

かすみがうら市のジオ食



タマネギ

タマネギについて

タマネギが日本に導入されたのは明治初期で、その後それぞれの地方の気象や土壌条件に適した土着の品種が生まれていきました。

タマネギは、9月に播種し、畑に10月下旬～11月上旬に定植し、5月上旬に収穫します。砂の多い砂質土では、水はけが良く春先の気温が上昇しやすく、砂地ならではの適度な渴き具合が熟根を多くさせます。このような環境に玉の肥大が速まり、早出し栽培が可能になります。

タマネギ作りに適した土壌

本市では、柏崎や田伏上根周辺がタマネギ作りの条件に適した地形・水はけの良い土壌となっています。柏崎周辺の菱木川河口の両岸や霞ヶ浦高浜入りに面した地域は、恋瀬川などの河川が筑波山地域の山並みから運ぶ土砂や霞ヶ浦の流れが運ぶ土砂が堆積し形成されたものです。この地質が、おいしいタマネギに適しているのです。

タマネギの家庭栽培法

植え付け1週間前までに、苦土石灰を散布して良く耕した後に、苗を2～3

株位埋めて植えます。2月上旬と3月下旬に追肥と土寄せを行い、葉が倒れてきたら収穫時期です。収穫後2～3日風にあてて乾かした後に収納します。

タマネギを食べて健康に

タマネギを食べると血液がサラサラになると言われます。特に新タマネギをスライスして鰹節をかけて食べるとおいしく体に良いと言われています。

【酢タマネギ】

タマネギ500g、酢3/4カップ、水1/4カップ、醤油小さじ1、塩小さじ1、カレー粉小さじ1。タマネギをみじん切りし、先の調味料などの分量で煮汁を作り、煮立ったらタマネギを入れ、しんなりとするまで煮る。

柏崎のタマネギは、西日本という淡路島のタマネギに匹敵するおいしいタマネギです。柏崎の環境にあった、まさに地質が育む農産物といえるものです。タマネギも本市のジオ食としてPRできる有効な食材です。

(今泉 邦子)

問 歴史博物館

