マンガでわかる日本農業遺産

淡路島たまねぎ

まるごとBOOK

おいしさの**ヒミツ**教えちゃいます。

マンガの主な登場人物

南あわじに暮らす親戚の人びと

島外に住むファミリー

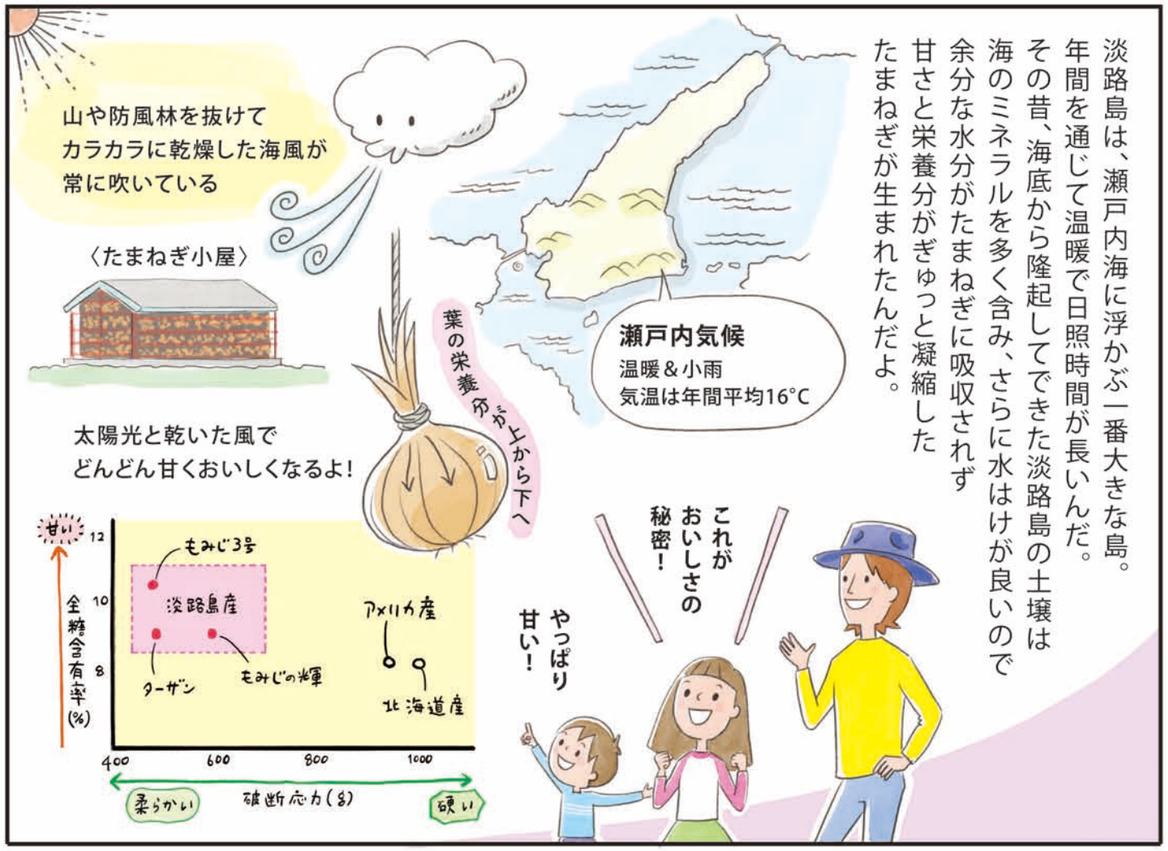
Cooking

たまねぎレシピ付き

淡路島たまねぎだ〜!!
どっさり!!
ナミちゃん ウミくん 届いたよ!
ある日
ピンポーン
お届けものでーす
あはは
は〜い
わ〜
なんでやねん!
醤油にんにくオニオンフライ
たまねぎポタージュ
オニオンフラワー
レシピの詳細はwebで公開中!
ビールのつまみに!
明日の朝ごはんに!
オヤツに!
はいはい
作って〜!
お義兄さんったらこんなに! ありがたいわ♪
やった〜!
たくさんだねぇ〜
子どもたちがこんなにたまねぎ好きになるなんてね〜
だって甘くておいしいもん
兄貴のおかげだな
柔らかくておいしいもん
トントン
つまり淡路島のたまねぎが特別においしいんじゃない?
そうかも!
じゃあ、そのおいしさの秘密を調べに行こう!
というわけで…
いざ淡路島へ!
海だ〜!
明石海峡大橋
かっこいい!

