

タマネギ

藤田 智

(人間社会学部人間環境学科)

Onion

FUJITA Satoshi

ネギの仲間のうち、野菜として利用されているのは、ネギ、タマネギ、ニンニク、ラッキョウ、ニラ、ワケギ、アサツキ、リーキ、シャロットなどである。著者は、タマネギが昔から大好きで、親子井やかつ井に入っていたことを懐かしく思い出す。ゆえに、今回は、タマネギをテーマとする。タマネギの原産地や栽培の特徴、収穫したタマネギは輸出された？、タマネギを切ると涙が出るのはなぜ？など、タマネギに関する幅広い話題について紹介する。

1. タマネギの原産地と伝来

タマネギの原産地は、さまざまな研究から中央アジアとする説を支持するのが無難であろう(八鍬, 1984., 加藤, 1989)。原産地の地域では、紀元前数千年前から栽培されてきた形跡があり、タマネギの栽培はきわめて古いといえる。エジプトにも早くから伝わり、栽培がなされていたとされ、それが地中海沿岸地帯に広がり、やがて南欧、東欧に広がってゆく。アメリカには、16世紀以降に導入され、アメリカ全土に広がって、亜熱帯から寒帯まで、いろいろな生態的分化を遂げ、周年的な供給を可能にした(八鍬, 1984., 加藤, 1989)。



日本へは、明治4年に北海道開拓使によって導入されており、これが発展して、北海道での春まき栽培になり、それらの品種は、札幌黄と呼ばれた。また、大阪では明治17～18年ごろ土着に成功し、これらは泉州黄となっている。収穫されたタマネギは、当時のほとんどの日本人の食卓に馴染まず、明治後年になって南半球のニュージーランドやオーストラリアをはじめ海外へ輸出される経過をたどった珍しい野菜といえる。戦後は、食事の欧風化による消費の拡大に伴って、生産は著しく多くなった。この影響をいちばん示したのが、カレーライスやシチュー、ハンバーグといった子供向けの食材で、これによって、ジャガイモ、ニンジン、タマネギの栽培が多くなったといわれている。とくに、タマネギでは、北海道の作付け面積が急増し、現在の全国一の生産量にもなっている。

2. タマネギの特徴と品種

タマネギの学名は、*Allium cepa* L. で、英名は、onion、和名は玉葱(タマネギ)ある。タマネギは、葉鞘基部が肥大し、りん茎球を形成する。抽だい性についてみると、タマネギは、ニンニクなどの多くのネギ類と同様、緑植物春化型で、ある大きさに達した苗が、低温条件に遭遇することによって花芽が分化する。花芽分化後、抽苔・開花するためには、温暖・長日条件が適している。また、正常に開花、結実もし、完全な種子を生ずるので、種子繁殖を行っている。タマネギは、作型によって品種が増え、多彩なものがラインナップされてきている。主な品種と特徴は次の通りである。

- ① 極早生:11月上～中旬に植えつけ、4月下旬～5月上旬に収穫できる。「マツハ」は、とう立ちも少なく、低温肥大性にもすぐれ、病気にも強い品種である。また、「ハイゴールド1号」は、1球が240～300gになる品種で、作りやすく、食味も良いので、家庭菜園向きな品種といえる。
- ② 早生:11月中～下旬に植えつけ、5月中旬から収穫するタイプである。「ソニック」は、病気に強く、とう立ちも極少ない品種である。私が恵泉女学園大学野津田ガーデンで栽培していたのは「ソニック」で、私のお墨付きの品種である。また、「貝塚早生」は1球250～300gのやや平型で、葉タマネギ、切りタマネギの両方が適する。貯蔵性があり、9月までのつり玉貯蔵に向

く。

- ③ 中生・中晩生:11月下旬～12月上旬に植えつけ、6月上旬から順に収穫するタイプである。中生では、「ターボ」,「OK黄」,「泉州中高黄」がある。「ターボ」は、病気に強く、収量が多い品種(1球320g)。「OK黄」は、貯蔵力がよく、萌芽も少ないので12月まで貯蔵可能な品種(1球290g)、「泉州中高黄」は、1球300～400g、作りやすく食味の良い品種である。
- ④ 生食用:オニオンサラダに最適なのが、赤タマネギの「猩々赤」や「ルビールーージュ」である。「猩々赤」の外皮は美しい濃紫色で、サラダの彩りとしても鮮やかです。中晩生で、6月上旬から収穫します。「ルビールーージュ」は、1球300g程度の甲高種でさわやかな甘みがあり、サラダ向きである。
- ⑤ 小タマネギ:ペコロスと呼ばれている小タマネギ栽培には、「貝塚早生黄」あるいは「ベビーオニオン」を利用する。普通のタマネギであるが、春播きし小さな球に育てる。
- ⑥ オニオンセット:子球を植えつけて育てる栽培方法をオニオンセットという。8月下旬に植えつけると年内に収穫可能で、その他は、年明けてから収穫する。「ホームたまねぎ」などとして販売されている。

