

タマネギ

- 葉菜類：ユリ科の一・二年草
- 原産地：中央アジア、インド北東部
- 日本の産地：北海道、佐賀、兵庫

この野菜の基本的特性（環境適応性）

【温度】 生育適温 15～25℃。25℃以上で生育抑制。冷涼な気候を好み、低温に耐える。
【光】 長日に感応して肥大する。光の強さも結球を促進する。

【水】 土壌水分が豊富な粘質土壌を好む。
【土】 通気性、排水性のよい土を好む。吸肥力が強く、とくにリン酸を求める。

見つける

切ると涙が出る訳は？

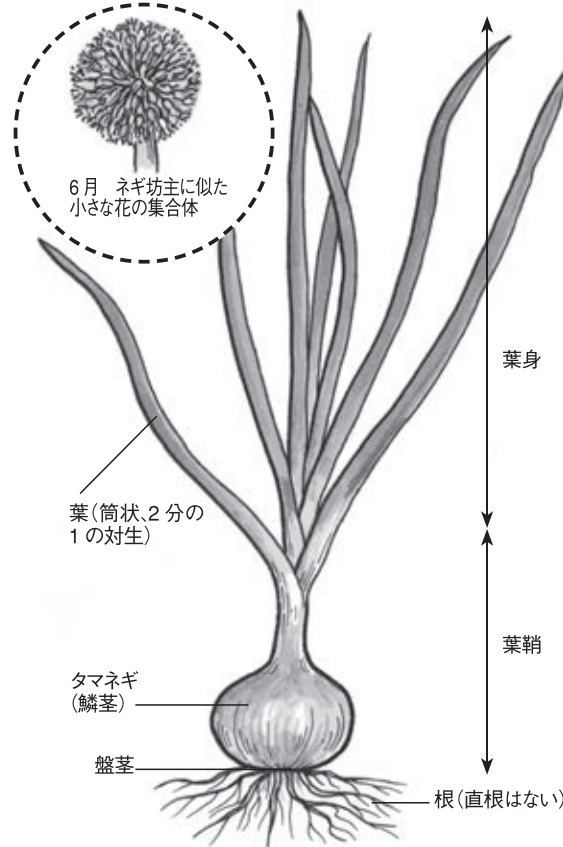
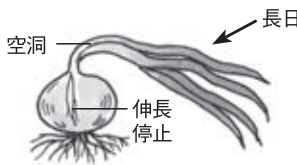
アリシンという成分による。外敵から身を守る催涙性物質と考えられている。



硫化アリル(辛み成分)
+空気=アリシン

葉が元から折れてしまったが？

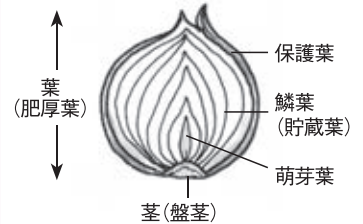
日が長くなって葉の伸長が止まり、収穫期になった証拠で、正常。



6月 ネギ坊主に似た小さな花の集合体

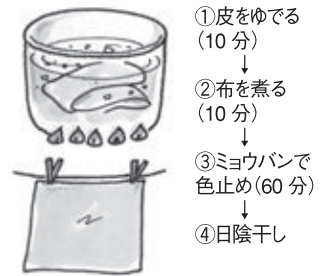
食べているのはどこ？

養分を蓄えて厚くなった葉。この形によって、原産地の乾燥環境を乗り切ってきた。



外皮が染料になってホント？

外皮は色素をもつ天然染料。草木染めの手順は以下のとおり。



上品な風味とコクのあるエコタマネギの栽培

育てる

1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
				●				●●		■	
											●

