特集1 夏野菜

# 今はミニトマトがブーム大きさと糖度で分けられ、

トは1個ずつバラ売りもしていま類を扱っており、とくにミニトマ「当店では糖度、色など多くの種

されているトマトは、選びやすくなります。 さで見分けると、用途に合わせて さんの種類があるトマト ズをはじめ、

するお客さまも増えてい

ったカラフルな種類を混ぜて購入

入れていて、

様々な色のミニトマ

、紫といいれて

ま

昭和60年に発表後、 の品種はとても多く、 としては受け 用の品種がありますが、 時の人たちにとっ 入れ難い わ れて 真っ います

が全国で販売されています。 トには生で食べられる品種と、 これまでに31品種の桃太郎8年に発表後、品種改良を重 -ズが誕生。 名なのは「桃太郎」系です 日本で生産されるトマ 現在は、  $\begin{array}{c} 1 \\ 2 \\ 0 \end{array}$ なか

売されるのは生食用が中心。 人もトマトを食べるようになり の栽培も盛んになりました。 明治以降になると日 ものだっ

は食べ物ではなく「珍しい形の の品 赤なト

種がある

高めたものの総称になり 分を極力抑えて完熟させ、 でよく見かけるフル 豊富でサラダ ルなミニトマ 度8度以上 れる大きさであることと、 よくなって ちごと同じくら その理由は、 われて 販売して 市場では中 います。 0) タの彩りに最適だからであることと、種類が田は、切らずに食べらいま います。 ものを高糖度トマ も出回るようにな 11 最近はカラフトの売れ行きが の糖度。 る例が多い 立や高糖度の トマト ・の中の んが、 糖度を 般的 なって ならで 店頭 水は

おいしい夏野菜の代表格

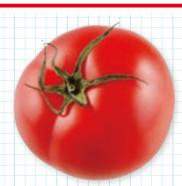
ト」の種類と見分は

夏野菜の中でも、大きさ、色といった種類が豊富なトマト。 ここでは、ハヤシフルーツ東急東横店 東急フードショーの店長・岡村鉄平さんに聞いた、 主な生食用トマトの特徴をご紹介します。

