

① 土づくり（1㎡あたりの量）

- ・石 灰 200g
 - ※石灰は1週間前に施し、耕しておくとい
 - ・牛糞堆肥 6リットル
 - ・肥料 100g
- ※用意できれば最高です！
- ・ようりん 50g
 - ・完熟鶏糞 300g

② 植え付け

- ・「苗選び」が重要なポイントになります。長さ20～25cm、太さ7mm（鉛筆の太さ）程度のもを選びます。太い苗（太さ10mm以上）だと、収穫前にネギ坊主が出やすく、逆に細すぎる苗では、凍害で枯れてしまいます可能性があります。
- ・植え付け時期は、新潟では10月下旬～11月上旬が適期です。
- ・植え付け方法は、株と株の間を15cm程度空けて、白い部分が土にもぐる程度の深さで、深植えにならないようにします。
- ・タマネギ専用の穴の空いたマルチも販売されています。雑草も生えにくく、きれいに植えられるのでおすすめです。

③ 追肥

- ・1回目…3月中旬～下旬（雪が解けたら、根が活動を始める前に、追肥します）
 - ・2回目…4月上旬～中旬
- ※株元に肥料30g/㎡を施します。
- ※マルチを使用していない場合は、除草もかねて、株と株の間を軽く耕すと通気性もよくなり、玉が大きく育ちます。

④ 収穫

- ・6月頃になると葉が枯れて倒れます。全体の7～8割程度の葉が倒れたら、根元を持って引き抜き、収穫してください。
 - ・晴天が2～3日続いた後に収穫し、1～2日風に乾かしてから保存します。
- ※乾燥が不十分だと腐ったり、芽が出ることがあります。
- ・貯蔵は日光の当たらない、風通しの良い場所で行うと良いです。

【留意点】

- ・タマネギはいろんな料理に使うことができます。そして、何より良いのが、長期間保存ができるということです。夏野菜等は作りすぎると飽きてしまうことがあります(笑)、タマネギはその心配はいりません。天気予報をよーく見て、晴れが続く時に、収穫と乾燥をしっかり行い、長期間、タマネギ料理をお楽しみください。