

庄島農縁コラボイベント



日本  
早い

# 新玉ねぎ 2025

1/25(土) ~ 2/2(日)

## 新玉ねぎ クイズラリー?

### 参加方法

- 1 ザザ中央館内の3ヵ所に設置されたクイズパネルを見つける
- 2 答えが分かったらスマホでパネルのQRから解答
- 3 1階浜松餃子スタジアムでスマホ画面を見せてね！  
[受付時間／11:00～19:00]

裏面のヒントになる  
「新玉ねぎあれこれ図鑑」も  
見てね！

全問正解すると…

たまえちゃんステッカーと  
ザザ中央館で使える¥100の商品券を

プレゼント！

2/1(土)・2(日)

2日間  
限定

## 毎年大人気！ 小玉詰め放題

11:00～15:00 各日無くなり次第終了

1回 300円(税込)



LINEでザザ中央館  
公式アカウントを  
友達登録すると

300円 なんと!  
→ 100円に！



LINEの  
友達登録は  
こちらから！

会場／1階 浜松餃子スタジアム

庄島農縁(篠原町)で  
新玉ねぎ収穫体験をプレゼント！  
★お土産新玉ねぎ1kg付き★

2日間の計量ランキングで  
上位5位までの入賞者に

1回45秒で  
どれだけ詰められるか？！



同時  
開催

会場の冷凍餃子専門店  
浜松餃子スタジアム

店内商品  
2つ以上購入で 10% OFF

※ショッピングチケット、一部商品を除く

ザザ中央館

# 浜松篠原産 新玉ねぎあれこれ図鑑



クイズラリーのヒントがあるよ～!

## まずは、歴史～ッから!

明治44年

大正10年

昭和17年

昭和28年

昭和32年

愛知県の知多郡から篠原に移住した加藤音吉氏が白玉ねぎの種を持ち込み栽培。

130ヘクタールまで作付けを拡大。甘みが支持され都会の料理店では必需品となる。

収穫時期を4月中旬に早めた品種が誕生。

その後も品種改良をすすめ、篠原は日本一の早出し玉ねぎ産地へ!



## 作っているのは篠原地区だよ

日本で1番早く市場に出荷できる篠原地区は、東西に細長い限られた地域で、作付面積が他産地と比べて圧倒的に少ないことも価値が上がる要因です。



なるほどね～!

へ～！ 知らなかつたなあ～

## ルーツと品種



新玉ねぎは黄玉ねぎを早採りしたものです



黄玉ねぎ  
(アメリカ品種)  
札幌黄・泉州黄



白玉ねぎ  
(フランス品種)  
愛知白



赤玉ねぎ  
(アメリカ品種)  
湘南レッド

参考文献：わが町文化詩 浜風と街道

## 甘い玉ねぎができる理由は！

- ①温かい気候と長い日照時間
- ②砂地だから冬でも地温が高い
- ③海岸沿いで地下水位が高い
- ④遠州の空つ風で育つ
- ⑤潮風で海のミネラルを浴びる



からだにもいい食材なんだね！ どんどん食べよう！ ♪

＼淨血作用／  
**血液サラサラに！**

アリシン＝涙が出る成分で殺菌作用や胃液の分泌を促進。  
ビタミンB1と一緒に摂ると疲労回復に効果大です。

高血压予防に！  
寝つきの悪い人に！

古代エジプトではピラミッド建設に携わった人たちが、にんにくと一緒にたくさん食べていたといわれ  
強壮作用のある野菜として知られていた。

参考文献：「旬の食材」サンマーク出版

