

用途	求められる品質・規格等	
サラダ用	<ul style="list-style-type: none"> 辛みが少なく、甘みがあるもの 甘み等の品質の安定性等 	L大ないし 2L以上が基本
加熱調理用 (炒め物、かき揚げ、煮込み用等)	<ul style="list-style-type: none"> 水分含有率が低いもの 煮崩れ、形崩れしにくいもの* 等 	
(家計消費用)	<ul style="list-style-type: none"> 形状・玉揃いの良さ 	M～Lが基本

*加熱調理用の場合、加熱調理で形を残す必要があるものとそうでないものとは、求められる品質内容が異なる。

求められる品質・規格等の留意点

① 大玉が基本

大きさは、加工歩留まりを高めるため、腰高でL大ないし2L以上の大玉が基本です。

大玉たまねぎの輸入が増加しており、北海道産、府県産ともに、適切な品種選定をはじめ、これまで以上に大玉生産に力点を置く必要があります。

② 府県産たまねぎの加熱用途向け品質改善

府県産たまねぎ(特に5～6月の新たまねぎの時期)の場合、水分含有率が高くて甘みがあり、サラダ用としては好適です。しかし、加熱調理用という視点からみると、水分含有率が低い方が利用しやすいという実需者の声があります。

このため、5～8月に出荷される府県産たまねぎについては加熱用途向けに品質を改善することが求められており、品種選定、乾燥および貯蔵方法等の一層の工夫のほか、この時期の新たな産地づくりも期待されています。

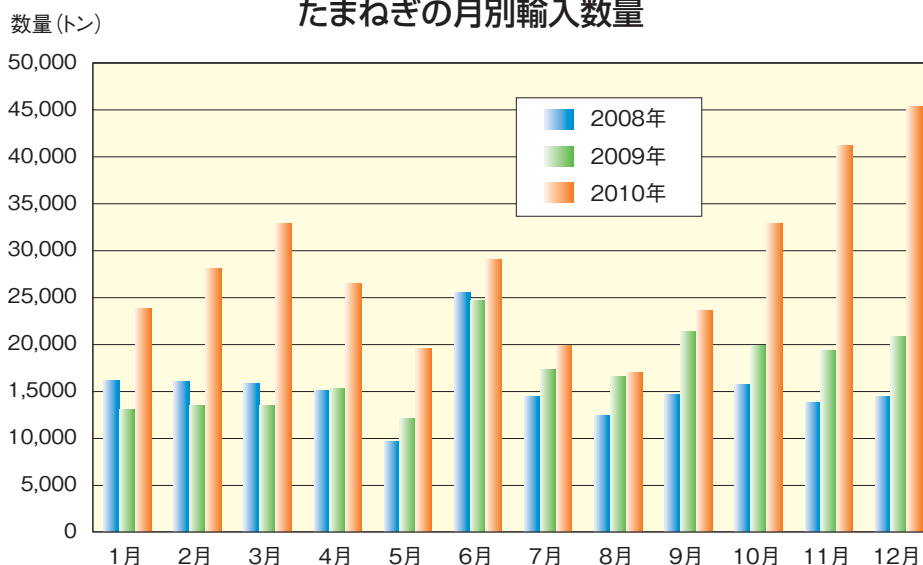


みんなで
考えよう

規格外品が「加工・業務用」だと勘違いしていませんか？ 今すぐその考え方を捨てましょう！

- 品種選定や栽培規格等については、話し合いながら決めていくことが出来るのが加工・業務用向けの野菜づくりです。
- 販売価格が決まっているので、努力した分だけ収益性を高めることが可能です。
- 大きさ（規格）や荷姿を供給先に合わせることができるので、無駄なコストが省けます。
- 日頃から、コストの把握に努め、播種前に数量・価格を決めて取引するのが加工・業務用野菜の特徴です。
- 自らの生産コスト、調製出荷コストが判らなければ、価格が適正かどうかの判断はできません。
- 10a 当たりの目標販売額・手取額はどのくらいですか。そのためには、栽植密度、単収等も考えて、kg 当たりいくらで売れば良いですか？ コストと見比べて収益を予測してみてください！

たまねぎの月別輸入数量



資料：財務省「貿易統計」

注1：年間輸入量に占めるシェアは、中国70～85%、アメリカ10～20%、ニュージーランド2～6%。

中国産は周年輸入、アメリカ産は10～3月、ニュージーランドは3～5月の輸入が多い。

注2：2010年は北海道産が不作のため、輸入量が急増した。