

上里の地場産物 ～玉ねぎの巻～



給食センターで作っているみそ汁やスープ、カレーライスなどには本庄・上里産の玉ねぎが使われています。春になると、スーパーの野菜売り場で「新玉ねぎ」という文字をよく見かけるようになります。「玉ねぎ」と「新玉ねぎ」って何が違うの？そもそも玉ねぎってどうやって栽培しているの？そんな疑問を解消するべく、今回は玉ねぎを栽培している生産者の富田さんにインタビューしてきました。

「新玉ねぎ」とは...

収穫したものを貯蔵せずに出荷した玉ねぎのことです。「新玉ねぎ」はとれたてなので、みずみずしくて甘味が強いという特徴があります。

何でも食べて元気に過ごしてください！



《生産者の富田 進さん》

玉ねぎが出荷されるまで

2015年9月22日（火） 苗床作り

「ネオアース」という種を植えて、苗が10～15cmの長さになるまで育てます。おいしい玉ねぎができるかどうかはこの苗床作りにかかっているのです、最も大変な作業だそうです。

2015年10月31日（土）畑に苗を植える

苗を早い時期に植えてしまうと茎が伸びて硬くなり、食べごろを過ぎてしまいます。そのため、苗を植える時期がとても大切です。苗を植えたら出荷できる大きさになるまで育てます。肥料には鶏糞・牛糞を使っており、無農薬の玉ねぎです。

7か月後...

2016年5月16日（月）収穫

写真に写っている玉ねぎは葉が緑色で空に向かって伸びていますが、葉が黄土色に枯れて地面に寝てから1週間経つと収穫の時期になります。富田さんの玉ねぎ作りは機械を一切使わず、種を植えるのも収穫するのもすべて手作業で行っています。畑の広さはなんと25mプール5つ分！5、6人で何日もかけて作業します。新玉ねぎはスライスサラダにしたり、ざく切りにして炒め物や汁物に入れて食べるのがおすすめです。



伸びてしまった茎

★富田さんが栽培している玉ねぎは種を植えてから収穫するまでおよそ8ヶ月もかかります。野菜作りは時間と体力を使います。給食センターで使われている野菜は生産者の方々が愛情をこめて作っているからこそ、新鮮でおいしいのです。感謝の気持ちを忘れずに食べてくださいね。

本庄上里学校給食センター