

# たまねぎの収穫方法

いっばんてき しゅうかくほうほう

## 一般的な収穫方法

- ① <sup>くき</sup> 茎を5cmくらい <sup>のこ</sup> 残して切る
- ② <sup>ね</sup> 根は切らないで <sup>のこ</sup> 残しておく



なが ちょぞう ばあい しゅうかくほうほう

## 長〜く貯蔵する場合の収穫方法

- ① <sup>くき</sup> 茎を <sup>ながめ</sup> 長めに <sup>のこ</sup> 残して切る
- ② <sup>ね</sup> 根は切らないで <sup>のこ</sup> 残しておく
- ③ <sup>たま</sup> 玉ねぎは5〜6個 <sup>まとめて</sup> まとめてしばり、<sup>すず</sup> 涼しいところにつるしておく

