

ちさんちしょうじょうほう 6月の地産地消情報

☆☆ 今月の地産地消食材は【玉ねぎ】です ☆☆☆

今回は、日光市小林地区塩野室の阿久津常子さんにお話を聞いてきました。



阿久津常子さん（塩野室町）

小林地区には、玉ねぎ生産者が12名いるそうです。

小林地区は砂地の畑が多いので、玉ねぎにちょうどいいそうです(^_^)v

玉ねぎ作りで大変なことは「べと病という病気にかからないように世話するのが大変です。それと、収穫作業も大変です。」と阿久津さん。

玉ねぎは重いので、運ぶのも一苦勞です。また、

出荷する時、乾燥させてから茎と根を一本一本切っていくという、手間のかかる作業もあるそうです(/~エ~/)

みなさんは、玉ねぎが畑に生えているところを見たことがありますか？畑を見ると、ネギが植えてあるように見えますが、地面を見てみると玉ねぎが頭を出しています。同じネギの仲間なので、そっくりですね(≧▽≦)w



阿久津さんの作る玉ねぎはとても甘くて、水にさらさなくても15分くらい放っておくと、さらに甘くなるそ



うです。玉ねぎが苦手だった近所の子が、阿久津さんちの玉ねぎを食べて玉ねぎを好きになったという話があるほどです(^ψψ)☆

最後に、みなさんに一言いただきました。「地元のお母さんたちが作った野菜を味わって食べてもらい、元気になってほしいです。」

ぜひ、今が旬の玉ねぎを生で食べてみましょう(^o^♪