

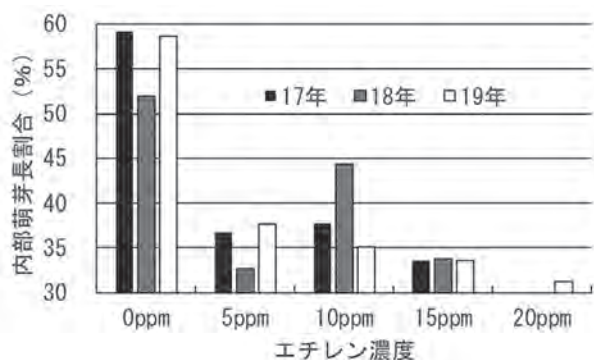


図1 エチレン処理濃度がたまねぎ「北もみじ2000」の8月中旬（最終）調査時の内部萌芽長割合に与える影響（20ppmは19年度のみ）

表1 たまねぎ各品種が品質水準¹⁾に達する時期へのエチレン処理の影響

品種	エチレン 目標濃度	健全球割合		内部萌芽長割合	
		>95%	>90%	<30%	<50%
北もみじ2000	0ppm	5月下旬	6月上旬	4月中旬	7月上旬
	15ppm	7月下旬	8月中旬	7月上旬	8月下旬以降 ²⁾
ゆめせんか	0ppm	4月中旬	5月上旬	2月下旬	5月中旬
	15ppm	6月下旬	8月上旬	4月上旬	8月下旬以降 ²⁾
すなりっふ	0ppm	3月上旬	3月下旬	2月上旬	5月中旬
	15ppm	5月下旬	6月中旬	3月下旬	7月上旬
オホーツク222	0ppm	4月中旬	4月下旬	4月中旬	7月上旬
	(直播) 15ppm	5月下旬	6月下旬	7月中旬	8月下旬以降 ²⁾

3カ年の平均値より算出（「オホーツク222」（直播）は18、19年度2か年平均）

1) 品質水準：健全球割合95%、90%。内部萌芽長割合30%、50%

2) 最終調査（8月中旬）で内部萌芽長割合50%未達

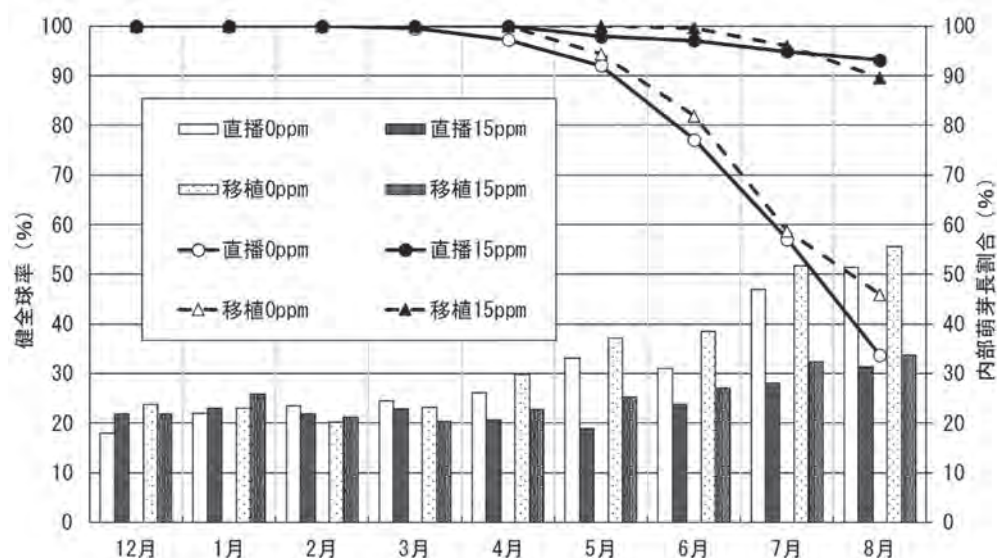


図2 直播、移植およびエチレン処理が「北もみじ2000」の健全球率および内部萌芽長割合の違いに与える影響（直播：北見農試産、移植：花・野菜技術センター産）

折れ線が健全球率、棒グラフが内部萌芽長割合（内部萌芽長 / 球高）を表す
直播たまねぎの内部萌芽長割合は18,19年度の2か年平均。他は3か年平均

表2 エチレン貯蔵終了（出庫）後のたまねぎ健全球率および内部萌芽長割合の変化（北もみじ2000）

出庫(6月)までの貯蔵条件	出庫後の保管条件	健全球率(%)		内部萌芽長割合(%)	
		0日目	14日目	0日目	14日目
エチレン0ppm 3℃	冷蔵(3℃)	62.2	55.0 (-7.2)	38.8	41.0 (2.2)
	室温(18℃)		46.7 (-15.5)		71.9 (33.1)
エチレン15ppm 3℃	冷蔵(3℃)	100	91.7 (-8.3)	26.2	29.9 (3.7)
	室温(18℃)		75.0 (-25.0)		63.2 (37.0)

括弧内は0日目からのパーセントポイントの増減。2020年6月17日出庫(0日目)

詳しい内容については、次にお問い合わせください。
道総研花・野菜技術センター 生産技術グループ
電話 (0125) 28-2800 E-mail: hanayasai-agri@hro.or.jp