

水さらしナシで辛みナシ！2023年収穫分のタマネギを販売開始

「スマイルボール」

秋冬だけの“旬のおいしさ”を、数量限定で今月よりお届け

ハウス食品グループが作り出した、生で丸かじりできるほど辛みがないタマネギ「スマイルボール」を、本年も数量限定で発売いたします。

ハウス食品グループ本社は今年4月に株式会社農業総合研究所と資本業務提携契約を締結し、スマイルボールの展開を共同で進めてきました。首都圏の一部のスーパーマーケットでは農業総合研究所の販売網を活用し、数量限定で販売を開始いたします。



■「スマイルボール」の特徴

- ・品種改良によって、タマネギの涙の出る成分（＝辛み成分）の発生を抑えた新しいタマネギです。
- ・辛みがほとんどないため、生のみで丸かじりするなど、さまざまな食べ方をお楽しみいただけます。
- ・生で食べる際に水にさらす必要がないので、栄養成分の流失を気にすることなく、タマネギ本来の栄養をまるごと摂ることができます。
- ・タマネギを切った時、目にしみることがないため、快適に調理できます。
- ・全量、北海道で生産しています。



■店頭販売について

一部のスーパーマーケット等で数量限定にて順次販売します。

また生で食べるおいしさをより簡単に感じて頂けるよう、サラダ惣菜店、サラダボウル専門店、コンビニエンスストア（北海道エリア）、外食店等のサラダメニューとしても展開します。

- ・販売想定価格： Lサイズ 2 個入り /258 円（税込 278 円）
Mサイズ 3 個入り /258 円（税込 278 円）
プチサイズ 4 個入り /258 円（税込 278 円）

■「スマイルボール」特設ページ

スマイルボールの特徴や生産者、おすすめのレシピなどの最新情報を掲載しています。

- ・「スマイルボール」特設ページ

URL : <https://housefoods-group.com/activity/smileball>

■タマネギをより知ることができるポータルサイト

毎日なにげなく口にしているタマネギですが、実はいろいろな種類があり、色はもちろん収穫の場所や時期に違いがあり、それぞれにおすすめの食べ方があります。

- ・「YOURONIONS」ページ

URL : https://housefoods-group.com/activity/vegetables/your_onions/

<ご参考>

■ タマネギを切ると涙の出る理由

タマネギには、初めから涙の出る成分（＝辛み成分）が含まれているわけではありません。タマネギを切ったり、つぶしたりした際に、アミノ酸と酵素が反応することで初めて涙の出る成分（＝辛み成分）が発生します。発生した成分が、目を刺激することが涙の出る理由です。

■ 「スマイルボール」の調理例

● スマイルボールのフレッシュチップス

- (1)スマイルボールをくし形8等分に切り、さらに半分にします。
- (2)ハーブソルト・オリーブオイル、(1)をボールに入れて混ぜます。
- (3)お皿に盛りつけて出来上がりです。



左上)
具材をのせるだけ
「スマイルボールとじゃこポン酢
ごま油和え」

右上)
チンしてそのまま
「レンジで丸ごとスマイルボール」



左下)
少し熱を加えて
「スマイルボール肉巻き」

右下)
パスタと混ぜ合わせて
「スマイルボールとハムの冷製
パスタ」

■「スマイルボール」と一般のタマネギの違い

一般のタマネギには、もともとリンゴやナシに近い10～11度の糖度があります。切ったときに発生する辛み成分が甘みを隠し、感じにくくしています。

| | 一般のタマネギ | 新タマネギ | スマイルボール |
|---------------|---------------------|---|--|
| 特徴 | 一般的なタマネギ ほぼ一年中流通 | 3～5月限定のみずみずしくて 辛みの弱いタマネギ 「泉州タマネギ」など | ハウス食品グループが品種 改良した、辛みがほとんどない タマネギ |
| 生食したときの 辛み | 強い | 弱い | ほぼ感じない |
| 生食したときの 甘み | 辛みに隠れて 感じない | 辛みが弱いので 少し感じる | 辛みがほぼないので 感じる |
| 水分 | 約90% | 約95% | 約90% |
| 糖度 | 10～11度程度 | 5～6度程度 | 10～11度程度 |
| ケルセチン | 基準 = 1.0 | 0.25程度 | 1.0程度 |

