



安全・安心・良食味のブランドたまねぎをPR 「サラたまちゃん」の試食宣伝会が開催！

熊本県JAあしきた「サラたまちゃん」試食宣伝会

- 期日：4月3日(火)
- 場所：大田市場 東京青果(株)
- 主催：熊本県JAあしきた
- 内容：「サラたまちゃん」の紹介や試食宣伝等

3種類の「サラたまちゃん」をPR！

新年度を迎えて熊本県JAあしきたのブランドたまねぎ「サラたまちゃん」の試食宣伝会が開催されました。産地からはサラたまちゃん部会長をはじめ、JAあしきた、熊本経済連の職員が多数来場し、「おほかサラダ」や「きつね焼き」等の6種類のレシピや「サラたまちゃん」の特徴を記載したリーフレットを配布して市場関係者にPRしていました。

農林水産省統計（H28年）によると熊本県の収穫量は9位、占有率0.8%（群馬県は8位、占有率0.9%）、作付け面積は6位、占有率1.3%（群馬県は9位、1.0%）とともに上位ですが、主力は北海道となっています。

今年度の生育状況は、昨年秋の曇天の影響でやや生育は鈍かったですが、気温上昇から生育や肥大は回復傾向とのことです。収穫始めも概ね平年並の2月上旬で、「葉付きサラたまちゃん」、通常の「サラたまちゃん」、「完熟スーパーサラたまちゃん」と時期によってそれぞれ特徴の異なる「サラたまちゃん」を出荷しているとのことです。

「サラたまちゃん」の食味大好評！

「サラたまちゃん」はJAあしきたで商標登録をとっているブランドたまねぎで、生産者全員がエコファーマーを取得し、除草剤は全く使わず、良質の完熟堆肥や太陽熱消毒等土作りにもこだわっており、化学肥料・農薬の使用を慣行基準の1/2以下に抑えた特別栽培農産物として出荷しています。また、「サラたまちゃん」は安全・安心なだけでなく、辛みが少なくみずみずしく、生で水にさらさず食べられ、火を通すことでさらに甘みが増す良食味たまねぎとしても評判で、春の人気商材の一つとして好評とのことです。

当日は、切ってそのままのオニオンライスや和風ドレッシング和えと味噌汁が提供され、「生なのに辛くないね。」「火を通したのも美味しい。」と市場関係者の方に好評で生でも加熱しても食味が良いことをPRしていました。



「サラたまちゃん」試食宣伝会場

順位	産地	収穫量(t)	占有率
1	北海道	843,700	67.9%
2	兵庫	87,000	7.0%
3	佐賀	84,100	6.8%
4	愛知	31,900	2.6%
5	長崎	24,700	2.0%
6	栃木	13,000	1.0%
7	静岡	11,800	0.9%
8	群馬	11,600	0.9%
9	熊本	10,400	0.8%
10	愛媛	9,540	0.8%
総量		1,243,000	

たまねぎ収穫量（H28年農林水産省統計）



「サラたまちゃん」をPR



「サラたまちゃんレシピ」