- 種まき
- 植えつけ
- 収穫

苗づくり

①中晩生の品種を選ぶ

早生種より中晩生種のほうが作りやすく味も貯蔵性もよい。生食用には専用の品種を選ぶ。

甲高系品種
肉質、味に優れる



赤紫色系品種
辛みが少なく生食向き

②苗床土の通気性をよくする

「苗7分作」といわれるほど苗づくりがだいじ。ふんわりした酸素の多い土で、充実した苗をつくる。

【苗床づくり】
1㎡当たり
堆肥5kg
油粕100g
苦土石灰150g
化成肥料50g
種まき1か月前に全層に混ぜる

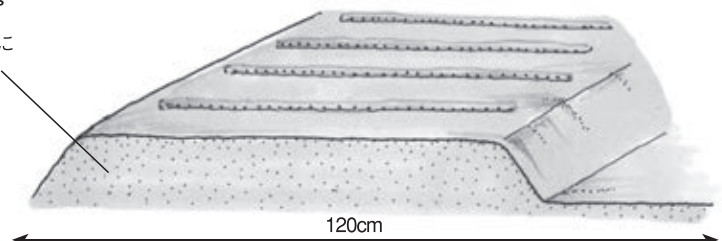
【種まき】 9月中・下旬
①床面をきれいにならす
②まき溝をつくる(深さ5mm)
③種をまく(5cm当たり10粒)