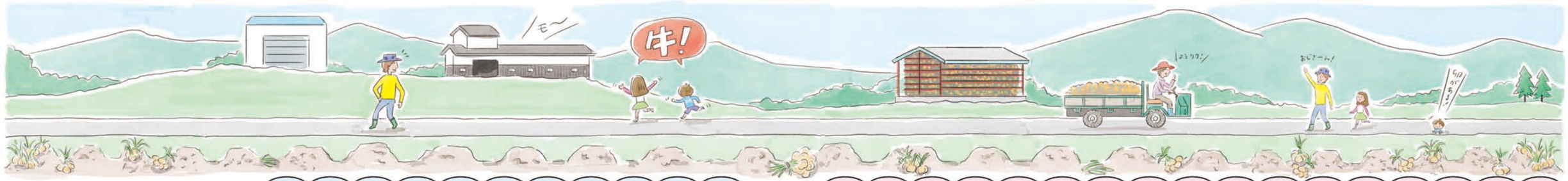
よろしくお願いします
淡路島のたまねぎがおいしい秘密を調べに来たよ!
お! たまねぎに興味あるのか?
僕と一緒に調べよっか?
お、来た来た!
リクくん
おじさん
おばさん
おじさ〜ん! おばさ〜ん! お兄ちゃ〜ん
↑夏に来た時の画像
↑今撮った画像
スワイプ
同じ場所だけど〜
お兄ちゃんカエルがいないよ〜
そういえばここって田んぼじゃなかった?
あれ?
水を入れるとカエルがやって来て繁殖するんだおたまじゃくしもたっくさん生まれるよ!
やった!
ゲコ
お兄ちゃんどういうこと?
「二毛作(にもうさく)」と言ってたまねぎの収穫が終わったらここに水を入れて水田にして稲を育てるんだ
え? じゃあそれが「おいしい秘密」なの?
早い早いもう少し調べようか
え?!
淡路島発祥の水稲・たまねぎの二毛作
1年の異なる時期に水稲とたまねぎを交互に栽培する「二毛作」は、島の限られた農地を有効活用するために、1880年代に淡路島で始まった栽培方法。「稲刈り後に作付けして田植え前に収穫する」ことに適応するよう、品種改良や栽培技術開発を重ねた結果、淡路島独自の二毛作が確立した。
三原平野…諭鶴羽(ゆづるは)山地の扇状地。一つ一つのほ場が小さめ
アメリカから来たよ〜
たまねぎを冬作に
米を夏作に
※二毛作にすることで田んぼにも良いことがあったんだ。詳しくはP4のコラムで解説するよ。

淡路島は、瀬戸内海に浮かぶ一番大きな島。
年間を通じて温暖で日照時間が長いんだ。
その昔、海底から隆起してできた淡路島の土壌は
海のミネラルを多く含み、さらに水はけが良いので
余分な水分がたまねぎに吸収されず
甘さと栄養分がぎゅっと凝縮した
たまねぎが生まれたんだよ。



