

# 研究成果の紹介

## 1 貯蔵性の高いタマネギ品種の形質とは

### ねらいと成果

淡路地域におけるタマネギの出荷割合は、早生種15%、中生種55%、晩生種30%である。品種選定にあたっては、健全球率に示される貯蔵性が高く、時期的な出荷調整が容易なことも重要である。そして、貯蔵試験の際、同時に形質的な指標があれば、高い信頼性が得られる。指標として、早生・中早生種の短期貯蔵では球形指数、中生以降の品種の貯蔵では鱗茎の乾物率またはBrix\*が有望である。

### 内容

黄タマネギ30品種の鱗茎の乾物率とBrixを、収穫後8日以内に測定した。短期貯蔵性は、茎葉・根部を切除し、通風の良い屋内で約2週間コンテナ貯蔵したのちに、また吊り小屋貯蔵性は、葉部を長さで約半分残して結束し、8月上旬まで吊り小屋貯蔵したのちに、健全球率を調査した。

それぞれ栽培条件の同じグループ(①~③)には、以下の傾向が認められた。

#### ①早生・中早生種

乾物率と短期貯蔵性の関連は明確でなかった。一方、球形指数の小さい扁平な品種では、肩おち(乾燥を主因とする首部からのくぼみ)により健全球率が低くなる傾向にあった(図1)。

#### ②中生・晩生種

「ターザン」や「もみじ3号」など、乾物率が高いほど貯蔵性が高い傾向にあった(図2)。

#### ③2月植栽培

中晩生種に比して貯蔵性は低かったが、乾物率が

高いほど貯蔵性が高い傾向にあった(図2)。

以上、早生・中早生種では、球形指数が短期貯蔵性の指標の一つとなる。また、中生以降の品種では、収穫時の乾物率が、貯蔵性の指標として有効である。乾物率の測定には乾燥・計量の機器が必要であり、測定に数日を要するため、簡易な方法を検討した。鱗茎汁液のBrixは、乾物率との相関が高く(図3)、乾物率同様、貯蔵性の指標として利用できる。

### 今後の方針

貯蔵性の向上のためには、有望品種の選定とともに、それぞれの品種に適した栽培条件の確立が必要である。また、産地の維持とアピールのためには、貯蔵性と食味のバランスも重要である。

\*Brix: 溶液中の糖類、有機酸、塩類など、可溶性固形分すべての屈折率を表す指標。

大塩哲視(淡路農技・農業部)

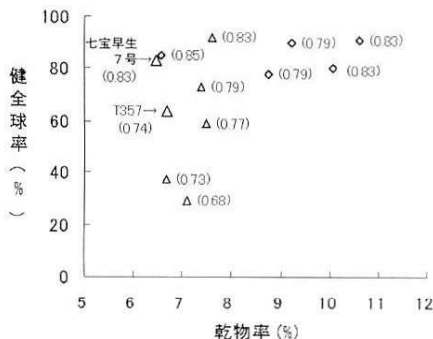


図1 早生・中早生種の乾物率と短期貯蔵性  
( )内は球形指数〔=球高/球径〕

△早生、◇中早生、□中生、○晩生、●2月植  
凡例は全図共通。主要品種のみ、大きな凡例とし、品種名を記載。

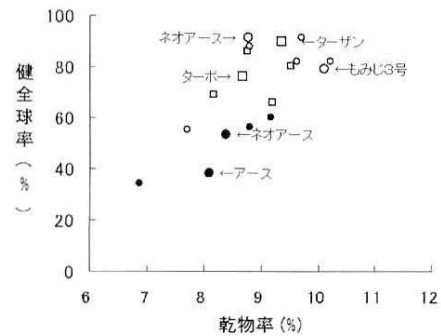


図2 中生以降の品種の乾物率と吊り小屋貯蔵性

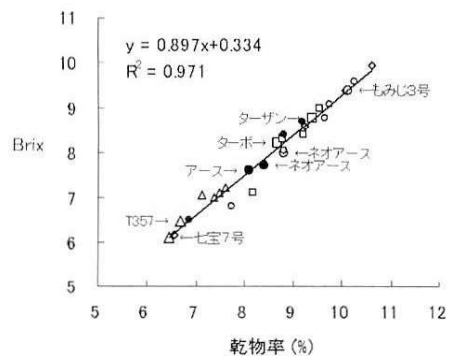


図3 収穫時の乾物率とBrix

\*乾物率とBrixは、同一の試料群により測定