

神奈川で生まれた赤タマネギ 湘南レッド収穫開始！

令和7年5月19日

川崎市内で「湘南レッド」の収穫が始まりました。JAセレサ川崎の大型農産物直売所「セレサモス」や生産者の直売所などで販売が始まり人気を集めています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、神奈川県で生まれた赤いタマネギ「湘南レッド」を紹介いただければ幸いです。

湘南レッドとは

湘南レッドとは、見た目は鮮やかな赤紫色のタマネギで、輪切りにすると年輪状に白と赤紫が配色されます。歯切れがよくて辛味や刺激臭が少なく、甘みと水分が豊富。生で食べることができ、サラダやマリネなどがおすすめです。旧神奈川県園芸試験場(現、県農業技術センター：平塚市)が選抜育種し、昭和36年に発表。現在、県の「かながわブランド」に登録されています。「令和4年度川崎市実態調査」によると、市内延べ作付面積は101・99haで収穫量は10432・4kg。JAを通じて市内や都内の市場に卸す他、セレサモスや生産者の直売所で販売されています。



森 和代さんについて

今回ご協力いただく森さんは、「湘南レッド出荷組合」の組合長を務め、セレサモスや市内外の市場、学校給食に出荷する他、自宅前の直売所で販売しています。年間30品目ほどの野菜も栽培し、経営のもう一つの柱「養鶏」の副産物である鶏ふんをたい肥にして土作りに使用。化学肥料に頼らない栽培法を確立しています。

湘南レッドは、父の代から栽培を開始。有機質で肥えた畑で育つ湘南レッドは市場の担当者からも「甘みが多い」と高評価を受けています。

【取材ご案内】

日 時：令和7年5月26日(月) 10時開始

取材先：森 和代さん(70)

集合場所：川崎市高津区久末1579付近の畑

※お越しの際は、公共交通機関をご利用いただくか、近隣
コインパーキングなどをご利用ください。



森 和代さん



地図二次元コード

内 容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただく他、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。

当日は、JAセレサ川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。

【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にJAセレサ川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレサ川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松(当日連絡先090-9302-0991)