

夜市野菜団地(城山)

# 原田 明幸さんのらっきょう



2年目のらっきょうと、らっきょう畑



生産者の原田明幸さん

原田さんのらっきょう畑は、夜市の城山農業団地にあります。この辺りの土地は赤土で、根菜類の栽培にはとても適しています。その特徴を活かし、らっきょうも作られています。



1年目のらっきょう畑(まだ“もみ殻”が敷かれていない)

らっきょうは、夏に植え付けをし、6月頃に収穫をします。でも、1年目のらっきょうは株が大きくて柔らかく、痛むのも早いので、原田さんはもう1年、土の中で育てます。2年目になると大きかった株も分かれ、一粒一粒が食べやすい、ちょうど良い大きさになります。このらっきょうを使うと、時間が経ってもカリカリとした食感が残るらっきょう漬けが作れるのです。

原田さんのらっきょうは、1年目の10月頃、1度だけ肥料を与えますが、あとは自然の力で成長させます。ですが、らっきょうの間から生えてくる“スギナ”をこまめに抜いたり、冬には“もみ殻”を土の上に敷きつめたり……と、手はとてもかけられています。この“もみ殻”を敷くことで、表面が黒くならず、美しいらっきょうが収穫できます。

この城山農業団地は、「皆で張り合って頑張っている」そうで、どの畑もとても綺麗に整備されていました。ご夫婦で1500坪もの畑を耕作されている原田さん。「病気する間もない」と、笑顔で話して下さいました。



とても良く整備された、原田さんの畑