

品質の優れる ジュース用トマト新品种「なつゆたか」

トマトジュースの農林規格が改正され、リコペン含量（7mg/100gFW）が新たに規定されたことから、実需者からはリコペンが多く含まれる国産ジュース原料を要望する声が強くなっています。本欄でも、リコペン含量の高い品種「リコポール」を紹介（技術の窓No.1492）したところですが、長野県野菜花き試験場では、果実のリコペン含量、糖度が安定して高く、大果で色調も優れるトマトの新品種候補を育成しましたので、その特性について紹介いたします。

☆ 技術の概要

1. 育成した「なつゆたか」（旧系統名「トマト桔梗交44号」）は、2系統の単交雑により育成された中晩生の一代雑種です。収量性は「しょうほう」と同等で優れています。



果形はやや扁平形で硬く、果実は

写真：「なつゆたか」の着果状況(左)と果実外観(右)

100g程度の大果で手取り収穫に適しています。また、前期収穫率はやや低いです。

2. 果実のリコペン含量は高リコペン品種の「リコポール」よりやや低いですが「しょうほう」、「KGM993」より高い。糖度は高く、酸度は低いですが、ジュースの色調（a*/b*）が優れています。

3. 草姿は心止まり性で、開帳度がやや大きく、倒伏前の草型は中間です。果柄に離層のないジョイントレス果柄、鮮赤色果色遺伝子（og 遺伝子）を持っています。また、「リコポール」同様、萎凋病レース1（F-1）及び半身萎凋病レース1（V-1）に対する抵抗性を持っています。

表 トマト「なつゆたか」の主要特性(2006～2008年の平均)

品種・系統	平均果重 (g)	総収量 (kg/a)	前期収 穫率 (%)	果実 果形	果実 硬度 (N)	果実の品質			リコペン 含量 mg%	鮮赤色 果色遺 伝子	病害抵抗性	
						色調 a*/b*	糖度 Brix%	酸度 %			F-1	V-1
なつゆたか	103	1101	14	やや扁平	20.0	2.9	5.6	0.38	11.4	有	強	強
リコポール	82	916	19	やや扁平	23.3	2.3	5.0	0.34	13.7	有	強	強
しょうほう	84	1160	19	球	18.3	2.2	5.1	0.40	7.5	無	強	強
KGM993	74	778	25	やや扁平	20.4	2.5	5.4	0.43	9.2	無	強	強

(注) 1. 前期収穫率：収穫期間初期の概ね1/3の期間に収穫された割合を示す。
2. 色調：色彩色差計で測定したa*/b*値. 数値が大きいほど色調が優れる。

☆ 活用面での留意点

1. 中部地方以北の冷涼な地域における露地無支柱栽培に適します。
2. 品質が優れトマトジュース原料に適します。前期収量を確保するため、着果ホルモン剤を使用するなどして初期の着果安定を図ります。
3. 「なつゆたか」は平成21年5月に品種登録出願公表を済ませています。
4. 詳しいことは、長野県野菜花き試験場（TEL：0263-52-1148）へお問い合わせ下さい。

（日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 袴田勝弘）