



館玉ねぎでおいしく 地域活性化!

やかた
元気に

筑西市下館地区は、農業のさかんな茨城県でも有数の玉ねぎ産地です。地名をとって「館玉ねぎ」と呼ばれる下館産の玉ねぎは、大ぶりで肉厚。加熱調理するとぐっと甘みが出るため、加工用としても需要が高まっています。
そんな館玉ねぎの生産を続けて半世紀以上、JA北つくば下館玉葱部会部会長の百木田隆雄さんにお話を伺いました。

ごろりと大玉でみずみずしい 筑西の大地が育む館玉ねぎ

百木田さんの圃場があるのは、筑西市河間地区。小貝川と五行川に挟まれたこの土地は、日光連山から水流によって運ばれたミネラル豊富で柔らかい土壌と関東平野ならではの日照時間に恵まれ、玉ねぎ栽培に最適な条件が揃っています。

おいしい玉ねぎに重要なのは「苗づくり」と話す百木田さん。稲刈りの終わった9月中旬頃に行う種まきの前に、約1ヶ月かけて丁寧な土づくりをすることからスタート。病気にからさないようしっかりと殺菌した育苗専用の畑で30cmほどの大きさまで育てた苗

は、11月に手作業で畑へ植え付けられます。部会員の中には苗づくりでつまずいてしまう人もいますが、困っている仲間には元気を前よく譲るのが百木田さんの人柄。だからこそ同じく手作業で行う収穫作業も部会の仲間や地域の方々が快く手を貸してくれ、この支え合いが館玉ねぎの生産量を順調に伸ばす追い風となっています。

5月下旬に栽培期間の短い早生玉ねぎの収穫・出荷が始まり、続いて中生、晩生品種が収穫されます。今年は長雨の影響で例年よりも収穫作業が大変だったそうですが、出来栄は上々。丸々と大きく育った館玉ねぎは、東京をはじめとする首都圏

や、東北、関西など全国各地へ出荷されています。

地域と旬、生産者の想いを 商品開発に活かして地域活性化

国内最大の玉ねぎ産地はもちろん北海道で、全体の6割を超えるシェアを占めています。レトルトハンバーグやミートボールで知られる石井食品でも、おもに北海道産の玉ねぎを原材料に使用していますが、3年前に館玉ねぎを使った「筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ」を発売しました。顧客サービスの石川慎之さんは、館玉ねぎを採用した理由についてこう話します。

「北海道産玉ねぎの出荷が減る春先の時期



たっぷりの館玉ねぎと常陸丸大豆醤油を使った和風オニオンソースで味わう「筑波山麓の玉ねぎを使ったハンバーグ」。

常陸丸大豆
醤油使用

の穴を埋めるため、国内の玉ねぎ産地をリサーチしたのが出会いのきっかけです。館玉ねぎは、調理しても程よく食感が楽しめて、しかも驚くほど甘くておいしい。ハンバーグの材料にぴったりだと感じました」

同社では2016年から「地域と旬」をテーマにした商品開発に取り組み、全国の地場野菜の生産者と直接取引する循環型地域事業に力を入れていました。「おいしい野菜を作っている農家さんが、スーパーやメーカー主導の規格規制や価格競争によって疲弊することのないよう、品質に見合った正当な価格で取り引きできる仕組みを作りたいからです」と石川さん。さらに、無添加調理の技術で素材本来の風味を生



Onion Sauce
Hamburg Steak!

道の駅グランテラス筑西、
ファーマーズマーケットきらいち
(結城店・筑西店)、
ポケットファームどきどきつくば牛久店、
カスミ(結城店・下館南店・下妻ふるさわた店)他
や、オンラインストアで発売中
・イシイのオンラインストア
<https://shop.directishii.net/shop/>



コチラ
から!



石井食品株式会社
顧客サービス
石川 慎之さん

JA北つくば
下館玉葱部会 部会長
百木田 隆雄さん



百木田さんの畑の様子。角のとれた丸い小石がたくさん転がっているのは、この辺りの土壌が川に運ばれてきたものである証。やわらかい砂質の土壌にはミネラルがたっぷり含まれ、おいしい玉ねぎが育ちます