

6月の地産地消食材は『玉ねぎ』

今回は、塩野室町の阿久津常子さんにお話を聞いてきました。阿久津さんは、小林地区玉ねぎ生産組合の組合長をしています。組合には12名の生産者がいて、合計で約170aの畑で玉ねぎを作っています。



阿久津常子さん（塩野室町）

みなさんは、玉ねぎが畑に生えているところを見たことがありますか？畑を見ると、ネギが植えてあるように見えますが、地面を見てみると玉ねぎが頭を出しています。同じネギ属であるため、そっくりなのです。

阿久津さんは「甘70（あまななじゅう）」という品種を主に作っています。

小林地区は、玉ねぎ作りに適した砂地の畑が多いため、15年ほど前から玉ねぎ作りをはじめたそうです。9月上旬に種をまいて、10月下旬に畑に植えなおします。

玉ねぎ作りで大変なことを聞いてみると、「べと病という病気にかからないように世話するのが大変です。それに、収穫作業も大変です。」ということでした。玉ねぎは重いので、コンテナに入れて運ぶのは一苦労です。さらに、出荷するにも乾燥させてから茎と根を一本一本切っていく作業があります。



うれしいことを聞いてみると、「お客さんが『阿久津さんちの玉ねぎは美味しい！ほかの玉ねぎが食べられない！！』と言ってくると、頑張って作ったかいがあります。」と笑顔で答えてくれました。

阿久津さんちの玉ねぎの自慢を聞いてみると、「とっても甘くて、水にさらさずに切ってから15分くらい放っておくと、さらに甘さが増します。」と胸を張って言います。玉ねぎが嫌いだった近所の子が、阿久津さんちの玉ねぎを食べて玉ねぎを好きになったという話があるほどです。

最後に、みなさんに一言いただきました。「地元のお母さんたちが作った野菜を味わって食べてもらい、元気になってほしいです。」

市内各JA直売所や日光ブランド情報発信センターで買うことができますので、ぜひ、生の玉ねぎを食べてみましょう。

