

ONION

たまねぎ

葉茎菜類



兵庫ブランドの代表格

兵庫県の生産量は全国3位で、
淡路島たまねぎは兵庫県を代表するブランド野菜です。
加熱すると上品な甘みが増し、
フランス料理をはじめ、あらゆる料理に欠かせない食材です

硫化化合物を含んでいるのが特長で、辛みの成分である硫化プロピルは血液中の中性脂肪やコレステロールの代謝を促進するといわれています。

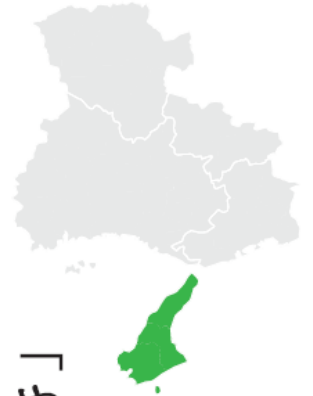
出荷時期

通年

南あわじ市／洲本市
／淡路市

淡路島

三原・日の出



「やわらかい」「甘い」「おいしい」 世界に誇る淡路島たまねぎ

淡路島たまねぎは「やわらかい」「甘い」「おいしい」と、淡路島が誇るブランド特産品です。甘み・こく・透明感があるのが特徴。瀬戸内気候で温暖な淡路島は日照量が多く、海から強い風が吹くことが、たまねぎ生産の好条件。水稲の跡にたまねぎを栽培することで、病害予防になっています。畜産業も盛んで、畜産農家と提携して土づくりを行っています。

荷されます。収穫されたたまねぎはここでもうひと手間かけられ、淡路島特有のおいしさが生まれます。収穫後すぐに「たまねぎ小屋」と呼ばれる小屋に吊り下げられ、田園の中を渡る、自然の風を利用してゆっくりと自然乾燥させていきます。自然乾燥することで完熟し甘みが増していくとともに、色艶も際立ってきます。さらに7月中旬から8月にかけて冷蔵庫に入れて貯蔵し、11月から3月末まで出荷します。



長期間貯蔵で増すおいしさ

淡路島たまねぎの収穫は毎年6月末に終了し、即売されますが、「ターザン」「もみじ3号」といった中生・中晩生品種は長期出荷できるよう吊り小屋貯蔵され、また中晩生品種の一部は冷蔵保管されます。長期貯蔵向け品種「もみじの輝」「もみじ3号」は、収穫直後に比べ貯蔵後半になるほど全糖含量が増し、おいしさが増すのです。

栽培方法の研究と品種改良を続けて一大産地へ

明治21年に当時の県会議員が外国から輸入した種子を県から譲り受け、試作したのがたまねぎ栽培の始まり。大正9年、田中万作氏・宮本芳太郎氏の研究により、水田裏作として栽培を指導。翌年その有望性が認められ、栽培熱が高まりました。

大正13年、淡路島たまねぎ振興方策を樹立。栽培方法の研究と品種改良に乗り出した結果、三原郡から洲本市、津名郡へと栽培が拡大しました。昭和2年、栽培方式の変更により、単収は5.5t以上と飛躍的に伸び、島内で1000haを超える県下一の産地となりました。この頃から主産地に貯蔵小屋が建設されます。昭和26年、たまねぎは量から質の時代となり、農協・産地・商系が共同で「淡路玉葱協会」を結成し、品質検査を徹底するようになりました。昭和40年代には作付面積が3000haを超える産地に。その後、青果業者・農協により冷蔵・選果施設が建設され、全国の消費者に淡路島たまねぎが出荷できる



ようになりました。平成22年には「淡路島たまねぎ」の地域団体商標を取得し、その高い品質が評価されています。輸入品や他産地に比べ、甘みがあってやわらかくておいしいと定評があります。

機械化で労働力軽減

昭和35年に地元の鉄工所が考案した農民車で、搬出作業を軽減できるようになったのをはじめ、平成に入り歩行型たまねぎ収穫機、全自動移植機が続々開発されました。これにともない、乾燥方法もハウス乾燥や除湿乾燥が普及するようになって、きつい作業からの解消を図り、安定生産に取り組んでいます。勤勉な生産者、技術者の創意・工夫により省力化・機械化を図り、効率的に栽培できるようになりました。



北部は花崗岩質、南部は砂岩質の 土壌が淡路島野菜を育む

淡路島は大阪湾、播磨灘、紀伊水道に囲まれる位置にあり、島の北部は六甲山系の花崗岩質からなる丘陵が南北に縦断し、南部は和泉砂岩層群の諭鶴羽山系が東西に走り三原平野を形成しています。

野菜の生産は、津名・諭鶴羽の両山地間と、洲本から福良にかけての三原平野が中心となっています。北淡路の野菜産地の多くは丘陵山間部にあり、たまねぎをはじめとして多種類の野菜を生産。施設栽培の比率が高くなっています。南部の三原平野はたまねぎ、レタスなどの主産地で、全島の約90%がこの地域で占められています。水稲と野菜の多毛作による土地の高度利用がはかられ、三毛作地帯として全国的に知られています。

淡路島は県内の最南端に位置し、とくに秋冬野菜の育成に影響する冬期間の最低気温が高く、11月～3月の日照時間は135時間

～183時間と極めて多くなっています。このことが秋冬野菜の産地としても好条件になり、高品質な野菜の生産を可能にしています。淡路島で生産されている野菜の中では、上位4品目(たまねぎ・レタス・はくさい・キャベツ)の生産量が飛び抜けて多く、淡路の4大野菜となっています。



