



**ちょっと
お耳を拝借!**

**タマネギで
泣かないために!**
涙の原因となるアリ
シンは揮発性のため、
切ると刺激成分が発
散されます。切る前に
タマネギを冷蔵庫で
冷やすと、揮発性を抑
えられますよ!



**まるごと博士の
ミニ図鑑**



【みがきたまねぎ】



- 主な産地/
萩市、山口市、下関市など
- 収穫時期/
5月上旬～6月上旬
- 出荷時期/
5月下旬～2月上旬

●主な効用/タマネギを切ると涙が出るのは、アリシンという成分のため。アリシンには血圧を下げる効果があるほか、コレステロール値を下げ、血栓ができるのを防ぐ効果もあるので、高血圧や動脈硬化の予防になります。ただしアリシンは火を通すと効果が減少するので、タマネギはスライスして生で食べるのがおすすめです。

取材を終えて

総合学習で地元の特産品を班ごとに調べて壁新聞にまとめている大井小学校4年1組。夏ミカン班・おさかな班・タマネギ班の3つがあり、今回の取材ではタマネギ班の6人が中心になって農家の皆さんに元気にインタビューしてくれました。みがきの作業を見るのは初めてとあって、

みんな「すごい」「速いね!」と興味しんしん!水津さんの手元を食い入るように見つめていました。



4年1組のみんな、どうもありがとう!!

**おいしい料理は、
食材選びから!**
**おいしいタマネギは
ココがポイント!**



【保存方法】
風通しのよい日陰にネットなどに入れて吊るしておく、2～3か月くらい保存できます。ただし、収穫して間もない新タマネギは水分が多くて保存がきかないので、早めに使いきましょう。



なぜ?なに?をJAさんに聞いたよ!

JAあぶらんど萩 長尾 義治さん



「おいしいタマネギは、皮がよく乾燥していて、つやのあるものがおすすめ。」

収穫の適期が来ると、茎は自然に倒れる。それより早く収穫したり雨の日に収穫したりすると、タマネギは腐りやすい。収穫のタイミングも大事!



「僕たちもタマネギを作っていて、僕も手伝っているよ!」

農家は高齢化が進んでいるから、1つのコンテナで15～20kgにもなる重いタマネギの作業は、実はとても大変なんだ。でも、最近では県外からの引き合いがどんどん増えているので、みがきたまねぎの増産に取り組んでいるよ。



機械化による省力化も図っています。

**Q 人気が高まっている中で、
取り組んでいることは?**

**Q 「東京をはじめ
県外でも大人気」って、
なぜ評判がいいの?**

しっかり乾燥させ、一つひとつ手作業で磨きながら皮をむくので、タマネギの品質をしっかり確認できる。つまり「日持ちの良さ」「確かな品質」「見た目の良さ」、それに加えて「味の良さ」も評判と信頼に結びついているんだ。

「評判がいいから、お母はちよっこ嬉しいなあ!」



収穫後、風通しのいい倉庫へ運んで貯蔵します。

