

# 佐賀県・白石町

## タマネギにおける日持ち試験(1)

生産農家 : 木室氏圃場  
住所 : 佐賀県白石町  
品種 : レクスター  
収穫日 : 令和3年4月8日

使用資材

(元 肥)

セル-イースト1288

(液 肥)

プレミアム セル-酵母発酵物

セル-高濃縮有機酸ファイト・Fe<sup>2+</sup>

セル-魚エキス600

セル-フルボ酸Fe<sup>2+</sup>

セル-亜リン酸カリ28/18

セル-サイエンスCa

セル-ファーマメントMg

撮影日:令和3年4月28日

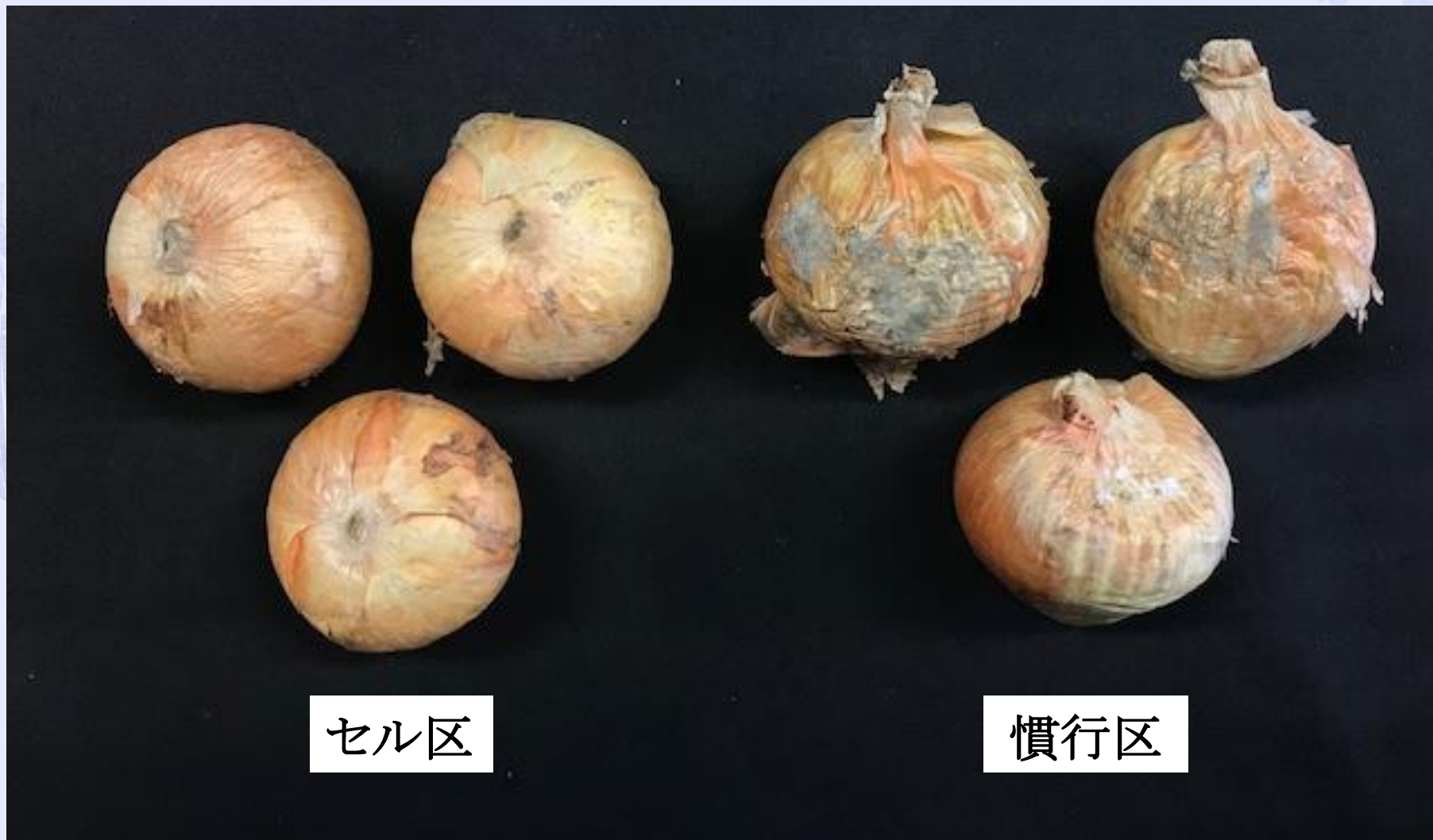


セル区

慣行区

収穫日から20日目

撮影日:令和3年5月27日



収穫日から49日目

撮影日:令和3年6月18日



セル区

慣行区

収穫日から71日目

### 生産者コメント

昨年度は全体の6割程度が腐敗し、廃棄となり多大なクレームとなった。

今年度はセルストロングシリーズをトータルで施用した為、腐敗は全体の1割以下となり、大幅な収穫量向上に繋がった。

タマネギ果実内の残留硝酸態窒素が低減したものと考えられる為、腐敗果等も減り、品質が向上した。

# 佐賀県・(株)エムズグリーン タマネギにおける共同試験(2)

生産農家 : (株)エムズグリーン圃場

住所 : 佐賀県みやき町

品種 : レクスター

収穫日 : 令和3年4月12日

撮影日 : 令和3年4月15日

## 使用資材

(元肥)

セル-イースト1288

セル-乳酸卵殻Ca

セル-腐植酸33

(液肥)

プレミアム セル-酵母発酵物

セル-高濃縮有機酸ファイト・Fe<sup>2+</sup>

セル-魚エキス600

セル-フルボ酸Fe<sup>2+</sup>

セル-亜リン酸カリ28/18

セル-サイエンスCa

セル-ファーマメントMg

セル-ファーマメントK



セル区(収穫日から3日目)