3. タマネギの球の形成と抽苔

八鍬(1984)によれば、タマネギの球の形成には、日長や温度、苗齢の三つの要因が関係する。タマネギが球形性を示すためには、日長が長く、温度が15～25℃、苗齢が進んだ方がよいということになる。タマネギの球の断面を見ると、茎盤と呼ばれる短縮した茎に、葉が多く着いている。外側の葉は保護葉であり、葉身、葉鞘ともに枯れて、膜状になったものである。その内側が肥厚葉、さらに内側の葉が貯蔵葉となる。貯蔵葉は、鱗葉とも呼ばれ、肥厚葉とともに球の大部分を占める。

宍戸ら(1971)は、タマネギの苗の大きさと花芽形成に関する実験を行い、苗が大きいほど(10.1mm、11.1mm)花芽形成に関する低温日数が短く、5mm以下では全く花芽を形成しないことを明らかにした。一方、花芽分化した個体は、どんな条件で抽苔・開花に至るのか。それは、その後の高温によって抽苔が進み、短日よりも長日条件で開花が進むということになる。タマネギは、

冬越しして育てる野菜の代表で、自然状態では、冬越しして、5月に花が咲き(ネギ坊主)、6月に種ができる。しかし、ネギ坊主が出ては、タマネギ栽培としては失敗になるので、花芽分化の条件を知っておく必要がある。タマネギは、ある一定以上の大きさになると寒さに反応して花芽を分化する性質があり(緑植物春化型)、したがって、植えつける苗の大きさが問題となる。すなわち、7~8mm程度の苗を植え付けると私は考える。また、りん茎の肥大には長日条件が必要で、春先からタマネギが肥大するのもそのためであり、土の条件(リン酸の肥効、PH6.5~7.0)も必要となる。

4. 硫化アリルと涙

タマネギを包丁で切ると大粒の涙が出るのは、一体どうしてだろう。このタマネギで涙が出るのを防ぐために、いろいろなことをやっては、失敗し、うまくいかなかったことを思い出す。これは、原因をいうと、タマネギの中に含まれる「硫化アリル」が揮発して、目に刺激を与えるためである。だから、タマネギを切るときは、タマネギの真上で切らないことが重要なのである。この「硫化アリル」は、目に刺激を与えるだけではなく、いろいろな有効作用があります。例えば、「硫化アリル」はビタミンB₁と一緒に摂取するとB₁の吸収を高め、利尿・発汗作用を促します。また、血液をサラサラにする効果が有名で、糖尿病、高血圧などの予防に有効といわれています。こういうことを知れば、ただ、辛い涙が出るだけではなく、私たちの体に非常に効果があるということがわかるのです。

5. タマネギの栽培

11月中・下旬~12月上旬が、タマネギの植えつけ時である。園芸店などから苗を購入し植えつける。タマネギが成功するか否かは、植えつけ時の苗の大きさが問題で、草丈は25~30cm程度がよいとされている。もう一つ大事なことは、植えつけ時の苗の太さ、これが問題である。例えば、苗の太さが3mm以下であれば、凍害で枯死の可能性がある、太さが7~8mmだと、順調に生育し、結球する、太さが1.5cm以上になれば、低温に感応しとう立ちする。このように、苗の太さがタマネギの成否を決めるのである。

畑には、苦土石灰を150～200g/m²まき、良く耕す。その後、堆肥2kg/m²、化成肥料100g/m²、熔リン60g/m²をまき、良く耕し、80cmの畝を作る。その畝に、15cm×15cmで5列の穴の開いたマルチを張る。その後、購入した苗を植え付ける。早生品種で11月中・下旬、中生～中晩生品種で11月下旬～12月上旬が適期である。苗を植え付けたら、根元を軽く押さえて苗を固定し、たっぷりと水やりする。追肥は、寒冷期は12月に1回、2月下旬からは1か月に1回の割合で、化成肥料を30g/m²施す。栽培は、無農薬栽培で十分育てられるが、サビ病の発生がひどい場合には、ジマンダイセン水和剤を散布する。収穫は、5月中旬～6月上旬に、茎葉が7～8割倒伏し、なお緑色を残す時期に収穫する。倒れたままでも、玉は大きく成長するが、腐りやすくなるので、すぐに収穫するほうがよい。収穫後、風乾し、その後に収納する。もし大量に作り、保存しなければならないときは、吊り玉を行い、10月上旬ごろまで貯蔵する。場所は、風通しの良い日陰の場所(軒下など)が向く。

引用文献

- 加藤 徹、1989. タマネギ=植物としての特性、生育のステージの生理、生態. p2-82. 野菜園芸大百科、11. 農山漁村文化協会。
- 宍戸良洋・斎藤隆、1971. タマネギの花芽形成に関する研究(第2報). 低温感応に対する苗の大きさの役割. 昭和46年度春季大会研究発表要旨. p210-211. 園芸学会.
- 八鍬利郎、1984. ネギ類. p212-227. 蔬菜園芸. 文英堂.