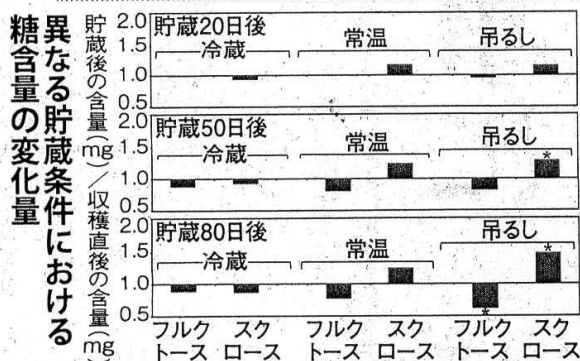


# 農業技術

## プリズム

タマネギを収穫した後、日陰に1カ月間ほど吊(つ)るしてから出荷されるものを一般に吊りタマネギと呼びます。タマネギ

※収穫直後から5%水準で有意に変化



異なる貯蔵条件における糖含量の変化量

### 吊りタマネギ

## スクロースの増加が甘味の主要因と推察

ギがゆっくりの乾燥することで、その後の長期保存が可能になるとされていますが、結束や吊るし作業には多くの労力を必要とします。また、吊りタマネギは甘くて

糖類に着目をし、吊るし貯蔵中の変化を調査しました。試験は平戸市で収穫したタマネギを吊るし貯蔵したもの、対照として同じタマネギを冷蔵貯蔵および常温貯蔵したものを用意。収穫直後から貯蔵80日後まで糖類の含量を経時的に測定しました。

その結果、吊るし貯蔵日数が長いほどスクロース(ショ糖)が増え、フルクトース(果糖)が減少しました(図)。

官能評価においてスクロースが増えたと他の糖類が減ったも収穫直後と同等以上の甘味を感じることが分かっており、スクロースの増加が吊りタマネギの甘味の主要因であると推察されます。

本データを根拠として、実需者とのマッチングを図るなど、吊りタマネギのビジネスチャンスが拡大することを期待したいと思います。

(県農林技術開発センター 研究企画部門食品加工研究室 中山久之)

おいしいと市場での評価が高く、食味の良さを販売に生かしたいとの要望がありました。そこで、甘味の要因と考えられる