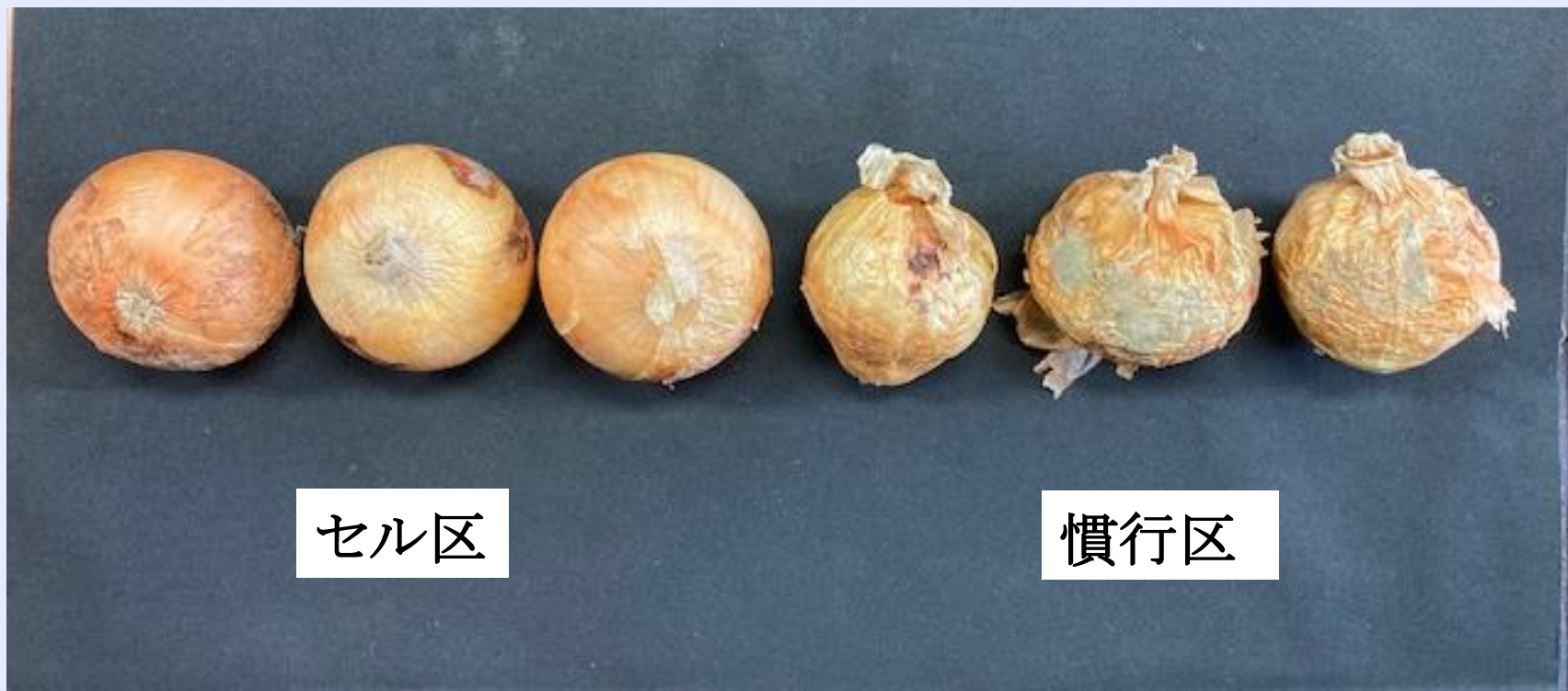
撮影日：令和3年5月27日



セル区

収穫日から45日目

撮影日:令和3年6月18日



収穫日から64日目



## 生産者コメント

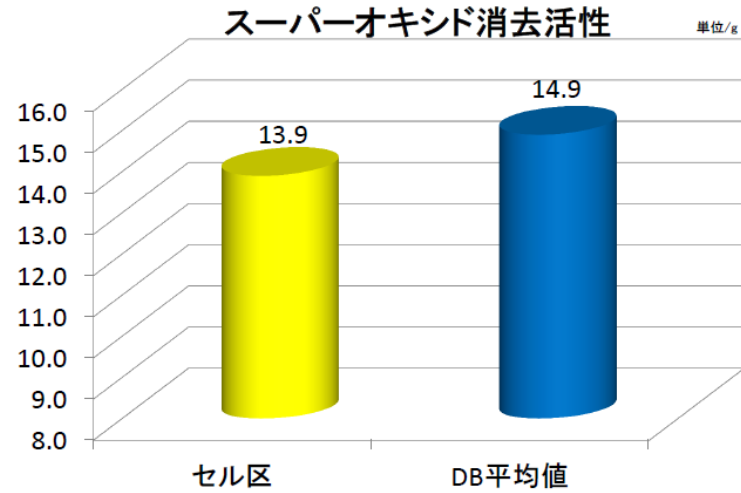
- 10kgの箱で出荷する場合、箱の中での腐敗や、カビの発生は仕方がないと言われているが、今年は殆ど見られず、**出荷先から腐敗が無く品質が良いと評価が高く、リピート率も高かった**為、6月にはタマネギが不足する状況となった。
- 毎年購入していただいている消費者から、今年のタマネギは**煮込んでも煮崩れせず、玉が固くて美味しい**と評価していただいた。



コストコ納品の実績有り

## 抗酸化力分析結果

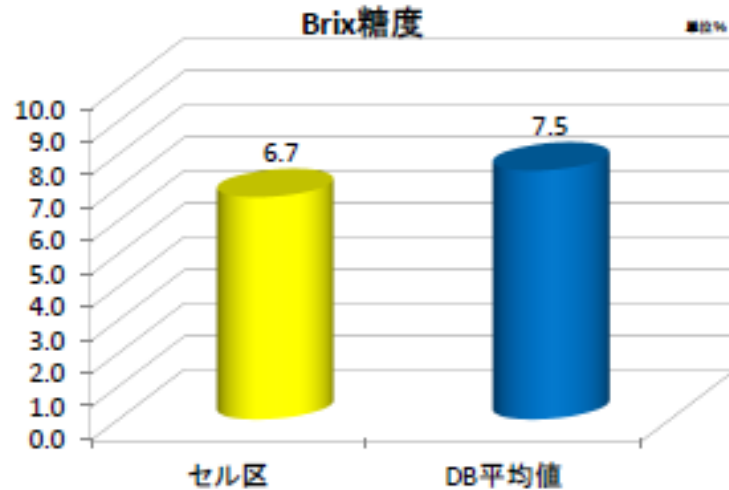
