

新規市場を創造する高リコペントマト安定生産システムの開発

農林総合研究センター（園芸研究所）

キーワード：調理用トマト、高リコペン、NDM-79、ボンジョルノ、シシリアンルージュ

1 技術の特徴

新たな調理用トマトの市場開拓を行うため、消費者を対象としたアンケート調査を行った。抗酸化成分であるリコペン含有量が高いトマト品種の選定と周年供給を目指した施設栽培技術を開発した。

2 技術内容

(1) 施設生産に適した高リコペントマト品種の検索

調理用トマト17品種（ミディトマトを含む）を2年間栽培した結果、高リコペントマトとして有望な品種は、収量や品質が優れた「NDM-79」、「ボンジョルノ」、収量性は劣るが糖度が高く収穫までの日数が短い「シシリアンルージュ」であった。

(2) 高リコペントマトの周年供給技術の開発

草勢の強い台木「ブロック」等に接木することやつる下ろし栽培により、リコペン含有量を減らさずに、上物収量が増加した。

(3) 高リコペントマトの消費利用形態の実態調査

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%を上回り（図1）、調理用トマトを料理に使ったことがある人の割合は63%であった。しかし、料理の内訳は「煮込み」、「パスタ用ソース」、「スープ」に限られていた（図略）。

3 具体的データ

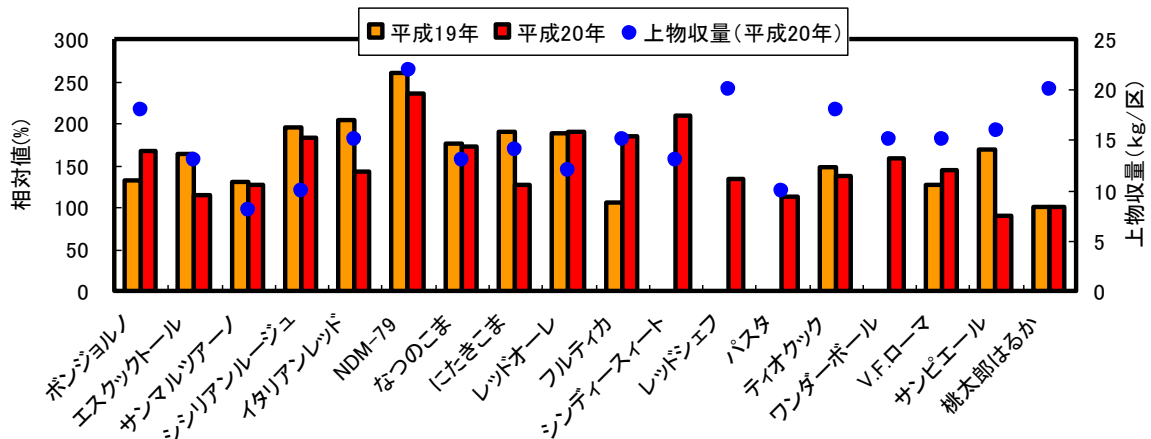


図1 リコペン含有量の相対値（桃太郎はるかを100とした時）と上物収量

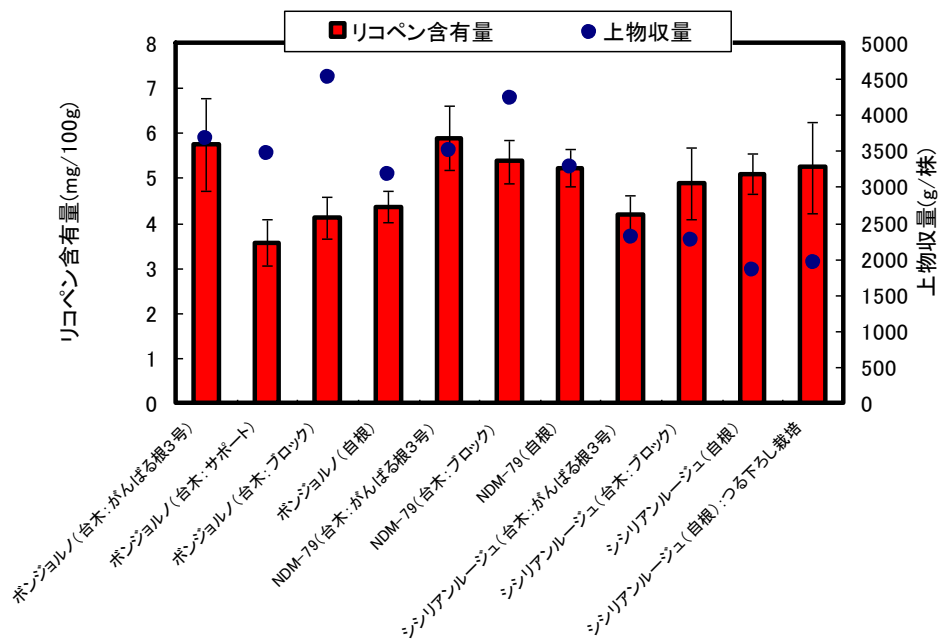


図2 台木の違いとリコペン含有量（結果は平均±SE）と上物収量

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)

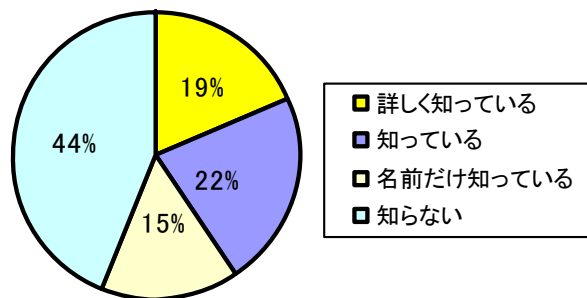


図3 調理用トマトの認知度

4 適用地域

埼玉県内全域

5 普及指導上の留意点

調理用トマトは、通常の大玉トマトに比較すると総収量がやや劣るため、販売方法を工夫する必要がある。

6 試験課題名（試験期間）、担当

新規市場を創造する高リコペントマト安定生産技術の確立（2007～2009）、野菜・花担当