

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)

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



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)



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ださいました。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」という葉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約二十一万四千トン、栗山町は年一万一千トンと量では太刀打ちできません。



ケルセチンの量が多い「さらさらレッド」

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」という葉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約二十一万四千トン、栗山町は年一万一千トンと量では太刀打ちできません。そこで、岡本社長は形がそっくりなのか、病気に強

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。