

ふるさと食材伊万里の日

5月 新たまねぎ



今日はふるさと食材伊万里の日です。

今月のふるさと食材は、薄皮をむくと真っ白で、みずみずしい、「新たまねぎ」についてです。

「たまねぎ」は給食で大活躍の野菜です。1年中いろんな料理に登場しますが、特に新たまねぎは、水分が多く、甘み強いのが特徴なので、色々な料理に使っています。

それでは、まず最初に、「たまねぎ」についてクイズを出します。

たまねぎの花は、つぎのうちどれでしょう？

①



にんじん

②



たまねぎ

③



だいこん



これらの3つの花は、それぞれある野菜の花なのですが、「たまねぎの花」は、①②③のうちどれでしょう？

正解は②です。

ちなみに①はにんじんの花、③はだいこんの花です。

では、第2問です。

私たちが食べているたまねぎは、どの部分を
食べているのでしょうか？

① 根（ね）

② 茎（くき）

③ 葉（は）

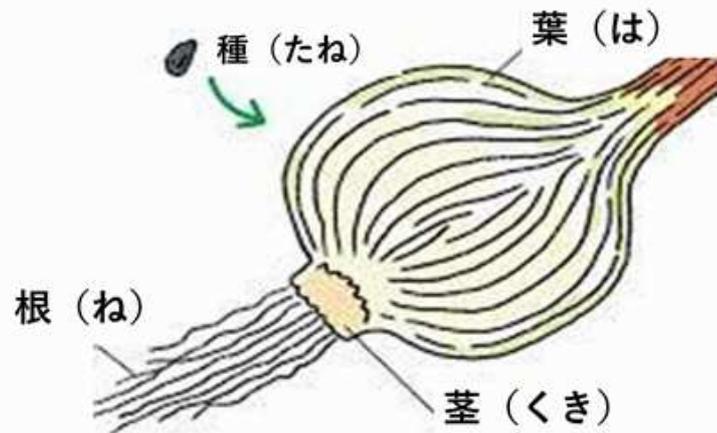


私たちが食べているたまねぎは、どの部分を食べているのでしょうか？

①根 ②くき ③葉

正解は、③の葉です。

「たまねぎ」の「葉」(は)の部分を食べている



たまねぎは土の中で育つ野菜ですが、私たちは、根の部分ではなく、土の中で大きくふくらんだ、葉の部分を食べています。

たまねぎの茎はどこかというと、根っこと食べている葉の部分の間にある、小さな部分になります。

この茎の部分は固いので、普段、料理をするときには取り除いています。



これは、給食センターで調理員さん達が、たくさんのたまねぎの皮と茎を取り除いていらっしゃる様子です。

このように、たくさんの玉ねぎを使うとき、涙をポロポロ流しながら作業をされています。

大変な作業をしてくださっているのですね。

玉ねぎを切ると涙がでるのはなぜでしょう？



ところで、おうちでもたまねぎを切るときに目がしみたり、おうちの方がたまねぎを切りながら涙を流されたりすることはありますか？玉ねぎを切ると涙がでるのはなぜでしょう？

これは、玉ねぎに「硫化アリル」という目に刺激を与える成分を含んでいるからです。

しかし、「硫化アリル」は、良い働きもあります。

血液をサラサラにする効果があり、生活習慣病を防ぐ働きをしてくれます。また、この「硫化アリル」は火を通すことで、辛みが和らぎ、逆に甘みが増してくるのです。

この働きを生かした料理がカレーやオニオンスープなどです。

カレーを作るとき玉ねぎを薄茶色になるまでよく炒めるとおいしくなるのは、玉ねぎに含まれる「硫化アリル」の甘味を引き出しているからなんですね。



「新たまねぎ」は、伊万里市波多津町の中山地区で育てられています。
画像に写っていらっしゃるのは、波多津町の前田さんです。

身が柔らかく、水分が多く含まれ、甘みが強いという伊万里の玉ねぎを作ってくださいています。

今日は、この伊万里の新たまねぎをたっぷり使った
「新玉ねぎの味噌汁」です。

今日の味噌汁には180キロの新玉ねぎが入っています。

個数にすると、600個くらいです。

大変な作業をして、みなさんにおいしい給食を作ってくださいている
調理員さんや、生産者の方々に感謝をしながら、味わっていただきましょう。