



# なぜ?なに?を農家さんに聞いたよ!

JAあぶらんど葱 玉葱部会長 水津 清浩さん



みがいていないタマネギ

みがきたまねぎ

ピカピカに  
みがかれて、  
キレイに  
なつたよ!

タマネギも  
エアをくぐら  
せてあげよう  
初めて見たよ!



萩では昔から、収穫したタマネギをそのまま乾燥させた後、包丁で薄皮一枚まで皮をむき、軍手などで拭いて磨くようにしてから出荷していたんだ。今はタマネギをコンテナに入れて扇風機を使って倉庫で乾燥させた後、コンプレッサーから出る圧縮空気を使って、手作業で「ピカピカ」に仕上げられる。そのシャッティングで皮が剥けやすくなる。それを「みがきたまねぎ」と呼んでいるんだ。一般的に、収穫後、倉庫に貯蔵した後5月下旬から地域によって冬まで順次出荷。味は甘くて評判だよ。

## Q「みがきたまねぎ」って、どんなタマネギなんですか?



なぜ?なに?を  
ズバツと解決!  
まいばくら  
探検隊! ①

県外でも大人気!  
山口県産ピカピカの  
「みがきたまねぎ」の  
人気の秘密を探れ!

「手が滑るから、手で磨くのがいいよ。」「甘くておいしい。」「皮が剥けやすくて、キレイに仕上がったよ。」「タマネギだよ。」「

## Q どうして乾燥させたり、手作業で磨いたりするのですか?

タマネギは収穫後、十分乾燥させないと、腐りやすい。乾燥させるのは「長期間貯蔵しても傷まないようにするため」。薄皮一枚まで磨くのは、消費者がひと目で「タマネギに傷みがないことが、はっきり分かる」ようにするため。まさに信頼の証!それに、泥つきのままだと、ピカピカに仕上げた方がキレイ!「見た目の良さ」も消費者に喜ばれているよ。薄皮一枚まで磨いてから出荷するのは、山口県で生まれた工夫なんだよ。



昔は包丁で一枚ずつ磨いていたけれど、大抵だったんだね!



「まるごと!」キャラクター たまねぎたくん

「みがきたまねぎ」って、何ですか?  
以前は主に県内を中心とした出荷だけでしたが、昨年からは首都圏の販売店でも販売が始まりました。その「おいしさ・品質の良さ・持ちの良さ」が大評判に!今回、そのみがきたまねぎの人気の秘密を探りに、県内の産地・萩市大井へ取材に行ってきました!



収穫は11月から6月中旬くらいまで、あちこちだよ!

Q おいしさも評判だとか。おいしさの秘密は?  
おいしさの秘密は、萩市大井の畑。だから、萩の玉葱部会長は、肥料は化学肥料よりも、有機質の堆肥を使っています。また、水はけのいい砂地の土壌も、タマネギ作りに適しているんだ。そのほか、安心・安全なタマネギ作りを目指して、減農薬栽培にも取り組んでいるよ。



大井の地の土壌は砂地。栽培に適している土壌で、玉ねぎが良く育ち、甘みもあっておいしいと評判だよ!



探検隊 / 萩市立大井小学校の4年1組