



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/Sep/2012/vol.211

北海道産 サラダ玉ねぎ Salad onion (from Hokkaido)

この季節に甘いサラダ玉ねぎが北海道から届きました。一般的に北海道産の玉葱は保存性が良く苦みの少ない味で、生で食べると辛味の濃い品種の栽培をしています。その中で甘いサラダ玉ねぎが作られている事は意外な事でした。この北海道のサラダ玉ねぎは、早春に定植して北海道で夏の暑い時期(7月下旬頃)に収穫をし風乾をして、販売時期は8月中下旬から9月下旬までということです。今回のこのサラダ玉ねぎ(のんた玉ねぎ)を生産している北海道の『おがわ百商』は、エコファーマー(土づくりと化学肥料・化学農薬の使用の低減を一体的に行う「環境にやさしい農業」の実践者)として都道府県知事の認定を受けている農業者でもあります。安心安全に広大な北海道の美味しい水と空気の中で育てられたサラダ玉葱はギュッとしまったボディが特徴で、みずみずしい美味しさに溢れています。薄くスライスしてお馴染のシャキシャキとした歯ごたえをお楽しみいただくのも良いですし、火を通すことで甘味もひとき引き出されます。短い期間ではありますが、北海道産のサラダ玉葱がこの季節にも爽やかな甘さと美味しさを運んでくれるのは、とても嬉しいことです。以前は、一時期に多量に物を作ることを得意としていた北海道の農家ですが、近年は少しずつ地勢的、気候的な特色を生かした様々な野菜作りの取り組みがされてきました。年々温暖化が進む中で、更に面白い農業が展開しそうです。