

加工適性に優れた長球たまねぎ「北見交65号」

概要 Abstract



近年の生活スタイルの変化に伴い、たまねぎ消費量の約6割を加工・業務用が占めています。このうち約4割は輸入たまねぎに負っており、こうした輸入物からのシェア奪還に向けた取組が進められています。そこで北見農試では、加工・業務向けの生産・供給体制の構築へ寄与すべく、(株)日本農林社と共同で加工適性を有する品種の育成に取り組んできました。

「北見交65号」は、北見農試育成の母親と(株)日本農林社育成の父親との交配により得られたF₁品種です。加工・業務実需者の需要に応える特性を多く併せ持っており、加工・業務向け生産・供給体制構築への寄与と道産たまねぎの消費拡大への貢献が期待されます。

成果 Results

- 1) 「北見交65号」は晩生品種（晩の晩）です。一球重は重く、加工用収量も高くなります。
- 2) 「北見交65号」は、剥きたまねぎ加工の歩留まり向上に有利な長球形質を有しています。
- 3) 「北見交65号」は、乾物率とBrixともに「スーパー北もみじ」より高いです。
- 4) 「北見交65号」は、適切な貯蔵条件により翌春までの加工に適する品質を維持できます。
- 5) 協力メーカーによる加工適性評価で、「北見交65号」の利用により、加工ラインによる剥きたまねぎ加工の歩留りおよび加熱歩留りは約3%向上し、加熱時間は約11%短縮できることを確認しました。

主な特性	北見交65号 (加工用)	スーパー北もみじ (生食用)	カロエワン (加工用)
倒伏期(月日)	8/14	8/6	8/8
平均一球重(g)	260	214	253
加工用収量(kg/a)	764	644	701
同上標準比(%)	119	100	109
球形指数(縦/横径%)	114	91	109
内部品質	乾物率(%)	11.2	9.5
	Brix(%)	10.6	9.4
貯蔵健全率(%)	94.0	91.0	59.4

北見農試(H24-27)、花・野菜技術センターと現地(H25-27)の成績の平均。加工用収量は、総収量より「小球」「著しい内・外分球」を除外したもの。貯蔵健全率は、貯蔵(1℃・湿度60%条件)約5ヵ月後の調査による。

品種・系統名	剥皮歩留り(%)	加熱歩留り(%)	加熱時間(分)
北見交65号	82.5	54.5	54
北もみじ2000	79.7	51.5	61

協力メーカーによるH25-27調査の平均。剥皮歩留りは、加工ラインによる天地カットと剥皮後の歩留り。加熱歩留りと加熱時間は、ソテー加工後の歩留りと要した時間。

普及 Dissemination

普及見込地帯と見込面積：北海道のたまねぎ栽培地帯 70ha

栽培上の留意点：

- (1) 耐抽台性はやや劣るため、抽台発生が懸念される地域での栽培や早期定植は避けてください。
- (2) 収穫期の遅れが懸念される場合には、倒伏揃期から約2週間で根切りを行ってください。

連絡先 Contact

北見農業試験場 研究部 地域技術グループ 0157-47-2146 kitami-agri@hro.or.jp