

ケルセチンを多く含む タマネギ新品種「クエルゴールド」

タマネギは国内生産量第3位の主要な野菜です。また、ネギ属の野菜は、古来より単なる野菜としてではなく健康機能性を持つ食品として民間療法にも利用されてきました。タマネギの持つ健康機能性については複数の成分が関与すると考えられていますが、その成分の一つに、フラボノイドに分類される“ケルセチン”があります。フラボノイドのなかでもケルセチンは高い抗酸化能を有することが知られています。そこで、北海道農業研究センターでは、健康に関心のある消費者にアピールできるケルセチン含有量の多いタマネギ新品種「クエルゴールド」を育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「クエルゴールド」は、雄性可稔系統「OPP-5」を花粉親に、雄性不稔系統「OSP-3」を種子親にした交配組み合わせにより得られたタマネギF1品種です。
2. 「クエルゴールド」のケルセチン含量（平均値）は、乾物1g当たり5.3mg、1球当たり109mgとなります。これは、一般的な北海道産タマネギの1.6倍以上です（図）。
3. 「クエルゴールド」を食事に利用することで、より多くのケルセチンを摂取できます。また、乾物率が高いことから加熱加工する製品の原料に向いています。



写真1 「クエルゴールド」の外観

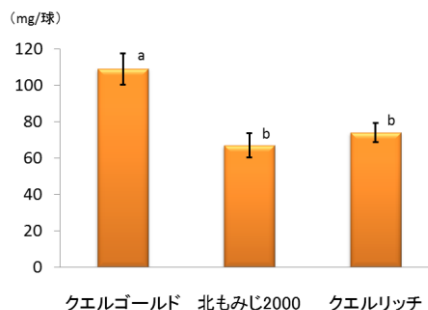


図1 「クエルゴールド」のケルセチン含量

☆ 活用面での留意点

1. 「クエルゴールド」は北海道および東北地域といった寒地・寒冷地における春播き栽培に適した品種です。
2. 生育の進んだ株が低温に遭遇することで生じるトウ立ちにより、商品価値が低下するリスクが他の品種よりも高いため、地域の慣行よりも早期の播種・定植を避ける必要があります。
3. 収穫時の調査では、他の品種よりもやや病害の発生率が高いため、収穫時以降の球腐敗につながる生育後半の病害について適宜防除に努める必要があります。
4. 道内企業により種子生産を進めており、平成28年度作付け用種子から販売の予定です。
5. 詳しいことは、北海道農業研究センター 畑作研究領域 ([TEL:0155-62-9284](tel:0155-62-9284)) まで、お問い合わせください。

(日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏)