

商品コースA「紀ノ川の有機玉葱」



お届け時期：6月
お届け回数：年1回
内容：1箱(約20kg)

有機栽培とは「化学肥料や農薬、遺伝子組み換え技術を使用しない、環境への負荷をできる限り低減する栽培方法」のことです。

有機栽培は「安心安全な農産物を生産する」という目的だけでなく、地域の環境保全にも重要な役割を果たします。お届けする玉ねぎの中には、耕作放棄地を有機栽培に転換した圃場で生産されたものも含まれています。有機栽培玉ねぎは病気や害虫のリスクは高まるものの、玉ねぎ本来の旨味と栄養をたっぷり含んで強く育ちます。てんプロでは晩生の有機玉葱を6月上旬～下旬の収穫時期に合わせてお届けいたします。紀ノ川の土と水で育った滋味豊かな玉ねぎを是非ご賞味ください。

たまねぎの保存方法

①吊るして保存する

湿気はたまねぎを痛める一番の原因で大敵です。長期保存するためには風通しが良く湿気の少ない場所での乾燥が必要です。

おすすめはストッキングや網状の袋に入れ、一つ一つが重なり合わないよう吊るす方法です。

ストッキングで保存する場合は図のように一つ一つ結び目で仕切りをつけて吊るしておく、必要な分だけ切り取って残りはそのまま吊るしておくので便利です。

②新聞紙で包んで保存する

吊るして保存できない場合は、新聞紙でたまねぎを一つ一つ包み、かごに入れて風通しの良い場所や冷蔵庫の野菜室で保存しておく方法もあります。新聞紙には湿気を吸い取る効果があるのでたまねぎの保存に向いています。かごに入れるときはぎちぎちに詰めないで、風通しを良くするために隙間を作って入れて下さい。ただし長期間放置しておく、害虫が寄ってくる可能性があるため、こまめなチェックが必要です。

③冷蔵庫で保存する

スライスやみじん切りなど調理用にカットしておき、必要な分ずつ保存袋に分けて冷凍庫で保存する方法もおすすめです。調理の際は解凍せずそのまま使うので手間がかからず調理時間も短縮できるのでおすすめです。

たまねぎの賞味期限

玉ねぎの賞味期限は、適切に保存すれば常温で数か月、冷蔵庫で1～2ヶ月ほど保ちます。半分にかットして残りを保存する場合は、切り口にラップを密着させて包み、冷蔵庫保存で早めに使い切ってください。

