



北農研生まれの
タマネギ優等生！

マイルドな辛み

サラダにピッタリ！

高い貯蔵性

北海道のたまねぎ品種と都府県の品種と比較すると、一般に北海道向け品種の方が肉質が硬く、辛味が強い傾向が見られます。近年ではその傾向が強まっており、サラダ等用途によっては食味の低下が指摘されています。
サラダに適する「トヨヒラ」は、北海道向け品種ながら、秋巻き品種に近いソフトな肉質と高い貯蔵性を兼ね備える品種です。

名前の由来

「トヨヒラ」は多収(豊)であり、豊満な味、形が扁平球であることからトヨヒラとネーミングしました。

やわらかく辛みの少ないタマネギ

トヨヒラ

系統名

たまねぎ農林交7号

〔平成8年度命名登録
旧系統名「月交18号」〕

育成期間：平成2年～8年(7年間)

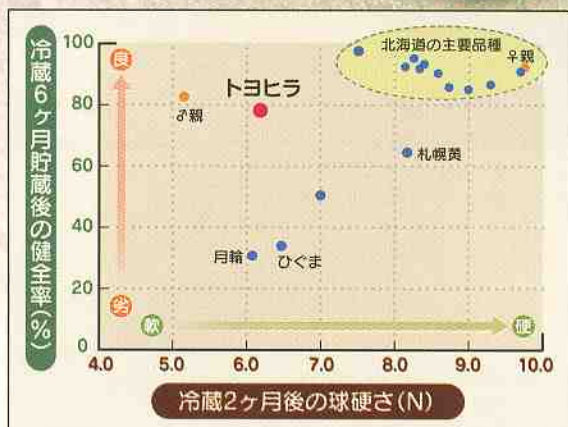
交配組み合わせ：2935A×CS3-12

「トヨヒラ」の硬さと貯蔵性

「トヨヒラ」の一般特性(札幌)

品種名	早晩性	平均一球重(g)	球形	貯蔵後健全率(%)	硬さ	PA(mg/ml)
トヨヒラ	中生	243	広楕円	79.5	7.9	1.29
北もみじ86	中晩生	250	球	81.7	9.3	1.47

数値は平成5～8年の平均値。調査項目：貯蔵後健全率；冷蔵庫で6ヶ月貯蔵後(4月上旬)の健全率(貯蔵条件：庫温5℃、湿度70%)。硬さ；硬度計による圧縮硬度。PA；辛みの指標となるピルピン酸生成量。



入手先：(株)日本農林社(<http://www.norin.co.jp/index-j.htm>)より販売されています

北海道農業研究センター <http://cryo.naro.affrc.go.jp>

お問い合わせ先／企画管理部広報課 TEL/011-857-9260