

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2015年5月18日

野菜よもやま話

玉ねぎ

房総食料センターの玉ねぎの出荷が始まりました。みずみずしく、水分が多いので、サラダに向いています。スライスした新玉ねぎにかつお節をのせ、醤油をかけるだけで、1品になります。逆に煮込み料理では溶けてなくなってしまうので、加熱時間は短くしましょう。

旭市の木内俊之さんに今年の状況をうかがうと、「葉が倒れるのが収穫適期のサインですが、今はまだ葉が倒れていない“新玉ねぎ”の状態です。みずみずしいですよ。今年も大玉傾向だと思います。今年は100%順調ではなかったですね。畑に苗を植えてすぐ、初期にハモグリという虫に入ら

れてしまって、ダメになってしまった畑があったんです。そこは全部植え直して、1ヶ月遅れで収穫になりそうです。」とのこと。木内さんのお宅では、サラダ、炒め物、みそ汁など、なんでも玉ねぎを入れて食べているそうです。今は新玉ねぎですが、徐々に実がしまっていくので、収穫し乾燥させ、7月までお届けの予定です。(B)

**写真) 収穫した玉ねぎを持つ、
木内俊之さん。
しっかりと根を張り、今年も
立派に育ちました。**

