

対象	小学校高学年以上
教科	社会科 等
該当 単元	「くらしを支える 食糧生産」
教科書	東京書籍等
掲載日	2019. 10. 6 朝刊 東海本社版 13 面

できた! が出ない品種



今週のテーマ

進化系 タマネギ

実りの秋。今回はカレーやスープなどの料理に欠かせないタマネギの話題です。包丁で切ると、毎度泣かされますね。そんな悩みを解決してくれる、涙の出ない「進化系タマネギ」が注目されています。産地の北海道を訪ねました。(福沢英里)



葉タマネギ「さらさらレッド」の特徴について話す岡本大作社長(北海道栗山町)



千歳市の新千歳空港から車で約四十五分。人口一万一千七百人ほどの栗山町で八月、タマネギ畑の見学会が開催された。涙の出ないタマネギ「スマイルボール」です。全国で唯一、栗山町で栽培されています。栗山町は、かつて二級河川・夕張川の河川敷でした。堆積物でできた沖積土と呼

酵素の働き分析し開発

千歳市の新千歳空港から車で約四十五分。人口一万一千七百人ほどの栗山町で八月、タマネギ畑の見学会が開催された。涙の出ないタマネギ「スマイルボール」です。全国で唯一、栗山町で栽培されています。栗山町は、かつて二級河川・夕張川の河川敷でした。堆積物でできた沖積土と呼



涙の出ないタマネギ「スマイルボール」

ばれり豊かな土壌と、涼しく乾燥した気候がタマネギの栽培に適しています。同じ町でタマネギの品種改良に取り組み、スマイルボールの開発にも携わる植物育種研究所の岡本大作社長は「葉の表面が枯れたら、養分がタマネギに入った合図です」と収穫のタイミングを教えてくれました。ハウス食品は最初から、涙の出ないタマネギを開発しようとして研究を始めたわけではありません。タマネギとニンニクを炒めた時に緑色に変色する現象が起き、原因究明に乗り出したのがきっかけでした。研究開発本部の今井真介さんを中心に、タマネギの細胞に含まれる酵素の働きを分析。すると、タマネギを切ると細胞が壊れると、細胞内のアミノ酸や酵素が反応して、涙を出す成分が作られる本当のメカニズムが分かったのです。つまり、パーにも並びます。

機能性にこだわり工夫

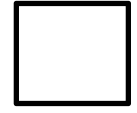
岡本社長は、スマイルボールに先立つ二〇〇五年、健康維持に役立つ成分を多く含む「さらさらレッド」という紫タマネギを開発しています。これらの品種を「機能性農産物」と呼び、一般的なタマネギと差別化し、PRしてきました。タマネギの出荷量は全国で約百万トンで、約68%が北海道産。最大の産地は道東の北見市で年約二万四千トン、栗山町は年一万一千トンと量では太刀打ちできません。岡本社長は形が揃っているか、病気に強



ケルセチンの量が多い「ケルセチンレッド」

いかなを重視してきた生産者。目標の品種改良を求め、消費者が求める健康機能とおいしさにこだわり、他にほない品種を作り出した。ケルセチンは高血圧や生活習慣病の予防に効果があるといわれています。岡本社長の思いは生産者にも受け継がれています。機能性タマネギを栽培する栗山町の生産組合は、平均年齢四十二歳と若手が中心。子どもたちに胸を張れるタマネギを作りたい」との思いで日夜、工夫を重ねています。

問1：見出しの にあてはまる言葉を書きましょう。



問2：北海道のタマネギの出荷量は、全国の約何%ですか。

(約 %)

発展：岡本社長は、どんな願いをもって機能性タマネギの育種を始めましたか。

【活用にあって】

生産者目線の品種改良をやめ、消費者の立場に立つ取り組みは、子どもの興味を沸き立たせます。家庭科の実習や野外活動で、タマネギに悩まされる子は、数多いと思います。そんな子どもたちに、涙が出ないタマネギが開発されたことを知らせる記事は、ひきつけるものがあるはずです。

解答例

問 1 : 涙

問 2 : 68

発展 : 消費者が求める健康機能とおいしさに
こだわり、他にはない品種を作りたい。