

ORA 食育イベント

泉州玉ねぎの収穫体験



日時:2022年4月24日(日) 11:00~13:30

場所:大阪府泉佐野市 / 射手矢農園

食の環境・安全部門会では、食への意識向上につなげる食育事業として、「日本の玉ねぎ栽培の発祥の地」と言われる泉州・泉佐野市の江戸時代後期から10代続く射手矢農園で、初の食育イベント「玉ねぎ収穫体験イベント」を開催。35名が参加しました。

■スケジュール

11:00 開会挨拶【佐伯慎哉 ORA 副会長・食の安全環境部門長】

11:15 泉州玉ねぎについて・収穫方法の説明

【射手矢農園株式会社 代表取締役社長 射手矢康之氏】

収穫体験

12:00 BBQ

13:00 玉ねぎの食べ方について【射手矢農園株式会社 代表取締役社長 射手矢康之氏】

13:30 閉会挨拶【成内健食をとりまく環境委員会副委員長】



泉州玉ねぎの収穫体験

佐伯慎哉副会長・食の安全環境部門長の開会挨拶のあと、射手矢農園 代表取締役社長 射手矢康之氏から泉州玉ねぎの説明がありました。



射手矢農園 代表取締役社長 射手矢康之氏

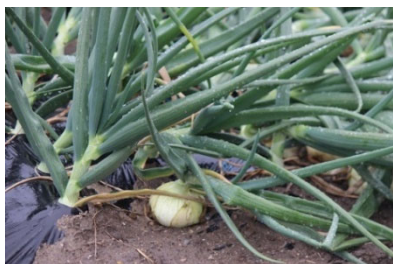
「泉佐野市は農業が盛んなところで、大阪府のなかでは農産物の出荷量が一番多いところです。玉ねぎと聞くと淡路島や北海道のイメージがあるかもしれませんが、実は、玉ねぎの発祥の地は北海道とここ泉州です。江戸時代から生産が始まりました。かつては泉佐野市が日本一の生産量を誇っていましたが、種と技術が淡路島に移ってからは生産者も減り、最盛期のころには 4000 ヘクタールあった農地も今では 50 ヘクタールしかありません。射手矢農園はそのうち、15 ヘクタールを占めています」

「本日、収穫してもらうのは泉州玉ねぎのなかでも“プレミアム玉ねぎ”と呼ばれるもので、食べた瞬間、甘さを先に感じる玉ねぎとしてつくったものです」

実際に皮をむいただけの状態の“プレミアム玉ねぎ”を子どもさんが代表してパクリ！
食べた子どもさんからは、「甘い！美味しい！」といった驚きの声が聞かれました。



収穫方法について説明を受けたのち、一行は雨が降るなか収穫体験へ。
参加者たちは雨に濡れることを気にすることなく、大きな玉ねぎと格闘しました。



その後、屋内に戻り、玉ねぎのサラダ、玉ねぎスープ、玉ねぎソテー、玉ねぎがたっぷり入った焼きそばなど、“プレミアム玉ねぎ”をメインとしたBBQ がスタート。

“プレミアム玉ねぎ”の美味しさに感動しながらも BBQ を楽しみました。



射手矢社長からは「玉ねぎは水などにさらさなくても、横向けに輪切りにし冷蔵庫でしばらく冷やすだけで辛味成分を飛ばし、甘味を引き出すことができます」と美味しい食べ方について、さらに、玉ねぎを食べることで得られる効果などについても詳しく説明をしていただきました。

参加者からは、

- ・子どもは玉ねぎが土のなかで育つことを知らなかったようで、楽しみながら収穫できたようです
 - ・自分で収穫したからか、玉ねぎ嫌いの子どもが自分から進んで食べました
 - ・親子で農業体験ができて本当に楽しかったです。次回も参加します！
 - ・泉佐野市にこんなに広い農場があるとは知らなかった
 - ・ぜひ、また別の野菜の収穫体験の場を設けてください
- などの感想がありました。



今回の収穫体験の協力社の方々が挨拶し、成内健食をとりまく環境委員会副委員長の閉会の挨拶にて収穫体験は終了しました。

【ご協力ありがとうございました！】

千房ホールディングス(株)、大起水産(株)、幸南食糧(株)、アサヒビール(株)、スリーメンジャパン(株)、(株)のらや、サラヤ(株)、(株)ケーススタディ、お好み焼きでん



佐伯慎哉副会長・食の安全環境部門長



成内健食をとりまく環境委員会副委員長