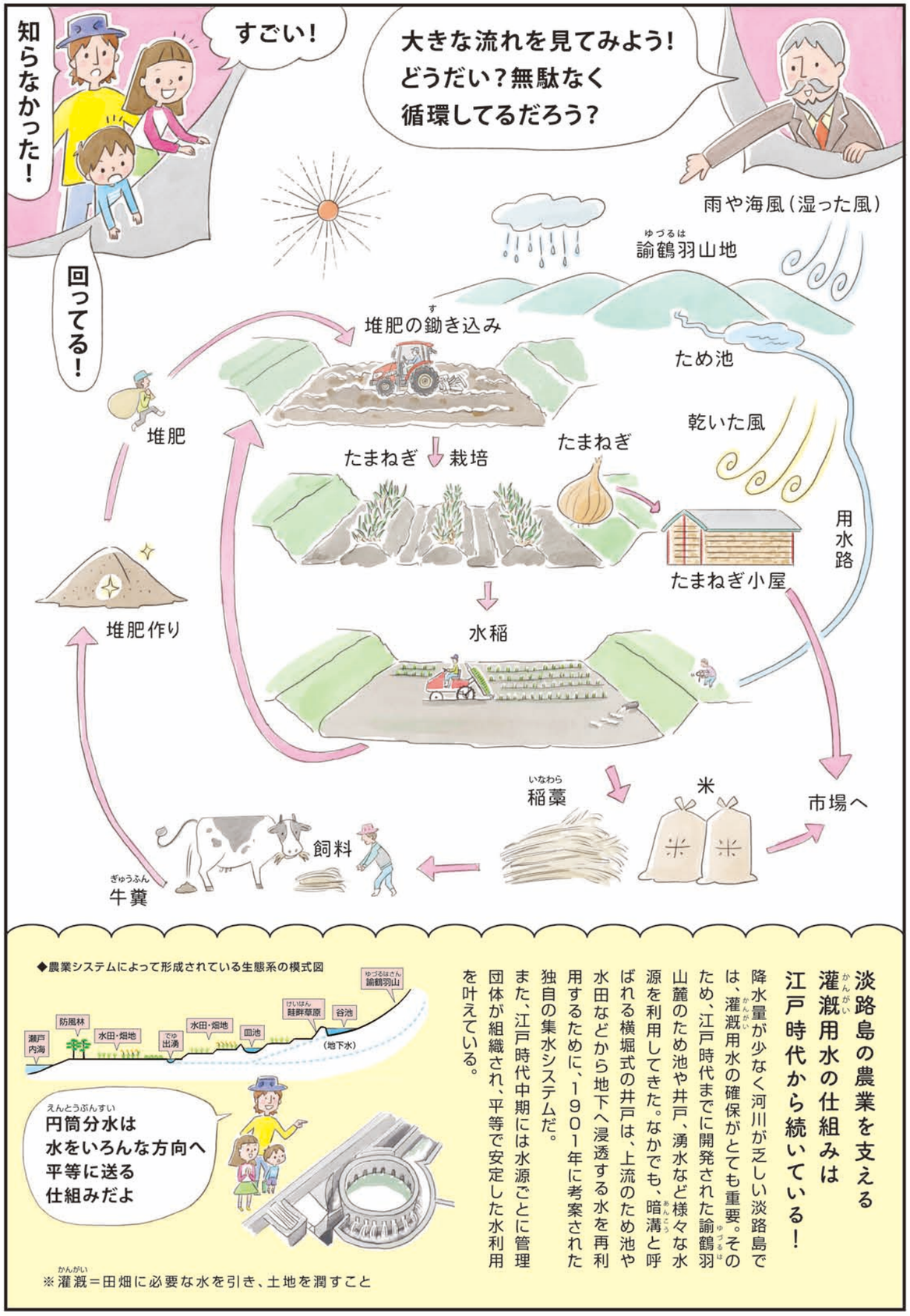
1年を通して味わえる個性的で多様な品種が魅力!

1888年にアメリカから導入した種を元に淡路島でたまねぎ栽培が始まった。そこから品種改良を重ね、1923年には島の土壌や気候に合った品種「淡路中甲高」が誕生。その後も改良が重ねられ、現在では4月頃収穫の早生(わせ)～6月中旬収穫の晩生(おくて)まで、収穫時期の異なる様々な品種のたまねぎが島内で栽培されている。少しずつ収穫時期をずらすことで、新鮮なたまねぎを味わえる期間が長くなるのはもちろん、晩生品種には長期貯蔵による熟成で甘みが増すものもあり、1年を通していつでもおいしいたまねぎに出会えるのが淡路島だ。



100年以上続く南あわじ地域の伝統的な農業システムがすごい!

毎年同じ場所で同じ作物を続けて栽培することで、土の中の常在菌や栄養バランスが崩れて、おいしい作物が育たなくなる「連作障害」。淡路島で確立した二毛作による水稲栽培で、塩類集積(栄養の偏り)が起こりにくくなることや、水稲栽培を行わない国内外の畑作産地で大きな問題になっている病気についても、問題ないことが確認されている。



