

タマネギ 玉葱

ユリ科

参考文献

奥村傳(編)(2011),「旬」がまるごと 5月号 たまねぎ,株式会社ポプラ社
農経新聞社(編)(2010),改訂8版 野菜と果物の品目ガイド,株式会社農経新聞社
榎出版社(編)(2009),四季の野菜大図鑑 エイムック1712,榎出版社 他

○多摩青果の主な入荷情報

| | | 色の基準 | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| | | 少 | | | | | | | | | | | 多 |
| | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 玉葱 | 産地 | | | | | | | | | | | | |
| | 北海道 | | | | | | | | | | | | |
| | 静岡 | | | | | | | | | | | | |
| | 兵庫 | | | | | | | | | | | | |
| | 香川 | | | | | | | | | | | | |
| | 佐賀 | | | | | | | | | | | | |
| 赤玉葱 | 産地 | | | | | | | | | | | | |
| | 北海道 | | | | | | | | | | | | |
| | 静岡 | | | | | | | | | | | | |
| | 佐賀 | | | | | | | | | | | | |

○産地情報

9月～翌春までが北海道、年明け頃から新玉葱として静岡
佐賀、兵庫・香川という順番でリレーする
北海道：全国の栽培量の約半数を占める。

気温の寒暖差が大きいいため、病虫害の発生を抑え
良質の玉葱を栽培する。

静岡：新玉葱の出荷開始が他産地と比較して最も早く
年明け頃から黄玉葱の「はるたま」
白玉葱の「サラダオニオン」が出荷される

兵庫：主要産地は淡路島。

排水性の高い土壌で栽培し、良質の玉葱を栽培する。

香川：温暖で雨の少ない気象条件を生かし栽培する

佐賀：主要産地は白石地区で、重粘土質で栽培に適した
土壌をしている

黄玉葱

一般的な玉葱と
呼ばれているものは
「黄玉葱」である。
腰高もしくは球形で
身がしまっている。
明治時代に
アメリカから
導入された。



白玉葱

扁平な形をしていて
新玉葱として出荷される。
辛味や刺激臭が
少ないため生食に
向いており
水にさらす必要がない。



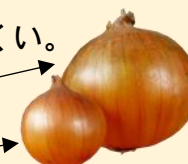
赤玉葱

レッドオニオン、紫玉葱
とも言われる。
「アントシアニン」という
色素を含むため
表皮が赤紫色をしており
酢に漬けることで色が
鮮やかになる。
辛味が少なく
生食に向く。



ペコロス

小玉葱、プティオニオン
とも言われる。
黄玉葱を超密集栽培して
小球に育てたもの。
直系が3～4cm程度で
辛味が少なく
煮崩れしにくい。
黄玉葱 →
ペコロス →



葉玉葱

極早生種の白玉葱
を土寄せして栽培し
葉茎を太く長く
育てたもの。
球は小さめで
やわらかく
葉の部分も
食べること
ができる。



タマネギ 玉葱

ユリ科



○玉葱の選び方と保存方法

| | |
|-----|--|
| 選び方 | 先が閉じていて球全体がかたく重みがあり皮が乾いてツヤがあるもの |
| 保存 | 生 長期保存したい場合はネットに入れ風通しの良い場所につるす。 ムレ、湿気で傷みやカビが発生しやすく暗いと発芽しやすい。 |
| | 冷凍 切ったものを小分けし、ラップで包んで冷凍保存すると使い勝手がよい |
| 食べ頃 | 新玉葱は1週間程度しか保存できないため早めに食べる |

○玉葱を切ると涙が出るのはなぜ？

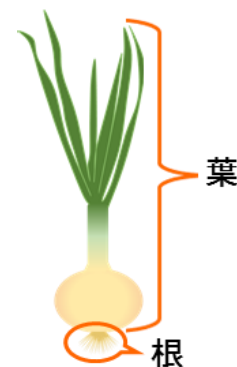
玉葱に含まれる辛味の元となる成分「硫化アリル」が、空気に触れることによって揮発性のある催涙物質に変わる。涙が出ないようにするためには、冷蔵庫で冷やしておくが良い。冷やすことによって催涙物質の揮発性が下がり目がしみたり涙を流したりせずに切ることができる。常温で置いておくと元に戻ってしまうため、冷蔵庫から取り出してすぐに切ることがポイント。また、水にさらすことも涙が出ないようにするための手段のひとつである。なお、この辛味の元となっている成分「硫化アリル」は玉葱特有の匂いの元にもなっていて、加熱することで甘味成分のある物質に変化する。

○黄玉葱と白玉葱の違い

| | 黄玉葱 | 白玉葱 |
|-----|--|--|
| 食味 | 辛味がある | 甘味がある |
| 保存 | 貯蔵がきく | 水分が多いため貯蔵がきかない |
| 期間 | 周年で出回る | 春先に限られる |
| 出荷 | 貯蔵して出荷する | 収穫してすぐに出荷する |
| 断面図 |  |  |

○玉葱の姿

普段食用としている部位は玉葱の葉の付け根である。収穫した際に根と葉が付いたまま乾燥させ出荷時に切り落として箱詰めする。



【収穫前の様子】