

研究成果の紹介

タマネギ「淡路中甲高黄」の貯蔵特性

淡路の伝統的な品種である「淡路中甲高黄」の糖含有量は、主要品種である「七宝早生7号」や「ターザン」と異なり、収穫直後から高かった。冷蔵開始から2か月目までは「ターザン」と同様の推移を示した。また、冷蔵中の萌芽度から、冷蔵6か月までに出荷する。

内容

伝統的な品種「淡路中甲高黄」の品質的特性を解明することで「淡路島たまねぎ」との差別化を図り、当品種の活用を促進するため、貯蔵中の品質を調査した。供試材料は淡路農業技術センターで収穫した「七宝早生7号」（早生、5月11日収穫）、「ターザン」（中生、5月31日収穫）、「淡路中甲高黄」（中晩生、6月12日収穫）である。同センターにて7月11日まで吊り玉乾燥後、0℃で8か月間貯蔵して、冷蔵期間中の品質を調査した。

その結果、「淡路中甲高黄」は収穫後の糖含有量が他品種に比べ高い傾向にあったが、吊り玉乾燥による糖含有量の増加はみられなかった（図1）。「七宝早生7号」は冷蔵2か月目の減少が大きく、「ターザン」は冷蔵2か月目と8か月目の減少が大きかった。「淡路中甲高黄」は4か月目まで減少した。

萌芽度について、冷蔵4か月目の「ターザン」では萌芽は見られなかったが、「淡路中甲高黄」と「七宝早生7号」は萌芽葉の黄化が進行して流通上の品質が低下し始める目安となる萌芽度2に達した（図2、写真）。以降、すべての品種で萌芽が進行し、冷蔵6か月目で「淡路中甲高黄」と「七宝早生7号」は出荷限界の目安となる萌芽度3に達した。この時、「淡路中甲高黄」は他品種よりも内部腐敗の発生率が高かった（データ略）。

「淡路中甲高黄」は糖含有量が収穫直後から高く、乾燥後から冷蔵2か月目まで「ターザン」と同様の糖含有量の推移を示した。冷蔵期間中の萌芽度からみると冷蔵6か月までに出荷することが望ましいと思われた。

今後の方針

「淡路中甲高黄」の貯蔵特性を情報提供する。

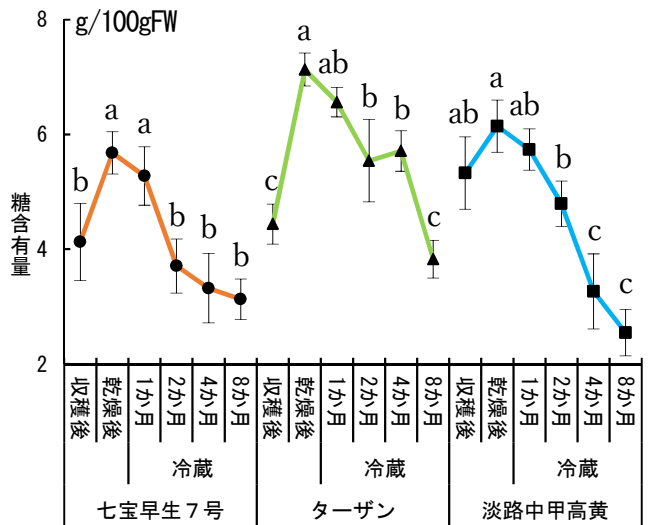


図1 冷蔵期間中の糖含有量の変化

同一品種の異なる文字間には5%水準で有意差あり。エラーバーは標準偏差

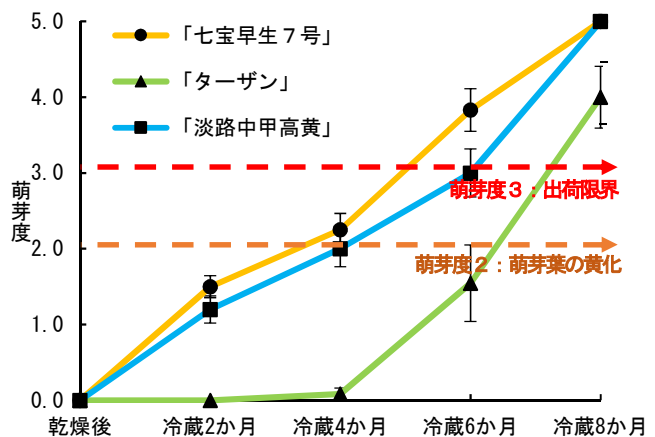


図2 冷蔵期間中の萌芽度の変化



写真 萌芽度別のタマネギ