

はじめに

タマネギは幅広い用途に利用される食材で、生食に適した新玉ねぎから、加熱調理に適した貯蔵用のタマネギまで、多くの品種が栽培されています。一般的に新玉ねぎは日持ちしづらく、貯蔵用のタマネギは日持ちするものの、辛みが強いため生食に不向きであることから、品種の扱いやすさ（汎用性）については、長らくその対応が求められてきました。

そこで今回、生食と加熱調理への適性を兼ね備え、幅広くご利用いた

- **特性**
- 秋まきで、5月中旬から下旬収穫に向く中生品種です。
- 多汁で甘く、コクのある食味を有します。
- 玉は甲高の豊円形となり、球皮色は淡赤褐色で、皮付きも良好です。
- 根は強く、比較的旺盛に生育するため、栽培しやすい品種です。
- 生食用品種としては貯蔵性に優れ、



New!

新品種のご紹介カネコ種苗（株）
くにさだ育種農場

寺沢 祐一

**肥大性に優れる、
青切貯蔵兼用の中生品種**(カネコ交配)
タマネギ**ヒーローZ**
(KAR-012)**栽培ポイント**11月まで貯蔵可能です。
病害虫の防除に努めます。

- 播種適期は中間地標準で9月20日前後ですが、極端な早まきは分球や抽苔を助長し、一方遅まきは小玉の原因となるので注意します。

- 追肥は生育促進や玉の肥大に効果的ですが、生育後半では品質の低下を助長するため、2月下旬までに施用します。
- タマネギは生育後半で病害虫が多発する傾向があります。本品種は乾腐病など各種病害の発生が少ないと施用します。

- 近年、玉の日焼けが発生する事例が多くなってきました。収穫時に高温が予想される場合は、葉切り後の地干しを避け、遮光下で十分に風乾した後、貯蔵します。
- 品種特性を最大限發揮させるため、収穫までに生葉数10枚以上を目指します。



日焼け断面／割ると空洞化して凹んでいるのが分かります

作型表

	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	
暖 地		●			×						
中 間 地	●				×						11月 まで 貯 蔵
東 北 冷 涼 地	●				×						

●: 播種 ×: 定植 ■: 収穫