



和名: トマト、唐柿 学名: Solanum lycopersicum L. 英名: tomato

分類 ナス科ナス属



原産地 メキシコからアンデス高地



## 〔大玉トマト〕

#### 1 植物として

トマトはナス科の多年草で、温帯では 一年草となります。原産地はメキシコか ら南米のアンデス山脈にかけての一帯 で、メキシコで栽培化されたといわれて います。16世紀にヨーロッパに伝わって 以来、世界各地で栽培されさまざまな品 種が作られてきました。日本には、18 世紀初期に伝来したといわれています が、当初は観賞用とされ、野菜としての 利用が始まったのは明治時代に入ってか らです。



トマトは耐寒性がなく夏野菜とされま すが、トマトのふるさとであるアンデス 山脈のような涼しく乾いた気候を好むた め、日本の梅雨や暑い夏は苦手です。

現在は、加工用トマトを除きほとんど でハウス栽培が行われ、管理された環境 下で生産されています。

果皮の薄いトマトは、店頭までいかに 傷みを少なくして運べるかが重要である ため、完熟前に収穫して流通に乗せます が、桃太郎などの完熟系トマトは、流通 段階でも崩れない品種のため糖度を十 分に乗せてから収穫しています。また、 糖度を上げるため、極力水を与えない栽 培方法などによりフルーツトマトとして 売られているものもあり、さまざまなト マトを楽しむことができます。

# 食材・商品として

トマトは世界中で1億8千万tも生産 され、多くの国で親しまれている人気の 野菜です。

果実の大きさで、大玉トマト、中玉トマ トおよびミニトマトに分けられ、用途で は生食用と加工用に分けられます。ま た果実色は赤系や桃色系が一般的です が、黄色、オレンジ、茶色などもあります。

サラダなど生食されるだけでなく、加 熱調理されたり、ケチャップ、ピューレ、 缶詰トマト、ジュースなどの加工利用も 多い野菜です。トマトの赤色はリコペン という色素の色で、抗酸化作用を持つ機 能性成分として知られています。また、 うま味成分のグルタミン酸を多く含み、 乾しいたけのようにドライトマトにして、 だしのようにも使われます。日本では生 食されることが多いため、味を重視した 品種開発が行われ、完熟系品種やミディ トマト(中玉トマト)、ミニトマトなどの 生産量が増えています。

# ・・●® **→ → 種類と特徴 →**

# 〔大玉トマト〕

日本の生食用トマトの主力である大玉桃色系トマトです。 完熟前に収穫するものと、完熟後に収穫するものがあります。 完熟系トマトは、畑で味がのるまで完熟させてから収穫できるように 品種改良されており、果肉が緻密で輸送時に裂果しにくく、甘味と酸味のバランスが良いことから、現在最も多く出回っています。 代表的な品種としては 「桃太郎」 などあります。





## 桃太郎

1985年に発売となった大玉完熟トマトです。それまでのトマトは、熟してから出荷すると輸送中に傷みが出てしまうことから、未熟の青いうちに出荷するのが常でした。桃太郎トマトは、果皮をかたくすることで、輸送中に傷まずに運べることから完熟トマトの出荷が可能となりました。現在は、桃太郎系品種が23種開発されています。









**りんか409** 

高温下での着果性に優れ、食味の良い、耐病性 大玉トマトです。果実の肉質がよく、コクがあり、 食味に極めて優れています。トマトに限らず、耐 病性・抵抗性をつけた品種開発は、生産を安定 させるためには必須です。

れいげつ

極便玉で裂果に強く、形状安定性が高い、食味の良い夏秋栽培向け大玉トマトです。 夏場の暑い時期においても赤熟で出荷ができ、果実は輸送に耐えられるかたさを持っています。 「王様トマト」 というブランドのシリーズの一つです。

# ファーストトマト

完熟系大玉トマトが普及する前の大玉トマトの代表品種です。 先端がとがっているのが特徴で、完熟系トマトの普及により生産量は減少傾向にありますが、果肉が多く、種のまわりのゼリー状部分が少ないため、形が崩れにくい性質をもち、良食味の品種として根強い人気があります。





# (中エトマト)

大玉トマトとミニトマトの中間程度の大きさで、食べきりサイズのトマトです。 [ミディトマト] とも呼ばれます。 甘味が強く、色もより鮮やかで、主に複数個をパック売りする形で販売されています。 最近、生産量が増加しているタイプのトマトです。



