

玉ねぎ

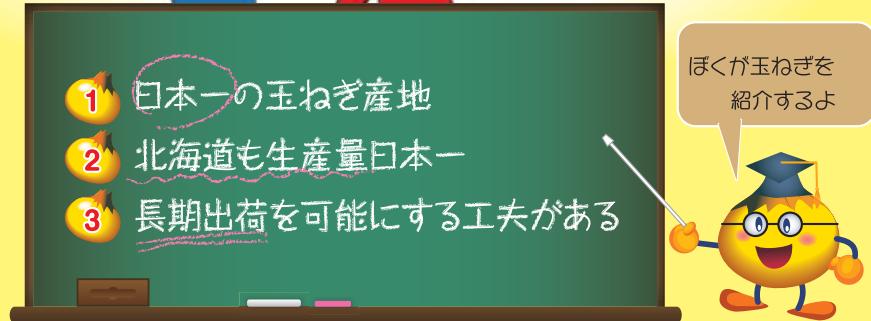
こんにちは!

今日は
よろしくね。

2人とも
きたみらい地域へ
ようこそ!



きたみらいは
玉ねぎが有名だつて
聞いたよ。



きたみらいは
生産量日本一なんだ?!



北海道の生産地の40%
を占めているんだよ。

40%

都道府県別に見ても、
北海道が全国の生産量の
50%以上を占めている
んだ。

50%

長期出荷を可能にする
工夫って?



早くこれるものから極早生、
早生、中晩生と呼ばれてるんだ。

種をまく時期をずらして、
8月から翌年の4月まで
続けて出荷が出来るよ
うにしているよ。

極早生 早生 中晩生

こんなにあるよ

きたみらいの玉ねぎ



玉ねぎ 出荷時期/8月中旬～翌年4月下旬

北見の玉ねぎは、
たくさんのがんばっています!



黄銅色の薄皮をむくと中は白色です。球のしま
りがよく、生では辛みがありますが、熱を加える
ととても甘くなります。

赤玉ねぎ 出荷時期/8月下旬～翌年3月中旬

人と環境にやさしい
クリーン農業から生まれたトップブランド!

中心まで赤い色の赤玉ねぎは、サラダなどに
彩りを添えます。生で食べても辛みが少なく、
赤い成分にはポリフェノールが多く含まれ、血
液をサラサラにしてくれます。



サラダ玉ねぎ 出荷時期/7月下旬～8月下旬

期間限定の貴重なサラダ玉ねぎです!



出荷時期は7月下旬から8月下旬までと短いです
が、北海道で一番最初に出荷される玉ねぎです。
普通の玉ねぎに比べてみずみずしく、辛みが少な
いことからサラダに向いており、「サラタマ」と呼
ばれています。

さらり 出荷時期/9月下旬～翌年3月下旬

訓子府町にある北見農業試験場とホクレンとの
共同育種で誕生した玉ねぎで、辛みを感じ
る「ビルビン酸」という成分が普通の玉ねぎよ
り少ないため、炒めると非常に甘い玉ねぎです。



ECOみらい たまねぎ

きたみらいの玉ねぎ生産者約500戸のうち、80戸の生産
者が作っている「こだわり」玉ねぎです。
独自の基準をもじけて肥料や農薬を削減した栽培に取り
組んでいます。肥料の代わりに堆肥を使ったり、農薬の使
用を減らすために漢方薬を使ったりしています。

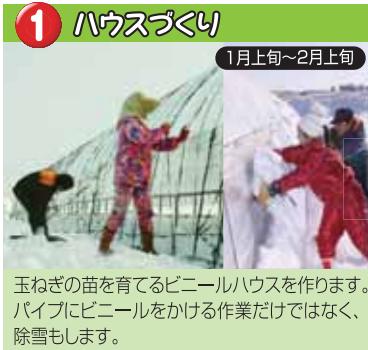




玉ねぎのことは
少しわかつたけど、
どうやって作られてるの
かな?

きたみらいの 玉ねぎはこうして作られ、 みんなの食卓に届くんだよ

玉ねぎが
みんなの食卓に
届くまでを
見てみよう!



玉ねぎの苗を育てるビニールハウスを作ります。
パイプにビニールをかける作業だけではなく、
除雪もします。



専用のプラスチックケースに機械で
土と種を入れます。



育苗ポットは機械で1枚ずつ丁寧にビ
ニールハウスの中へ並べられます。



まだ外の気温が低いので、ハウス内は
2重にビニールをかけます。水まきも
毎日します。



地面の温度が上り畑が乾いたのを見
計らって、機械で植付けを行います。



収かくし、コンテナに詰められた
玉ねぎはシートが掛けられて、し
ばらくの間、畑で乾燥させます。



オニオンピッカーと言う機械で玉ねぎを
拾い集めます。ピッカーに乗り腐っている
ものなどを除去して、玉ねぎは葉が付
いたままコンテナに詰められます。



根切り作業をしてから2週間前後で玉ねぎの
葉が枯れあがります。
その状況を確認した後に、デガーと言う機械で
4列の玉ねぎが1つの山として寄せられます。



収かくのサインだよ
倒れた玉ねぎの根を機械で切り成長を止めます。良
い品質のまま保つためです。



玉ねぎは成長すると自ら倒れて
きます。



定置型タッパーと言う機械で葉を切り
落とします。腐っていたり傷のあるもの
を取り除き、またコンテナに入れて
農協の貯蔵庫へ運びます。



選果場にて、さらに形の変形している
ものを除去し、大きさごとに段ボール
に詰めて出荷します。



さあ! 各地へ
運ばれるよ!

極早生・早生・中晩生で
根切り作業を行う時期が
違うんだって!



成長のスピードが
違うからなんだね