

桃太郎シリーズをはじめ、たくさんの種類があるトマトは、大きさと見分けると、用途に合わせて選びやすくなります。店頭で販売されているトマトは、大まかに大玉、中玉、ミニ、マイクロミニの

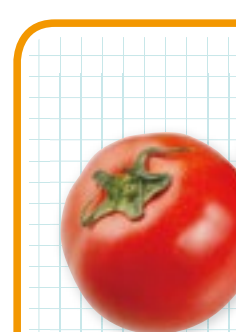
大きさと糖度で分けられ、今はミニトマトがブーム

桃太郎シリーズをはじめ、たくさんの種類があるトマトは、大きさと見分けると、用途に合わせて選びやすくなります。店頭で販売されているトマトは、大まかに大玉、中玉、ミニ、マイクロミニの

桃太郎シリーズをはじめ、たくさんの種類があるトマトは、大きさと見分けると、用途に合わせて選びやすくなります。店頭で販売されているトマトは、大まかに大玉、中玉、ミニ、マイクロミニの

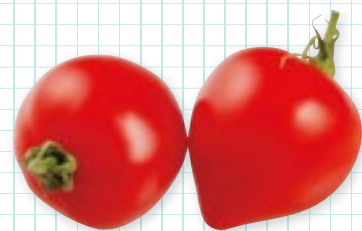
大きさと糖度で分けられ、今はミニトマトがブーム

桃太郎シリーズをはじめ、たくさんの種類があるトマトは、大きさと見分けると、用途に合わせて選びやすくなります。店頭で販売されているトマトは、大まかに大玉、中玉、ミニ、マイクロミニの



アメーラ

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。



華クイン

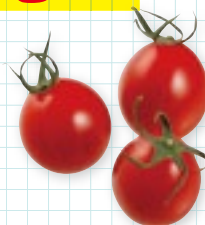
香りが良く、すっきりとした甘さ。皮がやわらかいので食べやすく、みずみずしい。糖度8.5度。



カンパリ

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。

ルビー



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。

優糖星



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。口当たりが良く、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。

ノーブル・バイオレット



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

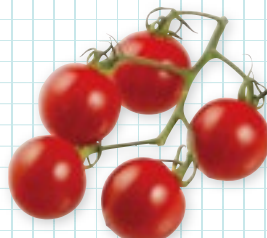


皮は薄くて口に残りにくく、かんでも中身の飛び出しが少ない。なめらかな果肉。糖度7.5度。

シャイニング・イエロー



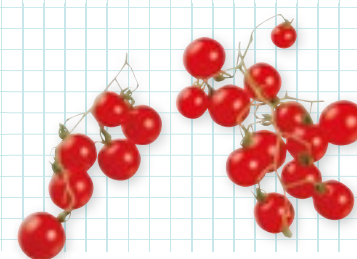
サラダの彩りにぴったりな色。皮はかため、かみしめるたびに甘さが広がる。糖度10度。



赤糖房

和歌山県 JA 紀州のオリジナル。樹から房と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。



マイクロトマト

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。



おいしい夏野菜の代表格

「トマト」の種類と見分け方

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

大玉トマト

中玉トマト

ミニトマト

マイクロミニトマト

生産地を

訪ねて

福島県白河市

生食用は完熟前に市場へ出荷

「ピンク系」と呼ばれる生食用トマトは、どのように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。

生産に適した条件がそろった福島県南部地方

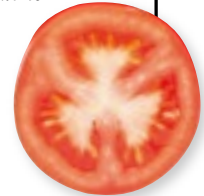
都道府県別のトマト収穫量ランキングで8位（平成27年産）の福島県。とくに初夏から出荷が始まる「夏秋トマト」では全国有数の産地です。

その中でも、白河市は東北地方南部にあり、野菜の消費地である首都圏に隣接しています。標高が高く、昼と夜の気温差が大きいことから、野菜づくりに適した気候。しかも、高地ながら平野が広がり、日当たりが良好です。土も火山灰由来で野菜に向いている。黒ぼく土の地域が多く、阿武隈川が流れ、地下水も豊か。これらの好条件がそろい、引き締まったところのあるトマトができます。

この地域で作られているのが、皮が薄くて食べやすい「ピンク系」の生食用トマトです。品種は、6月中旬から11月中旬まで出荷する桃太郎を栽培。これが終わると、



生食用トマトの断面。



加工用トマトの断面。

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。



「同じ品目を同じ作業で作っても毎年、出来が異なります。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。

12月下旬から翌年5月下旬にかけて「桃太郎」というブランドトマトが出荷されます。「桃太郎ヨーク」という品種で、糖度9・0以上のものです。

白河地区を管轄するJA夢みなみはトマトを基幹作物と位置づけ、ビニールハウスを用いた施設栽培を推進し、共同出荷のシステムを整えてきました。また消費者の信頼確保に努め、安全・安心で、自然環境に配慮した栽培方法に取り組んでいます。

1つずつ大切に扱い生産、選別、出荷を行う

「甘みと酸味のバランスがよい、さっぱりとして生で食べるのに向いたトマトを、健康的に、安定的に育てるため、土壌の分析を行うなど管理に力を入れています。同じ地域の生産者もそれぞれこだわりをもっているため、同じ品種でも出来が異なります」と言うのは、生産者の中山さん。5000㎡のビニールハウスで桃太郎を生産しています。

栽培は2月の土づくりから始まります。4月に苗を植え、収穫を始めるのが6月。生食用トマトは茎を支柱で支えながら、上に伸びるように育てていきます。実が熟すのも地面に近いところからで、色や大きさが適正な状態になったトマトから収穫します。



輸送する間に潰れたり、傷んだりしないよう、実に適度なたさが残るうちに収穫する。



消費者の手元に届くころには赤く。

最新の設備を備えた選果場。ピーク時は40人で作業を行い、年間50万箱を出荷する。



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。

太陽をたっぷり浴び、地面で育つ「赤系トマト」

一般に販売されているトマトジュースやトマトケチャップなどの原料となる加工用トマトは「赤系」と呼ばれ、「ピンク系」と呼ばれる生食用に対し、皮がよりたく、実が真っ赤なことが特徴です。

また、日本国内で栽培されている加工用トマトには、各メーカーや農業関係機関等によって開発されたさまざまな品種があり、主にストリートトマトジュースに加



加工用トマトは露地で育てる。トマトはもともと地面をはうように育つ植物。



収穫前の加工用トマト。

真夏に収穫する露地栽培の加工用

生食用トマトと品種も栽培方法も異なる加工用トマト。また、すべての国産加工用トマトは契約栽培です。

工されています。

規格にもとづいてすべて契約栽培

日本国内の加工用トマトの収穫量は約3万3千ト（平成27年産）ほどです。しかし契約栽培のため、スーパーマーケットや青果店で見かけることはありません。あらかじめ決められた規格があり、茎についたまま完熟させたものであることや、栄養成分であるリコピンの含有量、赤みの程度などを満たしていることが必要です。この規格に合うものはすべて引き取られます。つまり、面積当たりの収穫量を増やすことが売上増に直結することに。作業の効率化を図るため、機械を利用して一挙に収穫する方法もあります。



収穫した加工用トマトはその日のうちに加工工場に運び込む。

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。