

淡路島特産 宮古塩で オニオンチップス商品化



オニオンチップスを発売する淡路島オニオンキッチン
の田中一良副代表（中央）と沖縄特産販売の與那
覇仁社長（左から2人目）＝14日、那覇市・県中小
企業基盤整備機構

沖縄タイムス-2010.10.15

兵庫県淡路島産ブランドの
タマネギと宮古島の粗塩を使
った「Onion kitchen
オニオンチップス」が11月1
日、豊見城市豊崎の特産品販
売店「ヨナーズ」と淡路島の
道の駅などで発売される。沖
縄特産販売（豊見城市、與那

覇仁社長）が持つ「真空低温
フライ」という独自技術を使
うことで、淡路島産タマネギ
特有の甘みを残したまま商品
化することができた。
価格は15℃252円。初年
度は6万パック、1500万
円の売り上げを目指す。沖縄

特産販売と、地場のタマネギ
の商品開発に取り組む南あわ
じ市商工会の「淡路島オニオ
ンキッチン」が連携して開発
した。淡路島は北海道、佐賀
県に次ぐ全国3位のタマネギ
特産地。種の植え付けから収
穫までの期間が他地域では4
カ月ほどだが、淡路島産は約
半年かかる。その分糖度が高
く、栄養分が豊富に含まれて
いるなど、産地ブランドとし
て高い評価を得ているとい
う。

収穫後、スライスした1次
加工の状態で沖縄に輸送し、
沖縄特産販売の工場で製造す
る。14日、那覇市内で会見し
た與那覇社長は「製品の品質
をさらに高め、規格外で売れ
ない青果物などを加工して新
たな商品開発につなげた
い」。淡路島オニオンキッ
チンの田中一良副代表は「商品
を通して特産のタマネギを広
く知ってもらいたい」とアピ
ールした。タマネギをまるごと
使うチップスは生産量の拡大
につながる可能性もある。

南あわじ市商工会の宮地良幸
事務局次長は「市場で評価さ
れることでタマネギ農家の減
少を食い止めることができた
ら」と期待した。