

# 統計アラカルト

熊本の統計情報 平成22年6月25日

県民の皆様に統計を身近に感じていただくためのページです。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

昨年よりも幾分か遅く梅雨の季節となり、ムシムシする暑い熊本の夏が到来しました(平成19年の月平均の最高気温は全国第1位)。熊本の夏は京都よりも断然暑いのです。夏を乗り切るため栄養価に優れている完熟トマトを冷やして、丸かぶりしてみませんか。

さて、熊本の統計資料「熊本のすがた2010」(平成22年3月発行)で、全国シェア第1位の農産物(デコポンなど7品目)を紹介していますが、今回は、「愛のリンゴ」と呼ばれる「トマト」の統計情報をご案内したいと思います。

日最高気温の月平均の最高値(平成19年)

順位	都道府県	単位:℃
1位	熊本県	34.8
2位	岐阜県	34.7
3位	京都府	34.6
3位	大阪府	34.6
5位	愛知県	34.4

出典: 社会生活統計指標(総務省統計局)



桃太郎トマト

## 熊本県はトマトの生産量が日本一。

熊本県では、平坦地から高冷地まで、一年中おいしいトマトが栽培されています(特に10月から6月の冬春トマトが盛んです)。

トマトは、「赤色系」と「桃色系」の2種類に大きく分けることができます。

日本では、主に「赤色系」は加工用で、皮が薄くて甘みが強い「桃色系」が好まれています。なかでも日持ちが良く、輸送の際に果肉がくずれない完熟トマトの「桃太郎」は大都市圏などの市場で大人気です。

右のグラフ1は、平成13年から20年までの熊本県内の1年間のトマト収穫量を表したのですが、全国シェアの12%位を毎年占めており、全国第1位をキープしています。



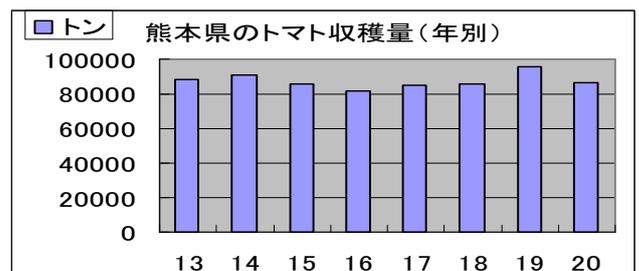
ミニトマト

図1 トマトの収穫量(平成20年産)

順位	都道府県	単位:トン
	全国	732,800
1位	熊本県	86,600
2位	北海道	52,500
3位	茨城県	47,700
4位	千葉県	47,400
4位	愛知県	47,700

出典: 作況調査(野菜)農林水産省

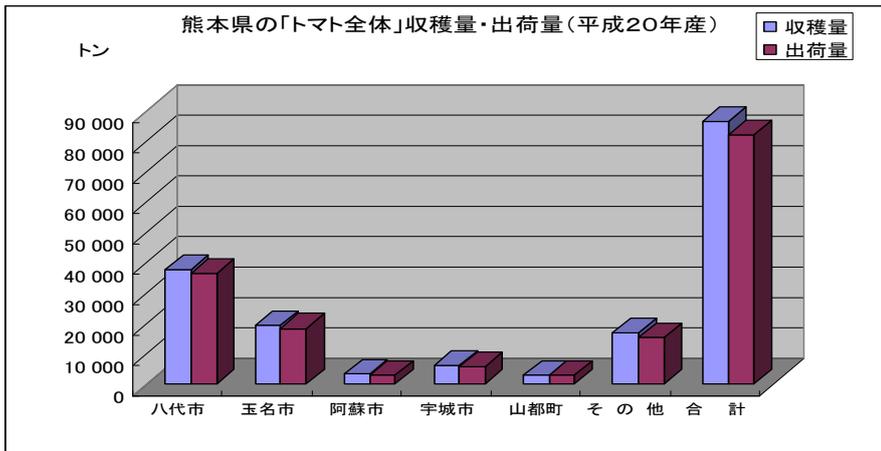
グラフ1 (ミニトマトを含む)



出典: 作況調査(野菜)農林水産省

次のグラフは、県内のトマト産地の平成20年産の収穫量と出荷量を示したものです。

県内の中でも、八代市、玉名市及び宇城市が主たる産地となっています。



それでは、県内トマトの大産地である八代市の状況を紹介します。

八代平野に広がるトマトの大産地では黄色蛍光灯(防蛾灯)や防虫テープ、防虫ネットなどを使った減農薬栽培の「はちべえトマト」や「塩トマト」などを栽培しています。

「はちべえトマト」の「はちべえ」は、公募によって、八代平野の八(はち)と平(べえ)から愛称を選定。

また、「太陽の子」「塩次郎」の商品名の「塩トマト」は、ほかのトマトより糖度が約

1.5倍も高く、皮が硬いため日持ちが良いのが特徴です。

### ☆規格外トマトの利用

規格外の形や大きさなどのために市場に出荷されないトマトの量は、毎年、生産量の1%前後が廃棄されてきています(八代地域では約200トンにも上る)。「はちべえトマト」の糖度は6(普通のトマトは糖度4程度)と甘いのです。

規格外トマトの一部は、「ドライトマト」、「トマトケチャップ」、「トマトジュース」などの「加工原料」に利用増加。

また、県大阪事務所の「もったいないプロジェクト」による規格外トマト販売(4ヶ月間で5トン)、福岡市の農産物特売所での販売など。規格外トマトが食用として利用促進されつつあります。

なお、「ドライトマト」は、生重量100kgのトマトで、5~6kgの「ドライトマト」が出来るそうです。



#### ドライトマト

パスタ料理やお菓子作りにお料理の幅が広がります。

お酒のおつまみにも合います。

カロチンとリコピンがたっぷり。

※1月から6月までの期間限定販売

はちべえトマトのHPは下記を参照ください。

<http://www.hatibee.com/>



#### ケチャップ

### トマトの豆知識

【トマトのふるさと】 南米のアンデス山脈。

【トマトは雨が嫌い】 ふるさとは雨の少ない地域。トマトは雨が多いことを嫌う。寒い時期は温室やハウスの中で栽培(冬春トマト)。最近では夏秋トマトも雨よけしての栽培が多くなった。

【トマトの呼び名】 フランスでは「愛のリンゴ」、イタリアでは「金のリンゴ」、ドイツでは「天国のリンゴ」日本では、「アカナス」とか「蕃茄」とも呼ばれる。

【トマトの赤】 リコピンという色素があるため赤い。リコピンは生活習慣病から身体を守ってくれる。生で食べるより油で炒めたり、加熱調理するとより効果的に摂取する事ができる。

**トマトは栄養成分の供給源!**

トマトはビタミンCやカロチンも多く、鉄分も含み、カルシウムなどのミネラルも約15種含む。また、ビタミンEは高血を予防し、コレステロールを抑える働きがある。

**トマトは太陽の光を一杯受けた健康食品。**

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、7月30日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課 総務資料班 〒869-8570 熊本市水前寺 6-18-1

電話: 096-333-2174 / Fax: 096-384-7544 / E-mail: toukeichousa@pref.kumamoto.lg.jp