

どうして、こんなに美味しいの？

淡路島たまねぎ



兵庫県

淡路島はココ！



淡路島たまねぎの歴史

たまねぎ畑の中を通学♪

淡路島に初めて「たまねぎ」の種がやってきたのは、明治21年。試作を始めたものの、なかなか上手くいかず... 試行錯誤を重ねて約30年！だんだんと栽培できるようになり、大正時代にやっと販売されるようになりました。

昭和の始めには栽培面積も増え始め、実は海外にも輸出していたんです！

しかし、戦争で肥料不足や主食増産の影響を受け、栽培面積は激減します。戦後、栽培は復活！さらに、洋食化が進み、以前より多く生産されるようになります！淡路の土壌や温暖な気候がたまねぎ栽培に適していたことや、酪農が盛んで堆肥を使った土作りができたことなど、いろんな条件が重なり、栽培が広がっていきました。



写真提供 野水 正朔氏

しかし、昭和31年には、たまねぎの病気が流行り、収穫量は半分に。。農家や研究機関、行政、農業団体みんなが一丸となって病気に立ち向かい、乗り切りました。淡路島のたまねぎを守るためにいろんな団体が各分野で活動し、淡路島の土壌や栽培体系に適した農業機械の開発が行われたり、病気を未然に防ぐ栽培・保存の仕組みづくりが行われるなど、日々進歩してきました。

そうやって、130年もの年月をかけて、ここまでの大産地になり、これからも発展を続けていきます。



「淡路島たまねぎ」は、お天道様の恵みだけでなく、淡路島の人々の想いもたくさん詰まっているのです

てんとさま



淡路島たまねぎが食卓へ届くまで

8 9 10 11 12 1 2 3 4 5 6 7(月)

種播き

苗を植付け

草取り・肥料をやる
病気の株を抜き取る

収穫

乾燥



淡路島たまねぎは、9月に種を播いて、成長した苗を11~12月に田んぼに植え替えます。そこから寒い冬をじっと耐え、成長します。緑の葉が自然に倒れてから約1週間、葉の付け根が締まる収穫時期です！淡路島たまねぎは、日本で一番長い時間をかけて、ゆっくり、じっくりと太陽の日差しを浴びて成長します！

極早生種・早生種は収穫後、しばらく乾燥させたら、出荷します。

中生種・晩生種は、「たまねぎ小屋」に吊して長期にわたり乾燥させることで甘みが増します。たまねぎ小屋に吊ってあるたまねぎの根や葉を切り、選別した後、出荷します。一部は冷蔵施設で2~3月頃まで冷蔵保存され出荷を続け、「淡路島たまねぎ」を長く楽しんでもらえる工夫をしています。

淡路島に来たら出会えるかも？

これ、なーんだ？

お花が咲いたたまねぎを淡路島では「ブチ」と呼びます。規格品にならず、お店に並ぶことはほとんどありません。農家にとっては、ブチができると出荷できず悲しい出来事なのですが、見たことない方にとってはおもしろい風景かもしれません。



淡路島たまねぎの品種

ひとことに「淡路島たまねぎ」といっても、いろんな品種があり、それぞれ収穫する時期が違い、味の特徴にも違いがあります。

	早晩性	収穫時期	品種名	特徴
わせ	ごくわせ 極早生種	3月上旬～	春いちばん など	柔らかく、 加熱するとトロける。 貯蔵しにくいので、 季節限定！
	わせ 早生種	4月上旬～	七宝早生7号 レクスター など	
おくて	なかて 中生種	5月中旬～	ターザン ターボ など	加熱すると、 甘みが増す。 貯蔵しやすい。
	なかおくて 中晩生種	5月下旬～	もみじ3号、 もみじの輝き など	

調理方法のススメ

わせ スライスサラダ、たまねぎドレッシング など

おくて オニオンステーキ、オニオンスープ など



保存方法のススメ

冷蔵庫に保存して

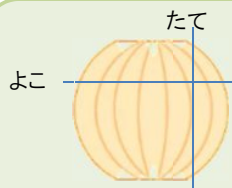
わせ 早めに食べましょう。

おくて ネットに入れて、風通しの良い、ベランダや軒下などの日陰に吊しておきます。



※ 注意 ※

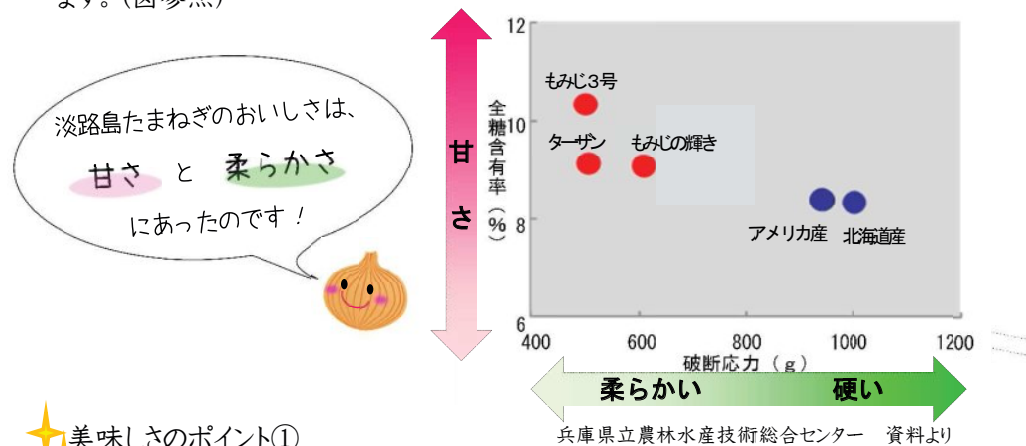
食べる場所は「葉」の一部なので、強い光に当たると緑色になっちゃいます！



たてに切るか、よこに切るか...
たてに切ると、形が崩れにくく、よこに切ると、繊維を断つことになるため、柔らかな食感になります。

淡路島たまねぎの美味しさの秘密

淡路島たまねぎの主な品種と他の産地の品種を食べ比べたところ、甘さが強い、柔らかいという食味評価が得られ、科学的な分析においても同様の結果が出ています。(図参照)



美味しさのポイント①

たまねぎ収穫のサインは、まっすぐ立っている葉が倒れる頃です。淡路島たまねぎは、さらに1週間後、しっかりと完熟させてから収穫します。

美味しさのポイント②

中晩生種は貯蔵中にショ糖含量が増加することが分かりました。昔から、たまねぎ小屋に貯蔵し、乾燥させる習慣が、たまねぎの甘みを増す秘訣になっています。

美味しさのポイント③

淡路島たまねぎは柔らかいため、丁寧な扱いが必要です。たまねぎが傷つかないように、農業者がひとつひとつ丁寧に作業していることも美味しさの秘密です。

美味しいたまねぎの豊作を願って...



知っている人は知っている「玉葱神社」！
毎春、豊作を願って神事が行われています。
分かりにくい場所かもしれませんが、淡路島に来られた際は是非！お参りしてみたいかが？
南あわじ市阿万上町にある「亀岡八幡宮」内を探索！