

柔らかくて甘いオニオンサラダが最高。
どんな料理にも合う野菜の「オールラウンドプレイヤー」

タマネギ

○特 徴：

当地では昭和初期に栽培が始まり、昭和40年代がピークであった。

最近では土の表面を黒ボリのマルチシートで覆い、太陽の熱で地温を調節、病害虫や雑草の発生を防いで栽培する。

外皮は茶褐色に着色、中は柔らかくて甘いたまねぎができる。



○食べ方：

生食（サラダ）や煮物、炒め物、焼き物、味噌汁など様々な料理に使える。



○来 歴：

マルチ栽培は、平成元年頃に岐阜県から導入。従来の栽培法に比べて雑草を防ぐことができるので、有機栽培や特別栽培に取り組む生産者が多い。

○ 旬 ：4月下旬～6月中旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：1,035 t（H24年度）

○問い合わせ先：紀ノ川農協ふらの丘（代表0736-75-3173）

○出荷期間：4月下旬～6月中旬

○販売単位：1～1.2kg/箱、大玉6玉/袋