





## 沼倉 瞳 隊員の 地域おこし協力隊通信

### 玉ねぎの収穫をしました

初めての栽培でうまく育てられるか心配だった玉ねぎでしたが、7月25日、無事初収穫できました。

「葉の部分が倒れたら収穫の合図」ということで、その状態になっている玉ねぎを抜き、玉が重ならないように束ねて乾かします。乾いたら葉を切り落とし、玉をひとつひとつ拭きながら腐って



▲束ねて窓辺に吊るした玉ねぎ

いるものがないか検品。3月15日の種まきから約140日後の8月1日、ようやく、厚田こだわり隊直売所に出荷することができました。平均重量は一玉150g前後。少し小ぶりのようです。

玉が小さすぎて商品にならないもの、表面だ

けが腐っていて剥けば食べられるものは自宅用として食べていますが、自分で育てた作物の味は格別です。自分の玉ねぎが一番美味しいのではないかという、ありがちな親心が芽生えます。

試行錯誤の約4ヶ月半、虫がついたり、玉が育たないままの苗があったりとトラブルも



ありましたが、こうやって収穫を迎えることができ本当に嬉しく感じます。トラブルを少なくすること、もっと大玉を目指すことを目標にし、来年も挑戦していきたいです。

### こんな夕日を見ることができました

8月7日の夕日の丘ビアガーデンの日、ふと太陽に目をやると、こんな変わった夕日を見ることができました。縞模様の太陽です。なぜこのような現象が起こるのか調べてみましたが、はっきりとした原因がわからなかったため出現条件もわからず…。

厚田に来て1年5ヶ月、夕日の存在も当たり前になり、赤く染まる空が美しいと感じても、太陽をしっかりと見る機会も少なくなってきました。そんな中で見つけた縞々太陽。思わず「おお！」と声をあげてしまいました。

この日を境に、厚田に来て間もない頃のように再び夕日へ目を向けるようになりました。いつ出



▲厚田はまなす園の付近から撮影

会えるかわからない自然現象を逃さぬよう、今後も注目していきます。

### 玉ねぎ丸ごとホイル焼き

うすらの卵ほどの小さな玉ねぎ。直径3cmほどで、売り物にならなかったものです。その玉ねぎを丸ごとホイル焼きにしました。

味付けはバターと塩コショウ。ホイルに包んでオーブンで約15分間蒸し焼きに。柔らかくて水分の多い新玉ねぎなので、すぐに中まで火が通りました。

今回はオーブンを使用しましたが、今時期なら外での焼肉の網の上で、箸でつつくとホロっと崩れるぐらいまでじっくり蒸すのもいいかもしれません。



ウラ面は小島隊員に続きます！