

# 八百屋塾通信 Vol.23

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## たまねぎって根？葉！

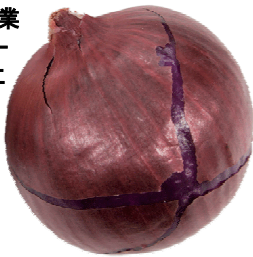
たまねぎの食べる部分は地中で育ちますが、根ではなく、実でもなく、葉(鱗葉・りんよう)の集合体(鱗茎・りんけい)です。だいたい8枚の葉でできています。

●ペコロス 直径3~4cm位の小玉ねぎの総称。プチオニオンとも呼ばれる。主産地は北海道。



●湘南レッド・神奈川

神奈川県農業技術センターが1961年に育成。辛味や刺激臭が少なく甘みのある生食用。



●新たまねぎ・佐賀

春夏たまねぎ日本一の佐賀。3~4月出荷の新たまねぎはそのままスライスしてサラダに。



葉の集合体(鱗茎)



●サラたまちゃん・熊本

3月中旬~6月出荷。水俣・芦北地方で栽培。水にさらさずサラダに。生産者全員がエコファーマーに認定。



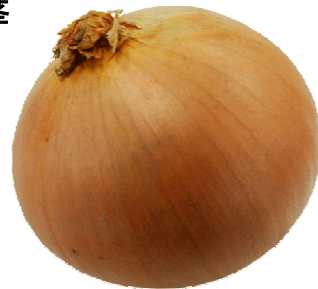
●オニオンヌーボー・静岡

西洋野菜のような名前だが、静岡県浜松市篠原町の在来種で、葉つきのまま収穫した葉たまねぎのこと。



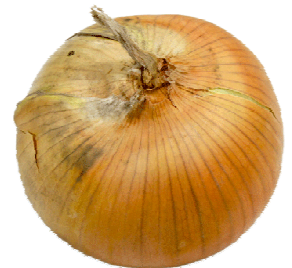
●北もみじ・北海道

たまねぎ生産全国一の北海道を代表する品種。「札幌黄」から育成、貯蔵性、耐病性などにすぐれている。



●たまねぎ・ニュージーランド

ニュージーランドは中国、米国に次ぐ輸入先。日本と季節が逆なので春先の端境期に輸入される。



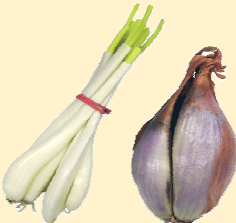
●エシャロット・フランス

「エシャロット」という名前はフランス語から。「ベルギーエシャ」とも呼ばれる。ほとんどが輸入もの。



エシャロット(左) と エシャロット(右)

「エシャロット」は若採りのらっきょうのこと。生のまま、味噌やマヨネーズをつけて食べるのが定番。



「エシャロット」は小型のたまねぎ。フランス料理やイタリア料理の香味野菜として使われる。

### 市場の動き

●北海道産は、収量低下による貯蔵量不足と前進出荷により、2月の出荷量が例年より大幅に少なく、Lサイズ中心 ●静岡産は寒波の影響で玉伸びせず、小玉傾向。春商材として引き合いが強く見通し単価は厳しい水準 ●兵庫県淡路玉ねぎは、2月中旬新物入荷予定 ●佐賀県産、長崎県産も後半入荷。

### ■報告！リモート八百屋塾

昨年11月21日に開かれたリモート八百屋塾。「白菜」をテーマに、(株)サカタのタネの鈴木栄一さんからお話をうかがいました。役に立つ知識がいっぱい！八百屋塾のホームページでご確認ください。

### ■動画コーナーをご覧ください。

実行委員長ほか取材陣が、「東京ゴールド」の取材に行ったようすなどがご覧いただけます [動画ページへは、こちらから→](#)

### ■たまねぎの情報は八百屋塾ホームページで

◇2012年4月15日/2011年4月17日 東京青果(株)個性園 芸事業部副部長 野原秀司氏

[八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

