

低段密植・養液栽培用の クッキング向けトマト新品种「すずこま」

1～3段で収穫を終える短期間の栽培を年3～4回繰り返すトマトの低段密植・養液栽培は、1970年代から日本で開発されてきた栽培技術です。このような低段密植・養液栽培において、多段栽培用の大玉トマト品種が用いられてきましたが、果実数が少ないことや芽かき労力などの問題があるため、専用品種の育成が求められていました。農研機構東北農業研究センターでは、全国農業協同組合連合会（JA全農）と共同で、低段密植・養液栽培に適した特性を持った優良系統の選抜を進め、これらのニーズに応じたクッキングトマト新品种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「すずこま」（旧系統名「盛平1号」）は、極早生・心止まり性で草姿コンパクトなトマト系統「A-33-129-91」に、心止まり性の加工用トマト品種「Piline」を



写真：「すずこま」の果実（ヘタなし(左)と房どり(右)）

交雑し、自殖・選抜と戻し交雑を繰り返して育成された卵形の赤系トマトです。

2. 頂芽摘心や腋芽かきが不要な心止まり性を有し、草丈は1m前後とコンパクトですので低段密植養液栽培に適しています。
3. ジョイントレス性を有し、ヘタなし収穫、あるいは房どりに適します。
4. 1果重は30g程度と小さいですが果数が多いため、「桃太郎ヨーク」以上の収量を示し、草丈が倍近い「にたきこま」と同程度の収量です。また、果実は色素リコペンを多く含み、糖度はやや低めです。加熱調理でそのおいしさが引き出される、クッキングトマト品種です。

表 「すずこま」の低段密植・養液栽培結果

品種	用途	心止まり高 (cm)	草丈 (cm)	1果重 (g)	果数 (個/株)	収量 (g/株)	糖度 (Brix%)	リコペン含量 (mg/100g新鮮重)
すずこま	加熱調理	55	93	31	43	1229	4.7	7.9
桃太郎ヨーク	生食	—	68	130	4	637	5.2	5.6
にたきこま	加熱調理	118	190	52	27	1189	5.6	—

☆ 活用面での留意点

1. 「すずこま」は、高設ベンチを用いた低段密植・養液栽培に適しますが、露地やハウスでの土耕栽培も可能です。「すずこま」の特性を生かして、通常の倍以上に密植して収量を確保した上で、「にたきこま」の栽培が難しい春～初夏や晩秋以降に収穫することができます。
2. 種子は平成24年秋から市販予定で、現在JA全農営農・技術センター及び千葉大学植物工場において試作を行っています。詳しいことは、東北農業研究センター畑作園芸研究領域 野菜花き担当（019-641-9244）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）