

野菜もの知り百科

土壌医●藤巻久志

トマト（ナス科ナス属）

「あまい、あまい」を早口で繰り返し言うと「うまい、うまい」と聞こえます。トマトが甘くてうまくなったのは、完熟で出荷できる大玉トマト「桃太郎」と、お弁当にも入れられるミニトマトの出現が大きな要因です。トマトは完熟しないと甘みもうま味も出ません。

日本の大玉トマトはピンク系で、果皮は未熟のうちには青く堅いですが、熟すと柔らかくなり輸送性や日持ち性が悪くなります。そのためほんの少し色づいた段階で出荷し、流通途中や店頭で赤くするのが一般的でした。ミニトマトは加工用トマトと同じレッド系で果皮が堅く、完熟収穫ができるからおいしいのです。

トマト栽培の多くは草丈が人の身長くらいになったら摘芯します。摘芯しなければ5m以上にも伸び、園芸先進国のオランダでは屋根が高い大型ハウスで移動式昇降機を使って長期間収穫をしています。

1985年のつくば科学万博では1株に1万2000個なる養液栽培のトマトが注目されました。オランダのトマトもロックウールを使用した養液栽培です。日本の養液栽培は戦後、進駐軍が下肥を使用した不衛生な野菜に驚き、東京都調布市や滋賀県大津市などに「Hydroponic Farm」という水耕栽培の施設を造ったことが始まりです。

つくば科学万博のトマトはファースト系の「TVR-2」で一世風靡（ふうび）した品種です。主に冬に栽培され、糖度と酸度のバランスが良く、尻部がとがるのが特徴です。「ファースト」の名は35年ごろに愛知県で育種に携わった人が野球でファーストを守っていたからといわれています。

ファーストトマトはとがりのため包装のラップが使えないことや、完熟出荷できないことで産地が激減しました。しかし、その遺伝子は食味向上や、花落ち部分（尻の中心）を小さくすることなどに利用されています。昔のような花落ち部分がかさぶた状になっているトマトはほとんど見かけなくなりました。

JA 広報通信より引用

