

山間部の小さな畑で育てたラッキョウは、小ぶりで身が締まった繊細な味で、ラッキョウ漬け（甘酢漬け）にして食べたい逸品

<sup>みかわ</sup>  
三川のらっきょう

○特 徴：

水はけが良い山間部の傾斜地で栽培した、繊細な味で実が締まった小振りのラッキョウ。

収穫してから丁寧に一つ一つ葉と根を切り外し、水で洗って外皮を取り除くなど、非常に手間をかけて出荷する。



○食べ方：

ラッキョウ漬け（甘酢漬け）にすると、甘酸っぱくシャキシャキした食感がくせになる。

○来 歴：

田辺市三川地域（旧大塔村）で、昭和60年代頃から栽培が始まる。

高齢化などで生産量が減少する中、生産者が集まりラッキョウ漬け（甘酢漬け）のブランド化を図ろうと奮闘中。

○ 旬 ：5月下旬～6月末

○産 地：田辺市三川

○生産量：約1 t（H25年度、三川）

○問い合わせ先：道の駅「ふるさとセンター大塔」（0739-49-0143）

○出荷期間：生 鮮 品      予約注文  
                  甘酢漬け      通年