



加熱加工で真価を発揮！ たまねぎ新品种「ゆめせんか」

旧系統名北見交54号

特性

- 長所
乾物率とBrix(糖度)が高い。
加熱加工適性に優れる。
- 短所
耐抽台性がやや低い。
収量性が低い。



農業形質

表1. 生産力試験成績

品種・系統名	倒伏期 (月日)	抽台株 発生率 (%)	総収量 (kg/a)	同左 比 (%)	平均 一球重 (g)
ゆめせんか	8.9	1.2	509	90	197
スーパー北もみじ	8.8	0	567	100	210

注) 北見農試を含む全道試験箇所19事例(H20-23)の平均

表2. 特性検定試験成績

品種・系統名	乾物率 ¹⁾ (%)	Brix ¹⁾	乾腐病 ²⁾ 発病率 (%)	貯蔵後 ³⁾ 健全率 (%)
ゆめせんか	11.1	10.1	32.2	55.2
スーパー北もみじ	9.8	8.9	32.0	60.7

注1) 北見農試を含む全道試験箇所(H20-23)の平均

注2) 乾腐病菌苗接種検定による、H20-23の平均

注3) 収穫年翌春4月に調査、H21-22の平均

(5分間炒め調理後)



“焦げ色”が付きにくい！

北見農試が、高乾物率・高Brix(糖分)を目標に育成したF₁品種です。
加熱加工では、加熱時間を短縮でき、甘味が強くなります。また、製品の歩留が高い、加熱加工製品の凍結解凍後の離水が少ない、焦げ色が緩和されるなど、今までの品種にはない優れた加熱加工適性があります。

表3. 加熱加工適性評価

A社による評価(H21-22年の平均)

品種・系統名	乾物率 (%)	Brix	加熱加工 ¹⁾	
			時間(分)	Brix
ゆめせんか	10.1	9.7	31.5	30.4
スーパー北もみじ(b)	8.1	8.0	37.0	23.4
a - b	2.0	1.7	-5.5	7.0

高い!

短い!

高い!

B社による評価(H22年)

調査項目	Brix13 ²⁾		Brix21 ²⁾	
	ゆめせんか	北もみじ	ゆめせんか	北もみじ
		2000		2000
乾物率(%)	11.6	10.8	11.6	10.8
加熱後 製品歩留(%)	70.2	> 61.8	46.3	> 38.2

高い!

高い!

注1) 重量1/3になるまで炒めた時間と製品完成時のBrix
注2) B社のソテー基準Brix値を目安に加熱加工を行った

栽培上の留意点

耐抽台性はやや低いいため、抽台発生懸念地域での栽培や早期定植は避ける。