

生で食べても辛みが少ない！

『サラダたまねぎ』収穫スタート！

【3月下旬／碧南市内で収穫風景を紹介します】

JAあいち中央碧南玉葱部会（部会長：村上朝三）が作るブランドタマネギ「サラダたまねぎ」の収穫が3月中旬から始まります。この「サラダたまねぎ」は、4月末までの期間限定出荷で、辛みが少ないため、生で食べる際、水にさらさずに食べられることから、消費者からも人気です。

2021年産は、9月播種後の降雨が少なく、乾燥による影響が心配されましたが、目立った病害虫の発生もなく順調に生育。良質な「サラダたまねぎ」の出荷が見込まれます。出荷のピークは3月下旬から4月上旬になります。



一玉ずつ手作業で収穫します

高品質な「サラダたまねぎ」を提供するポイント！

・ 全て手作業

実の柔らかい「サラダたまねぎ」は機械での収穫は行わず、一つ一つ手作業で行います。

・ 厳選した品種のみを使用

部会が「サラダたまねぎ」を作り始めたのは14年前。当初は、生で食べると若干辛いものもありましたが、9年前からは、辛みの少ない極早生品種を厳選して生産しています。

・ 段ボールでの出荷

愛知県ではタマネギをネットに入れて出荷することが多いですが、「サラダたまねぎ」は実が柔らかいため、段ボールで出荷することで傷みを防ぎます。

・ 恵まれた環境

碧南のタマネギは、矢作川下流の柔らかい砂地で栽培されています。砂地での栽培は根が張りやすく、タマネギが水分を吸収しやすいため、みずみずしく、辛みの少ないタマネギとなります。



碧南市のタマネギの栽培概況

■部 会 員：156人（内、サラダたまねぎ生産者は約7割）

■栽培面積：100ha（内、サラダたまねぎは約28ha）

■出荷時期：サラダたまねぎは4月末まで。

早生、晩生タマネギが6月末まで出荷。

■総出荷量：約8000t（内、サラダたまねぎは1500t。1箱10kgで出荷）

■流 通 先：中京・北陸・甲信越・東北（サラダたまねぎは中京市場を中心に北陸地方へも出荷）



<メディア対応日>

■日時：2021年3月下旬 ※日時は確定し次第、後日ご連絡いたします。

■場所：JAあいち中央碧南あおいパーク産直集合（碧南市江口町3-15-3）

※当日は、碧南市内の畑での収穫風景をご覧いただけます。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

JAあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL:0566-73-5504／携帯:080-3667-3853／E-mail:kouhou@jaac.or.jp