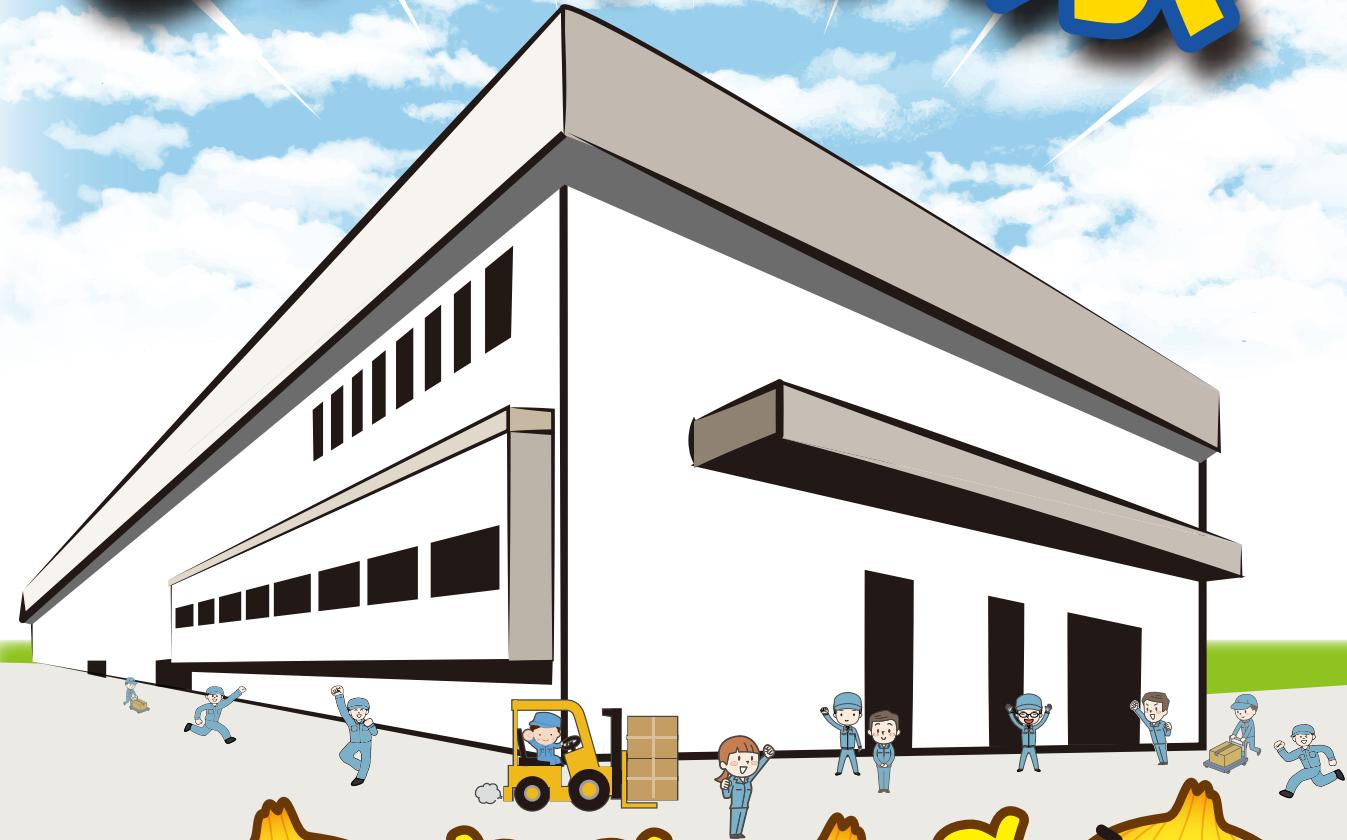


たま  
玉ねぎちゃんの

JAきたみらい



# でっかいお家

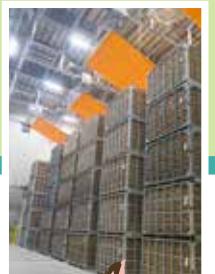
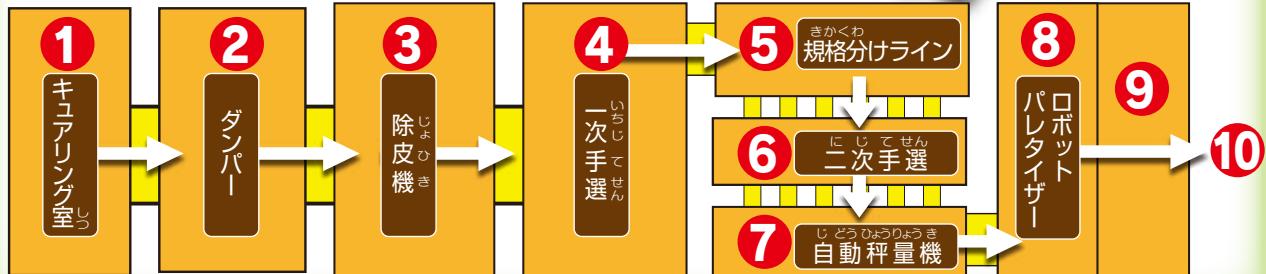




