南あわじの大地＆農業　交流がおいしさも育む

『あさだ農園』の たまねぎ

太陽をたっぷりと浴びた甘い玉ねぎ　めしあがれ

玉ねぎは淡路島を代表する農産物。おだやかな気候で日照時間が長く、海風があることが栽培に適しています。なかでも南あわじ市は、玉ねぎの栽培がもっともさかんです。“浅田さん家の玉ねぎ”でおなじみの『あさだ農園』とよどがわ市民生協とのつながりは深く、2013年から新入協職員の研修先にもなっています。南あわじの地で半年以上かけて愛情たっぷり育てる玉ねぎは、甘くてコクがあると好評です。

history

浅田さん家の玉ねぎ めざすのは“遠くの親戚の農家”です

2011年、生まれ育った大阪から離れ、南あわじ市に移住した浅田さんご夫妻。夫の浅田佳男さんは、よどがわ市民生協の職員として25年間勤めた後、地元農家での2年間の研修を経て『あさだ農園』を開きました。「振り返ってみると、配送スタッフとしてたくさんの組合員さんとふれあえたことは、かけがえのない経験だった」と、浅田さん。

玉ねぎ農家になって12年。毎年、新入協職員を研修生として受け入れ、農業交流を育みます。研修生からのフィードバックや組合員からの生の声、直筆のメッセージなどが「来年はもっとおいしい玉ねぎを届けたい」という活力につながっているのだとか。「つねに組合員・消費者の立場になって、安心して食べられる野菜づくりを」との思いで歩み続けます。

浅田さんご夫妻

よどがわ生協職員時代の浅田佳男さん

【あさだ農園の1年】

春

4月・5月の『新玉ねぎ』はその場で根と葉を落とし、すぐに出荷します。普通の玉ねぎは6月に収穫して、玉ねぎ小屋で自然乾燥させます。

『新玉ねぎ』は水分が多く、辛みが少ないのが特長

夏

玉ねぎの収穫が終わると、同じ畑に水を張って水田に早変わり！米の苗を植えて稲作をします。

秋

9月になると稲刈りをして、田んぼから畑に戻し、いよいよ来春の玉ねぎの『種まき』がスタート。それと並行して冬野菜の定植も。

冬

玉ねぎの定植は11月から2月ごろまで。
合間に冬野菜の収穫です。

●フードコーディネーターのおすすめレシピ●

玉ねぎドレッシング

材料を全てミキサーに入れて撹拌するだけ！いろんな料理に使える簡単ドレッシング

材料〈作りやすい量〉

- 玉ねぎ…1/2個（約100ｇ）
- うすくち醤油…大さじ２
- 酢……大さじ２
- オリーブ油……大さじ１
- 砂糖……大さじ１

作り方

1. 玉ねぎはざく切りにし、材料を全てミキサーに入れて撹拌してできあがり。
ドレッシングとして野菜や豆腐にかけて食べる他、肉や魚を漬け込んでから焼いたり、生姜焼きなど、いろんな料理の味付けに使ってみてください。

＜メモ＞
- 保存容器（ドレッシングボトルなど）に入れて冷蔵庫で保管、２週間以内で使い切ってください。
- ミキサーが無い場合、玉ねぎをおろし金ですり下ろして材料を全て混ぜ合わせて作ってください。
- 玉ねぎが辛い時は、できあがってから冷蔵庫で一晩寝かせると、まろやかになります。
- うすくち醤油の代わりに、こいくち醤油で作る場合は塩を少々加えてください。

おいしい玉ねぎのために『土にこだわる』

風通しがよく、1年を通して温暖な気候。あさだ農園は、淡路島のなかでも古くから玉ねぎを作る、北阿万（きたあま）地区で栽培しています。海のミネラルをふくんだ砂地の土壌に加え、肥育牛や繁殖牛として飼養される前の子牛を育てる農家が多いことから『土づくり』に欠かせない牛糞が手に入りやすい環境にあります。

伝統農法の二毛作をしています。玉ねぎ収穫後、畑に水を張り、稲を植えて水田にします。田んぼにすることによって『土壌バランス』を取り戻します。

職員だけでなく、組合員・理事・提携委託先の職員がたくさんのことを学んできました！

- 「新玉ねぎ」と普通の玉ねぎの違いを知らなかった。浅田さんからたまねぎの品質の見分け方、おすすめの食べ方などを教えてもらった。
- 収穫体験で農業がどれほど大変なのかを痛感。玉ねぎが立派に育つまでのご苦労を感じました。
- 本当は大きい玉ねぎのほうが肉厚でおいしい。しかし、大きすぎると2等級扱いになることを知った。「大きいものがおいしい」と広げられたら、2等品になる玉ねぎが減り、生産者、消費者ともにうれしいと思う。

持続可能な農業をめざし生産者と消費者の橋渡しになりたい

南あわじ市には移住者が増えています。私たち夫婦がゼロから農業をはじめ、ここでお世話になったように、新しい移住者の定着支援をしていきたいです。玉ねぎ農家として品質の向上を追求しながら、生産者と消費者の橋渡しのような活動ができればと考えています。私の原点は、35年にわたる生協との関わりにあります。（あさだ農園・浅田佳男さん）

※あさだ農園の玉ねぎ、今年は4月14日～配布のカタログと共に入っているチラシにて予約販売しています。