



ベジシャス

～野菜の旬ナビゲーション～

第73号 平成29年10月



今月の特集は**たまねぎ**です。

○平成29年9月6日(水)、北海道恵庭市の余湖 智(よこ さとる)さん(69歳)のたまねぎ園場でお話を伺いました。



北海道の新千歳空港と札幌市のほぼ中間に位置し、交通の便と穏やかな気候に恵まれた恵庭市で、余湖さんは45年前に家業の農家を継ぎました。「**どうせやるならカッコよくて儲かる夢のある農業にしよう**」と決意した余湖さんは、農園を設立して、就農当初7.5haだった栽培面積を55haに拡大する一方、栽培品目は水耕栽培、土耕栽培を組み合わせながら約70品目に及ぶ大規模野菜経営に発展させました。

そのうち、たまねぎを2.3ha栽培しています。まだ有機栽培が一般的でなかった30年以上も前から有機栽培に取り組み、また、10年ほど前からは特別栽培(※)に取り組み、土作りにこだわり続ける余湖さんの園場でとれるたまねぎは、甘味と深みが自慢です。

(※)特別栽培とは・・・その農産物が生産された地域で慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用を半分以下の量に減らして栽培すること。

農福連携にも積極的に取り組んでいる余湖さんは、たまねぎの収穫作業の一部を就労支援所に委託しています。

機械でたまねぎの掘り起こしと根切りをして、一直線に並べるところまでが余湖さんの仕事。その後、派遣されるスタッフがひとつひとつ丁寧に手で拾い上げていきます。

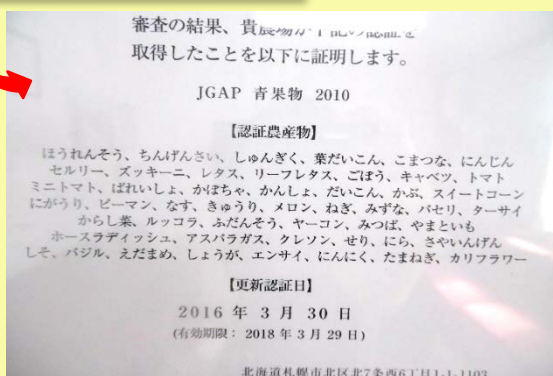
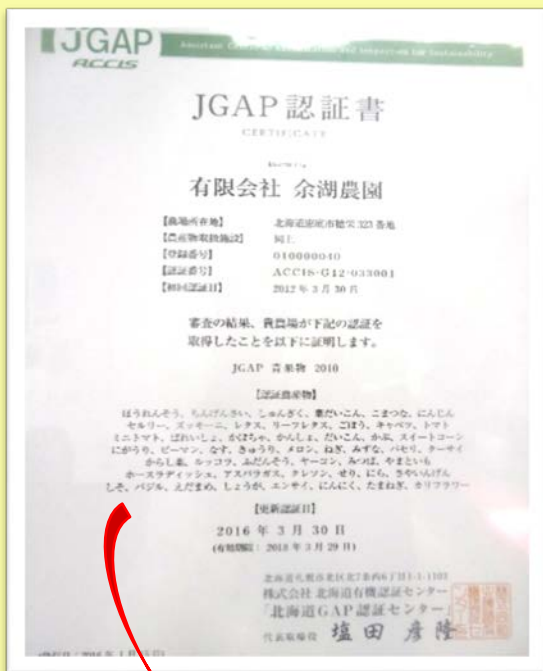


