



みやざき 新たまねぎ



商品の特長

本県の新たまねぎは、冬期の温暖な気候風土と豊富な日照時間を活かして、1月から出荷が可能で、ほかのどの産地よりも早く市場に出荷されます。収穫後直ちに出荷するため、貯蔵用とは違って新鮮さは抜群。みずみずしくて甘みがあり、歯触りも柔らかいことからサラダなどの生食に適しています。

産地の工夫

新たまねぎは「葉付き」と「切り玉」の出荷形態をとっており、「葉付き」は年明け早々から3月まで、「切り玉」は3月からの取扱いとしています。特に「葉付き」は期間限定のゆうパックでの販売も行っており、年々顧客の増加がみられています。

また、産地では、良質堆肥や肥効調節型肥料の施用により、土づくりに力を入れるとともに、できる限り農薬の使用を減らすことで、甘く歯ごたえのある安全・安心なたまねぎを消費者に届ける努力をしています。

栽培ステージ

作型/月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
早出し栽培	●	●	▲	▲		■						
普通栽培		●		▲	▲			■				

● : 播種 ▲ : 定植 ■ : 収穫・出荷

商品ブランド認証基準等

■商品ブランド認証基準

- ① 1月から5月に出荷されたもの
- ② A品以上

■商品ブランド産地認定基準

- ① 産地規模がおおむね1ha以上であること
- ② 計画的な生産・出荷を行っていること
- ③ 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

■商品ブランド産地名

JA延岡