



# 米中農園

No. 3

## 小 玉ねぎ収穫



“玉ねぎの収穫時期は、玉ねぎが教えてくれる。” ネットで、玉ねぎ収穫のタイミングについて調べていたところ、こんな言葉が出てきました。玉ねぎの収穫時期は、誰にでも分かりやすい特徴があるようです。「葉が横を向くように倒れていく」、これが収穫のタイミング！！ なぜ葉が倒れるのかということ、食用部分にあたる玉が肥大化するにつれて、逆に葉の中身はスカスカになって空洞化していくためだそうです。根元が空洞化した葉は自分の重さを支えきれなくなって、ぱたぱたと倒れていってしまいます。

かくして、米中農園の玉ねぎも収穫の時期を迎えました。思い返せば昨年11月末、苗植えの最適期から1ヶ月遅れで慌てて購入した玉ねぎの苗を、D、E組の子どもたちが植え付けてくれました。その後、高堂先生が肥料をまくなどの世話をしてくださっていましたが、植え付け時期があまりにも遅かったためか、それほど成長することがないまま収穫に至ったという次第です。そんな“小玉ねぎ”ですが、ならでは調理方法があるようです。

### 煮るだけ！めっちゃ旨！小玉ねぎのコンソメ煮♪



材料 (3人分)

小玉ねぎ(ペコロス)	6~7個
水	500cc
顆粒コンソメ	大さじ1
酒	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
バター(マーガリンでも可)	小さじ3
かわいれ(なくても可)	適量

1



小玉ねぎの頭と下を切って水に5~10分くらいつけておきます。

2



↑のあと皮をむくと、ツルリと簡単にむけます。

3



お鍋に水、コンソメ顆粒、酒、薄口しょうゆ、小玉ねぎを入れて沸騰させ、沸騰したら落しぶたをして、弱火でコトコト煮込みます

☆是非、ご家庭で調理してみてください☆



4



煮汁が少なくなるまで煮込みます。

5



器に盛りつけ、温かいうちにバターを1人・小さじ1ずつ、小玉ねぎの上からのせ、(あれば)かわいれをあしらってできあがり。



1年生E組の  
2人が収穫作業  
をしてくれました



もし、よろしければ  
お持ち帰りください