

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 3/June/2024/vol.783



## 「淡路島の極味(きわみ)玉ねぎ®」 兵庫県産 “KIWAMI Onions”

淡路島は「玉ねぎ」の一大産地として知られています。最近ではテレビやニュースでも取り上げられる機会が増えたこともあって、一般的にも知名度が上がり観光客も立ち寄れるような施設も増えてきたようです。淡路島は日照時間が長く、海に囲まれた環境も手伝って、土壤にミネラル成分が多く含まれているといわれています。その上一般的な玉ねぎと比べると、約 1.4 倍程度甘いとされていることで、淡路には美味しい玉ねぎがあるといわれてきました。その中においても「畑によって味が違う」というシンプルな疑問から極味玉ねぎの生産がスタートされました。変わらない場所と気象条件で「なぜ質に差がでるのか?」。土壤の良い微生物(善玉菌)が活性化すると土の中に必要な栄養素が生まれ、それが玉ねぎの味に影響を及ぼすことがわかり「有機完熟堆肥」をふんだんに土に混ぜ込むことで良い微生物(善玉菌)を活性化させ、自然な栄養が循環するサイクルを土壤につくりだすことができ、同時に化学肥料を半分に減らすことが可能となりました。こうして生み出された「極味玉ねぎ」は土の養分をしっかりと吸い上げ、えぐ味が少なく、特に新玉はみずみずしい梨の様な甘さとも評されています。様々な種類がブランド化されている淡路の玉葱ですが、その中でも自然の力を味にかえ、断面の白さに自然の美しさをも感じる「極味(きわみ)玉ねぎ」を是非一度ご賞味ください。