1996年に静岡県で、独自の養液システムを用いて栽培が開始された高糖度トマトで、静岡県以外では長野県軽井沢町でも栽培されています。アメーラの栽培は、水分を極力抑えることで極限まで糖度を高めます。甘味だけでなく酸味も強く、果皮が薄く、中は肉厚なのが特徴です。





# こくうまトマト

ピンポン玉大の中玉トマトで、濃赤色で形はまん丸です。このトマトの特徴はフルーティな食味にあり、高糖度かつ低酸度でしっかりとした食感です。品種の名前は「レッドオーレ」ですが、「こくうまトマト」など販売時は別の名前で売られていることが多いです。



# シンディースイート

甘酸のバランスが良い濃厚な味で、色回りなど外観にも優れる中玉トマトです。「シンディースイート」は、中玉トマトの中では特に裂果の発生が少ない品種です。そのおかげで、真っ赤に完熟するのを待ってから収穫することができます。



# 越のルビー

「越のルビー」は、福井県内で生産されるミディトマトのブランド名です。福井県立短期大学 (現福井県立大学) で育成されました。大玉トマトと比較すると甘味が強いのが特長です。



#### フルーツトマト

特定の品種の名前ではなく、水やりを抑える特別な栽培法で甘味を引き出した完熟型桃色系トマトの呼称です。普通のトマトの糖度が3~5度に対し、7~9度以上と果物並みに糖度が高く、生でフルーツ感覚で食べられるほか、加熱料理にも向きます。



### 調理用トマト

調理に適している赤色系トマトです。酸味が強く生食には向きませんが、加熱することで甘味やうま味が引き立ちます。 しっかりとした肉質で、形がくずれにくい特徴を持ちます。

# (ミニトマト)

もともとは飛行機の機内食用として改良された一口サイズの小型トマトで、「プチトマト」や「チェリートマト」とも呼ばれます。食べやすさやかわいらしさとともに、お弁当の彩りにも使用されることで消費が伸びています。



#### アイコ

肉厚で甘味たっぷりのプラム形ミニトマトです。色は赤色が主流ですが、黄色やオレンジ色、茶色もあります。アイコはゼリー部分が少なく、果肉が詰まっていて甘味が強いトマトです。また、果色の違いで、酸味と甘味のバランスにそれぞれ違いがあり、見た目でも、食べても楽しめる品種シリーズです。



### サンチェリー

広く栽培されており馴染みのあるミニトマトです。サンチェリーにはシリーズがあり、耐病性や抵抗性がつくよう品種改良したものや、栽培方法や作型に合わせた品種が開発されています。安定した収量があり、艶のある赤色になります。





#### キャロル7

産地限定品種で、一般的な赤いミニトマトより少し小さめのサイズで、とてもツヤがあるのが特徴です。 果皮がやわらかいので食べやすく、糖度が高く、酸味はひかえめです。 他のミニトマトの皮のかたさが苦手な方でもパクパク食べることができるでしょう。



# 千果

広く栽培されているミニトマトで、糖度は8~10度としっかりと甘くなり、トマトらしい酸味もあります。果肉がしっかり詰まっているので生でも調理してもおいしく食べられるトマトです。





### $\Box\Box$

果実の質量がおよそ20~25gとミニトマトとしてはやや大きめの果実をつける人気の高い品種です。一番の特徴は、糖度が高く甘味の強い味と、しっかりと詰まった肉質となることです。ココトマトは、大玉トマトの桃太郎の流れをくむ品種です。



## マイクロミニトマト

ミニトマトよりもさらに小さい、直径5mm~1cmほどの極小トマトです。2000年頃から出回り始めた新しい品種です。世界最小トマトといわれており、小さくてもしっかりとトマトの味がします。小さいのでプチっと弾ける独特の食感が楽しめ、飾り用としても使えます。



# トスカーナバイオレット

ぶどうのような紫色をしたトマトであるトスカーナバイオレットには、アントシアニンというポリフェノールが含まれています。紫色をしているブルーベリー、ぶどう、なすにも含まれている色素です。綺麗な円形をしていて20~25gと少し大きめのミニトマトです。



# アメーラルビンズ

アメーラと同じ栽培方法による小さなビーンズのような形のミニトマトです。噛んだ時の「パキッ」という弾んだ歯ごたえがする「アメーラルビンズ」は、小さくてもギュッと詰まっており、濃厚な味です。





