

クッキングトマト品種「にたきこま」

研究のねらい

加熱調理に利用した時に、煮崩れせず、風味も豊かな、和風にも洋風にもあうクッキングトマト品種を育成する。

加熱調理すると美味しい！

研究の成果

①どんな味？

- ・甘味が少なく、うまみと酸味が多い
- ・水分が少ない
- ・ほどよいトロミがある

②栽培は？

- ・誘引や芽かきの作業が不要(心止まり性)
- ・収穫が簡単(ジョイントレス)
- ・萎ちょう病(レース1・2)と半身萎ちょう病に抵抗性
- ・多収性(700～800kg/a)

③果実は？

- ・完熟果が常温で1週間貯蔵可能
- ・機能性成分のリコペンを多く含む
- ・鮮やかな赤色の果肉



トマトのワイン煮

撮影：倉持 正実

成果の利活用

- ・東北地方の7月～9月での生産が主である。

苗・種子の入手先：

- ・渡辺採種場 TEL 0229-32-2221
〒987-8607 宮城県遠田郡小牛田町
南小牛田字町屋敷109
- ・大和農園 TEL 0743-62-1184
〒632-0077 奈良県天理市平等坊町



トマトの味噌汁

撮影：倉持 正実