

「ゆり根王国」

～ゆり根のココがスゴイ!!～



ようてい産のゆり根

ようてい管内では、ニセコ町・真狩村・留寿都村・喜茂別町・京極町で栽培されています。形よさ、肌の白さにホクホクした口当たりと、品質面でも最上級の評価を得ています。

主な品種：白銀等
生産面積：38.81ha (H30実績)
集荷数量：645.51t (H30実績)



ゆり根の豆知識

ゆりは世界各地に分布していますが、食用に適したゆりの球根(りん茎)を食するという文化があるのは日本と中国の2国だけ。主に食用として利用されるのは、苦味の少ないコオニユリ。

ゆり根のほとんどは北海道で生産されていますが、その6割以上の消費は和食の本場である関西がほとんど!ゆり根の「りん茎が重なる」姿が「年を重ねる」ことに通じると縁起を担いで、ハレの日であるお正月に食されるようになりました。

日本で食用としての栽培が始まったのは江戸時代。その頃書かれた書物に、食べ方や栽培方法の記述が残されています。明治以降は栽培面積が広がり、本格的に食用されるようになったのは大正時代とされています。



ゆり根生産組合 組合長より一言

石村 淳 組合長

ようていのゆり根は日本一の生産量を誇り、主産地として皆さんに安心・安全な農産物をお届けしています。ゆり根は高価なイメージがありますが、販売までに6年必要でほとんど手作業の作物です。また、栄養豊富、上品な甘みと古ざわりが特徴で電子レンジや素揚げ等、簡単な調理でも存分に味わう事ができます。ぜひ、ようていのゆり根を食べてみてください。

ゆり根コロケ

作り方

- ① 洗ったりん片を蒸し器に入れて約10分蒸します。
- ② 蒸したゆり根をボウルに入れ、塩こしょうと生クリームを加えて食感が残る程度につぶします。
- ③ 好きな形のコロケにします。
- ④ Aを混ぜたものに、③を全体につけて、パン粉をまぶします。
- ⑤ 180度の油できつね色になるまで揚げてできあがり!

材料(2人分)

- ゆり根…1個(120g)
- 塩こしょう…少々
- 生クリーム…小さじ2 (牛乳で代用可)
- てんぷら粉…1/2カップ
- 水…1/2カップ
- パン粉…適量
- 揚げ油…適量

ゆり根が出来るまで

[種球づくり]

[種になるまで3年]

茎頂点培養施設でゆり根の元となるウイルスフリーの種子を育てます。2年もかけて「母球(ぼきゅう)」と呼ばれる状態まで育てます。さらにその母球から半年かけて子球(タネ球)を増殖させます。タネ生産だけで3年かかります。

[1年目の春の種球]

[2年目の春の種球]

[2年目の秋の種球]

[3年目の春の種球]

[3年目の秋の種球]

[4年目から収穫まであと3年]

4年目

冬の間に種球からりん片繁殖をして、春になったら畑に植え込みます。(養成畑と言います)アブラムシによる病気の伝染などを防ぐために寒冷紗トンネルカーハウスで栽培をします。秋になったら堀り取って春まで保存します。

5年目

前年に堀り取った種球を、畑に植え替えます。7月上旬につぼみができ始めたらすべて、つぼみを摘みます。これを摘蕾(てきらい)と言います。秋になったら、また堀り取って春まで保存して、次の春まで待ちます。

6年目

畑に移植してから3年目の春、やっと販売に向けての植え付けです。7月上旬、また摘蕾作業をして球根に栄養が届くようにして、秋の収穫時期まで丹精込めて育てます。8月下旬ごろから収穫作業が始まります。ゆり根はなるべく触れないように注意し選別します。

ゆり根の栽培にはなんと**6年**という長い年月がかかる手間ひまのたまもの。球種から育てて植え付けるまでに3年、畑に植えてからさらに3年の月日を必要とします。丹精込めて育てた真っ白なゆり根を市場へ出荷し、消費者の元へお届けいたします。

茎頂点培養施設

ウイルスフリー球(ゆり根を増殖するために使用するウイルスに感染していない種球のこと)を育成し、生産農家に提供します。

植付作業(前年秋または春)

ゆり根には春に植えて秋に収穫する「春植え」と、秋に植えて翌年の秋に収穫する「秋植え」があります。

生育期(6月上旬)

※写真は秋植え

摘蕾作業(7月上旬)

花に養分を奪われないように、蕾のうちに摘む作業です。種を植えた年から収穫まで、毎年行われます。

食用ゆり根の花

生育期(8月上旬)

収穫作業(8月下旬~11月)

洗浄作業(8月下旬~12月上旬)

箱詰め作業(8月下旬~12月上旬)

ダイエットファイバーと称される整腸作用がある食物繊維(特にグルコマンナン)を多く含んでいて便秘やむくみ解消に役立ちます。

三大栄養素のひとつ「タンパク質」は、じゃがいもの約2.4倍!

栄養豊富! 女性にもおすすめ!

胎児の健全な発育に不可欠な葉酸も豊富に含んでいることから妊娠中のママにもおすすめです。

カリウムは野菜の中でもトップクラスの含有量!

目利きポイント

- OK**
- 白くてツヤのあるもの
 - 全体的にポッチャリと太っているもの
 - りん片の1つつがふっくらとハリがあるもの
 - しっかりと重なり合っていて硬く締まっているもの
- NG**
- 傷や黒ずみがあるもの
 - 根が長く伸びているもの
 - 紫がかっているものは苦味が強いので×

保存方法

- おが粉はゆり根のベッド。埋めたまま冷蔵庫に入れておくと1ヶ月は保存可能
- むき出しの場合は新聞紙に包んで冷蔵庫へ
- りん片を1枚ずつばらしてしまっている場合は、さっと塩ゆでするが蒸してからラップに包んで冷凍します