

2023年

淡路島 南あわじ 江本さんの 完熟 たまねぎ栽培便り

淡路島産Premium玉ねぎ【甘たま】 No.1

玉ねぎの特産地、淡路島で玉ねぎを栽培して約70年。
玉ねぎ農家三代目の江本です。



いつも江本さんちの玉ねぎを楽しみにお待ち頂いている
皆様、ありがとうございます

暖かくなり日中は過ごしやすい日が多くなりましたが皆様はいかがお過ごしでしょうか。
ようやくコロナ禍のいろいろな規制や自粛ムードも明けて、淡路島にもたくさんの観光客が
押し寄せているようです。

が、江本家ではそんな外出ムードを尻目に今年もおいしい「甘たま」をお届けするべく、
日々農作業に励んでいます

4月に入り暖かいのはいいのですが、それと同時に増える農作業があります。そう、草取り。。。
毎年のこととはいえ、手作業で草取りするのはやはり大変です。
しかも草取りしてから2週間と経たず、また生えてきます。もうイタチごっこの状態です。
雑草が生えるのを抑える農薬を使えばもう少し楽になるのに。。。と思うこともありますが
そこはやはり、できません。「江本さんち」という名前入りの玉ねぎですから。
減農薬にこだわり、農薬の使用量を農協の推奨の半分以下に抑えています。

さて、現在雑草と格闘していますが、肝心の甘たまは今年も順調に生育しています。
まだ玉ねぎというよりはネギ？という状態ですが、気温が上がってくるとともに成長も
早くなり、6月初旬から中旬頃に収穫時期を迎えます。きっと、来月の栽培日記では
やっぱり玉ねぎだったんだという姿をお見せできると思います。ぜひ楽しみに。



これから約2ヶ月で甘たまは今までとは見違えるほど
急速に成長していきます。
寒い時期の地道な農作業が報われる時期でもあり、
今まで以上に忙しい時期に突入です。
皆様に美味しい「甘たま」をお届けできるよう
頑張ります。次回の栽培日記は5月中旬ごろの予定です。

「甘たま」は水分が多く甘みが強いのが特徴でたいへん
美味しいのですが、反面、病気に弱く育てにくい面もあり
淡路島でも栽培している農家はほとんどありません。
そんな希少な淡路島の「甘たま」を生産農家から
直接お届けいたします。

