

京都府立桂高等学校＜植物の高品質化に関する研究室＞

「梅えトマト」の栽培とブランド化プロジェクト

<p>概要</p>	<p>梅干しの生産過程で大量に排出され廃棄が困難な梅酢に着目。これを活用したトマトの栽培方法を開発し、高糖度のブランドトマトとして商品化するプラン。</p>
<p>商品・サービス</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・梅酢を利用した高糖度トマト「梅えトマト」 750円～800円/kg 塩分濃度が高いため、処理が難しい梅酢を養液栽培の培養液として栽培した高糖度トマト
<p>ポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・浄化処理や廃棄が困難な梅酢を再利用することで産業破棄物が減少につながる。 ・トマトに梅酢による塩類ストレスをかけることで高糖度トマトの栽培が可能となる。 ・受粉作業を必要としない単為結果性品種を用いることで安定的な収益確保が可能となる。