2021年 株式会社メディカル青果物研究所



※DB平均値：デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数：スーパーオキシド消去活性：32検体(タマネギ/2010年~2017年/5~6月)  
DB平均値は長年のデータの蓄積により高レベルの平均値となっております。

## Brix糖度分析結果

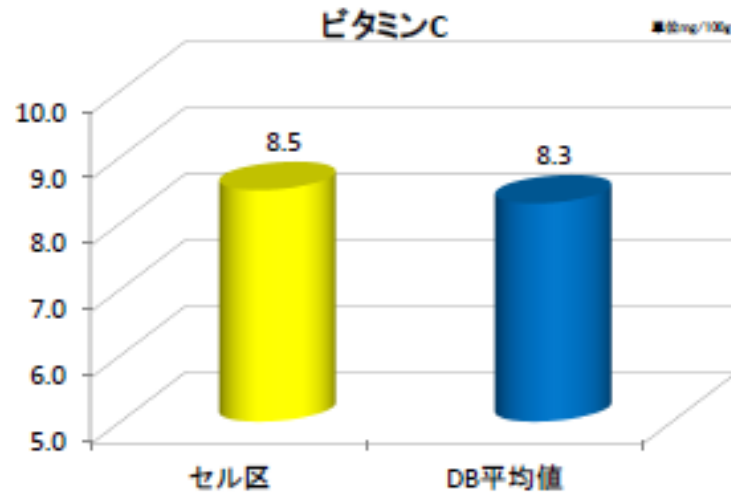
2021年 株式会社メディカル青果物研究所



※DB平均値：デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数：Brix糖度：221検体(タマネギ/2007年~2020年/9~10月)  
DB平均値は長年のデータの蓄積により高レベルの平均値となっております。

