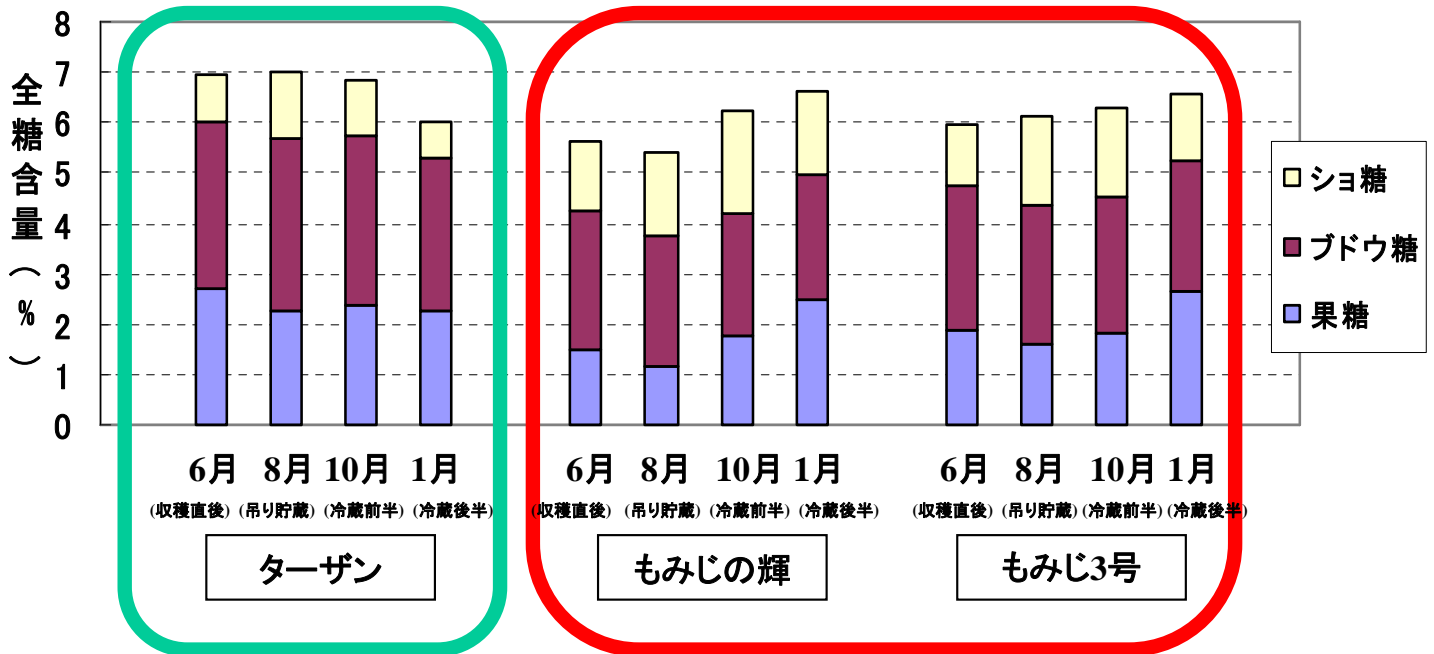


貯蔵しておいしい「淡路島たまねぎ」 品種により食べ頃が変化

【背景・目的・成果】 おいしさで定評のある「淡路島たまねぎ」。この淡路貯蔵タマネギの品種特性を明らかにするため、収穫～貯蔵中の内容成分を経時的に測定したところ、タマネギのおいしさに最も影響の大きい「甘み＝全糖含量」に品種による特長が認められました。短期貯蔵品種「ターザン」は、6～10月までの全糖含量が高く、収穫後の仕上がりが早く、一方、長期貯蔵向け品種「もみじの輝」「もみじ3号」は、貯蔵後半になるほど全糖含量が増加し、熟成されることが分かりました。



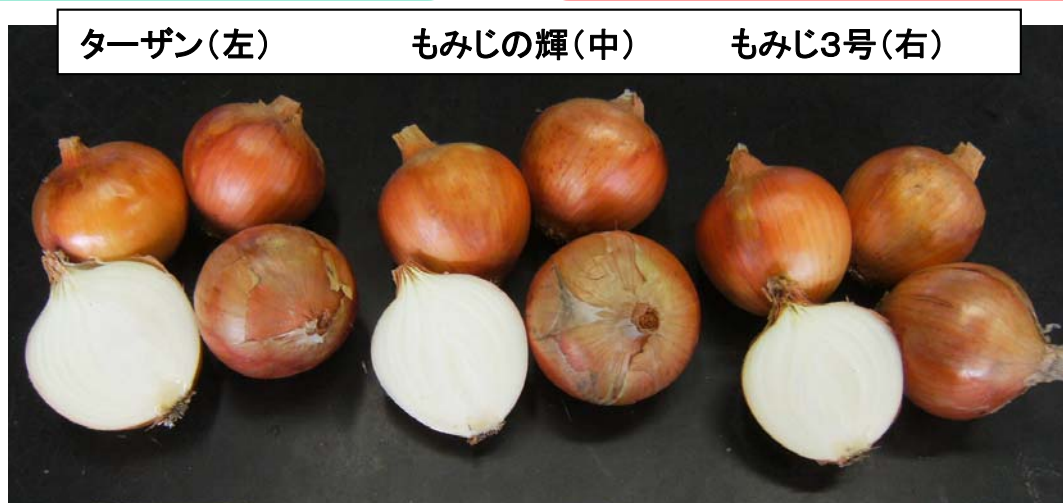
貯蔵時期別の全糖含量の推移 (H21年産)

・短期貯蔵の主力品種「ターザン」は、6～10月にかけて全糖含量が高く、また、糖組成が安定している。

→ 収穫直後から甘みがのり、かつ、吊り小屋貯蔵の間、安定して強い甘みが維持される。

・長期貯蔵向け品種「もみじの輝」「もみじ3号」は、収穫直後に比べ、8月の吊り小屋貯蔵以降、全糖含量が高くなる。特にショ糖の増加が顕著である。

→ 一定の貯蔵期間を経ることで熟成的に甘みが増す。



【技術の活用】各品種の「甘みがのった時期＝食べ頃」が明らかになったことで、食味の面からも消費者においしい食べ頃のタマネギをアピールでき、産地の販売戦略としての活用が期待されます。