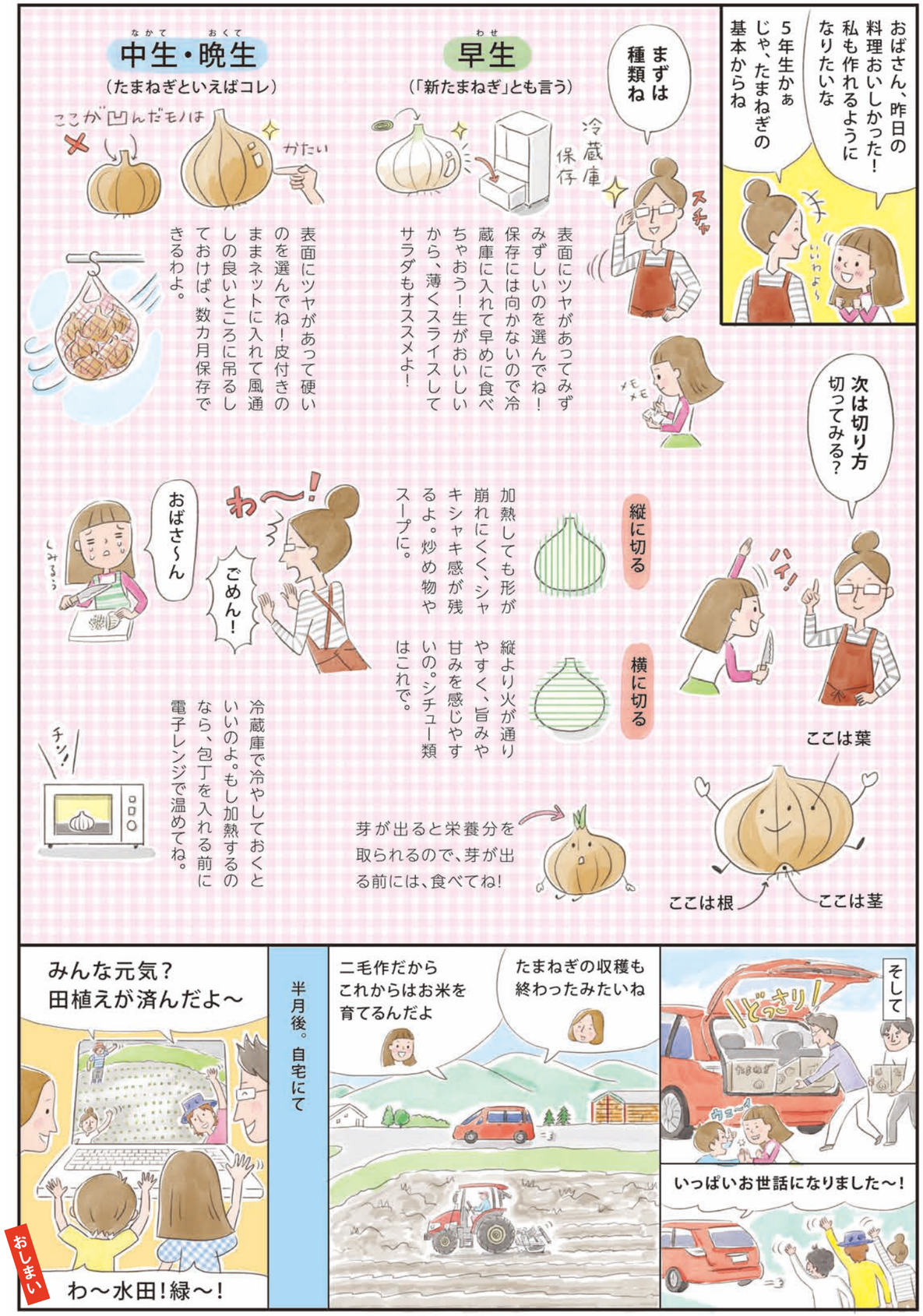
淡路島の農業を支える灌漑用水の仕組みは江戸時代から続いている！

降水量が少なく河川が乏しい淡路島では、灌漑用水の確保がとても重要。そのため、江戸時代までに開発された諭鶴羽山麓のため池や井戸、湧水など様々な水源を利用してきた。なかでも、暗溝と呼ばれる横堀式の井戸は、上流のため池や水田などから地下へ浸透する水を再利用するために、1901年に考案された独自の集水システムだ。

また、江戸時代中期には水源ごとに管理団体が組織され、平等で安定した水利用を叶えている。

◆農業システムによって形成されている生態系の模式図

※灌漑＝田畑に必要な水を引き、土地を潤すこと



←次ページ～は淡路島たまねぎを使った料理レシピを紹介！

check!
まだある！
淡路島たまねぎ
島レシピ

たまねぎは料理の主役にも脇役にもなる万能野菜。
淡路島たまねぎの美味しさを知り尽くした
地元農家さん直伝レシピ&フードコーディネーターが考案した
淡路島の特産品とコラボしたおもてなしレシピをご紹介。
お土産に購入した淡路島たまねぎをおいしく味わおう♪

