

とっとり

ふるさと

たんけん 探検



平成30年7月19日号

今月のとっとりふるさと探検は、鳥取市国府町で作られているたまねぎ

『万葉の玉姫』を紹介します。

# まんよう たまひめ 万葉の玉姫



とっとりしこくふちよう 鳥取市国府町

万葉の玉姫とは、鳥取市国府町国分寺で学校給食用に栽培されているたまねぎです。大きくて甘みが強いのが特徴で、安心して食べられるよう、農薬をあまり使わないで育てられています。



## まんよう たまひめ あま ひみつ 万葉の玉姫「甘み」の秘密

・たまねぎ作りに適した土

・日照時間が長い

・昼と夜の温度差が大きい

・植物性や天然由来の肥料を使っている



11人の生産者さんで2~3万個の万葉の玉姫を作っています。



たまねぎには、血液をサラサラにする働きのある、「硫化アリル」が多く含まれています。



子どもを育てるように愛情をこめて作っています。今年は大きくて良いたまねぎがたくさんできました。

子どもたちに万葉の玉姫を食べてもらい、勉強や運動にがんばってほしいです。

(国分寺たまねぎ生産組合さんより)



国分寺たまねぎ生産組合さんとJAの担当者さん