

# 畠だより

農産担当のコーラーです。

今回はピカイチ農場で数量限定で栽培している畠の玉ねぎをご紹介いたします。元々お試しで栽培しているので数が本当に少ないです。栽培方法は緑肥栽培になります。私も緑肥栽培で玉ねぎの栽培は初めてなのでどんな味になるのかはとても楽しみですね♪

玉ねぎの種類は「赤いサラダ玉ねぎ」とケルセチンの多い「ケルたま」というちょっと珍しい品種です。



サラダ玉ねぎは有名なのでご存知の方も多いと思います。火を通さないそのままサラダで食べれるこの時期限定の玉ねぎですね。僕は、スライスして、鰹節とお醤油で食べるのが大好きです!!あとちょっと珍しい玉ねぎのケルたまちゃん。

玉ねぎの栄養成分「ケルセチン」の量が多い品種になります。どんな味でしょうか?外観は普通ですね。サラダ玉ねぎは茎が赤いのが特徴になります。緑肥栽培なので成長はのんびりしていますが、4月中旬になり気温がどんどん上がってきた。気温が上がると野菜の生育もグングン早くなります。収穫は6月上旬の予定です。

6月に無事収穫できましたら、少しでもお客様にお出しできればと思います。旬の玉ねぎの味をぜひお楽しみに!!

# 粒だより

2020年5月

41 粒目



## 社長忙中閑記

昭和の時代、私が生まれ育った新潟県の魚沼地域では4月というとまだ肌寒く、桜は5月の初め頃だったように記憶しています。この頃は山菜の時期で新緑の出始めた山は山菜取りが土日になるとぎやかでした。家族や友人達と、山菜がありそぞうだと、めぼしをつけた山に入り、山菜取りを楽しんで、適当な場所を見つけるとシートやゴザをひき、採った山菜をその場で天ぷらや、生食でみそをつけたりしてたべました。揚げたての天ぷらの山菜の新鮮な香りがフワッと舞い立ち、本当に美味しい、山ウドもえぐみがなくそのまま食べられ、春の楽しみの一つでした。必ずおにぎりと漬物があり、ねぎをたっぷり入れたクジラ汁を囲んでの昼食はビールを飲みながら、ある者は横になりましたり、ある者はまた、山菜取りに行ったりで一日をみんなで楽しくゆるやかに過ごした思い出があります。その後一週間位は山菜料理が続きます。四季がもっとはっきりしていた時代でその季節にならないものが沢山あり、待ち遠しかったものです。いつも次の何かの楽しみをつくるそれは今も昔も変わらない生活の極意なのかもしれない…などと思っている私は極意を忘れてないか…。

春は新玉の季節

材料(4人分)

1 天ぷら粉 ..... 240g  
水 ..... 240ml  
マヨネーズ ..... 大さじ1  
ニンニク ..... 小さじ1  
しょうが ..... 少々

2 楽天の玉ねぎ天ぷらレシピ

3 オニオンリング

作り方

- 玉葱は1cm幅の輪切りにし、中心の2層を取り除く
- 玉葱に天ぷら粉をまぶしておく
- ボウルに①を入れよく混ぜ合わせる
- 天ぷら粉をまぶした玉葱をよく混ぜ合わせた衣(3)にくぐらせる
- 揚げ油を170℃に熱し衣をつけた玉葱をきつね色に揚げる
- 油を切ってお皿に盛りつけパセリで飾って完成

玉葱とツナのサラダ

材料(4人分)

玉ねぎ ..... 1個  
ツナ(油漬け) ..... 140g  
ブロッコリースプラウト ..... 1パック  
ごま油 ..... 大さじ2  
しょうゆ ..... 小さじ4  
すりおろし生姜 ..... 少々  
オカカ ..... 少々  
きざみのり ..... 少々

作り方

- 玉ねぎは薄切りにし、10分程水にさらし辛味がなくなったら水を切る
- ブロッコリースプラウトの根を切り、さらに半分にきっておく
- ボウルにごま油、しょうゆ、しょうがを入れて混ぜ、少し油を切ったツナを入れる
- さらに薄切りの玉葱とブロッコリースプラウトを入れて混ぜ合わせる
- お皿に盛り、オカカときざみのりを乗せて飾ったら完成

## かなこさんの玉ねぎレシピ

材料(4人分)

鶏もも肉 ..... 2切入  
玉ねぎ ..... 1個  
パプリカ ..... 1個  
ブロッコリー ..... 1/2個  
ローズマリー ..... 少々  
マヨネーズ ..... 大さじ2  
味噌 ..... 大さじ1  
塩コショウ ..... 少々  
ガーリックパウダー ..... 少々

チキンと野菜の蒸し焼き

作り方

- 鶏もも肉はマヨネーズと味噌を揉み込み、肉を柔らかくしておく(半日くらい漬ける)
- 野菜は食べやすい大きさに切っておく
- 鶏もも肉に塩、コショウをし皮の方から両面やく
- 焼き色がついたら鶏もも肉を取り出し、野菜をひいて鶏もも肉、ローズマリーを乗せ蒸し焼きにする
- ガーリックパウダーを仕上げにふりかける

材料(4人分)

ウィンナー ..... 8本  
キャベツ ..... 1/3個  
ジャガイモ ..... 3個  
玉ねぎ ..... 1個  
人参 ..... 1本  
ブロッコリー ..... 1/2個  
水 ..... 4カップ  
固形コンソメ ..... 2個  
すりおろしニンニク ..... 少々  
塩コショウ ..... 少々  
ゴマ ..... 少々

作り方

- キャベツ、ジャガイモ、玉葱、人参、ブロッコリーを食べやすい大きさに切る
- 鍋に水、コンソメ、キャベツ、ジャガイモ、玉葱、人参を入れ、煮立ってから15分煮る
- ウィンナー、ブロッコリーを入れ5分煮る
- すりおろしニンニク、塩コショウで味を調える
- 器に盛りごまをふりかけて完成