

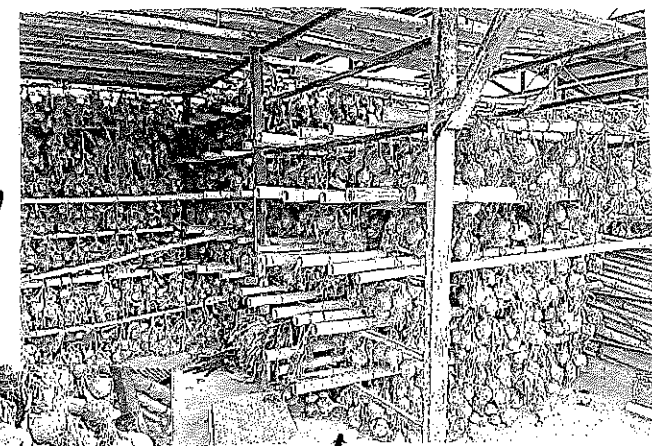
# 見て感じて♡食べてみよう!! ~給食でお世話になる人たち~

田原清さん



今回紹介する生産者さんは、安富町で玉ねぎを育てておられる田原清さんです。田原さんの畑では、約20トン(個数にして約10万個)もの玉ねぎを作っておられます。ほぼ毎日給食で使われている玉ねぎをどのような思いで作っておられるか、インタビューしてきました。

玉ねぎは、9月下旬に種をまいて、6月上旬に収穫します。日持ちを良くするために、1か月乾燥させて出荷します。取材に伺った時は、ちょうど乾燥の時期で、乾燥小屋にたくさんの玉ねぎがありました!!



玉ねぎを作るときに大変なことは何ですか?

雑草をなくすことが大変です。雑草があると玉ねぎが大きく育たなかったり、病気の原因になったりします。玉ねぎ専用の除草剤を使ったり、手作業で草を抜いたりしています。

子どもたちへメッセージをお願いします!!

玉ねぎが、きれいに大きく育ったときに嬉しいやりがいを感じています。みなさんにおいしく食べてもらうために一生懸命作っています。良い玉ねぎができたので、たくさん食べてください。



出荷のためにひとつひとつ玉ねぎをきれいにしています。

玉ねぎをつるすためのひもはすべて手作業です。



田原さん オススメ! 玉ねぎの食べ方

玉ねぎを炒めて、溶きほぐした卵をながし入れて、ぐるぐるかき混ぜて塩コショウをして、できあがり! 田原さんはソースをかけるのがオススメです!



Let's cooking!