

おいしいと思う玉ねぎを生協の組合員さんへ

～北海道・折笠グループ 玉ねぎ「天心」～



「天心」生産者の佐藤美由紀さん



3月の種蒔きから玉ねぎ作りは始まりです。「天心」は、他の玉ねぎよりも約1カ月以上、長い期間をかけて育てる品種なので、

天候の良し悪しや、虫や病気の発生の影響を受ける可能性が高くなります。

今年猛暑の影響で、玉がしっ

かり大きく太る前に、地上の葉っぱが倒れて成長がストップしてしまい、小玉で収穫せざるを得なくなりました。

「おいしいのは知ってるし、生協の組合員さんが『好き』って言うってくれるから、農薬をできるだけ使わずに、ギリギリまで病気を抑えられるか畑の様子を見ながら育てているんです」と佐藤美由紀さん。



生協の組合員さんと一緒に作り上げてきた「天心」

折笠健さんにお聞きしました。「もともと『天心』は、味は良いけれど外皮の色が薄いため、市場で



(株)折笠農場 取締役 折笠 健さん

はウケが悪い玉ねぎでした。けれど、斜里の農家はおいしいから自家用に庭先で作っていたんです。今では折笠グループで18名の生産者が「天心」を作っています。生協の組合員さんと一緒に作り上げてきたことが感じられる「天心」は、生産者の心が動く農産物でもあるといえるんじゃないでしょうか

産直
玉ねぎ(天心)
400gサイズ混
11月3回
100円

cooking

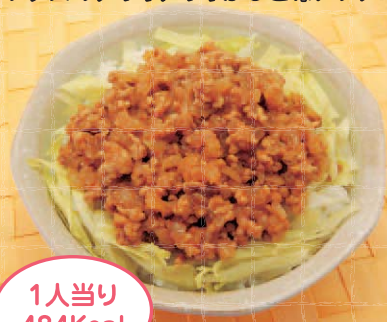
Pa・ぱっとクッキング 31



材料・3人分

- 玉ねぎ.....1個
- 豚ひき肉...200g
- サラダ油.....小1
- ④[塩・こしょう]少々
- ⑤[ケチャップソース]各大2
- ⑥[カレー粉・しょうゆ]各小1
- バター.....小1
- レタス.....1/3個
- ご飯.....茶碗3杯

レタスのシャキシャキがひと味アップ!



1人当り
484Kcal

作り方

- ①フライパンに油を入れ、みじん切りの玉ねぎと豚ひき肉をしっかりと炒め④で軽く味付けする。
- ②①を炒めながら、⑤を加えて調味し、最後にバターを入れる。
- ③せん切りレタスをご飯にしき、カレーをのせる。

材料・4人分

- 玉ねぎ.....1/4個
- 焼きちくわ.....4本
- マヨネーズ.....大1
- ハム.....1~2枚
- 干しさくらえび.....大1
- ピザチーズ.....大2
- ドライパセリ...少々

子どもたちでつくれちゃう!



1人当り
88Kcal

作り方

- ①ちくわを半分になり、さらに縦に切って四つ割にする。
- ②玉ねぎ、ハムはせん切りにする。
- ③ちくわのくぼみにマヨネーズを絞り、②をのせて、さくらえび、チーズ、パセリを散らし、トースターで軽く焦げ目がつくまで焼く。

玉ねぎのちくわポット