

野菜だより(6) タマネギのケルセチン

— 綾部研究拠点 —

タマネギには抗酸化活性で知られるフラボノイドの一種ケルセチンが野菜の中でも多く含まれています。一般にフラボノイドの抗酸化作用は、ヒト体内でできた活性酸素を消してしまうことで動脈硬化や発ガンを抑制するといわれています。日本人のケルセチン摂取量はタマネギからの割合が多い一方で、広く栽培されている黄タマネギ品種についていえば、ケルセチンを特段に多く含むタマネギ品種は北海道で栽培する品種に限られます。最近、タマネギ中のケルセチンは、タマネギに光をあてると含有量が増すことが知られました。また、同じ玉の大きさなら施肥の仕方で含有量が変わることが予備試験でわかりました。綾部研究拠点では、こうした知見を利用して近畿地域でつくられているタマネギのケルセチン含有量を高める研究をしています。



有機物連用圃場での生育の様子



つり玉貯蔵 昔から行われているタマネギの貯蔵方法の一つ