

生で食べても辛みが少ない！

『サラダたまねぎ』収穫本格化！

【3月23日（木）／碧南市内で収穫風景を紹介します】

J Aあいち中央碧南玉葱部会（部会長：杉浦満男）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。

2023年産は、年末以降の低温・乾燥による生育の遅れが心配されますが、今後の気温上昇とともに生育が追い付き、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、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2007年頃。当初は、生で食べると若干辛いものもありましたが、12年からは、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：142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29ha）
- 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：2023年3月23日（木）午前9時00分
 - 場所：J A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。
※対応日前後の天候等で、日時を変更する場合があります。

（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。

J A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