Let's Onion cooking
淡路島のたまねぎレシピ

農家さん直伝レシピ

たまねぎinライスバーガー

ライスバンズ A

[材料]
温かいごはん…100gくらい
片栗粉…小さじ１
塩…少々

[つくり方]
1 混ぜてかため、２つに分けて団子にする
2 押しつぶしてバンズを作る（直径８cm位）
3 少し冷まして硬くなったら、フライパンに油をひいて両面を焼く

たまねぎフライ B

[材料]
たまねぎ(厚さ１cmの輪切り)
塩こしょう…少々
★ たまご…１個
小麦粉…大さじ１
水…大さじ１
パン粉…適量

[つくり方]
たまねぎに塩こしょうをし、混ぜておいた★を付け、パン粉を付けて油で揚げる

コールスロー C

[材料]
★ たまねぎ…20g
キャベツ…20g
レタス(茎のところ)…10g
ハム…１枚

[つくり方]
★とマヨネーズ小さじ１と、酢小さじ1/2で和える（お好みで塩こしょうをプラス）

つくり方
1 Aのバンズの片方にトマトケチャップ、もう片方にマヨネーズを塗る
2 下のバンズに葉の部分のレタスをのせる
3 Cのコールスローをのせる
4 Bのたまねぎフライをのせる
5 もう片方のバンズをのせてできあがり

たまねぎおにぎり

材料
★ パン粉…大さじ３
焼き肉のたれ…大さじ１
A 小麦粉…大さじ１
たまご…１個
水…大さじ１
たまねぎ50ｇくらい
(薄く切る)
温かいごはん150ｇくらい
(1合の半分)
片栗粉…小さじ２
チーズ…適量
パン粉…適量

つくり方
1 ★・Aはそれぞれ先に混ぜておく
2 ごはん、たまねぎ、片栗粉、★をよく混ぜる
3 ３個分に分ける
4 チーズを中に入れて握る
5 混ぜておいたAを付けて、パン粉を付け、多めの油で揚焼きにする

たまねぎおでん

材料
たまねぎ(小)３個(皮をむいて根元を切る)
★ いりこ(お茶パックに入れておく)
しょうゆ…大さじ３
(薄口でも濃口でもOK)
みりん…大さじ３
水…500～600cc

つくり方
鍋にたまねぎと★を入れ、弱火でコトコト20～30分煮込む。ゆずみそのトッピングもおすすめ。

ゆずみそ

[材料]
ゆず…大１個
A みそ…200g
(家にあるもので良い。白みそでも、合わせみそでもOK)
砂糖…180g
みりん…大さじ２

[つくり方]
1 ゆずを洗って、水気を切り、皮をすりおろす
中身は横半分に切って、汁を搾っておく
2 Aの調味料を入れ、ゆっくりかき混ぜながら中火または弱火に約8分かける
トロッとしてきたら、すりおろした皮と搾り汁を大さじ１～２入れて、8分程度かき混ぜながら弱火にかける

フードコーディネーター考案
淡路島食材とコラボ★おもてなしレシピ

「たまねぎ」とコラボする
淡路島食材はコチラ！
淡路島手延べ麺 | 淡路ビーフ | レタス | キャベツ | わかめ | 鯛 | しらす

素麺でジャージャー麺

たまねぎ × 淡路島手延べ麺 | 淡路ビーフ | レタス

材料
たまねぎ…50g
素麺
(淡路島手延べ麺)…200g
牛ミンチ肉(淡路ビーフ)
…180g
★ しょうゆ…大さじ１
料理酒…大さじ１
みりん…大さじ１
みそ…大さじ１
砂糖…大さじ１
生姜(チューブ)…2cm
きゅうり…1/2本
レタス…1/4個
卵黄…2個
サラダ油…小さじ2
ごま油…小さじ2

