

平成 12 年度試験研究成果

区分	指導	題名	生食用中玉トマトの品種特性			
[要約] 生食用中玉トマト 5 品種を比較した結果、食味、収量、房採り適応性等で品種特性の差異がみられたので分類した。						
キーワード	中玉トマト	品種	房採り	園芸畑作部 生産環境部	野菜畑作研究室 保鮮流通技術研究室	

1. 背景とねらい

近年、従来の大玉品種やミニトマトに加えて、栽培法により高糖度に仕上げた差別化トマトや調理用品種に至るまで、トマト需要の多様化がみられる。このような中で、生食用の中玉トマトは大玉トマトより糖度が高い傾向で、また、品種によっては房採りも可能なことから装飾性に優れるなど、消費ニーズの多様化に対応するものとして注目されている。そこで、生食用中玉トマトの品種特性を検討した。

2. 技術の内容

- (1) 各品種とも大玉品種と比較して生育が早い傾向であるが、「レンブラント」は特にその傾向が強い。また、「レッドオーレ」は花房間長が長く、誘引等の作業性がやや劣る。(表 1)
- (2) 平均一果重は約 45～65g の範囲で品種間差異がある。また、中玉品種は一果重が大玉品種の 1/4～1/3 と小さく、同じ花房段数までの収量は劣る傾向であるが、一果重が大きめの「ファン・ゴッホ」は大玉品種と同等の収量を確保できる。(表 2)
- (3) 糖度は全般に高い傾向であるが、特に「レッドオーレ」、「ラプリー40」、「鈴姫」が 6.5%以上で高い。食味の総合評価は「鈴姫」、「ラプリー40」、「レッドオーレ」が優った。(表 6、7、8)
- (4) 着色揃い、裂果発生率、房の形状などから、房採りにも適応した品種は「レンブラント」、「ファン・ゴッホ」、「ラプリー40」の 3 品種である。(表 3、4)
- (5) 以上を総合すると、品質面から「ラプリー40」、「レッドオーレ」、「鈴姫」が優れるが、その中で「ラプリー40」は房採り適応性も有する。また、食味は若干劣るものの、収量性を重視する場合は「ファン・ゴッホ」がこれに対応する。

	生育の早さ	平均一果重 (g)	糖度	房採り適応性	総合	
					房採りの場合	個採りの場合
中同 玉土 トの マ比 ト較	レンブラント	早	43			
	ファン・ゴッホ	遅	66			
	ラプリー40	並	45			
	レッドオーレ	並	51	×	×	
	鈴姫	遅	52	×	×	
(参考)大玉トマト	遅	大	低	×	-	-

凡例 : 優 : 並 : 劣 × : 不可

3. 指導上の留意事項

- (1) 本試験は房採りを前提としたため一斉収穫を行ったので、房採りに適応しない品種では裂果が多発した。これらの品種でも個採りにすれば、高品質生産が可能である。
- (2) 中玉トマトは 1 花房あたり 8 果程度着果させるため、ホルモン処理に多くの労力を要する。従って、マルハナパチの利用効果が高い。

4. 技術の適応地帯

県下全域

5. 当該事項に係る試験研究課題

[野菜 1] - 1 - (3) - ア - (イ) - b 雨よけトマトの省力型品種の選抜

6. 参考文献・資料

- (1) 平成 12 年度 野菜畑作研究室 野菜関係試験成績書 (未定稿)

7. 試験成績の概要

表1 収穫開始時の生育

品種名	草丈 (cm)	開花花 房段数
レンブラント	223	8.8
ファン・ゴッホ	185	7.0
ラプリー40	194	8.0
レッドオーレ	225	7.9
鈴 姫	199	7.2
(参) 桃太郎8	175	(6.0) ²⁾

注1) H12.6.23 調査

注2) 3.6 播種 5.1 定植

注3) 同程度の生育を示している
「桃太郎8」の値

表2 収量(7段で摘心、8果/花房を残して摘花)

