

2 調理用に向くトマトの品種とその特性

ねらいと成果

近年、イタリアなどの地中海料理が広まり、トマトをパスタや煮込みなどの調理用にする機会が増えている。しかし、我が国の生食用トマトは桃色系で色がうすく、果肉が薄くてゼリー部が多い。さらに糖含量が高いなど、調理用としては必ずしも適しているとは言い難い。そこで、従来の加工用品種や、新たにクッキングトマトとして育成された品種・系統を集めて、栽培特性を調べ、各用途に適した品種の選定を行った。

内 容

(1) 栽培方法

これまで加工用に育成されてきたトマトは機械などによる一斉収穫を前提にしており、芯止まり（第3花房付近で生長点がなくなる）系統が主である。本県のような暖地で地這い栽培を行うと、樹勢が強くなり過ぎて病害発生を伴い収量の低下や品質劣化を招きやすい。安定して一定量を収穫し続けようとするれば、支柱仕立て栽培とし、芯止まり後は花房下の側枝を伸ばして主枝にする。また、果実の汚れや裂果を防ぐために雨除け栽培をするのが望ましい。

3か年の春夏作栽培での結果を表にまとめた。果実重量は30g～180g、果形も扁平型から洋梨型まであり、収量も1.0～4.7kg/株とばらつきが大きい。

品種選定にあたっては、まず、それぞれ目的とする調理適性に応じて選ぶことになる。

(2) 調理適性

調理用の品質としては、まず赤く鮮やかな色調が大切で、種子数が少なく、芯が小さくて柔らかいことが望まれる。用途別に分けると、ソース用としては煮崩れしやすく、メインの素材の味を損なわない程度の糖度（Bx° 5.5以下）、酸度（0.4%程度）が求められる。ピザのトッピング用や肉詰めなどの詰め物用としては果肉が硬くて厚いほうがよい。また、ハンバーガー用のスライスやサラダ用のダイスなどの非加熱調理用には大果で果肉が厚く、空洞部やゼリー部の割合が少なく、心室数が多いものがよい。一方、ジュース用としては、へた離れ性が良く、搾汁率が高いとともに、味覚や舌触りが大きく影響する。果実特性を総合的に判断して調理用途別に適する品種・系統を選んだ（表参照）。

普及上の注意事項

加工・調理用トマトは生食用品種より栽培は簡単である。市場流通はこれからの段階であり、あらかじめ販路を確保してから作付けを始める。今後、調理用トマトは需要増が望め、新たな優良品種も続々と市販されるものと思われる。

時枝 茂行（中央農技・園芸部）

表 加工・調理用に育成されたトマト品種・系統の特性

品種名	育成元	株当たり		平均		果皮色				調理用途別適性
		収量 (kg)	秀品率 (%)	果重 (g)	果形	糖度 (Bx°)	酸度 (%)	赤色度 (a 値)	黄色度 (b 値)	
1 夏小紅	カコメ	3.0	75	110	球	5.5	0.39	33.2	18.6	ジュース、煮炊き
2 エスククショート	サカタ	3.5	78	46	プラム	5.3	0.25	24.5	17.0	ソース、煮炊き
3 エスククトール	サカタ	3.7	69	66	プラム	5.5	0.28	31.7	18.1	ソース、煮炊き
4 C8-905	サカタ	2.9	68	62	プラム	5.8	0.32	29.1	20.1	パスタ、煮炊き
5 テイオクック	タキイ	1.7	86	84	腰高	4.7	0.28	33.2	22.8	パスタ、煮炊き
6 T-70	タキイ	1.7	71	178	やや扁平	5.3	0.35	31.5	20.2	詰物用、ハンバーガー
7 F-11A	タキイ	2.6	90	133	球	5.2	0.37	34.1	21.4	煮炊き、ハンバーガー
8 No.30	タキイ	1.5	92	135	球	4.5	0.37	34.4	23.8	詰物用、ハンバーガー
9 なつこのま	農水省野菜試	2.6	91	40	プラム	5.4	0.45	35.8	20.4	ジュース、煮炊き
10 盛岡交30号	農水省野菜試	3.0	78	60	球	5.0	0.40	37.0	19.4	ジュース、煮炊き
11 しゅうほう	長野中信農試	3.9	81	61	やや腰高	5.0	0.35	27.8	14.6	ジュース、煮炊き
12 桔梗交29号	長野中信農試	4.3	89	70	やや腰高	4.0	0.28	34.6	17.0	ジュース、煮炊き
13 SanMarzano	イタリア	2.0	51	37	洋梨	5.7	0.31	31.0	17.8	ピザ、パスタ、グラタン
14 Roma	アメリカ	2.9	75	51	洋梨	5.2	0.28	30.5	18.6	ピザ、パスタ、グラタン