

生で食べても辛みが少ない！

『へきなんサラダたまねぎ』収穫スタート！

【3月12日（木）／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：杉浦勇二）が作るブランドタマネギ「へきなんサラダたまねぎ」の収穫が3月中旬から始まります。「へきなんサラダたまねぎ」は、4月末までの期間限定出荷で、水にさらさなくても生で食べられるほど辛みが少なく、みずみずしいことから、消費者から人気です。

今作は、12月まで比較的高い気温と適度な降雨により順調に生育しました。年明け以降は極端な乾燥により生育が鈍りましたが、今後の降雨と気温上昇で玉の肥大が期待でき、例年通り3月中旬には良質な「へきなんサラダたまねぎ」の出荷を見込んでいます。出荷のピークは3月下旬から4月上旬です。



一玉ずつ手作業で収穫します

高品質な「へきなんサラダたまねぎ」を提供するポイント！

- ・ **収穫は手作業**
実の柔らかい「へきなんサラダたまねぎ」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「へきなんサラダたまねぎ」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。
- ・ **恵まれた環境**
矢作川下流の柔らかい砂地で栽培しているため、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**：128人（内「へきなんサラダたまねぎ」生産者は約7割）
- **栽培面積**：90ha（内「へきなんサラダたまねぎ」は約28ha）
- **出荷時期**：「へきなんサラダたまねぎ」は4月末まで。
早生～晩生タマネギが順次6月末まで出荷。
- **総出荷量**：約7,000 t（内「へきなんサラダたまねぎ」は約1,700 t）
- **流通先**：中京・北陸・甲信越・東北市場を通じ、大手量販店で販売（「へきなんサラダたまねぎ」は中京市場を中心に北陸・東北地方へ出荷）。当JA農産物ネット販売サイト「碧海そだち～オンラインショップ～」でも取り扱っています。

＜メディア対応日＞

- **日時**：2026年3月12日（木）／午前9時00分
 - **集合場所**：JAあいち中央碧南あおいパーク産直（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。

JAあいち中央総合企画部企画課（広報担当：山村、杉浦、細井）

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