※ケルセチンは、ポリフェノールの一種。タマネギに多く含まれる健康成分として近年注目されています。

■名前の由来

『涙を流さなくなることで、全てのお客様が笑顔になる新しいタマネギでありたい。これまでのタマネギにとらわれず、新しい食べ方や食シーンをお客様と一緒に（キャッチボールをしながら）創造できるタマネギでありたい。』という想いを込め、“笑顔”と“ボール”を組み合わせで「スマイルボール」としました。

■生産者の声

- 「さまざまなタマネギを生でそのまま食べてきましたが、タマネギの風味はそのままなのに辛味を感じないなんて初めての経験で、とても驚き感動しました。」
- 「まったく新しい野菜ですよ。ハンバーグ、アメ色タマネギなども、涙を流すことなくみじん切りにできます。スマイルボールならではの味わい方を楽しんでほしいです。」
- 「食卓の主役になることができるタマネギだと思います。是非、家族やお知り合いとスマイルボールを使った料理を食べて、一緒に驚き、感動を共有してほしいですね。」



■「スマイルボール」ができるまでの経緯

1990年代～ レトルトカレーの製造時にタマネギとニンニクを炒めると緑色に変色してしまう現象（緑変現象）が起こることがあり、製造工程のロスを削減するために原因の解明・解決の研究を始める。

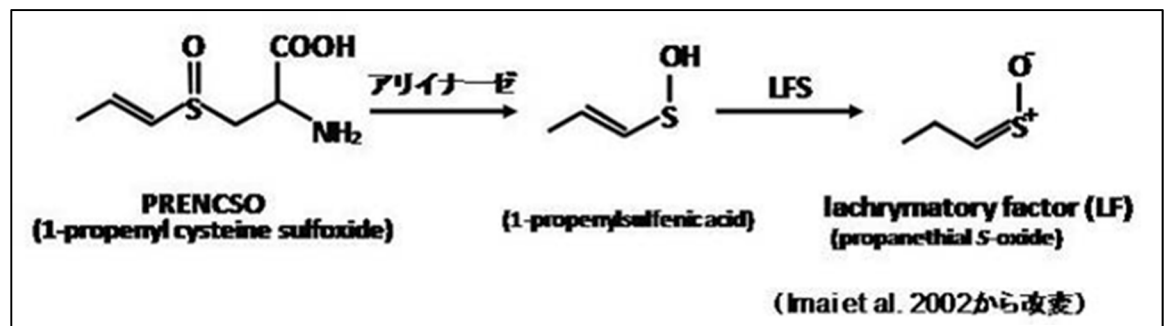
この研究の過程で、タマネギが涙の出る成分を作るためには、それまでに唱えられていた定説では説明できないことに気づく。

※緑変現象とは・・・

タマネギとニンニクを炒める際に、通常、炒めたものはきつね色になるが、ある条件がそろえば緑色になってしまう現象のこと。



2002年 催涙成分合成酵素（lachrymatory factor synthase : LFS、催涙成分（＝辛み成分）を作り出す化学反応を起こす酵素）の発見。催涙成分ができるには、アリイナーゼ（催涙成分ができるのに必要な酵素の一つ）とLFSが必要なことを発表（学術雑誌誌「Nature」に掲載）。



【タマネギ催涙成分生成の反応経路】

催涙成分が生成する仕組み（反応経路）がわかったことで、逆にそれを応用して「涙の出ないタマネギ」ができるのではないかと考え、研究は次のステップへ。

遺伝子組み換えではない手法（重イオンビームをタマネギの種に照射し、育てたタマネギの中から、催涙性の弱いものを探し育てる）によるタマネギの品種改良をスタート。

2012年 遺伝子組み換えではない品種改良によって、アリイナーゼの量が非常に少ないタマネギ（スマイルボール）を作ることに成功。

2013年 2002年の「Nature」掲載論文が評価されて、イグ・ノーベル化学賞を受賞。「タマネギが人を泣かせる生化学的なプロセスは、科学者が考えていたより複雑であることを、明らかにした」ことが受賞理由。

2015年 3月：日本園芸学会で発表。
10月：「スマイルボール」と名付け、数量限定で試験販売。