

たまねぎ生食向け品種「ラッキー」の特性

南部分場、環境部

1. 背景とねらい

本県のたまねぎは沿岸南部、県南部を中心に約110haの作付面積があり、労働時間が少なく、年次変動はあるが収益性も比較的高いことから土地利用型野菜として定着している。

近年、従来の用途だけでなく生食用としての需要が高まってきており、生産拡大が期待されている。

そこで、最近のF₁品種を中心に検討した結果、生食向け品種として「ラッキー」が優れていたため、その特性を取りまとめ参考に供する。

2. 技術の内容

1) 特性の概要

- (1) 収穫期は「泉州中甲高黄」と同程度の晩生種である。
- (2) 草姿はやや開張性。生育旺盛で、越冬歩合高く、栽培しやすい。
- (3) 一球重300g程度の甲高豊円球で、10a 当り収量5～6 tは期待できる。
- (4) 玉揃い、色沢が優れ品質良好である。
- (5) 糖含量が高く、生食としての食味が優れている。
- (6) 萌芽が遅く、吊り玉貯蔵で長期貯蔵が可能である。

2) 品種の育成元 渡辺採種場

3) 適応地域及び作型

- (1) 適応地域 沿岸南部、県南部
- (2) 適応作型 露地栽培

3. 指導上の留意事項

- 1) たまねぎは、酸性土壌に弱いので石灰を施用し、pH6.0～6.8に矯正する。また、燐酸の肥効の高い作物なので土壌診断に基づき、燐酸を基準量施用する。
- 2) ラッキーは大苗ほど抽台発生が多くなるので、苗の大きさは、100本重で350～400g程度とする。
- 3) ベと病は、「泉州中甲高黄」と同程度の発生で、曇雨天が続くと多発するので防除を励行する。

4. 当該事項にかかる試験研究課題名

たまねぎの適応品種の選定 園試南部分場（昭59～63）

5. 試験成績の概要

表1, 苗質、収量調査

(昭和61年度)

項目	苗 質		障害株率%		球 重		収 量		収穫期 (月日)
品種名	草丈 100本 (cm) 重(g)		抽台 欠株 (%) (%)		平均重 比 (g) (%)		a当り収 比 量(kg)		
泉州中甲高黄(標)	37.3	703	18.6	欠測	272.8	100	463.0	100	7/1
ラッキー	28.5	350	1.2	"	239.4	87.8	498.9	107.8	7/1
OK黄	40.8	720	0	"	218.9	80.2	486.4	105.1	7/1
ハッピー	35.1	545	0	"	286.9	105.2	637.5	137.7	7/1
ルージュ	36.3	755	7.2	"	267.8	98.2	552.4	119.3	7/1

表2, 生育、収量調査

(昭和63年度)

項目	草丈 (cm)	100本重 (g)	生 育		障害株率			球 重		収 量		収穫期 (月日)
品種名			草丈 葉数 (cm) (枚)		抽台 欠株 裂球 (%) (%) (%)			平均重 比 (g) (%)		a当り収 比 量(kg) (%)		
泉州中甲高黄(標)	26.5	254	70.6	7.4	0	2.0	3.0	474.5	100.0	991.2	100.0	7/8
ラッキー	27.0	280	74.7	7.8	0	4.0	4.0	471.1	99.3	962.9	97.1	7/8
ソニック	24.6	200	63.2	6.6	1.0	2.0	0	349.8	73.7	746.1	75.3	6/8
甘70	25.3	234	65.4	7.8	0	17.0	0	439.5	92.6	781.2	78.8	6/22
秀玉丸	28.3	280	58.2	7.2	0	20.0	0	305.4	64.4	522.5	52.7	6/8
ターボ	25.2	258	63.4	7.5	0	2.0	2.0	351.6	74.1	726.5	73.3	6/22
キーパー	29.1	295	74.9	7.4	0	2.0	7.0	439.6	92.6	889.0	89.7	6/26
ハッピー	23.3	200	69.8	7.5	0	26.0	11.0	466.3	98.3	632.1	63.8	7/8
ルージュ	26.5	222	68.5	7.2	0	27.0	25.0	496.3	104.6	496.0	50.0	7/8
猩々赤	22.3	186	62.4	6.7	0	23.0	25.0	396.1	83.5	440.1	44.4	6/26

表3, 生スライスの官能評価 (平成元年7月18日)

品種名	項目	外観	香り	食感	味	総合
泉州中甲高黄(標)		+9	-2	+7	+1	+15
ラッキー		+5	+3	+8	+9	+25
ソニック		+1	-2	+8	+6	+13
甘70		-5	-3	0	-7	-15
秀玉丸		-1	+2	+7	+5	+13
ターボ		-1	+5	-2	-4	-2
キーパー		-6	-5	+1	-6	-16
ハッピー		-1	+3	-2	-8	-8
ルージュ		+8	+2	-1	0	+9
猩々赤		+9	-2	+2	+5	+14

1 生スライス：タマネギをスライスした後、流水中に3分間さらしたものの。

2 官能評価：

- 2 (大変悪い)

- 1 (少し悪い)

0 (普通)

+ 1 (少し良い)

+ 2 (大変良い)

の5段階嗜好尺度法とする。

3 パネル数は15人。