

A 答え ③乾燥させていないから

収穫したたまねぎを、1か月間ほど干して乾燥させたものが、1年中お店に売られている茶色いたまねぎです。干すことによって表面の皮が茶色くかたくなり、長く保存することができます。

一方、新たまねぎは、収穫してすぐに売られるので保存はできませんが、水分が多くて甘みも強く、サラダなどにするとおいしいです。