取材協力/東京青果、ハヤシフルーツ東急東横店 東急フードショー



サラダのアクセントになる 黄色いトマト。果肉はしっ かりしていて独自の味が 楽しめる。糖度7度。



大玉の中でも、大きめ、小 さめなどサイズが豊富。果 肉はかためでほどよい酸味。

大玉トマト



皮は薄めで、中心部は 肉厚。酸味と甘みがバラ ンスよく感じられることで 人気。糖度8.5度。



桃太郎を

香りが良く、すっきりとし た甘さ。皮がやわらかい ので食べやすく、みずみ ずしい。糖度8.5度。



房ごと収穫する、房つきのト マト。甘み、酸味、コク、香 りのバランスが絶妙な品種。

# ◯ 中玉トマト

**(\*)** 

シニトマ

果肉はかためでコクがあり、食べ ごたえのあるトマト。メロンほどの 糖度があり甘さ抜群。糖度12度。



和歌山県 JA 紀州のオリジナル。 果肉がやわらかく、甘みは強め。 とても香りがいい。糖度10.5度。

### ソフィア・オレンジ



鮮やかなオレンジ色のトマト。口ど けが良く、香り高い味わい。β-カ ロテンも豊富。糖度9.5度。

### エメラルド



宝石のエメラルドのような緑色のト マト。弾力性のある果肉で、さわ やかな風味が特徴。糖度7.5度。



深みのある紫色で、ぶどうを思わ せる甘い香り。果肉は少しかた めで濃厚な味。糖度7.5度。

## フルティカ



皮は薄くて口に残りにくく、かん でも中身の飛び出しが少ない。 なめらかな果肉。糖度7.5度。

サラダの彩りにぴったりな色。 皮はかためで、かみしめるたび に甘さが広がる。糖度10度。



和歌山県 JA 紀州のオリジナル。樹か ら房どりする房つきミニトマト。フルー ツ感覚で食べられる。糖度9~10度。

### ※トマトの名称は品種または商品名 です。また、大きさの分類・糖度は ハヤシフルーツ東急東横店 東急フー ドショーで6月上旬取材時に購入し た際の表示をもとにしています。



料理の飾り用として使われるこ とが多い、小さなタイプ。トマト の味もきちんと感じられる。

トクロ

9 aff | August 2017

## ##1 夏野菜

トマトから収穫します。 色や大きさが適正な状態になった

すのも地面に近いところからで、

るように育てていきます。 茎を支柱で支えながら、

実が熟

始めるのが6月。生食用トマトは

上に伸び

4月に苗を植え、収穫を

ています。

栽培は2月の土づくり

から始ま

ビニールハウスで桃太郎を生産し 生産者の中山さん。5000㎡の も出来が異なります」と言うのは、 りをもっているため、

同じ品種で

じ地域の生産者もそれぞれこだわ など管理に力を入れています。同

に育てるため、

土壌の分析を行う

消費地に向かいます。

たトマト

を、

健康的に、

安定的

さっぱりとして生で食べるのに向

「甘みと酸味のバランスがよい

山さん。

倉庫から出すとすぐに色づくト

ラッ

クに積まれ、

り組んでいます。

つずつ大切に扱い

選別、

出荷を行う

が減り、その分、

生産に労力をか

けられるようになりました」と中

システムが確立したことで、

負担

働時間を要しますが、

共同出荷の

自然環境に配慮した栽培方法に取

安全・安心で

管理しているのです。

「野菜は選果や箱詰めに多くの労

の工程でトマトを1つずつ大切に

工場に運び、 のを収穫。 植えて、

マトジュースに加工しまび、新鮮なうちにスト

また消費者

ムを整えてきました。 栽培を推進し、 け、ビニー なみはトマトを基幹作物と位置づ

を保つため、 けてから、

出荷の時間まで12℃

に保たれた倉庫で保管します。

お

ルハウスを用いた施設

共同出荷のシステ

いり

ものを届けるため、

すべて

白河地区を管轄する JA夢み

上のものです

が出荷されます。

「桃太郎ヨ

視によるチェックの後、

で大きさや形状など8

にします。鮮度18の規格に分状など8つの項

という品種で、

糖度9・

0 以

目を瞬時に判別し、

箱詰めにします。

「旬太郎」というブランド

運ばれ、

品質検査を受けます。

したトマトは選果場に

『kw‐というブランドトマト旬から翌年5月下旬にかけ

# 隠は完熟前 出荷

福島県白河市

栽培されているのでしょうか。福島県の産地を訪れてみました。「ピンク系」 と呼ばれる生食用トマトは、どのように

# そろった福島県南部地方 生産に適した条件が

る「夏秋トマト」では全国有数の島県。とくに初夏から出荷が始ま キングで8位 その中でも、 都道府県別のトマト収穫量ラ (平成27年産) 白河市は東北地方 の福

流れ、 ことから、 ぼく土の地域が多く、阿武隈川が火山灰由来で野菜に向いている黒がり、日当たりが良好です。 土も のあるトマトができます。 条件がそろい、 る首都圏に隣接しています。 しかも、 地下 日当たりが良好です。 昼と夜の気温差が大きい 水も豊か。 野菜づくりに適した気 高地ながら平野が広 野菜の大消費地であ 引き締まったこく これらの好 標高

月中旬から11月中旬まで出荷する の生食用トマトです。 皮が薄くて食べやす この地域で作られて これが終わると、 いピン 品種は、 いるの ク系



「同じ品目を同じ作 業で作っても毎年、 農業は奥が深く、毎 年1年生のつもりで 学んでいます」と語 る中山哲也さん。



中山さんを含め6戸の農家が共同で運営する ビニールハウス群。苗を育てるハウスもある。

徴です。

ばれる生食用に対し、

皮がより

実が真っ赤なことが特

系」と呼ばれ、

「ピンク系」と呼

原料となる加工用トマトは「赤

トケチャップなどの

地面で育つ「赤系トマト」

一般に販売されているト

太陽をたっぷり浴び、



1つずつ丁寧に手でもいでから、 ヘタをハサミでカットする。



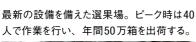
### 加工用トマトの断面。

# 輸送する間に潰れたり、傷んだりしないよう、

実に適度なかたさが残るうちに収穫する。









なされています。

だけがとれるように品種改良が

にヘタが枝

(茎)に残り、

を大幅に軽減するため、

収穫時

また、収穫をする際の手間

生食用トマトの茎はよけいな芽や葉を取り除 きながら、ひもで吊り、縦に仕立てていく。

でもあります。3~

4月に苗を

8~9月に完熟したも

その日のうちに加工

培にかかるコストを下げ て育てます。こうするのは、

さんの太陽を浴びさせるため

す、畝のうえに茎や葉をはわせ

トは露地の畑で支柱は用い

栽培方法も異なり

# すべて契約栽培 規格にもとづいて

ほどです。 日本国内の加工用トマ 量は約3万3千t(平成27年産) 見かけることはありませ あらかじめ決められた規格があ スーパーマーケットや青果店 しかし契約栽培のた

業の効率化を図るため、機場が売上増に直結することに。 積当たりの収穫量を増やすこと のであることや、栄養成分であ て引き取られます。 などを満たしていることが必要で るリコピンの含有量、 す。この規格に合うものはす 茎についたまま完熟させたも つまり、 赤みの程度 る方法もあ



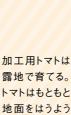
太陽の光をたっ ぷり浴び、赤く 熟してから収穫 される。





栽培の省力化・規模の拡大のため、機 械を利用して収穫する生産者もいる。





に育つ植物。

や農業関係機関等によって開発

いる加工用トマトには、各メーカー

また、日本国内で栽培されて

されたさまざまな品種があり



収穫前の加工用トマト。

# 真夏に また、すべての国産加工用トマトは契約栽培です。生食用トマトと品種も栽培方法も異なる加工用トマ 露地栽培 の す 3 隠

11 aff | August 2017