



新タマネギと とぴあ浜松ポークの照り焼き



【材料(2人分)】

- ・新タマネギ〈1個〉
- ・とぴあ浜松ポーク
(豚バラ肉)〈200g〉
- ・★砂糖〈小さじ2〉
- ・★しょうゆ〈大さじ2〉
- ・★料理酒〈大さじ2〉
- ・★みりん〈大さじ2〉
- ・サラダ油〈適量〉
- ・リーフレタス〈適量〉



1

新タマネギは3等分のくし切りにする。
とぴあ浜松ポークは
食べやすい大きさに切る



2

熱したフライパンに
サラダ油を入れ、
新タマネギを炒め、皿にとる



3

とぴあ浜松ポークを炒め、
肉に火が通ったら
②を戻し再度炒める



4

★を入れ炒め合わせる。
リーフレタスと一緒に
器に盛る

タマネギ

今号は、年明け出荷が日本一早い
みずみずしい「タマネギ」の魅力をご紹介します。



生産者

浜松市中央区馬郡町
刑部僚太さん(45)

のまま勢いを止めず、多くの人へとぴあタマネギを届けていきたい」と笑顔を見せます。タマネギは、食物繊維やビタミンC、カリウムなどが豊富に含まれています。どんな料理にも相性抜群ですが、まずは、おかかとしょうゆをかけたシンプルな味付けで今年の新物を食べてみてください。

とぴあの白タマネギ「サラダオニオン」と黄タマネギ「はるたま」は、いずれも玉肌がきれいで柔らかく、シャキシャキとした食感が特徴。西地区を中心に637人の生産者が栽培しています。とぴあは年明け出荷が日本一早いタマネギの産地です。タマネギ部会長兼タマネギ採種グループ連絡会会長を務める刑部僚太さんは、就農して14年。ずっしり重みのある甲高な形のタマネギを作るため、毎日生育状況を確認し、水やりや草取りなど細かな管理も徹底しています。「農業が好きだからこそ、時間も手間も愛情も掛けられる。最近は、若い生産者も増えてきて、産地として盛り上がっている。こ

