

調理に適した高リコペントマト

新たな調理用トマト市場を開拓するため、アンケート調査などを行い調理用トマトに対する消費者のニーズを把握しました。

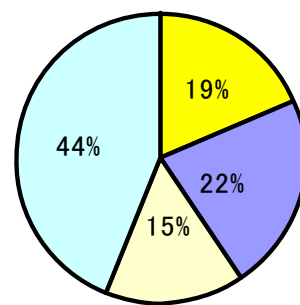
抗酸化成分であるリコペンを多く含んだトマト品種を選定し、周年生産技術を開発しました。

1 高リコペントマトの消費利用形態

インターネットを利用した調査では、調理用トマトの認知度は50%を上回っています。調理用トマトを料理に使ったことがある人の割合は、63%でしたが、料理は「煮込み」、「 Pasta用ソース」、「スープ」に限られていました。

質問 加熱調理用トマト(クッキングトマト)をご存じですか？

(調査総数:10,023人)



■ 詳しく知っている
■ 知っている
■ 名前だけ知っている
■ 知らない

2 高リコペントマトの品種と栽培技術

調理用トマト17品種を2年間栽培した結果、施設栽培に適した高リコペンのトマト品種としては、「NDM-79」、「ボンジョールノ」、「シシリアンルージュ」が有望でした。

これらの品種を草勢の強い台木品種に接ぎ木することやつる下ろし栽培を行うことで、リコペン含有量と上物収量を両立させることができました。



写真1 NDM-79



写真2 ボンジョールノ