## 機能性成分分析結果

2021年 株式会社メディカル青果物研究所

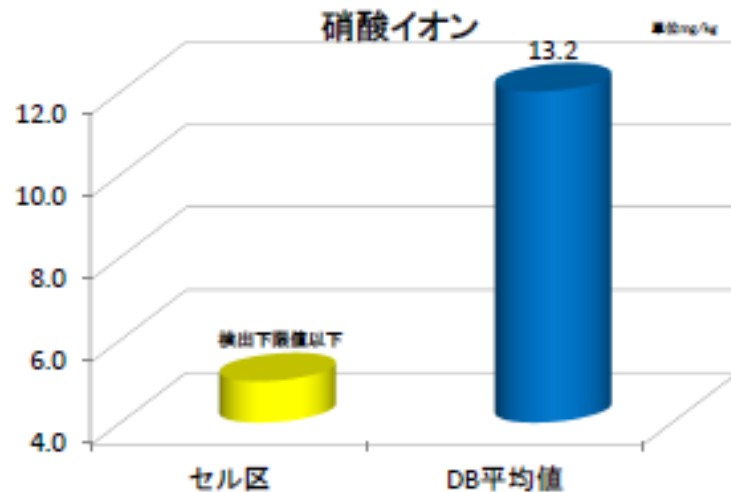


セル区でDB平均値の**102.4%**達成！

DB平均値：アリカワーズグループ従来者のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数：ビタミンC：215検体(9マキキ(2007年~2020年)6~8月)  
DB平均値は最年のデータの管理により高レベルの平均値となっております

## 機能性成分分析結果

2021年 株式会社メディカル青果物研究所

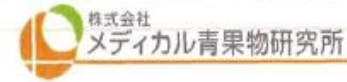


セル区は**検出下限値以下**！

DB平均値：アリカワーズグループ従来者のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数：硝酸イオン：215検体(9マキキ(2007年~2020年)6~8月)  
DB平均値は最年のデータの管理により高レベルの平均値となっております



# 分析結果報告書



サンプル名：タマネギ セル区 株M's greenとの共同試験

サンプル到着日：2021年6月5日

	分析結果	DB平均値 ※1	食品成分表値 ※2	備考
スーパーオキシド消去活性 (単位/g)	13.9	14.9	-	ESR法
Brix糖度 (%)	6.7	7.5	-	光合成の指標
ビタミンC (mg/100g)	8.5	8.3	7	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	10.0 以下	13.2 以下	0	窒素代謝(同化)の指標
食味評価	4 嗜好型(1~5)	甘味:1 旨味:0 辛味:1 えぐみ:0 食感:0 分析型(0を基準として-2~+2の五段階評価)		

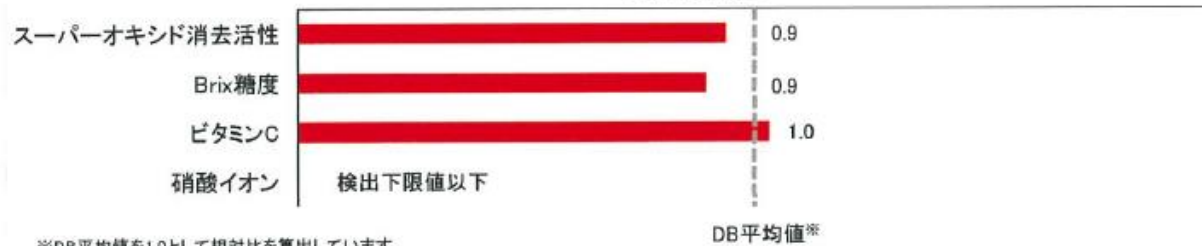
※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。

平均値算出に用いた数

- ・Brix(糖度)、ビタミンC含量、硝酸イオン含量:221検体(タマネギ/2007~2020年/5~6月)
- ・スーパーオキシド消去活性:32検体(タマネギ/2010年~2017年/5~6月)

※2 参考として、日本食品標準成分表 2020年度版(八訂)《たまねぎ類、たまねぎ/りん茎、生》

## 相対評価



※DB平均値を1.0として相対比を算出しています。

### 【総評コメント】

DB平均値(タマネギ/5~6月)と比較すると、スーパーオキシド消去活性は約9割でしたが、平均値のばらつきの範囲内の値となりました。ビタミンC含量については平均値と同等の値でした。Brix糖度に関しては約9割とやや低い傾向となりました。硝酸イオン含量に関しては検出下限値以下の低い値となりました。

食味としては、瑞々しい食感で、甘味と辛味のバランスが良くて美味しい、という評価でした。