



菊池のおいしい旬の味

きくちさんデー



6月

たまねぎ

「きくちさんデー」では、菊池地区で生産される旬の食材を紹介します。

たまねぎは、古くから栽培され世界中で食べられている野菜です。日本では、150年ほど前の明治時代に栽培が始まりました。

たまねぎには、疲れを取ったり、血液をサラサラにしたりする働きがある成分がふくまれています。また、よく炒めると「うま味」が出て、料理をおいしくします。



生産者の田代さん



9月15日に種をまき、11月5日に畑に苗を植えました。5月2日から2週間ほどかけて収穫しました。

しばらく乾燥させ、機械で土を落としてきれいにし、大きさに仕分けをした後、低温保冷庫で保存します。

今年の収穫量は、20トンほどになる見込みです。

30年ほど前に、この地域で初めてサラダたまねぎの栽培に取り組みました。苦労も多かったですが、安全安心でおいしいたまねぎを届けたいと「有機JAS認証」を取り、栽培を続けています。

今年は、たまねぎが成長する4月ごろに雨が多かったため、小さいものが増えました。味は良いので、食べてください！



良いたまねぎを作るためには、良い土づくりが大切です。