



季節を味わおう 初春 葉たまねぎ

産直
コープの里



食べて
未来へつなごう

協力：(農) 長生産直

季節限定！九十九里からの甘くみずみずしい春の味

千葉県九十九里海岸中央に位置する白子町は、温暖な気候と砂地を生かした玉ネギの産地。ここで玉ネギとともに「葉たまねぎ」を14年間栽培する生産者の齊藤さんにお話を伺いました。



生産者の齊藤さん

丸ごとおいしく 食べていただくために

11月下旬に齊藤さんの畑を訪れると、葉たまねぎは青々と成長中。8月中旬に種をまき、10月はじめに苗を植え、12月～3月が収穫期です。葉まで丸ごとおいしく食べてもらえるよう傷みや虫食い防止の管理、ビニールトンネルのこまめな換気など、手間をかけて育てています。さらに収穫後は、一つ一つ手作業で玉の外皮をむき、葉を丁寧に折り曲げて袋詰めします。齊藤さんは、「葉は長ネギと違って柔らかく、特に食べてもらいたいところだから、丁寧に扱わないとね」と話します。

玉ネギ専業農家の父から学び、定年後に本格的に農業を始めた齊藤さん。今日も、愛情をこめて葉たまねぎづくりに励んでいます。

組合員の皆さんへのメッセージ

この時期にしか味わえない葉たまねぎを、多くの組合員さんに知ってもらい、食べていただくために毎年作り続けています。九十九里海岸からの潮風に当たり、甘さを増した葉たまねぎ。この時期だけの味をぜひ味わってみてください。

齊藤さんおすすめ料理は
「葉たまねぎの酢味噌和え」



葉たまねぎってなあに？

- 玉が膨らむ前に若どりした葉付きの玉ネギ
- 玉ネギと青ネギの両方のおいしさのいいとこ取り！
- くせがなく他の食材とも相性が良い



甘く柔らかく肉厚。
ネギのような
強い香りはない

みずみずしくて
柔らかい食感。
甘く辛味は
ほとんどない



11月下旬の様子。これからぐんぐんと葉がのびて出荷を迎えます。

▲取材時に穫ってくれた葉たまねぎ。出荷にはまだ早いけど、まっ白でみずみずしい小さな玉になっています。

おいしく食べよう！

葉たまねぎのレシピ

葉たまねぎと厚揚げの甘辛煮

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gはざく切り、厚揚げ1パックは食べやすい大きさに切る
- ② 鍋に油(適宜)を熱し、①の葉たまねぎを軽く炒め厚揚げを加える
- ③ しょうゆ大さじ1～2・みりん大さじ1・砂糖小さじ1～適宜で味を調えて好みの加減まで煮る



葉たまねぎのベーコン炒め

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gの葉の部分の斜めに1cmの長さに切り、白い玉もスライスする
- ② ベーコン100gは一口大に切る
- ③ 鍋に油大さじ2をひき、葉たまねぎ・ベーコンを炒め、焼き肉のたれ1/4カップで味付けして完成



葉たまねぎのシーチキンサラダ

【作り方】(4人分)

- ① 葉たまねぎ200gを茹で、葉は3cmの長さに切り、白い玉はスライスする
- ② ①にシーチキン小2缶・マヨネーズ大さじ5を和えて完成



ちばベジレポート
バックナンバーは
こちらから

ハピ・デリ！ 取り扱い週

葉たまねぎ ～2月3回まで

葉たまねぎは2月3回までのお届けまでとなりますが、長生産直の直売所「げんきの里ひまわり」(千葉県長生郡白子町北高根3633)では3月いっぱいまで店頭販売をしています。

参加者
募集

みんな

あつまれ！八街の森へ

主催：コープみらい千葉県本部

15 春の恵も
守ろう

コープみらい八街の森は、組合員みんなの森です。毎月さまざまなものづくりが体験できるワークショップを行っています。お友達やご家族、お一人でも参加できます。森の中を自由に散策できますので、のんびりとした時間も楽しめます。

石窯ピザづくり

ピザを生地から手作りして、八街の森の石窯で焼いて食べましょう。

日時	3月22日(日) 10時～12時
場所	コープみらい八街の森(八街市八街706-1) 駐車場あり：無料
参加費	1枚800円(家族2枚まで)
募集人数	20～30人程度(小学生未満は親子でご参加ください)

持ち物	詳細は当選者にお知らせします。
応募方法	二次元コードから応募
締め切り	2月22日(日) 応募者多数の場合は抽選 結果は2月27日(金)までに全員にメールで連絡



自分で作った
ピザ
おいしいよ～

問い合わせ

コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時～17時(土・日・祝日休み)

コープみらい イベント情報 で 検索

応募は
こちらから

