

タマネギ

って、なあに？

ユリ科

○タマネギのふるさと・来歴って…

タマネギのふるさとには中近東、今のイランあたりだと考えられています。それが古代エジプトに伝わり、神様のお供え物として使われたり、ピラミッドをつくる労働者たちの栄養源にされたと記録されています。また、日本へ最初に上陸したのは札幌で、その後、全国に拡大しました。

○タマネギを食べると…

タマネギには血液中の脂肪分を少なくし、サラサラの血液にする成分が含まれています。生で食べると、涙が出るほど刺激的なタマネギも水にさらすと、刺激が少なくなったり、熱を加えると逆に甘くなったりします。独特の辛味やにおいの原因は硫化アリルという成分で、ビタミンB1の吸収を助けます。つまり、豚肉やハムと調理することで、疲労回復・ストレス解消に効果があります。

○タマネギの産地って…

北海道の生産量は国内では第1位。およそ5割が道産タマネギです。道内でみると、

| | |
|-----|------|
| 第1位 | 北見市 |
| 第2位 | 富良野市 |
| 第3位 | 訓子府町 |

(令和元年 北海道野菜地図より)



○タマネギの育て方って…

府県では秋に植えては春に収穫しますが、北海道では春に植えて秋に収穫します。タマネギは秋に葉が枯れて休眠期に入ります。翌年、芽が伸びて夏に開花し種を作って一生を終えます。つまり、タマネギはの生育途中で休眠中のものを収穫されているのです。タマネギ球は葉の根元が太ったもの。

○札幌のヒーロー？

昭和40年代には全道一の生産量だった札幌のタマネギも、農地の宅地化などで生産量は約3分の1に。それでも、現在も収穫量・生産額ともに札幌の農産物の中でもっとも多いタマネギは、今も札幌の農業を支えています。

○幻の玉ねぎ…「札幌黄」

札幌導入当時の品種「札幌黄」は食味が優れているにもかかわらず、生産効率が悪く面積は減少し、現在「幻の玉ねぎ」と呼ばれています。2007年に「食の世界遺産」に登録。最近「札幌黄」を見直す運動が展開中です。