③植えつけ前には窒素を抜く

植えつけ後によく発根する苗をつくるため、肥効を落とし、葉がやや黄色の締まった苗をつくる。

- ④種が隠れる程度に覆土
- ⑤水やりをする
- ⑥新聞紙をかぶせる

【除草】
雑草が小さいときに抜き取る



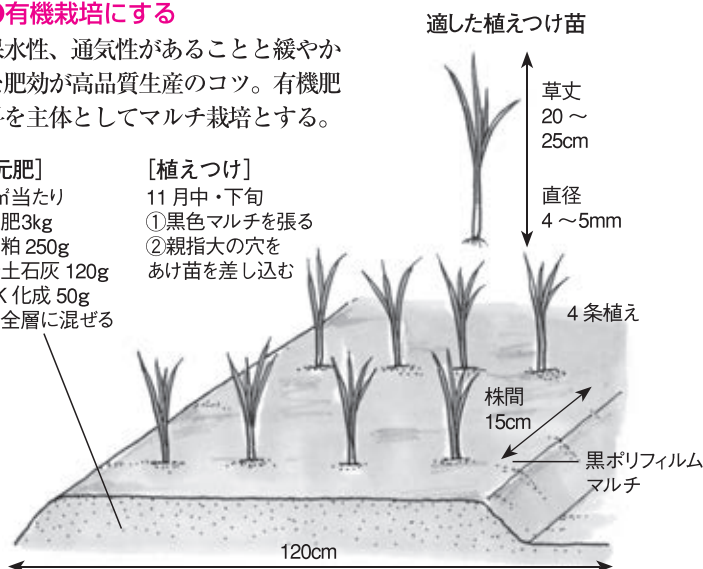
植えつけ

④有機栽培にする

保水性、通気性があることと緩やかな肥効が高品質生産のコツ。有機肥料を主体としてマルチ栽培とする。

[元肥]
1㎡当たり
堆肥3kg
油粕 250g
苦土石灰 120g
PK化成 50g
を全層に混ぜる

[植えつけ]
11月中・下旬
①黒色マルチを張る
②親指大の穴をあけ苗を差し込む

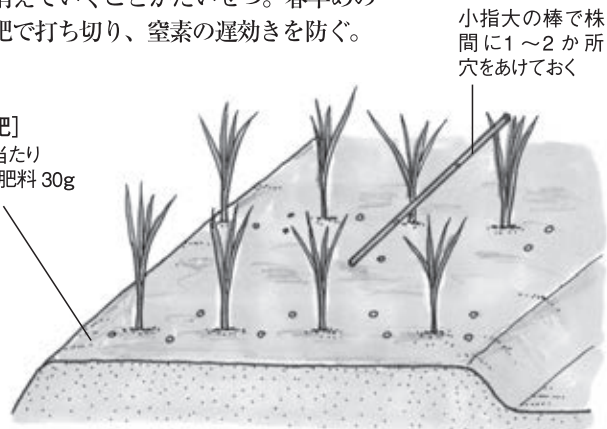


管理

⑤追肥は早春に1回だけ

収穫期が近づくにしたがって葉から窒素が消えていくことがたいせつ。春早めの追肥で打ち切り、窒素の遅効きを防ぐ。

[追肥]
1㎡当たり
化成肥料 30g
散肥



収穫

⑥太ったものから順次利用する

①葉タマネギ

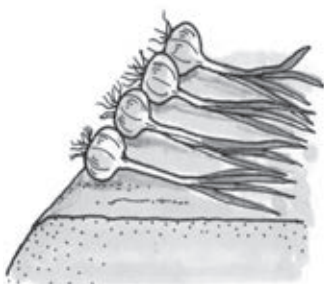
球ができる前、葉に養分をたっぷり蓄えるので、葉タマネギとして賞味する。

②新タマネギ

本格的な収穫の10日前、水分が多くやわらかい新タマネギを収穫する。風味と食感に優れる。

③貯蔵用タマネギ

全体の約8割の茎葉が倒伏したころ、天気の良い日に収穫する。

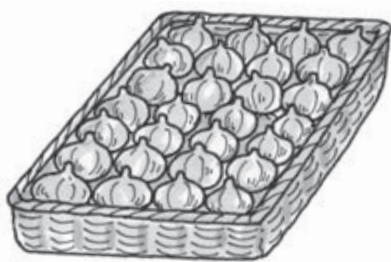


抜き取って畝の上で1日乾かす

貯蔵

⑦保存の大敵は蒸れ

蒸れると腐るので風通しのよい日陰につす。浅い網かごで保存してもよい。首の締まりの悪いものや大きく育ちすぎたものは貯蔵性が劣るので、早めに食べる。



浅い網かご(2段重ねまでとする)

食べる

[機能性と効果]

アリシン(硫化アリル)
グルコース(炭水化物)

血栓予防、疲労回復

〈血小板の凝固を防ぎ、新陳代謝を活発にする働き〉

[持ち味の引き出し方]

●肉・魚料理を引き立てる

煮こむと甘み、炒めると香りが出て、和・洋・中いずれの料理も引き立てる。肉や魚のくさみも抜く。

●炒めタマネギは調味料の役割も

みじん切りしたタマネギを茶色になるまで炒めると、甘みと香ばしさを引き出し、調味のベースになる。

●油と相性がよく、加熱すると甘みが増す

加熱により硫化アリルが砂糖の50倍の甘さにアップ。油は材料の5~10%に。少ないと焦げ、多いと油っぽくなる。



[賞味期限]

新タマネギは1日、乾燥タマネギは秋まで。

伝える

●もっとも古い歴史をもつ

紀元前3000年ころの古代エジプトですでに栽培され、ピラミッドを築く労働者に支給した記録がある。ギリシャでは紀元前1000年ころには栽培されている。日本には明治4年、北海道開拓使が導入した。

●食卓を豊かにした功労者

タマネギがなじむカレーライスや肉料理などの洋食の普及とともに、日本人の豊かな食生活に貢献した野菜。現在の世界のなかで、日本人は、タマネギをよく食べる民族の1つに数えられている。

●サラサ染めなどの天然染料に

外皮には色素をもつ物質が含まれ、ペルシャじゅうたん、インドサラサの黄金色染め、褐色染めに用いられる。



●オニオンは「真珠」

英名のオニオンは、ラテン語の真珠を意味するユニオに由来する。中国では葉や茎が球になるので「玉葱」、または頭が下にあるので「頭葱」と書く。アタマネギがなまってタマネギになったという説もある。