野菜おじさんからひとこと

先祖はアメリカから泉州経由で淡路島へ

明治初期にアメリカから「イエローダンパース」という品種が泉州に伝わり、「泉州黄」が育成されました。淡路島では大正6年頃からこの品種を導入し、栽培が広がりました。その後、形質を統一するため昭和27年秋から系統選抜を実施し、昭和36年に「淡路中甲高黄1号」「淡路中甲高黄2号」を発表。昭和40年には現在の(株)七宝(香川県)から「もみじ」「あざみ」などの一代雑種が発表され、「淡路中甲高黄1号」「同2号」に代わる品種として定着しました。現在、淡路島で多く栽培されている「もみじ3号」「ターザン」などの秋まきたまねぎの品種には、「淡路中甲高黄」のすばらしい遺伝子が生き続けています。

西脇市

みのり



加工用栽培で重さ重視 約10年前から栽培開始

西脇市では約10年前からたまねぎを栽培しています。西脇市は兵庫県の中南部に位置し、北部に比べると淡路島の気候風土に比較的近いことから、栽培されるようになりました。

多くは加工用(レトルト食品)として栽培されます。そのため、大きさが重視され、SサイズとMサイズ以上の規格で、重さで価格が決まります。

品種は「七宝早生」「もみじ3号」。大きく育てるために、元肥・追肥3回の施肥をすることが推奨され、生産者は共通で肥料「べじたるう」を使用しています。また栽培ごよみを利用して、栽培がしやすくなる工夫もされています。



購入の問い合わせ JA みのり本店 TEL.0795-42-5144

小野市

兵庫みらい



平成9年から栽培開始 主として加工業務用を出荷

小野市では平成9年からたまねぎ作りがスタートしました。栽培される品種は、丸くて太りが良く色艶も良いとされる「ターボ」。切り玉で販売するほか、年内の貯蔵用に適しています。

栽培には安全・安心を心がけて、農薬・肥料・出荷日などの記載を徹底しています。牛ふん堆肥、鶏ふんなどを用いて土づくりを行い、玉太りの良いたまねぎ作りを行っています。たまねぎは乾燥させて、主として加工・業務用として出荷します。

小野市は播州平野の中央部に位置し、気候は瀬戸内式気候で、市西部には県最大の加古川が流れているため、水はけがよく、畑作に適した農地も多くなっています。



購入の問い合わせ JA 兵庫みらい本店 TEL.0790-47-1255



加熱すると増す上品な甘み



刺身サラダゆで玉葱添え

材料/4人分

たまねぎ	大1/2個
刺身(鯛・はまち・タコ等)	適量
きゅうり	1本
オクラ	8本
わかめ(戻したもの)	適量

【梅ドレッシング】

梅干し	2個
しょうゆ、酢、だし(かつおと昆布)	各大さじ2
砂糖、酒	各大さじ1
ゴマ油	小さじ1
こしょう	少々

※梅干しの大きさ、塩辛さにより分量を加減する。

①梅干しは種を除いて包丁でたたき、②と合わせて梅ドレッシングを作る。②たまねぎはくし切りにし、歯触りが残る程度にざっとゆがき、水気をきる。③オクラはゆがいて食べよく切る。きゅうりはじゃばら切りにし、塩少々をふりしんなりしたら水気を絞る。わかめは食べやすく切る。④刺身は食べやすい大きさに切り、梅ドレッシングを一部絡めておく。⑤②・③・④を彩りよく盛り合わせ、梅ドレッシングを添える。

牛ミンチ入り オニオンロースト

材料/1個分

たまねぎ	中1個
牛ミンチ	50g
塩・こしょう	少々
オリーブオイル	適量
ポン酢	適量
バター	5g

①崩れないようにたまねぎの中心部分をくりぬく。②くりぬいた中身はみじん切りにし、オリーブオイルで炒めて冷ましておく。③牛ミンチに塩・こしょうを軽くし、冷ましたたまねぎを加えて軽くこねる。④③をたまねぎの中心に詰め、170度のオーブンで10分ほど焼く。⑤焼きあがった上に、バターをのせ、ポン酢をかける。



玉ねぎの丸ごとグラタン ベアルネーズソース

材料/たまねぎ 4個分

たまねぎ	中4個
帆立貝柱	(小) 2個(角切り)
しめじ	1/2株(粗切り)
マッシュルーム	2~3個(カルチェカット)
グリーンアスパラガス	4本
(ソース)卵黄	(Mサイズ)1個
合わせ味噌	12g
マヨネーズ	100g
みりん	15cc
ディル	適量

①皮付きのままたまねぎを丸ごとオーブンで8分ほど火が通るまで焼く。②帆立貝柱、しめじ、マッシュルームを軽くソテーする。③ソースを作る。卵黄、合わせ味噌、マヨネーズ、みりんをボウルにいれ、粗みじん切りにしたディルを加える。④焼きあがったたまねぎの外皮をむき、たまねぎの芯を取り除き②を詰める。⑤④にソースをかけて、サラマンドーで焼き色を付ける。⑥たまねぎグラタンを皿にのせ、下ゆでしたグリーンアスパラガスを飾る。