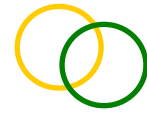


6月の地産地消食材は『玉ねぎ』



梅雨の時期になりました。夏を目前にしたこの季節の雨は、田畑の稲や野菜の実りを助ける「恵みの雨」となり、私たちの食生活を豊かにしてくれているのです。

今月の地産地消食材は6月が旬の野菜「玉ねぎ」です。この玉ねぎ、みなさんは実だと思っ
ていませんか？じつは、「実」ではなく「葉」の根元の部分なんだそうです。

右の写真は収穫する前の玉ねぎの様子です。玉ねぎが畑に生えているところを初めて見る人も多いのではない
でしょうか？

今回は、日光市小林で玉ねぎを生産している植木宏美
さんにお話を聞いてきました。



植木さんの家では、20年以上前から玉ねぎを作っていて、現在では約20a（アール）で『甘70』という品種の玉ねぎを作っています。この品種は生食用の玉ねぎで、辛味がなく甘味が強いのが特長です。



玉ねぎは、9月に種まきをして、6月に収穫。特に、収穫は晴れの日に一気に行わなくてはならないので大忙しなのだそう。また、玉ねぎが病気にならないように、消毒をしたり、葉を傷つけないように丁寧に作業するのが大変だと言います。

植木さんの玉ねぎのおすすめの食べ方を聞いてみると、「そのまま生で食べるのはもちろん、丸ごとアルミホイルに包んで焼いて食べると甘味が増えて美味しいよ。」と教えてくれました。

明るい笑顔で玉ねぎについて話す植木さんの姿からは、玉ねぎに対する愛情がたくさん伝わってきました。

日光の豊かな自然で育った玉ねぎは、生産者さんの愛情と栄養がいっぱいつまった『安心・安全』食材です！



みなさんも、日光産の「玉ねぎ」を食べて元気いっぱいになりましょう。