

特集 タマネギの高品質生産・保存技術

「淡路島たまねぎ」は本県を代表するブランド農産物で、地域の魅力が詰まった生鮮品として出荷されている。今回は地域特産物のさらなるブランド化を目指すための貯蔵性の向上技術、生産障

害となる病害の防除技術の研究成果を紹介する。

西口 真嗣（淡路 農業部）

（問い合わせ先 電話：0799-42-4880）

タマネギ自発休眠終了後の^{ほう}萌芽を促進する温度条件

タマネギ「ターザン」の保存温度が萌芽に及ぼす影響を調査した。9～21℃保存において1か月後には明らかな萌芽葉の伸長がみられ、12℃は最も早く45日で萌芽した。25℃以上の高温と5℃以下の低温で萌芽は抑制され、0℃では萌芽まで200日以上を要した。

内 容

タマネギは収穫後、乾燥及び低温貯蔵され随時出荷されている。近年、冷蔵施設において、冷蔵温度がやや高くなり、早期に球内部で萌芽葉の黄化や伸長が生じ問題となったことから、自発休眠後におけるタマネギの萌芽を促進する温度条件を検討した。

休眠終了直前である収穫35日後の「ターザン」L球を0、5、9、12、15、18、21、25及び30℃で保存し、各温度において15日ごとに6か月間、萌芽葉の長さを測定した。萌芽は流通上問題となる、萌芽葉が黄化し、2cmに達した時点とした(写真)。

9～21℃では試験開始30日後から萌芽葉の伸長が確認され、12℃が最も早く約45日で萌芽した

(図)。5℃以下では萌芽は抑制され、0℃では萌芽まで200日以上要した。また、25℃以上の高温でも萌芽は抑制された。30℃では調査期間中、萌芽葉は全く伸長しなかったが、黒カビ等の障害球は多く発生した。以上のことから、萌芽は9～21℃の温度域を中心に促進されることが明らかとなった。

今後の方針

冷蔵開始までの待機温度（15～20℃）及び期間が萌芽に及ぼす影響を調査し、タマネギ冷蔵マニュアルに反映する。

小河 拓也（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）



写真 タマネギ萌芽葉の伸長
品種：「ターザン」12℃45日
萌芽葉が黄化し2cmに達すると萌芽とする

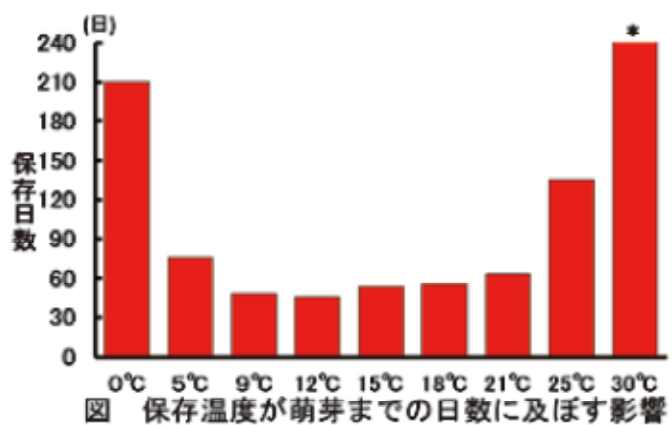


図 保存温度が萌芽までの日数に及ぼす影響
*30℃は240日後まで萌芽葉の伸長は全くみられない