

植物工場での栽培も可能な
早生で小ぶりのクッキングトマト

すずこま



早生でコンパクトな草姿の
心止まり性クッキングトマト品種です。
抗酸化作用を持つ色素リコペンを
多く含みます。



Cooking TOMATO

- 「低段密植養液栽培」用に育成された初めての品種で、植物工場にも利用できます。
- 心止まり性品種なので、手間のかかる芽かき作業が不要です。
- 果実の柄部分に節のないジョイントレス性で、省力的なヘタなし収穫が可能です。

Cooking TOMATO



「すずこま」のお茶漬け



「すずこま」のコンポート

育成のねらい

日本では、生食用の大玉品種やミニトマト品種を用いた多段どり（長期どり）支柱栽培が主流ですが、他方で、腋芽かきが不要な心止まり性品種を利用した加熱調理用トマト（クッキングトマト）栽培が注目を集めています。しかしながら、施設栽培に取り入れられていないこと等により、栽培時期が限られて長期供給できないことが普及の妨げとなっています。そこで、施設内での低段密植養液栽培によってクッキングトマトの長期出荷を実現するための品種「すずこま」を育成しました。

品種の活用面

- ・リコペン含量が多いため、生食用品種と比べて加熱調理した際の赤色が鮮やかであり、食味も優れます。
- ・調理は洋食にとどまらず、和食、中華など幅広く利用ができます。
- ・「にたきこま」の栽培が難しい春～初夏や晩秋以降に収穫することができます。

栽培上の留意点

- ・1果重が小さいため、多収を得るためには多数着果させることが必要です。
- ・着果作業はホルモン処理ではなく、受粉昆虫の利用か、省力的な振動受粉が適します。
- ・固定品種で採種コストが安く、種苗代を低く抑えることができます。
- ・萎凋病レース1と半身萎凋病に対する抵抗性を有するものの、他の主要病害に対する抵抗性は保有していません。
- ・低段密植養液栽培用に育成しましたが、露地や雨よけハウスでの土耕栽培も可能で、「にたきこま」より2週間程度早く収穫できます。この場合も、密植が適します。



▲「すずこま」の果実(左:ヘタなし収穫、右:房どり)

品質特性

品 種 名	用 途	1果重 (g)	1果数 (株当り、個)	糖 度 (屈折糖度、%)	リコペン含量 (mg/100g新鮮重)
すずこま	加熱調理	31	43	4.7	7.9
桃太郎ヨーク	生 食	130	4	5.2	5.6

栽培特性

播種日	品 種	心止まり 高(cm)	草 丈 (cm)	収 穫 開始日 ^a	収 穫 終了日 ^a	収 穫 期間(日)	収 量 (g/株)	収量比 ^b
2008.1～2009.9 までの平均	すずこま	55	93	98	126	28	1229	197
	桃太郎ヨーク	-	68	89	121	32	637	100

a: 播種からの日数

b: 標準品種「桃太郎ヨーク」の収量に対する%

レシピ

クッキングトマトを使った「炊き込みごはん」



<材料・分量(5人分)>

・クッキングトマト	500g	・固形スープの素	1個
・米	3合	※粉末状に崩しておく	
・玉ねぎ	1/2個	・酒	大さじ1
・ベーコン	5枚	・塩	小さじ2
・バター	10g	・パセリ、コショウ、水	適宜

<作り方>

- ①米を、炊く30分以上前にとぎ、ザルにあげて水をきっておく。
- ②沸騰したお湯にクッキングトマトをつけ、皮を湯むぎし、一口大に切る。
- ③玉ねぎを1cm角に、ベーコンを5mm幅に切る。パセリをみじん切りにする。
- ④フライパンにバターを溶かしベーコンを軽く炒めてから、玉ねぎを入れて、透き通るまで炒める。
- ⑤さらにクッキングトマトを加え軽く炒め合わせ、コショウを振る。
- ⑥炊飯器に米と、⑤で出た汁、酒、塩、固形スープの素を入れ、通常の炊飯時よりやや少なめになるよう加減して水を入れ、かき混ぜる。
- ⑦⑤を上のにせて、すぐ炊く(具をのせたら、かき混ぜない)。
- ⑧炊きあがったら、まんべんなく混ぜて、お皿に盛りパセリを振る。

お問い合わせ

農研機構東北農業研究センター

〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4

電話.019-643-3414 FAX.019-643-3588

メール.www-tohoku@naro.affrc.go.jp http://www.naro.affrc.go.jp/laboratory/tarc/

東北研

検索

リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。