

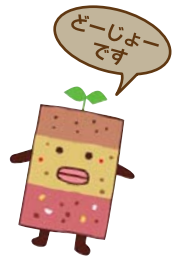
Farm products

農産物

管内の

農産物

佐伯区のタマネギ



生産者のやさしさで

より一層甘みを増す

佐伯区のタマネギを紹介します。



秋に定植したタマネギの苗は冬を越し、春に急速に大きさを増します。

9月初旬に種を播き、10月末に定植した極早生タマネギ「貴錦」。品種毎にきれいに仕切られた畑の長い畝に葉を青々と茂らせ、黒いマルチにきれいに並びます。茎葉が倒伏する前のタイミングで収穫した新鮮なものは葉タマネギとして、より大きさを増せば早どりタマネギとして出荷します。「貴錦」の横の畝には晩生タマネギが、また違う筋には2種類の赤タマネギが植えられ、4種類のタマネギが時期を同じに順調に育ちます。

城元さんが年間を通してハウスと露地で栽培する80種類におよぶ少量多品目の農産物のほとんどは、農彩館五日市ファーマーズマーケットに出荷されています。「昔は簡単に



〈食材提供者〉  
佐伯区 城元 文子さん

できていたことが今はできないから野菜が病気になったら諦めるの」と、周りを住宅に囲まれた城元さんの畑では環境を配慮し、防虫ネットを張り巡らせ、虫や病気を早期に見見できるよう、細やかな見回りがされます。

春の到来は草木の生長にも勢いをつけ、草取り作業に追われる場面もあります。それでも暖かい日差しは城元さんのやる気を高め、収穫を終えた畑では夏野菜を育てる準備も着々と進められています。煮ても焼いてもおいしいタマネギですが、丸くて大きい玉の形を存分に活かした、子どもたちにも大人気のオニオンリングで、ご賞味ください。

## 時間が経ってもカリカリさくさく タマネギのリング

### 材料(4人分)

- ・タマネギ……………1/2個
- ・薄力粉……………50g
- A { 昆布茶……………小さじ1
- 片栗粉……………大さじ1
- ・ビール……………80ml
- ・マヨネーズ……………大さじ1
- ・揚げ油……………適量

### 作り方

- ①タマネギは輪切りにし、バラバラにする。
- ②ナイロン袋にAと①のタマネギを入れて粉がまんべんなくつくように振る。
- ③②の粉だけをボウルに移し、ビールとマヨネーズを加え混ぜる。
- ④②のタマネギを③の衣にくぐらせ、180度に熱した揚げ油で揚げる。

※揚げ温度は少し高め

(制作：イーファム)

農産物でつくる

れしぴ れしぴ  
Special Kitchen

