

農業の新しい技術

No. 567 (平成18年5月)

分類コード 01 - 04

熊本県農林水産部

高原地域の夏秋栽培に適した調理用トマト 「オスカー」の特性と栽培技術

農業研究センター 高原農業研究所

担当者：榊 祐子

研究のねらい

食の多様性により、缶詰ではなく、生の調理用トマトが求められるようになり、従来の生食用トマトとは異なる調理加工用品種の生産が試みられるようになってきた。夏秋トマトの産地である阿蘇などの高冷地に向く、加工調理に適したトマト品種の選定とその栽培技術の確立を図る。

研究の成果

1. 高原地域の夏秋栽培に適する調理用トマト品種として、「オスカー」を選定した。生食用大玉トマトよりやや多い収量性を有し、長期収穫が可能で、果実の特徴ある外観（サンマルツァーノ系特有の長楕円形）を有し、果皮が硬く、日持ち性が高い。（写真）
2. 収量や果重の面で、基肥窒素施用量は、10 kg / 10 aが良い。（図2）
3. 株間は、40 cm（畦幅2 m、2条植え、栽植密度2500本 / 10 a）が、作業性が良く、収量も多い。
4. トマトトーン処理は、増収効果はなく、尻腐れ果が増加するため、必要ない。（図3）
5. 赤く熟しても果皮が堅く、貯蔵性は良い。抗酸化作用の高い機能性成分リコペン、桃太郎8より多い。（図1 食品加工研究所分析）
6. 試験販売による経営試算によると、経営は成り立つ。（表1）
7. 収穫や交配の面で省力的で労働時間も短い。（表1）

普及上の留意点

1. 高原地域の夏秋期栽培に適用する。
2. 栽培方法は、大玉トマトとほとんど同じであるが、ヘタ落ち性が高いため、つる下ろし誘引は、不適で、斜め誘引で行う必要がある。第3果房着果期以降は、草勢をみながら追肥行う。
3. 収穫は、果実の色が赤く色づいてから行う。
4. 尻腐れ果が発生しやすいので、第3果房着果期以降は、Ca剤の葉面散布が必要である。
5. トマト黄化葉巻病対策が必要である。

[具体的データ]

熊本県農林水産部



オスカー写真

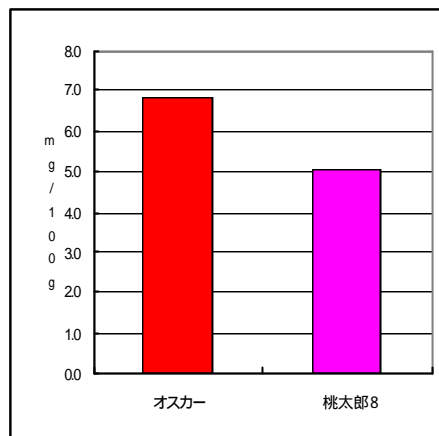


図1 生果中リコペン含量

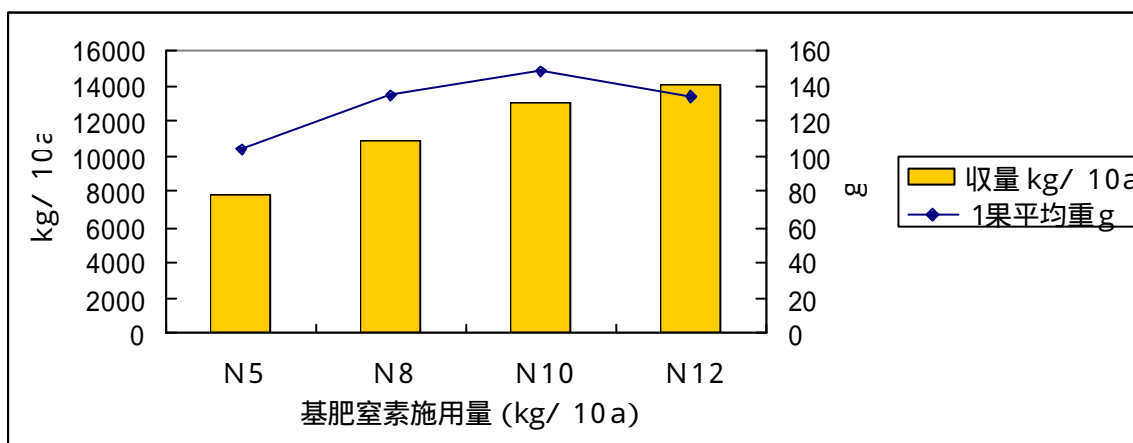


図2 基肥窒素施用量が収量および1果重に及ぼす影響

表1 試験販売による経営試算(10aあたり)

収穫量	10,794 kg
販売単価 (kgあたり)	396円
販売金額	4,274,370円
生産経費合計	2,630,753円
(内 家族労働見積額)	379,130円
労働時間	489時間
賃金単価	775円)
利益	1,643,617円

試験販売は、平成17年9月、10月の2ヶ月間に週1回、量販店に直送して行った。

販売単価は、販売店利益等差引後額

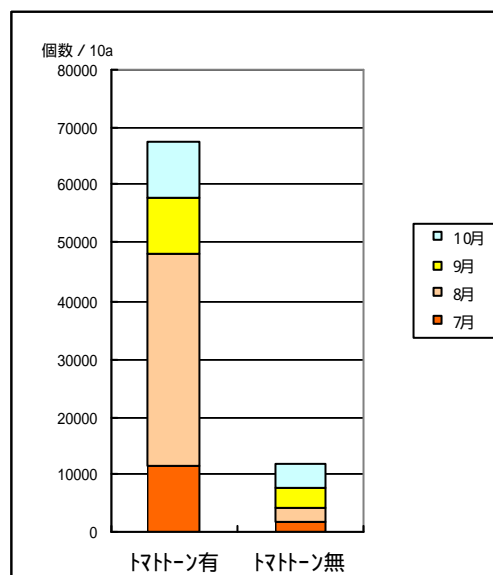


図3 トマトトン処理と尻腐れ果