

[成果情報名] トマトのスライス用途向け優良品種選定

[要約] スライス用途に求められるトマトの品種は、収量性、大玉率、ドリップ率から「麗容」、「TTM-077」が適する。

[キーワード] トマト、スライス用、収量

[担当] 長崎県農林技術開発センター・農産園芸研究部門・野菜研究室、食品加工研究室

[代表連絡先] 電話（代表）0957-26-3330

[区分] 野菜

[分類] 指導

[作成年度] 2015 年度

[背景・ねらい]

本県のトマトの栽培は、青果用を主体に生産されているが、将来的には多様な実需者ニーズに対応したトマト産地を育成していく必要がある。そのような中、近年はスライス用途等の業務用トマトの需要が拡大している。

そこで、養液土耕栽培において、佐世保バーガーやサンドウィッチ等のスライス用途向けトマトで収量性が高く、大玉でドリップ率が低い品種を探索、選定する。

[成果の内容・特徴]

1. 「麗容」は 10a 当り総収量が最も高く、可販果平均 1 果重が重くなる（表 1）。
2. 「TTM-077」は子室数が最も多くなり、ドリップ率が低くなる傾向となる（表 2）。
3. 「パルト」はドリップ率が最も低く、可販果収量は高いが、可販果平均 1 果重が軽くなる（表 1、2）。

[成果の活用面・留意点]

1. トマトに含まれるグアニル酸は、旨味成分であるグルタミン酸と相乗効果を示し、少量で旨味を増強することが報告されている。
2. 果実の子室数はドリップ率と負の相関があることが報告されており、子室数が増加するとドリップ率が減少する。
3. 実需者により様々なニーズがあるため、品種選定の際には留意する。
4. 2013 年に 44 品種で試験を行った結果から 7 品種を選定した。

[具体的データ]

台 木：「ブロック」

定 植 日：2014年9月16日

栽植様式：株間50cm、条間50cm、2条千鳥、栽植本数2,000株/10a、隔離ベット(幅80cm)

収穫期間：2014年11月17日～2015年6月29日

栽培方法：基肥を10a当たりモミガラ牛ふん堆肥2t、つくみ粒状苦土石灰100kg、味一番1号(8-6-5、有機71.5%)200kgと養液土耕装置により追肥と同時かん水(養液土耕栽培、毎日10:00、14:00の2回点滴かん水タンクミックスA、タンクミックスB混用、1000倍)の養液土耕栽培

表1 収量および平均1果重

品種	総収量 (kg/10a)	可販果収量 (kg/10a)	可販物割合 ¹⁾ (%)	M規格以上割合 ²⁾ (%)	可販果平均1果重 (g)
TTM-077	13,705 n. s. ³⁾	9,290 n. s.	67.8	77.0	165 ab
NTO-TY05	14,777	10,566	71.5	75.4	163 ab
甘太郎	15,247	8,248	54.1	66.3	147 b
豊作祈願1102	11,675	7,137	61.1	80.2	178 a
みそら86	12,976	7,997	61.6	78.2	164 ab
パルト	13,426	10,783	80.3	65.9	146 b
麗容	17,245	10,531	61.1	69.2	168 ab

1) 80g以上で外品でないもの

2) 可販果収量に占めるM規格以上の割合

3) アルファベット間にはTukeyの多重検定により5%水準で有意差あり、n. s. は有意差なし

表2 果実の性質と成分

品種	子室数	ドロップ率 ³⁾ (%)	糖度(Brix) ¹⁾ (%)	酸度 ²⁾ (%)	リコペン ²⁾ (mg/100g)	グアニル酸 ⁴⁾ (mg/100gFW)	グルタミン酸 ⁵⁾ (mg/100gFW)
TTM-077	10.9 a ⁶⁾	16.1 a	6.01 ab	0.46 n. s.	5.53 n. s.	1.83 n. s.	71.2 n. s.
NTO-TY05	7.2 bc	17.5 a	6.28 ab	0.48	5.81	1.47	52.4
甘太郎	5.9 c	17.7 a	5.37 b	0.54	4.64	1.00	69.8
豊作祈願1102	10.2 ab	15.5 ab	6.58 ab	0.50	5.90	1.25	67.7
みそら86	8.3 abc	17.1 a	6.91 a	0.51	5.15	1.49	79.9
パルト	8.6 abc	13.5 b	6.49 ab	0.48	5.92	1.18	55.3
麗容	6.8 bc	16.1 a	6.13 ab	0.47	5.14	1.29	82.3

1) 糖度 (Brix) はデジタル屈折計 (RX-9000 α、アタゴ) により計測

2) 酸度、リコペンはフルーツセレクター (K-BA110R、クボタ) により計測

3) ドロップ率は、収穫直後に果実赤道面から1cm程度の厚さに輪切りし、重量を測定した後、ろ紙の上に乗せ、室温で24時間経過させてから再度重量を測定した。ドロップ率は ((収穫直後の重さ - 24時間後の重さ) / 収穫直後の重さ) × 100 の値。

4) グアニル酸は高速液体クロマトグラフ装置 (alliance2695, Waters) により計測

5) グルタミン酸はガスクロマトグラフ質量分析装置 (GCMS-QP2010, 島津) により計測

6) アルファベット間にはTukeyの多重検定により5%水準で有意差あり、n. s. は有意差なし

[その他]

研究課題名：ながさき加工・業務用野菜の生産技術確立および特性解明、新利活用法の開発

予算区分：県単

研究期間：2013～2015年度

研究担当者：柴田哲平、中山久之