

## 生食用中玉トマトの品種特性

高橋拓也・作山一夫

(岩手県農業研究センター)

Varietal Character of Midi-Type Tomato for Eating with Raw

Takuya TAKAHASHI and Kazuo SAKUYAMA

(Iwate Agricultural Research Center)

### 1 はじめに

近年、トマト需要の多様化を背景に従来の大玉品種やミニトマトに加えて、調理用品種や栽培法により高精度に仕上げた差別化トマトなど、特色あるトマトの品種育成や技術開発が行われている。このような中で、生食用の中玉トマトは大玉トマトより糖度が高い傾向にあり、また、品種によっては房採りも可能なことから装飾性に優れるなど、消費ニーズの多様化に対応しうるものとして注目されている。そこで、生食用中玉トマト品種について検討したところ、その特性が明らかになったので報告する。

### 2 試験方法

(1) 試験場所：岩手県農業研究センター内雨よけハウス

(2) 供試品種：① レンブラント

② ファン・ゴッホ

③ ラブリー40

④ レッドオーレ

⑤ 鈴姫

比較品種：桃太郎8 (大玉トマト)

(3) 耕種概要

1) 播種日：2000年3月6日

2) 育苗方法：128穴セルトレイに播種後、12cm径ポリポットに移植

3) 定植日：2000年5月1日

4) 栽植様式：180cm×45cm×2条 247株/a

5) 施肥量 (kg/a)：窒素1.9, リン酸2.2, カリ2.0

(基肥のみ)

6) 収穫花房段数：7段

7) 本試験では房採り適応性を検討するために、花房ごとに果実の着色が揃った段階で収穫を行った。また、花房ごとの果実の数は8果とし、それ以上の果実は摘果した。

### 3 試験結果及び考察

(1) 生育

中玉トマトは大玉トマトと比較して、全般的に生育が早い傾向であった。また、中玉トマトの中では「レンブラント」の生育が早く、「ファン・ゴッホ」や「鈴姫」では遅い傾向であった(表1)。

(2) 収量

1) 個採り収穫

個採り収量は一果重の優る「ファン・ゴッホ」が868kg/aで最も多収であった。以下、「レッドオーレ」、「鈴姫」、「レンブラント」、「ラブリー40」の順であった。一果重は「レンブラント」と「ラブリー40」が43~45g、「レッドオーレ」と「鈴姫」が51~52g、「ファン・ゴッホ」が66gで、一果重の大小が直接収量に影響を与える結果となった(表

表1 収穫開始時の生育

| 品種名      | 背丈 (cm) | 開花花房階段 |
|----------|---------|--------|
| レンブラント   | 223     | 8.8    |
| ファン・ゴッホ  | 185     | 7.0    |
| ラブリー40   | 194     | 8.0    |
| レッドオーレ   | 225     | 7.9    |
| 鈴姫       | 199     | 7.2    |
| (比) 桃太郎8 | 175     | 6.0    |

表2 収量

| 品種名      | 個採り良果収量 (kg/a) | 良果率 (%) | 一果重 (g) | 房採り収量 (kg/a) | 良房率 (%) | 一房重 (g) |
|----------|----------------|---------|---------|--------------|---------|---------|
| レンブラント   | 574            | 99      | 43      | 315          | 51      | 355     |
| ファン・ゴッホ  | 868            | 98      | 66      | 470          | 49      | 559     |
| ラブリー40   | 555            | 93      | 45      | 302          | 40      | 360     |
| レッドオーレ   | 682            | 98      | 51      | 0            | 0       | —       |
| 鈴姫       | 620            | 90      | 52      | 158          | 23      | 401     |
| (比) 桃太郎8 | 846            | 66      | 185     | —            | —       | —       |

注. 1) 良果：商品果+裂果実(個採り収穫を想定)

2) 一果重：収穫果の1玉当たりの平均値

3) 房採り収量：良房の収量

4) 一房重：良房の平均重

2)。

2) 房採り収穫

房採り収量は、「レッドオーレ」と「鈴姫」で裂果が多発したため低収となった。「レンブラント」及び「ファン・ゴッホ」,「ラブリー40」では着色揃いや房の形が比較的良いことから房採り収穫に適する品種と考えられた(表2)。

(3) 障害果

「レンブラント」と「鈴姫」で裂果発生率が高かったが、これらは個採り収穫することにより低減できると考えられる。また、「鈴姫」では尻腐れ果が、「ラブリー40」では日焼け果が多い傾向であった(表3)。

