

<特集：たまねぎの情勢と今後に向けた取り組み>	<試験研究の現場から>
たまねぎ需要動向の変化と産地対応の必要性..... 1	もち米新品種「上育糯451号」のもち加工適性について..... 13
道内の品種別作付動向..... 2	<製品トピックス>
新品種「北見交38号」の紹介..... 3	暗渠土管（素焼土管）の取扱いについて..... 14
たまねぎ極早生品種の品質評価と栽培技術指針..... 5	<酪農畜産コーナー>
たまねぎ直播栽培現地試験結果と導入上の課題..... 7	子牛用初乳製剤「さいしょのミルク」..... 15
たまねぎ生産の低コスト化へ向けた現地事例	<部門だより>
常呂町 有限会社「北雄」の取り組み..... 8	平成19年中古農機常設展示場サマーフェアの開催について..... 16
<営農技術情報>	
トルコギキョウおよびデルフィニウムの湿式輸送技術..... 10	
水稻出穂後の水管理..... 11	
水稻収穫のポイントについて..... 12	

## 特集 たまねぎの情勢と今後に向けた取り組み

北海道のたまねぎは、国内生産量の過半を占め確固たる地位を築いています。しかし近年、消費者の食生活の変化や輸入品増加等から、需要・用途に応じた生産が求められています。今回の特集では、たまねぎを巡る情勢とともに産地に求められる対応、新品種と栽培法、低コスト化への取り組みなどを紹介します。今後のたまねぎづくりにお役立て下さい。

## たまねぎ需要動向の変化と産地対応の必要性

### はじめに

国内のたまねぎ需要において、量販店等における生食用の販売割合が他の主要野菜と同様に年々減少しています。一方で、中食・外食向けの加工・業務用需要は総体の約57%まで伸長しています（図1）。

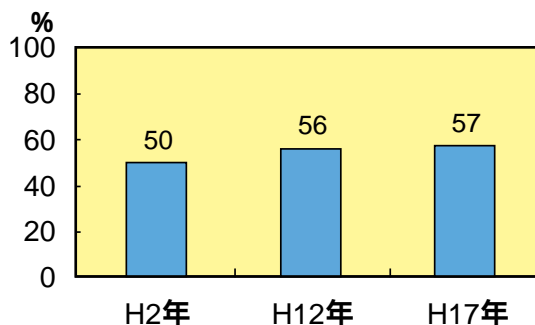


図1 たまねぎの加工・業務用割合の推移  
農林水産省生産局野菜流通加工対策室調べ（速報値）

このことから、生食対応と加工対応は両輪であり、それぞれの実需者のニーズを的確にとらえて販売することが重要です。

たまねぎの場合、加工用に求められる三種の神器と言えば「高品質・安定価格・安定供給」と言われています。この内、高品質・安定価格については、「国産品の大きさを安価で」と解釈されますが、それが加工マーケットの実態でありニーズである、ということをもっと理解する必要があります。

さらにそれに加えて、安定供給、すなわち安定的な仕入れの確立が必要です。

近年の加工・業務用需要における輸入品増加の理由は、国産品の端境期において輸入品が安価で安定的に利用できる状況だったことにある、と言っても過言ではありません。

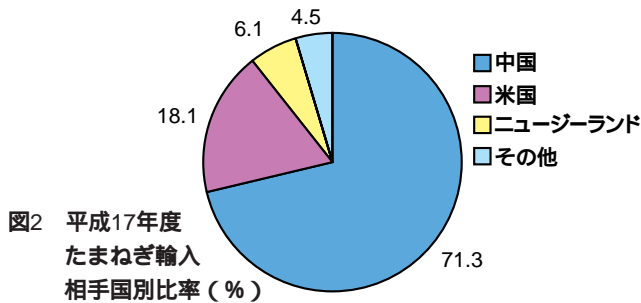
生食用だけでなく、加工・業務用需要へも対応していくことが、輸入たまねぎの増加を抑え国産たまねぎの需要を維持・確保するために急務となっています。

