

#### 4 食味評価から見たタマネギ品質

国際化時代の中で、タマネギはオーストラリア、ニュージーランド、中国などから毎年多量に輸入されている。従来、タマネギ品種は、収量やつり球での貯蔵性を重視して選定されてきた。近年、食品企業等による加工素材としての流通量の増加に伴いタマネギも味や加工適性が問われる時代となってきた。そこで、味に関連する項目を中心として各産地のタマネギ品質を検討した。

##### 1 評価方法

化学成分：タマネギの味と密接な関係にある甘さの本体はショ糖を主体とする糖である。貯蔵性の高い品種は、収穫時の全糖含量が高く、全糖に対するショ糖の割合が高い。

ソテー（加熱調理）での官能評価：3mm厚に輪切りしたタマネギ300gを何も加えずフライパンで加熱し、200gに調整し評価した。評価項目は外観（優-劣）、硬さ（硬-軟）、甘さ（強-弱）、美味しさ（優-劣）について淡路産タマネギ（ターザン）を基準試料として相対比較した。分析や官能評価には5～8個/区のタマネギを用いた。

##### 2 産地別の成分調査結果

6月下旬に東京太田市場から入手した産地別タマネギの調査結果を表に示した。乾物率はオーストラリア、ニュージーランド産が高く、灰分（ミネラル

含量）は淡路産（B）、オーストラリア産などが高かった。全糖含量は淡路産（A, B）、他県産（F）、チリ産などが高かった。貯蔵性に大きく関係するショ糖/全糖割合はオーストラリア産、ニュージーランド産が高く、国産では淡路産（B, C）、他県産（D）が比較的高かった。

タマネギソテーでの官能評価は、色などの外観評価では淡路産（C）、他県産（E）、オーストラリア産、チリ産が相対的に高い評価であった。硬さの評価では外国産4点が硬く、国産6点は相対的に軟らかかった。中でも淡路産（B, C）は最も軟らかい評価であった。甘さの評価では淡路産（B）が最も高く、美味しさの評価では淡路産（B, C）、他県産（D）が高かった。

##### 3 品質評価の活用

従来から淡路産タマネギは市場、加工業者、消費者から味が優れているとして高く評価されている。本評価法でも淡路産はもみじ3号を始めとして貯蔵性が高く、軟らかく、甘くて美味しいことが再確認された。現在、淡路では収穫時期が梅雨と重ならない品種が求められている。品種選定には、加工適性、味を加味した品質評価を行い、淡路産タマネギの品質維持を図りたい。

永井 耕介（中央農技・環境部、前加工流通部）

表 産地別タマネギ品質特性、官能評価

産地	球重 (g)	球形 縦/横比	乾物率 (%)	灰分 (%)	全糖 (%)	ショ糖/ 全糖(%)	官能評価			
							外観	硬さ	甘さ	美味しさ
淡路(A)	268.4	0.97	9.77	0.34	6.32	11.93	5.0	5.0	5.0	5.0(基準)
淡路(B)	291.7	0.90	9.82	0.44	5.79	21.87	4.5	4.8	5.3	5.5
淡路(C)	308.5	0.89	9.15	0.40	5.28	19.49	5.5	4.8	5.1	5.3
他県(D)	260.5	0.90	9.12	0.34	4.98	22.02	4.8	5.0	5.0	5.1
他県(E)	392.5	0.77	7.08	0.36	4.71	7.72	5.4	5.3	3.6	3.8
他県(F)	262.8	0.91	7.94	0.39	5.75	15.30	5.1	5.4	3.8	4.4
中国	282.4	0.91	6.84	0.30	4.99	10.01	3.9	6.9	3.7	3.4
ニュージーランド*	266.1	1.02	9.58	0.39	5.22	28.04	3.4	6.6	3.9	3.8
オーストラリア	289.5	0.89	10.65	0.42	5.05	35.37	5.3	5.9	4.1	4.5
チリ	265.3	0.87	8.05	0.37	5.63	13.06	5.3	5.8	5.0	4.6

淡路(A)：ターザン、淡路(B)：もみじ3号、淡路(C)：さつき

評価値：外観、美味しさは数値が大きいほど優れている。硬さ、甘さは数値が大きいほど硬い又は甘い。  
パネリスト 15名