表3 房採りにおける障害発生割合(個数%)

| 品種名     | 裂果   | 尻腐れ果 | その他 | 合計   |
|---------|------|------|-----|------|
| レンブラント  | 1.1  | 0.7  | 0.0 | 1.8  |
| ファン・ゴッホ | 0.0  | 2.2  | 0.0 | 2.2  |
| ラブリー40  | 1.1  | 1.9  | 5.2 | 8.2  |
| レッドオーレ  | 27.1 | 1.4  | 0.4 | 28.9 |
| 鈴姫      | 18.5 | 8.5  | 1.8 | 28.8 |

(4) 房形及び着色揃い

房の形,着色ともに「レンブラント」,「ファン・ゴッホ」,「ラブリー40」の3品種が優れた。また,一果重の大きい「ファン・ゴッホ」で房がやや長い傾向が見られた(表4)。

表4 房採りにおける房形,着色揃い

| 品種名     | 房形     |       |     | 着色揃い |
|---------|--------|-------|-----|------|
|         | 長さ(cm) | 幅(cm) | 形揃い |      |
| レンブラント  | 20.7   | 10.1  | 1.6 | 2.0  |
| ファン・ゴッホ | 22.3   | 11.2  | 1.5 | 1.9  |
| ラブリー40  | 21.0   | 10.5  | 1.4 | 1.9  |
| レッドオーレ  | 20.1   | 11.5  | 0.9 | 1.4  |
| 鈴姫      | 20.8   | 11.3  | 1.3 | 1.9  |

注. 房形,着色揃い: 0(劣)~2(優)の3段階で評価した平均

(5) 果実の内部品質

「レッドオーレ」,「ラブリー40」,「鈴姫」の3品種はいずれも糖度が高く,食味も良好であった。このうち,「ラ

表8 まとめ

|           | 生育の早さ   | 平均一果重(g) | 糖度 | 房採り適応性 | 総合     |        |
|-----------|---------|----------|----|--------|--------|--------|
|           |         |          |    |        | 房採りの場合 | 個採りの場合 |
| 中玉トマトの比較  | レンブラント  | 43       | △  | ○      | △      | △      |
|           | ファン・ゴッホ | 66       | □  | ○      | □      | □      |
|           | ラブリー40  | 45       | ○  | ○      | ○      | □      |
|           | レッドオーレ  | 51       | ○  | ×      | ×      | ○      |
|           | 鈴姫      | 52       | ○  | ×      | ×      | ○      |
| (参考)大玉トマト | 遅       | 大        | 低  | ×      | -      | -      |

凡例 ○:優 □:並 △:劣 ×不可

表5 糖度,酸度

| 品種名     | Brix 糖度(%) | 滴定酸(%) |
|---------|------------|--------|
| レンブラント  | 5.6        | 0.25   |
| ファン・ゴッホ | 6.1        | 0.31   |
| ラブリー40  | 6.5        | 0.33   |
| レッドオーレ  | 6.7        | 0.28   |
| 鈴姫      | 6.5        | 0.34   |
| (比)桃太郎8 | 5.0        | 0.35   |

表6 糖組成(g/100gfw)

| 品種名     | 果糖   | ブドウ糖 | サッカロース | 合計   |
|---------|------|------|--------|------|
| レンブラント  | 1.41 | 1.22 | 0.00   | 2.63 |
| ファン・ゴッホ | 1.76 | 1.62 | 0.00   | 3.39 |
| ラブリー40  | 2.00 | 1.83 | 0.00   | 3.83 |
| レッドオーレ  | 1.93 | 1.73 | 0.00   | 3.66 |
| 鈴姫      | 1.83 | 1.72 | 0.00   | 3.54 |

表7 食味

| 品種名     | 甘み    | 酸味    | 総合    |
|---------|-------|-------|-------|
| レンブラント  | (3.0) | (3.0) | (3.0) |
| ファン・ゴッホ | 3.4   | 3.2   | 3.4   |
| ラブリー40  | 3.4   | 3.2   | 3.6   |
| レッドオーレ  | 4.0   | 2.5   | 3.5   |
| 鈴姫      | 3.8   | 3.0   | 3.8   |

注. 「レンブラント」を基準(3)として,それぞれ1(劣)~(優)の5段階で評価

ブリー40」と「鈴姫」は酸度も高い傾向であったのに対し,「レッドオーレ」の酸度は低いという違いがみられた。また,「レンブラント」の糖度は大玉品種と比較すると高いものの,他の中玉品種よりは劣る傾向であった(表5,6,7)。

4 まとめ

以上を総合すると,品質面では「ラブリー40」,「レッドオーレ」,「鈴姫」の3品種が優れるが,その中で「ラブリー40」は房採り適応性も有する。また,食味はやや劣るものの,収量性を重視する場合は「ファン・ゴッホ」が優る結果であった(表8)。