

[成果情報名] 諫早湾干拓地産の晩生タマネギの貯蔵性

[要約] 諫早湾干拓地産の晩生タマネギは、貯蔵開始から 70 日目までの重量残存率および個数残存率は 80%以上であり、大玉に比べ小玉の貯蔵性が良い。また、貯蔵期間が長くなるにつれて糖度は減少し、ピルビン酸含量は増加する。

[キーワード] 諫早湾干拓地、晩生タマネギ、貯蔵性

[担当] 長崎県総合農林試験場・企画経営部・干拓科

[協力] 県央農業改良普及センター

[連絡先] 電話 0957-35-1272、電子メール yoko-kawahara@pref.nagasaki.lg.jp

[区分] 総合・営農（干拓）

[分類] 指導

[背景・ねらい]

諫早地区のタマネギ産地では、現在早生種が中心に栽培されているが、経営規模拡大を行うには、晩生品種の栽培を行い長期間の安定した出荷が求められる。そこで、簡易貯蔵施設のもとで、晩生タマネギの貯蔵可能期間と貯蔵による内容成分の変化を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 貯蔵中のタマネギ重量残存率は、貯蔵開始から 70 日目で 2L 級 84%、L 級 89%、M 級 91%である（図 1）。
2. 貯蔵中のタマネギ個数残存率は、貯蔵開始から 70 日目で 2L 級 91%、L 級 96%、M 級 99%である（図 2）。
3. 晩生タマネギは貯蔵期間が長くなると糖度が減少し、ピルビン酸含量は増加する（図 3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 吊り玉は、簡易貯蔵施設内 1.1m の場所に設置し、2L、L 級は 6 球、M 級 8 球を 1 束とした。
2. 吊り玉から落下していないものを健全球とした。
3. 貯蔵期間中の日平均気温は最高 31.2℃（2006/8/8）、最低 11.4℃（2006/11/7）であった。
4. 晩生タマネギ貯蔵期間中のタマネギの市場単価は、5 カ年平均で 8 月に約 20% 上昇する。

[具体的データ]

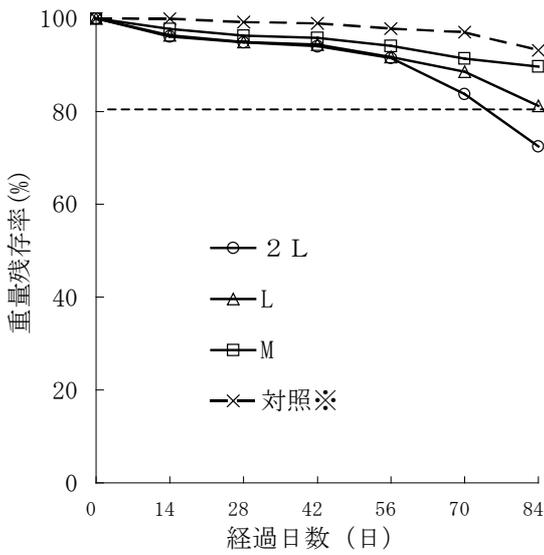


図1 貯蔵中のタマネギ重量残存率

※対照：諫早市長田産ターザン

(2006年5月30日収穫)

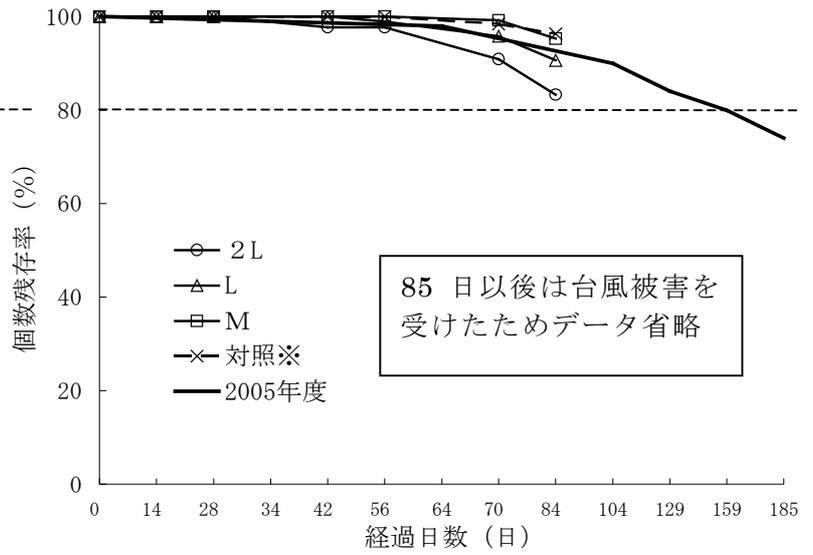


図2 貯蔵中のタマネギ個数残存率

85日以後は台風被害を受けたためデータ省略

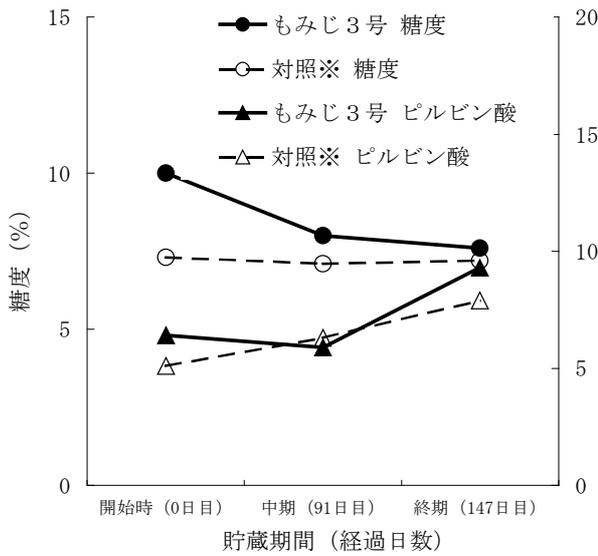
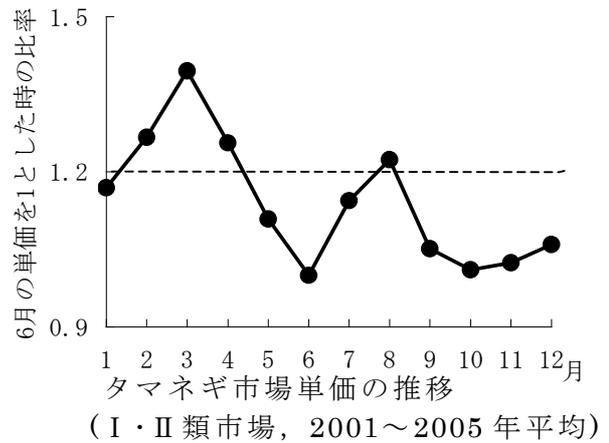


図3 貯蔵中タマネギの糖度およびピルビン酸含量の変化

※対照：諫早市長田産ターザン

(2006年5月30日収穫、現地農家にて貯蔵)

(参考)



(I・II類市場、2001～2005年平均)

供試品種：もみじ3号 (2006年6月5日収穫)

貯蔵期間：2006年6月12日～11月13日

[その他]

研究課題名：諫早湾干拓営農対策試験

予算区分：県単

研究期間：2006年度

研究担当者：川原洋子、宮寄朋浩、小林雅昭

発表論文等：なし