根切り後、たまねぎを園場に置いたままにしておくと、根が2次生長して再び土に根を張ってしまうそうです。たまねぎの生命力に感心です。



コンテナ1つに約1トンのだまねぎが積み、このまま約1ヵ月間乾燥させます。





JGAP取得品目は、70品目以上！

余湖さんは平成24年にJGAPを取得しました。
正職員、臨時職員を合わせて70名以上の従業員を抱える余湖さんには、JGAP取得は必須だったと言います。
余湖さんの農園では、毎朝7時半、8時、8時半と、1日3回に分けて全ての従業員を対象としたミーティングを行い、従業員同士の情報共有、ルールの周知徹底、仕事の「見える化」に努めてきました。JGAP取得以降は、JGAPの基本行為でもある、作業の点検、記録、確認を、従業員全員で遵守することで、より一層、効率的で安全な仕事ができるようになりました。
また、JGAP取得により、販売先の信頼性が増し、雇用の安定に繋がっています。



レッドオニオンも作っています。



「JGAPはトップダウンが大切。上がJGAPの認識を持てば、あとは一気に切替わる」と言う余湖さん。

次のステップとして、消費者にもJGAP支持者が増えるようにと、取引のあるスーパーの「JGAP産直コーナー」設置を機に、「JGAPとは何か」をスーパーと一緒にわかりやすく噛み砕いた解説を考えました。

生産者→青果バイヤー→消費者の順にJGAPが浸透するように取り組んでいます。



早くから6次化に取り組んだ余湖さんが作っているトマト鍋スープ。この鍋の具材にはたまねぎが欠かせないそうです。煮込んだたまねぎの甘みで鍋が断然おいしくなるそうです。



たまねぎの丸ごと オーブン焼き

皮ごと焼くと皮のこんがりした香ばしさが広がリー味違う仕上がりに。



○材料(1人分)

- ・たまねぎ.....1個
- ・オリーブオイル.....大さじ2
- ・にんにく.....1片
- ・パセリ(みじん切り、生または乾燥).....大さじ1
- ・レモン汁または酢.....大さじ1
- ・塩.....小さじ1/2



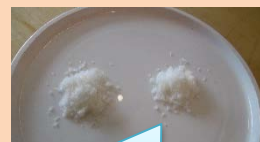
シンプルながらメインディッシュのような存在感です。



○作り方

① オーブンの天板に玉ねぎを置く。この時、塩を大さじ2を盛り(分量外)根を下に向けて安定させる。

茎が煙突の役割になるので、根を下向きにして加熱する。

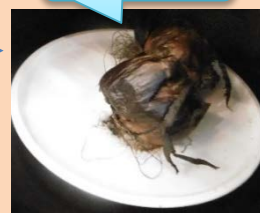


土台に使った塩はたまねぎの香ばしい香りがついた焼き塩になり、出来上がりのたまねぎにつけて食べても美味しい。他の料理にも利用可能で便利です。

② オーブンは200度に温め、30～40分程焼いて、皮が焦げるまで焼く。

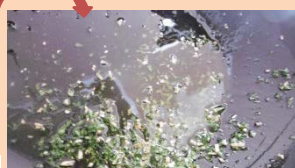


このくらい焦がした方が美味しい。



焼き芋のようないい香り！

③ 小鍋にオリーブオイル、みじん切りにしたにんにく、塩を合わせて、にんにくの香りがたつまで加熱する。パセリ、レモン汁を加える。



にんにくの香りが食欲をそそる美味しいソースのできあがり。



④ 焼けた玉ねぎを半分に切り、③のソースをかけていただく。



半分に切ってみよう...



思わず歓声があがる断面の美しさ！

できあがり！



甘みのある中心と皮近くの香ばしさの味わいの違いが楽しいです。



【レシピ担当】

中山 晴奈 <http://nextkitchen.net/>

地域の資源発掘、商品開発、マーケティング支援などを行い、食を通じたコミュニティデザインを行う。2014年11月より神奈川県藤沢市に会員制のシェアスペース「食とものづくりスタジオファーマント」をオープン。慶應義塾大学SFC研究所上席所員、NPO法人フードデザイナーズネットワーク代表理事。



※ウェブサイトにはフォトクリップも掲載しています。

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html

【野菜の需給・価格動向レポート】

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html