

八百屋塾通信 Vol.2

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

トマト・蕃茄・愛のりんご

江戸時代は「蕃茄」、フランスでは「ポム・ダムール（愛のりんご）」、イタリアでは「ポモドーロ（黄金のりんご）」と呼ばれるトマト。一年中出回りますが、東京中央卸売市場での月別入荷実績のトップは5月です。

◇マイクロトマト

トマトの原産地は南米アンデス山地。原種はこのような小さな実。

(愛知)



◇ミディトマト

中玉。50～100g程度まで幅がある。水を絞って栽培したフルーツトマトも多い。



フルティカ(佐賀)

◇ミニトマト

1個10～30gくらい。「干果」「ココ」など、ミニトマト専用の品種がある。お弁当ニーズで急拡大。



(埼玉)

◇房付きトマト

見た目の魅力で、出荷地により「房付き」「房どり」「枝付き」などの名で売られている。



カンパリ(山形)

◇フルーツトマト

栽培時に水分を極力おさえて完熟させ、糖度を高めた高糖度トマト。一般的に8度以上をいう。



アメーラ(静岡)

◇完熟大玉

大玉とは、おおむね200g程度。日本のトマトは生食に向く「ピンク系」が主流。1985年に誕生した「桃太郎」は代名詞のような存在で、これまでに32種類が開発され、23種類が販売されている。



桃太郎(愛知)

◇カラフルミニトマト

下の写真のほか、乳白色、チョコレート色、ゼブラ模様なども登場。

(北海道)



◇ファーストトマト

昔から作られている大玉。根強い人気で復活の動きも。

レディファースト(茨城)



◇調理・加工用トマト

調理用は加熱して食べる「赤系」。ヘタがとれるジョイントレスで加工しやすい。ボンジョルノ(愛知)



市場の動き

- 出荷より入荷が多く、安値の傾向。
- 大玉は熊本・栃木・愛知中心。例年人気の佐賀県川副(光樹)は、三養基(感激73)に移行。
- フルーツトマトは「天使のしずく(熊本)」「アグリドリームNK(茨城)」「郡築トマト(熊本中島農法)」「アメーラ」などが出まわっている。
- 東一は「キストマト(茨城)」を紹介。

- トマトの詳しい話は八百屋塾ホームページで。※肩書きは当時
- ◇2018年4月東京青果(株)野菜第2事業本部副部長 長掛雄治氏
 - ◇2016年6月さいたま榎本農園代表 榎本健司氏
 - ◇2014年6月元実行委員長 安蒜俊男氏
 - ◇2013年5月タキイ種苗(株)開発課課長 河内修氏
 - ◇2012年6月JA長生施設野菜部会副部会長 田辺一也氏
 - ◇2011年6月タキイ種苗(株)東京支店 開発課課長 藤井厚氏
 - ◇2010年5月神奈川県農業技術センター一部長 北宜裕氏