### 1. 輸入たまねぎの動向について

#### (1) 輸入状況

近年の輸入たまねぎの相手国としては、中国、米国、

ニュージーランドが主力であり、この三カ国で年間輸入量約30万トンの90%以上を占める状況となっています(図2)。



輸入の時期については、米国は9月～5月、ニュージーランドは1月～6月、中国については周年で日本に輸入されています。

このほとんどは、生食用として量販店に並ぶことはなく、加工用として日本国内で流通しています。

一時は、価格条件を始めとして国産品が太刀打ちできなかったために、輸入品が年々増加していましたが、平成18年には各国からの輸入量が減少し、年間の輸入量は30万トンを下回る結果となりました。実に3年振りのことです。

輸出国の作柄不良等もありますが、北海道産の加工向け対策やポジティブリスト制度の施行により末端ユーザーが産地・生産者・仕入ルートを確認した安全性の高い青果物の確保を求めたことが、国産品の需要を高め輸入量を減少させた一因となっています。

### (2) 加工業務用における使用状況

国内のたまねぎ需要量(約100万トン～純食料ベース)については、年であまり大きな変動はありません。

しかし、国内でのたまねぎ粗食料に占める輸入品の割合は、平成12年で22%でしたが平成17年では30%と8ポイントの上昇となりました。

輸入たまねぎは、そのほとんどが加工・業務用で使用されており、平成17年には加工・業務需要の約50%までに増加しています(図3)。(平成17年速報値)

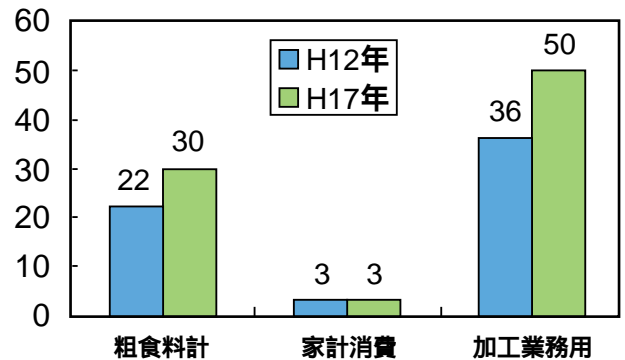


図3 用途別需要における輸入たまねぎの割合

農林水産省生産局野菜流通加工対策室調べ(速報値)

粗食料：食用として供給される食料のこと。国内生産量に輸入量を加え、飼料用や種子用等を除いたもの

## 2. 北海道産の対応について

今後の北海道産のたまねぎには、下記の取り組みが求められています。

### (1) たまねぎ総体の取組み

北海道産の対策として、生食用と加工用のバランスを考えトータルで需給調整することによって安定価格の維持に努めることが重要です。

### (2) 生食用への取組み

生食用については、北海道産の販売期間の拡大(CA貯蔵施設の利用、早出・運出対策の拡充) 契約的販売(ルート販売)の拡充、消費宣伝等の実施により実需先の確保と安定価格の確保を目指します。

### (3) 加工・業務用への取組み

加工・業務用については、国産嗜好の実需者を優先に北海道産たまねぎを安定的に供給しています。消費者の安心安全への嗜好が年々強まる中、国産原料への需要も高まっており、北海道産たまねぎの実需先確保に努めています。

また、加工・業務用への取組みには、生産コストの削減が必要です。これに対応するために、直播や新容器の開発普及等についても推進しています。

【種苗園芸部 市場販売課】

## 道内の品種別作付動向

北海道内のたまねぎ栽培は、明治4年(1871年)にわが国で最初にたまねぎが食用として試験栽培されて以来、明治13年頃から札幌付近で試作されるようになり、明治40年頃までには岩見沢、滝川、富良野へと普及が拡大していきました。

品種はイエロー・グローブ・ダンパースから変化した札幌黄、空知黄、北見黄などが農家・農協単位で自家採種・選抜され、作付される時代が長く続きましたが、病気の多発などから昭和53～54年頃よりF1(1代雑種)品種が導入され、現在では種苗会社によるF1品種が殆

どを占めるようになっています。

現在、北海道で栽培される主要品種の近年の作付面積を図1に示しました。

熟期帯別の作付動向としては、平成14年産に比較して、極早生の割合が若干伸び5%程度を占めるようになりました。主要な品種は「北はやて2号」です。

早生品種は、極早生品種が増えた分だけ若干減少しております。品種としては主力の「改良オホーツク1号」から、平成18年より実用化された後継品種の「オホーツク222」に置換わりつつあります。「オホーツク222」