つくり方
1 たまねぎはみじん切り、きゅうりは細切り、レタスは太めの千切りにし、★は合わせておく。素麺は茹でておく
2 フライパンにサラダ油を熱し、牛ミンチ肉を炒めて色が変わったらたまねぎを追加し、火が通ったら★を加えて、水分が少なくなるまで炒める
3 器に水気を切った素麺を盛って、レタス、きゅうりをのせ、2のそぼろをのせて中央にくぼみをつくり、卵黄をのせる
4 食べる時にごま油をかけて、よく混ぜる

牛そぼろのすき焼き煮

たまねぎ × 淡路ビーフ

材料
たまねぎ…中1/2個(100g)
牛ミンチ肉(淡路ビーフ)…180g
ぶなしめじ…1/2パック(90g)
にら…1/2束(50g)
焼き豆腐…1/2丁(150g)
砂糖…大さじ１
しょうゆ…大さじ２
みりん…大さじ１
水溶き片栗粉 片栗粉…小さじ１
水…小さじ２
サラダ油…小さじ１

つくり方
1 たまねぎはくし切り、ぶなしめじは小房に分け、にらは2cm長さに切る。焼き豆腐は水気を切り、一口大に切る
2 フライパンにサラダ油を強火で熱し、牛ミンチ肉を入れて木べらでほぐしながら全体に広げ、焼き色が付くまで炒める
3 砂糖を振り入れ、砂糖が溶けたらしょうゆ・みりんを入れる。たまねぎ・ぶなしめじ・焼き豆腐を加えて、たまねぎが透き通るまで蓋をして中火で煮る
4 にらを加えて炒め合わせ、全体に火が通ったら、水溶き片栗粉を加え、とろみをつける

鯛とわかめのホイル焼き

たまねぎ × 鯛 | わかめ

材料
たまねぎ…100g
鯛切身…2切
料理酒…小さじ１
塩…少々
こしょう…少々
塩蔵わかめ…30g
にんじん…50g
★ にんにく…1片
バター…10g
みりん…小さじ２
しょうゆ…小さじ２
しょうゆ…適量

つくり方
1 鯛に料理酒、塩、こしょうをする
2 塩蔵わかめは流水で洗って、水に10分つけて戻し、水気を切って長さ3cmに切る。たまねぎは薄くスライスし、にんじんは細切りにする。にんにくは薄くスライスする
3 アルミホイル25×30cmくらいを2枚用意する。中央にわかめ、たまねぎ、にんじんを等分にのせ、鯛を1切れずつのせる。★のにんにく、バターをのせ、みりん、しょうゆをかけて、アルミホイルを閉じる
4 フライパンに並べ、水を2cm深さまで注いで、蓋をして中火にかける。煮立ったら弱火にして7～8分蒸し焼きにする
5 器に盛り、お好みでしょうゆをかける

しらすとキャベツのスパニッシュオムレツ

たまねぎ × しらす | キャベツ

材料
たまねぎ…中1/2個(100g)
しらす干し…50g
キャベツ…約1/8個(200g)
たまご…４個
粉チーズ…大さじ３
塩…少々
こしょう…少々
オリーブ油…大さじ１
トマトケチャップ…適量

つくり方
1 キャベツは千切り、たまねぎはスライスし、合わせて耐熱容器に入れ、塩こしょうをする。ふんわりラップをかけて、500ワットの電子レンジで4分加熱し、粗熱を取る
2 ボウルにたまごを溶きほぐし、1で準備していた材料に、しらす干し、粉チーズを混ぜ合わせる
3 小さめのフライパンにオリーブ油を強火で熱し、2を一度に流し入れ、菜箸で大きく混ぜ、空気を含ませる
4 全体が半熟状になったら、蓋をして弱火で8分程蒸し焼きにし、ひっくり返して蓋をして、さらに3分程蒸し焼きにする
5 食べやすく切り分けて器に盛り、お好みでトマトケチャップを添える

淡路島
たまねぎの情報を
公開中！

| お問い合わせ |

南あわじ市産業建設部 農林振興課　Tel. 0799-43-5223

〒656-0492　南あわじ市市善光寺22-1 南あわじ市産業建設部 農林振興課

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2022年2月10日時点での有効な情報です。
情報は変更となっている場合がございますので、最新の情報や詳細についてはお問い合わせください。

協力機関（順不同）

淡路県民局洲本農林水産振興事務所・南淡路農業改良普及センター、あわじ島農業協同組合、兵庫県玉葱協会、淡路玉葱商業協同組合、あわじ島まるごと株式会社（美菜恋来屋）