



# トマト

【Tomato】  
ナス科 ナス属

トマトはもともと暑さと湿気が苦手な作物であるため、冷涼で湿度が低い北海道の夏はトマト栽培に適しています。しかし、トマトは、気候や土地、管理の仕方によって生育、味が大きく左右される手間のかかる野菜でもあることから、道内各地で努力や工夫を重ね、美味しいトマトづくりが続けられています。

## 主な品種、特徴

### ▶加工用品種

国内では「くりこま」、「ふりこま」、「カゴメ77」など。加工用トマトは、契約栽培や加工メーカーが独自に育成したものが使われているため、市場で目にすることは少ない。道内の加工用トマトの例としては、鷹栖町のトマトジュース「オオカミの桃」では「RS13」という品種が、沼田町のトマトジュース「北のほたる」では「なつのしゅん」という品種が使われています。**加工用の特徴は、完熟の赤系で、赤い色素リコピンの含有量は生食用の約3倍とも言われている。**

### ▶生食用「桃太郎」

サラダなど生食トマトの代表。果実はしっかりしていて、酸味より甘みがつよい。完熟してからの収穫もできるピンク系の丸型トマト。



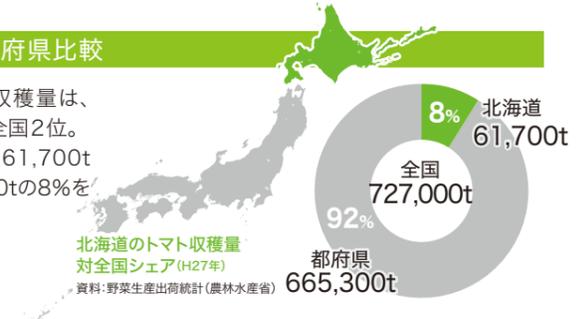
## ▶収穫時期と出荷時期

北海道におけるトマト栽培は生食向けのハウス栽培が主流です。主な栽培時期は4～11月で、収穫は4、5月から始まり、最盛期は6～10月となります。



## ▶収穫量の都府県比較

北海道のトマト収穫量は、熊本県に次いで全国2位。H27年の収穫量61,700tは、全国727,000tの8%を占めています。



## ▶栄養成分の特徴

ヨーロッパでは「トマトが赤くなると医者が青くなる」とか「トマトのある家に胃痛なし」と言われるほど、薬効を持った野菜として扱われてきました。この所以の一つが、赤い色素**リコピン**です。リコピンは、にんじんなどに含まれるβ-カロテンの2倍以上の強力な抗酸化作用があり、動脈硬化やガンを予防する効果が高いといわれています。リコピンは油脂分と合わせることで吸収力がアップ。乳脂肪や油と相性がよいと言われており、北海道が主産地の牛乳・チーズと合わせると効果が出ます。

また、旨み成分で有名な**グルタミン酸**が多いことも特徴で、煮込み料理など加熱して使う調理用トマトなども注目されています。**ビタミン群**も豊富なことから、どこをとっても美容、健康に貢献する野菜なのです。

## ▶主な加工品など

ジュースやジャム、ゼリー、ピクルス、ケチャップ、ソース、ピューレ、ドライトマトなどが一般的で、数多くの商品が流通しています。**道内でも高品質なトマトジュースが数多く作られており、通信販売などでも人気商品になっています。**



## 北海道の主なトマト産地と収穫量 (H27年)

主産地は日高、上川、後志、空知、渡島地方です。中でも平取町が全道の収穫量の約20%を占めています。



## 研究開発の取り組み

### 塩を使った甘いトマトづくり

果実糖度が8%を超えるトマトは、高糖度トマト(フルーツトマト)と呼ばれ、高級食材として扱われます。

道総研では、高糖度トマトを安定的に、より多く生産できる栽培方法の開発に取り組み、食塩を使った簡単な高糖度トマト栽培方法を確立しました。

水を控えた水分ストレスのみを与える従来の栽培方法と比べると、食塩を使って塩分ストレスを付加した栽培方法では、生産量が80%増加。効果が収穫期間の後半で顕著となることから、高糖度トマトが全国的に品薄になる8月下旬から9月の生産・出荷に貢献することが期待できます。(「ほっかいどうの希望をかたちに!」北海道立総合研究機構)