品種名	個採り良果 ¹⁾ 収量(kg/a)	良果率 (%)	一果重 ²⁾ (g)	房採り収量 ³⁾ (kg/a)	良房率 (%)	一房重 ⁴⁾ (g)
レンブラント	574	99	43	315	51	355
ファン・ゴッホ	868	98	66	470	49	559
ラプリー40	555	93	45	302	49	360
レッドオーレ	682	98	51	0	0	-
鈴 姫	620	90	52	158	23	401
(参) 桃太郎8 ⁵⁾	846	66	185	-	-	-

注1) 良果：商品果に裂果を加えた果実(個採り収穫を想定)

注2) 一果重：収穫果の1玉当たりの平均重

注3) 房採り収量：良房の収量

注4) 一房重：良房の平均重

注5) 「桃太郎8」の値は商品果で算出

表3 房採りにおける障害果発生割合(個数%)

品種名	裂 果	尻腐れ果	その他	合 計
レンブラント	1.1	0.7	0.0	1.8
ファン・ゴッホ	0.0	2.2	0.0	2.2
ラプリー40	1.1	1.9	5.2	8.2
レッドオーレ	27.1	1.4	0.4	28.9
鈴 姫	18.5	8.5	1.8	28.8

表4 房採りにおける房形、着色揃い

品種名	房 形			着色 ²⁾
	長さ(cm)	幅(cm)	形揃い ¹⁾	揃い
レンブラント	20.7	10.1	1.6	2.0
ファン・ゴッホ	22.3	11.2	1.5	1.9
ラプリー40	21.0	10.5	1.4	1.9
レッドオーレ	20.1	11.5	0.9	1.4
鈴 姫	20.8	11.3	1.3	1.9

注1) 形揃い：0(悪)～2(良)の3段階で評価した平均

注2) 着色揃い：0(悪)～2(良)の3段階で評価した平均

表5 果実の外観、内部

品種名	果色	果形	花痕部	子室数	皮の硬さ	がく
レンブラント	朱紅色	腰高	小	2～3	硬	やや直
ファン・ゴッホ	〃	ややとがり	やや小	〃	中	やや縮れ
ラプリー40	〃	腰高	小	〃	硬	やや直
レッドオーレ	〃	〃	〃	〃	軟	やや縮れ
鈴 姫	〃	〃	〃	〃	中	〃

表6 食味

品種名	甘み	酸味	総合
レンブラント	(3.0)	(3.0)	(3.0)
ファン・ゴッホ	3.4	3.2	3.4
ラプリー40	3.4	3.2	3.6
レッドオーレ	4.0	2.5	3.5
鈴 姫	3.8	3.0	3.8

注1) H12.7.19 調査

注2) 「レンブラント」を基準(3)として、それぞれ1(悪)～5(良)の5段階で評価

表7 糖度、酸度

品種名	Brix 糖度(%)	滴定酸(%)
レンブラント	5.6	0.25
ファン・ゴッホ	6.1	0.31
ラプリー40	6.5	0.33
レッドオーレ	6.7	0.28
鈴 姫	6.5	0.34
(参) 桃太郎8	5.0	0.35

注1) 糖度は2回調査の平均

注2) 酸度はH12.8.9に調査

注3) 「桃太郎8」はH12.8.10調査

注4) 保鮮流通技術研究室で実施

表8 糖組成(g/100gfw)

品種名	果 糖	ブドウ糖	サッカロース	合 計
レンブラント	1.41	1.22	0.0	2.63
ファン・ゴッホ	1.76	1.62	0.0	3.39
ラプリー40	2.00	1.83	0.0	3.83
レッドオーレ	1.93	1.73	0.0	3.66
鈴 姫	1.83	1.72	0.0	3.54

注1) H12.8.9 調査

注2) 保鮮流通技術研究室で実施