

大阪エコ農産物の 認証を受けている タマネギの 収穫現場へ 行つて みました！

太陽の光をたくさん浴びて元気に育ったタマネギ

昨年9月下旬に
播種をし、
早生種の場合で
も約7か月の
栽培期間が必要。

JFA大阪北部
松浦が
取材に行つて
きました！





タマネギを 食べて 免疫力アップ!!



香りや辛み成分の硫化アリルは血行をよくし、動脈硬化や血圧の上昇を抑えます。

独特のにおいと辛さの原因となる硫化アリルですが、体の中では優れた効果を発揮します。疲労回復に必要なビタミンB1の吸収を助け新陳代謝を活発にし、血液をサラサラに。また、抗菌効果もあるので、風邪の予防にも期待されています。ただ、硫化アリルは水に溶けやすい性質があるので、水にさらすときは短時間にしましょう。



タマネギの球形の大きさや成長段階を一つ一つ手で確認しながら収穫!



タマネギを切ると涙が...



切ったときに発生する刺激臭のものは、硫化アリル類のアリシン。切ることで細胞が破壊され、空気中の酸素と反応して生じます。涙を防止するにはタマネギを十分に冷やし、切る際に細胞がつぶれると涙が出やすくなるので、よく切れる包丁を使って断面を綺麗に切ると刺激を抑えられます。

大阪エコ農産物の品質保証

大阪エコ農産物とは
農業や化学肥料の使用を通常の半分以下や一定量以下に抑えて栽培されたことを大阪府が認証する農作物です。

認証を受けた圃場に設置される印



今回取材に協力してくださった 稲垣 恵一さん (67歳)

箕面市新稲にて農業をされています。新鮮な野菜を提供できるようにと朝採りにこだわり、農業や化学肥料の使用を極力おさえた大阪エコ農産物の生産にも取り組まれています。稲垣さんのタマネギのオススメの食べ方は「薄く刻んでカツオと醤油をかけたリ、ドレッシングをかけたリ。新玉は水分が多く生で食べるととっても美味しいですよ。」

