

令和6年3月29日

令和5年度南相馬市産タマネギの成分等調査・分析業務委託報告書のポイント

福島大学食農学類

南相馬市で生産しているタマネギの収量増や生産者の経営の改善を図るため、科学的根拠に基づく「環境調査」、「成分分析」、「生産者等調査・分析」、「市場調査」を行い、タマネギの生産現場の課題を抽出した。

1 環境調査

- ・南相馬市内の6生産者へヒアリングを実施し、土壌分析を実施した。
- ・ヒアリングでは、タマネギの品質保持や病気防止のため共同の乾燥施設や保管施設を求める声が多かった。
- ・土壌分析では、生産量とリン酸に関係がみられた。『リン酸が6→34.87 mg/100 g 乾土・深度0-15 cm』と高くなると、生産量が多くなった。

2 成分分析

- ・南相馬、兵庫県、佐賀県、栃木県の4つのエリアから選定したタマネギの成分分析及び官能評価を実施した。
- ・南相馬市のタマネギは、焼いたり煮たりすると甘みが弱くなる傾向があった。調理後の南相馬のタマネギは、他県産と比べ辛みが強いことが判明した。

3 生産者等調査・分析

- ・環境調査と同じ生産者へヒアリングを実施した。
- ・乾燥が間に合わず、圃場にタマネギを放置している、乾燥が上手くいかない、生産者ごとに出荷時の品質が異なるといった課題が判明した。
- ・例えば、共同乾燥施設の整備、生産者の組織化などが必要であると考えた。

4 市場調査

- ・市場動向では、南相馬市産タマネギは東北内での出荷以外に、関東へのお荷割合が高く、北海道や兵庫などの主要産地の動向に大きく左右されていた。
- ・消費者評価では、タマネギの購入基準は価格と大きさであり、産地は購入の際に重視されていないことが判明した。