

あれ

これ

市内で作られている農産物などを紹介しています。

今日は岩見沢特産の **たまねぎ** の紹介です。

岩見沢はたまねぎの作付面積が全道4位！

平成 18 年の作付面積と出荷量

- 作付面積 1,110ha(札幌ドーム約 140 個分)
- 出荷量 41,000t



主な出荷先
東北、関東、近畿

◎主な品種と特徴

- ・スーパー北もみじ…玉の締まりが良く、煮ても崩れにくい
- ・北もみじ 2000…とても大きく、保存するのに適している
- ・オホーツク…玉の締まりが良く、糖度が高いので味わい深い



黄金色に輝きたまねぎを収穫



出荷に適さないものを選別



全国の市場へ

一口メモ

たまねぎは、皮につやがあり、かたく重みがあるものがよいとされています。
保存は、冷蔵庫を避け、風通しの良いところで、ネットなどに入れてつるしておくで長持ちします。



全国の市場では、「まるいわ」のブランドで有名

市民の動き

	人 口			世帯数
	総 数	男	女	
住民基本台帳	91,815 人	43,202 人	48,613 人	41,968 世帯
前月比	- 23 人	+ 5 人	- 28 人	+ 57 世帯

(平成 20 年 7 月 31 日現在)

発行・編集 岩見沢市総務部市民活動課

岩見沢市役所

☎068-8686 北海道岩見沢市鳩が丘1丁目1番1号
 ☎0126-23-4111 FAX0126-23-9977
 ホームページ <http://www.city.iwamizawa.hokkaido.jp>

- ▶救急当番医ガイド ☎0126-23-5153
- ▶消防テレホンガイド ☎0126-24-0119