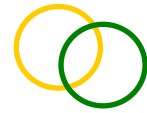


6月の地産地消食材は『玉ねぎ』



今月の^{ちさんちしょうしょくざい}地産地消食材は今が旬、6月のはじめに収かくが始まる「玉ねぎ」です。

今回は日光市の小林で玉ねぎを生産している阿久津勝秀さん・常子さんご夫妻にお話を聞いてきました。



砂のようにさらさらした土



小林地区の土は、砂のようにさらさらしていて水はけが良いとのこと。これは玉ねぎが育つのにぴったりの環境で、そのことがきっかけで、阿久津さんは平成9年から玉ねぎづくりを始めました。収かくする量は重さにして1年で4～5トンにもなるそうです。

◆収かくの合図は・・・

小林地区では9月上旬に種（たね）をまいてビニールハウスの中で苗を育てます。10月下旬ぐらいから苗を畑に植えなおします。冬の間はほとんど伸びませんが、暖かくなってくると、しだいに大きくなってきます。そして6月上旬、玉ねぎの葉っぱがたおれだします。これが収かくの合図です。自分から収かくの時期を教えてくれるなんて、かわいらしいですね。



たおれはじめた玉ねぎの葉っぱ



◆てまひまかけてます

玉ねぎづくりで大変なことは、雑草（ざっそう）と病気です。収かくの時期が近づいてくると雑草が生えやすくなったり、病気にもかかりやすくなります。ていねいに管理して、雑草が生えないように気を付けます。また、収かくのときには山のようにたくさん玉ねぎが取れるので、力仕事が増えて大変だと阿久津さんは言っていました。

「玉ねぎ作りのやりがいは？」と阿久津さんに聞くと「おいしいと言ってくれることだね」と笑顔で話してくれました。玉ねぎをつくり始めたころ、小学生からおいしいと言われたことは今でもとても印象に残っているとのこと。

みなさんにおいしい玉ねぎを食べてもらえるように、阿久津さんは今日も心をこめて玉ねぎを育てています。