

5/2
2022



コープみらい

ちばインフォメーション

編集 コープみらい 千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685 ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。

掲載しているイベント等は、開催地域の天候や新型コロナウイルス感染拡大の影響により、中止させていただく場合があります。

今が旬!

産直
コープの里

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナシップで
目標を達成しよう

ちば
ベジ
レポート

千葉県の生産者が育てた
自慢の野菜を紹介!

みずみずしくて

甘〜い

新たまねぎ (白子産)

協力: (農) 長生産直

千葉県の九十九里海岸に近く、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた白子町にある長生産直。そこで栽培されている新たまねぎは、5月〜6月に収穫されるこの時期にしか食べられない旬の野菜です。今回は、長生産直の新たまねぎ (白子産) の生産者、三橋利久さんにお話を伺いました。

詳しくは
こちらから▶



肉厚で糖度の高い白子の新たまねぎ

白子町は、サラサラとした水はけの良い砂地なので、たまねぎが成長しようとして水分をたっぷり蓄えみずみずしく、肉厚に育ちます。さらにミネラルを豊富に含む海からの潮風で甘味が増し糖度も高く、特に中心部が甘くなります。

通常、たまねぎは日持ちをよくするために十分乾燥させてから出荷しますが、新たまねぎは収穫後2〜3日で出荷するため、水分を多く含んでいるので生で食べてもとてもおいしいです。

食べる人が笑顔になるよう作り続けます!

新たまねぎは、9月中旬に種をまき、11月に1本1本細い苗を手作業で定植し、冬から春にかけてしっかり根を張って大きく成長します。収穫までは、まめに草を取ったり追肥したりと作業は大変ですが、「白子の新たまねぎを今年も食べたい!」とってくれる組合員さんの笑顔を思い浮かべながら頑張っています。

白子産の新たまねぎが今ほど有名でないときから、長生産直のたまねぎ農家の生産者16人と力を合わせ、長年作り続けてきました。コープは市場価格に左右されずに一定の価格で販売し、組合員もそれを買って支えてくれるなど、コープと組合員とともに歩んできたと思っています。生産者一人ひとりが出荷する基準に責任を持って生産し、味と品質に確かな自信を持って組合員さんにお届けしています。おかげさまで苦情が入ったことは一度もありません。

私たちが育てた自慢の新たまねぎ (白子産) をぜひおいしく食べてください!

長生産直の生産者
みつはし としひさ
三橋 利久さん



新たまねぎ レシピ

新たまねぎの肉詰めスープ仕立て

[作り方(2人分)]

- ① 新たまねぎ2個の上部を切り、中心をスプーンでくり抜き、それをみじん切りにする。
- ② ①のたまねぎのみじん切りとひき肉50g、パン粉大さじ1、卵1/2個、片栗粉大さじ1/2をねばりが出るくらいよく練る。
- ③ ①のたまねぎの内側に薄力粉を塗り、②を詰める。
- ④ 鍋に③を入れ、ひたひたになるくらい水とコンソメ1個、しょう油大さじ1を入れ、強火にかけ沸騰したら中火にして20分程度煮込む。



仕上げにとろける
チーズをのせても
おいしいよ!

新たまねぎのあっさり漬け

[作り方(2人分)]

- ① 新たまねぎ1個を薄くスライス、キュウリ2本は太めのスライス、キャベツ(5〜6枚)をざく切り、ニンジン1/4本、ショウガ1片を千切りにする。
- ② ボウルに切った野菜を入れて、塩小さじ2、昆布茶小さじ1を加え、もむように混ぜる。
- ③ ジッパー付き袋に野菜を移し、しょう油大さじ1と酢大さじ1を入れて空気を抜くように封を閉じる。
- ④ 冷蔵庫で、数時間寝かせたら完成!



簡単!
混ぜるだけ!

新たまねぎとエビのサラダ

[作り方(2人分)]

- ① エビ10尾は殻をむいてから背わたをとり、沸騰した湯に入れて2〜3分ゆで、サルにとっておく。
- ② 新たまねぎ1個を半分切りにスライスし、ルッコラ適量を食べやすい大きさに切る。
- ③ ①②を器に盛ってお好きなドレッシングをかけて出来上がり。



サラダに
おすすめ!

ハピ・デリ! 取り扱い週

5月2回〜4回 新たまねぎ (白子産) 1.8kg

6月1回 たまねぎ (白子産) 2kg