# プチぷよ

豊円形をしており、表面は濃い赤色で、つやつやと輝きチェリーのようなイメージのミニトマトです。少し小ぶりで、果皮がぷにぷにとした弾力を持っているのが特徴です。酸味がそれほど強くなく、甘味も強い品種です。



# 畑からお店まで/







ビニールハウスに定植されたトマトの様子です。加工 用トマトは露地栽培が主流です。



定植後約1カ月の様子です。



こちらは、水耕栽培の様子です。水耕栽培では「ベッ ト」と呼ばれる棚にトマトを植えます。



定植後約2カ月です。



定植後約2カ月半。赤くなり始めています。収穫時で



定植後約3カ月半です。下段から始まった収穫も徐々 に上段へと移っていきます。



品種によって収穫する時期が違います。青いうちに収 穫し、流通の間に追熟により赤くなるものもあれば、 赤くしてから収穫するものもあります。



選果場で大きさ別に自動選別し、箱に詰めていきます。



市場に向けて出荷します。

# 栄養と機能性成分



#### 収穫から出荷までの動画が観られます!

「トマト」が届くまで



#### POINT! 真っ赤な色は、食欲を増すだけでなく栄養も満 点です。

鮮やかなトマトの赤色は「リコペン」という色素成分で、有害な活性酸素 を除去する抗酸化作用があり、がんや動脈硬化を予防する働きが期待でき ます。リコペンは熱に強いため、火を通しても抗酸化力が低下しにくいとい う長所もあります。リコペンの効力は、同じく抗酸化作用を持つ $\beta$ -カロテ ンの2倍、ビタミンEの100倍ともいわれています。

また、リコペンには、善玉コレステロールといわれる血中のHDLコレステ ロールを増加させる作用があり、その機能をうたった機能性表示食品が市 販されています。

さらに、トマトは、 $\beta$  - カロテンやその他のビタミン類も含んでおり、肌や 粘膜を健康に保ち、肌荒れや風邪予防にも効きます。西洋のことわざで「ト マトが赤くなると医者が青くなる」といわれるほどです。また、トマトはうま 味成分であるグルタミン酸を含みます。グルタミン酸はアンモニアを取り 込みグルタミンに変換することで、アンモニアを無毒化し、尿の排出を促進 する効果や、脳機能の活性化による認知症予防の効果も期待されています。

#### 主な栄養成分



資料:日本食品標準成分表2020年版(八訂)

2位/北海道 (4月~11月)

#### DATA 1

## トマトの主要産地と収穫量ランキング

#### ● 令和3年 県別収穫量ランキング

	県名		収穫量(t)
1位	熊	本	132,500
2位	北	海 道	65,200
3位	愛	知	49,200
4位	茨	城	47,600
5位	千	葉	32,500
6位	栃	木	31,700
7位	岐	阜	26,100
8位	福	島	23,500
9位	群	馬	21,100
10位	福	畄	19,800

出典:農林水産省「野菜生産出荷統計」

18.3%

9.0% 6.8%

(周年)

6位/栃木県 (周年) 9位/群馬県 (5月~8月上旬) 8位/福島県 (7月~10月上旬) 7位/岐阜県 **4位/茨城県** (2月~7月中旬)

#### 3位/愛知県 (10月~7月)



E STATE OF THE STA

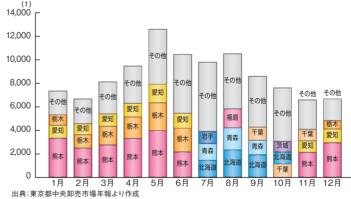
DATA 2

## トマトの月別入荷実績

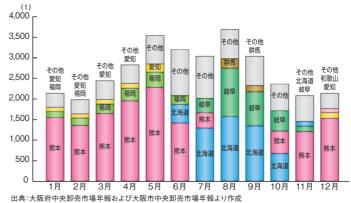
5位/千葉県 (周年)

(8月下旬~11月)

● 東京都中央卸売市場 (平成29年~令和3年の5カ年平均)



• 大阪中央卸売市場 (平成29年~令和3年の5カ年平均)



DATA 3 トマトの消費量

#### ひと月で1人あたり…

購入数量

購入金額

1位/熊本県

(周年)

※総務省「家計調査」(令和元年~3年の3カ年平均)



#### 最新のデータが観られます!

「野菜マッフ



[CGO!! ▶▶▶▶