキョウとネギ、タマネギ、赤タマネギとの間で赤色のラッキョウなど種間雑種が作出され、新たなラッキョウとして研究の進展に期待がかかる。

以上のように、ラッキョウをめぐる情勢は厳しいが、研究機関は産地と協力し、生産の安定と一層の消費拡大に向けて努力を重ねる必要がある。

## 本会発行の最新刊図書：植物保護ライブラリー

各冊 B6版 定価 1,300円（本体価格 1,263円）送料 240円

「イネいもち病を探る」 —研究室から現場まで—	小野小三郎 著 口絵カラー2頁 本文174頁
「作物の病気を防ぐくすりの話」	上杉 康彦 著 本文121頁
「虫たちと不思議な匂いの世界」	玉木 佳男 著 本文187頁
「日本ローカル昆虫記」 —虫の心・人の心—	今村 和夫 著 本文220頁

お申し込みは、直接本会出版部に申し込むか、お近くの書店で取り寄せて下さい（出版者コード：88926）

社団法人日本植物防疫協会 〒170 東京都豊島区駒込 1-43-11 TEL：(03)3944-1651 FAX：(03)3944-2103