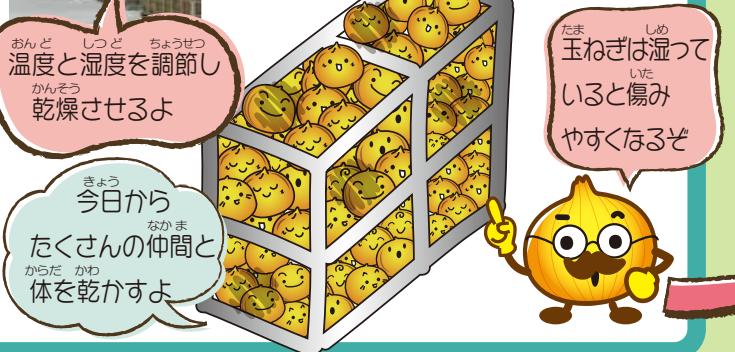
# たま 玉ねぎ

しゅう しゅつか

## 集出荷施設



**1 からだ かわ 体を乾かすよ**



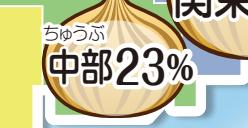
**2 さあ、出発だー！！**



# たま 玉ねぎちゃんの行き先



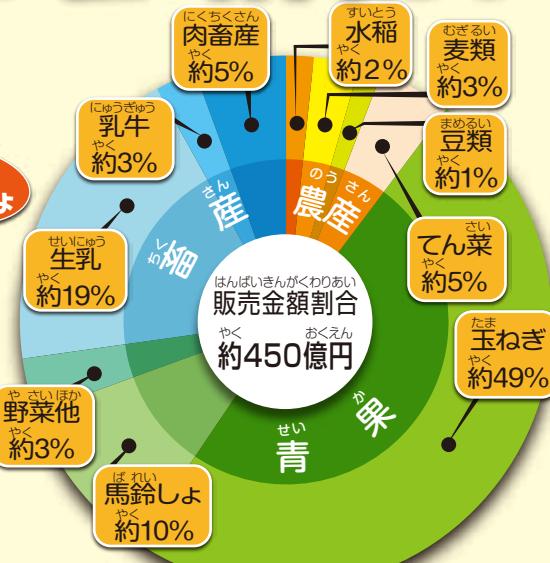
JAきたみらいの玉ねぎは台湾や東南アジアを中心極東ロシアでも食べられているよ。これからもたくさんの国で食べてもらえるように頑張るぞー!



ぼくたちと同じJAきたみらい産の仲間は他にもたくさんあるよ! 少しだけど紹介するね!



## JAきたみらい産の仲間たち



牛乳にはみんなの成長に必要な栄養素がバランスよく入っているんだよ! 每日飲もう~

きたみらい地域の気候が馬鈴しょをおいしくするよ

## 玉ねぎの種類



### たま 玉ねぎ

黄銅色の薄皮をむくと中は白色。球のしまりがよく貯蔵に向き辛みが強いのが特徴だよ。加熱すると甘みが増すため、炒め物や煮込み料理におススメ!!



### えこ みらい玉ねぎ

きたみらいのプライベートブランドとして環境に優しい独自の栽培基準を決めて、合成肥料、農薬の使用を抑えているよ。



### サラタマ

サラダにピッタリで果肉が厚くみずみずしくて辛みが少ないのが特徴だよ。7月下旬より収穫・出荷と普通の玉ねぎよりも早くお店に並ぶよ。



### 赤玉ねぎ

中まで赤色で料理に彩をそえるよ。生で食べても辛みが少なく、アントシアニンが含まれており健康食材としても大注目だよ。



### 真白

普通の玉ねぎに比べ辛みが1/3程度と少なく甘いえに球がしまっているよ。食感はシャキシャキ、水にさらす必要もなく生でもおいしいよ。

北海道でしか作ってない!  
ビート1つ(1kg)でコップ1杯(150g)の砂糖ができるよ



きたみらい地域では「きたゆきもち」を生産しているよ。赤飯やもち、菓子などに使われているんだ!

白花豆・紫花豆・虎豆・大福豆・大正金時・小豆など種類がたくさん!!



パンやうどん、ケーキなどに使われるよ!

## 用意するもの

- 玉ねぎの皮 ..... 3個分
- 白いハンカチ ..... 1枚  
(新品は一度洗っておくと良い)
- 焼きみょうばん ..... 大さじ2杯
- 輪ゴム ..... 適当
- コンロ ..... 1台
- 鍋 ..... 2つ
- ざる ..... 1つ
- バット ..... 1つ



# 玉ねぎで ハンカチ染め

1



## ハンカチの準備

ハンカチに模様をつけるため、四つ折りにして一部をつまみ、輪ゴムを数回巻いて、きつくしばる。

2



## 玉ねぎの皮を煮る

玉ねぎの皮を鍋に入れ、皮が全て浸るくらいまで水を入れて火にかける。皮から色素がとけ出でて濃い茶色になるまで沸騰させておく。  
20分ほど火を消し、ざるでこしてごみを取り除く。

3

## ハンカチを 煮汁につける



こした煮汁にハンカチを入れる。箸でよくかきませながら15分ほど火にかける。  
この間にコップ2杯のお湯に焼きみょうばん大さじ2杯をとかしておく。

4

## ハンカチを みょうばんの液に浸す

ハンカチを煮汁から出して軽く水をきり、  
焼きみょうばんをとかしたお湯に浸す。  
5分ほど浸し  
た後、水道水でよくすすぐ。

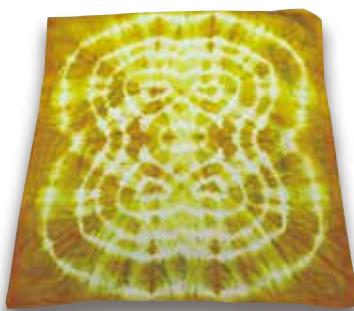


5

## 完 成



水ですすいだハンカチの輪ゴムを取って開いてみると、模様のついたハンカチの完成。



あかたま  
赤玉ねぎで実験  
してみると…

こんな色になりました！

