

(第3種郵便物認可)

南あわじ有志 来春には商品化
全国3位の出荷量を誇るタマネギのブランド力を活用し、地域活性化につなげようと2006年に発足。現在、同市商工会やデザイナー、瓦業者など、さまざまな業種た。

の26人がメンバーとして活動している。昨年6月、インターネットでタマネギに関するアンケート調査を実施し、全国1202人から回答を得た。

特産のタマネギをPRしようと、南あわじ市内の有志らでつくるグループ「淡路島オニオンキッチン」(野水直哉委員長)が、オニオンフライを使った創作料理の第1弾「オニコロ・ロール」の試作品を完成させた。来春には商品化する予定で、メンバーたちは「全国に売り込みたい」と意気込んでいる。

(橋本 薫)

南あわじ有志 来春には商品化

タマネギPRへ創作料理



「淡路島オニオンキッチン」が作った創作料理「オニコロ・ロール」
はうずの丘天鳴門橋記念館

食メニューの開発に着手し、フライ料理が誕生した。

タマネギのフライヒズ

ライス・ピクルスのほか、メインの具材として淡路牛またはエビを春巻きの皮で包み、パン粉をまぶ

て揚げた。直径4センチ、長さ12センチ。「オニオン」と「おのころ島」をかけて命名した。

13、14日には観光施設「淡路ファームパーク・イングランドの丘」(同市八木養宜上)で1個250円で販売する。2013年には島内外の40店舗に卸し、年間売り上げ1億2000万円を目指すという。

グループの中田一良副委員長(42)は「全国各地のイベントに参加してPRしたい」と話している。



【南あわじ】淡路人形浄瑠璃について教養アップ
南あわじ市文化団体連絡協議会(会長水島富雄)の総会が、6月5日、同市広田広田の緑公民館で開かれた。

参加者約40人が、総会後の講演と実演で、淡路人形についての教養を

わが町リポート

深めた。

郷士史家の中西英夫、岡や信州、写真を使つてカレーに次いでオニオンフライの人気が高く、淡路産タマネギのイメージは「甘い」が1位だった。この結果を踏まえ、甘さを生かした軽