

育種事業課題名：たまねぎ新品種候補「北見交54号」の概要（623381, 213300）

担当部署：北見農試・研究部・地域技術グループ

キーワード：たまねぎ、高乾物率、高Brix、加熱加工適性

1. 特性一覧表

系統名：「北見交54号」 組合せ W447A/北見48号

特性： 長所 1. 乾物率とBrixが高い。
2. 加熱加工適性に優れる。
短所 1. 耐抽台性がやや低い。
2. 収量性が低い。

普及見込面積：50ha

調査場所	北見農試(育成場)		花・野菜技術セ		現地(7ヵ所・12事例)	
調査年次	平成20～23年		平成21～23年		平成21～23年	
品種・系統名	北見交	スーパー北もみじ	北見交	スーパー北もみじ	北見交	スーパー北もみじ
項目	54号	(標準・対照)	54号	(標準・対照)	54号	(標準・対照)
早晚性 ^{注1)}	晩の中	晩の中	晩の中	晩の中	晩の中	晩の中
肥大期(月日)	7. 20	7. 22	7. 17	7. 19	7. 14	7. 15
倒伏期(月日)	8. 10	8. 9	8. 9	8. 8	8. 7	8. 6
生育調査(7月下旬)						
生葉数(枚)	9. 1	10. 0	－	－	－	－
草丈(cm)	87. 8	84. 4	－	－	－	－
葉鞘径(mm)	21. 0	20. 7	－	－	－	－
抽台株発生率(%)	0. 7	0. 0	0. 1	0. 0	2. 7	0. 0
青立株発生率(%)	0. 0	0. 3	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0
総収量(kg/a)	563	551	480	568	485	583
対標準比	102	100	84	100	83	100
規格内率	89	90	87	91	85	89
平均一球重(g)	229	227	173	193	188	210
球外観品質 ^{注2)}	4. 8	5. 0	2. 5	3. 0	－	－
球形指数 ^{注3)}	97	92	92	91	－	－
貯蔵性(翌春調査)						
健全球率(%)	55. 2	60. 7	－	－	－	－
乾腐病抵抗性						
接種検定発病率(%)	32. 2	32. 0	－	－	－	－
球内部成分						
乾物率(%)	10. 8	9. 7	11. 3	9. 8	11. 2	9. 8
Brix	9. 9	9. 0	10. 4	8. 9	9. 9	8. 7

注1)「北海道野菜地図」品種特性分類による 注2)硬さ、外皮色、均一性、皮の程度各特性を総合的に評価、9(良)～1(不良)。

注3) 径/径×100 注4)北見農試の乾物率・Brixは平成19～23年の5ヵ年平均

加熱加工適性評価1

A社

品種・系統名	試験年次	剥き球歩留(%)	乾物率(%)	Brix	加熱加工	
					時間(分)	Brix
北見交54号	H21	91.4	10.8	10.6	39.0	32.4
	H22	82.2	9.3	8.8	24.0	28.4
	平均	86.8	10.1	9.7	31.5	30.4
スーパー北もみじ	H21	88.0	8.6	8.1	44.0	26.4
	H22	81.5	7.6	7.9	30.0	20.3
	平均	84.8	8.1	8.0	37.0	23.4

注)加熱加工：スライスカットを重量1/3になるまで炒めた時間と製品完成時のBrix

加熱加工適性2（平成21年）

B社

調査項目	Brix13		Brix21	
	北見交54号	北もみじ2000	北見交54号	北もみじ2000
乾物率(%)	11.6	10.8	11.6	10.8
加熱後製品歩留(%)	70.2	61.8	46.3	38.2
Brix	13.0	13.4	19.3	20.8

注)加熱は、B社のソーテ基準Brix値(Brix13、21)に合わせて実施した

2. 特記すべき特徴

乾物率とBrixが高く、加熱時間の短縮、製品完成時の歩留率並びにBrixの向上等の加熱加工適性に優れる。

3. 優良品種に採用しようとする理由

加工・業務用分野に振り向けられる北海道産たまねぎは、ほぼ100%が既存の青果用品種（乾物率8.0～10.0%、Brix7.0～9.0）である。たまねぎの加熱加工分野においては、目標とする製品品質（高乾物率・高Brix）を短い加熱時間で得ることが重要であり、実需者は、原材料たまねぎに対して、一層の高乾物率・高Brixであることを求めている。しかし、入手可能な青果用品種を使わざるを得ないため、加熱加工に余計な手間と時間をかけている状況にある。

既存の青果用品種よりワンランク上の乾物率・Brix（乾物率10.0%以上、Brix9.0以上）を目指して育成した「北見交54号」は、加熱時間の短縮が可能であり、加熱加工した製品のBrixも高い。また、冷凍製品を解凍した際の離水率が低い、焦げ色が緩和される等、既存の青果用品種にはない優れた加熱加工適性を有している。

以上のことから、たまねぎ新品種候補「北見交54号」は、たまねぎを用いた加熱加工製品の品質向上、さらには、優れた加熱加工適性を活かしたたまねぎの用途拡大にも寄与できる。また、実需者の要望にあわせた産地での普及をとおして、既存の青果用品種との差別化をはかりつつ、道産たまねぎのイメージ向上や消費拡大につながることを期待される。

4. 普及見込み地帯

全道のたまねぎ栽培地帯

5. 栽培上の注意

- 1) 耐抽台性はやや低いため、抽台発生懸念地域での栽培や早期定植は避ける。



写真1.
球外観

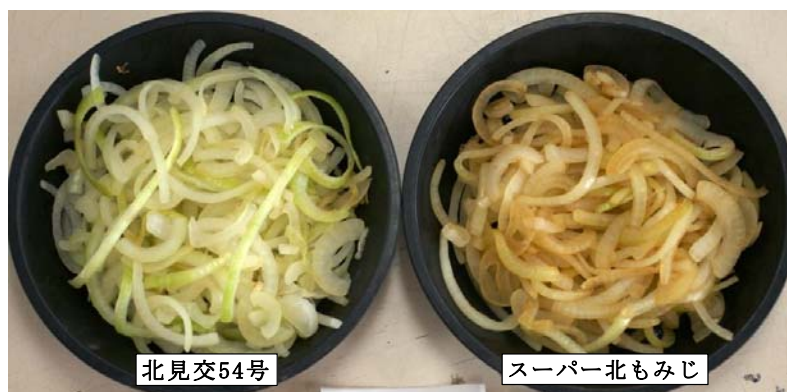


写真2.
加熱処理時の焦げ色比較
(加熱時間 5 分間)