



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第1009号 (一部抜粋)



令和6年2月21日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 普通のたまねぎと新たまねぎって何が違うの? ◆



春になるとスーパーに並ぶ新たまねぎ。辛みが少ないことからサラダなど生食に適していますよね。一年中見かける普通のたまねぎと新たまねぎの違いは何でしょうか？

実はこのふたつは基本的に同じたまねぎなんです。

普通のたまねぎは日持ちを良くするため、収穫後1ヶ月ほど乾燥させてから出荷されており、年中を通して購入することができます。一方、新たまねぎは温暖な地域で3～4月頃に出荷される早取りのたまねぎの総称で、収穫したあと乾燥させることなくすぐに出荷されるため、みずみずしくて肉質が柔らかく、辛みが少ないのが特徴です。

カレーや肉じゃがなど食卓に欠かせないたまねぎですが、令和4年の我が国のたまねぎの出荷量は、作物統計（農林水産省）によると110万5,000トンで、そのうちの半分以上を北海道産が占めています。一方、令和4年のたまねぎ（生鮮）の輸入量は、貿易統計（財務省）によると28万500トンで、中国、ニュージーランド等から輸入しています。

このように、国産が大多数を占めているたまねぎですが、過去には中国産のたまねぎが国産のたまねぎと表示して販売された事例もあります。

市販のたまねぎを見た目で国産か外国産か区別することは困難ですが、FAMICでは、たまねぎに含まれる元素の種類や濃度に注目することで原産地を推定することができます。

参考資料

- ・ 消費者の部屋：農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/2006/01.html>

- ・ 作物統計：農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/index.html>

- ・ 貿易統計：財務省

<https://www.customs.go.jp/toukei/info/>