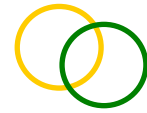


## 6月の地産地消食材は『玉ねぎ』



今月の地産地消食材は6月が旬の野菜「玉ねぎ」です。玉ねぎには血液をサラサラにしたり、ビタミンB1の吸収をよくする働きがあると言われてしています。

日光市の小林では玉ねぎの生産が盛んです。これは小林の畑に砂地が多く玉ねぎの生産に適しているためだそうです。

そこで今回は日光市小林で玉ねぎを生産している鷹箸正夫さん・孝子さんご夫妻にお話を聞いてきました。

### ◆玉ねぎ作りはいつ頃から始まるの？

玉ねぎは、9月上旬に種をまいてビニールハウスの中で苗を育てます。そして10月下旬から11月上旬の頃、苗を畑に植えなおします。右の写真は、6月に収穫を迎えた鷹箸さんちの玉ねぎ畑です。鷹箸さんちでは約25a（アール）の畑で玉ねぎを生産しています。



### ◆玉ねぎは暖かい冬が嫌い！？

1月頃に暖かい日が続いてしまうと、玉ねぎにとっては良くないんです。なぜでしょう？

実は、暖かいと玉ねぎが花芽をつけてしまい、花芽がついてしまった玉ねぎは、芯の部分が硬くなって商品として販売できなくなってしまうのだそうです。寒い冬が苦手な人もいるかもしれませんが、おいしい玉ねぎを作るためには冬は寒くなければいけないのですね。

### ◆雑草は天敵！！

春になって暖かくなると雑草との戦いです。雑草が生えてしまうと雑草に栄養が取られてしまったり、風通しが悪くなり病気にかかってしまったりするそうです。だから雑草が生えないようにしっかり管理しなければいけないことが一番大変なんですって。

天気の条件や生産者の愛情があっこそ、おいしい玉ねぎができるんですね。

最後に、鷹箸さんに玉ねぎ作りのやりがいを聞いてみました。

「この玉ねぎは本当に甘くておいしいんだ。だからたくさんのお客さんが私の作った玉ねぎを待っていてくれるんだよ。やっぱりお客さんが『おいしい』って言うことが一番だね。」と鷹箸さん。おすすめの食べ方は、やっぱり『生』で食べるのが一番と教えてくれました。



6月は愛情こめて育ててきた玉ねぎの収穫の時期です。市内の直売所等にも日光市産の玉ねぎがたくさん並びます。とっても甘い日光市産の玉ねぎを食べてください。

