

クッキングトマトの安定供給を めざして生まれた新品種「すずこま」

《「クッキングトマト」を知っていますか？》

加熱調理することによっておいしさの引き立つトマトがクッキングトマト。

私達は15年ほど前から普及を進めてきました。専用品種「にたきこま」も育成しましたが、この品種はハウスや温室を利用した周年栽培には向かないため、8月前後しか手に入らない旬のもの、いわば幻のトマトでした。

《新品種「すずこま」の栽培》

今回、東北農研とJA全農は、「低段・密植養液栽培」と呼ばれる作り方に適した初の品種「すずこま」を共同育成しました。この方法では、高設ベンチで年3～4回の栽培を繰り返し、高収量と安定供給を実現します（図1）。また、これまで用いられていた「にたきこま」と同じく、露地やハウスでの土耕栽培も可能です。早生・コンパクトである特性を活かして通常の倍以上に密植し、「にたきこま」より2～3週間早く収穫を始めることができます。いずれの栽培方法でも、茎の伸長が自然に停止するため、手間のかかる芽かき作業が必要ありません。



図1 / 低段・密植養液栽培

《「すずこま」の果実》

小さめの果実が鈴生りになることから、この品種名が付けられました（図2）。果実の柄の部分に節がないので、ハサミを使わない省



図2 / 果実が鈴生り「すずこま」

畑作園芸研究領域

由比 進

YUI, Susumu



力的なヘタなし収穫や、茎の緑色をいかした房どりに適しています（図3）。



図3 / 「すずこま」の果実
（左：ヘタなし収穫、右：房どり）

《「すずこま」の使い道》

「すずこま」は、果実に抗酸化作用を持つ色素リコペンを多く含み、みずみずしい赤色で糖度は低め、加熱調理に適したクッキングトマトです。洋食に限らず、中華や和食にクッキングトマトを取り入れることによって、世界平均の半分しかない（！）日本のトマト消費量を増やす役割を担ってほしいと期待しています（図4）。



図4 / クッキングトマトを使った料理（イメージ）