

ジュース、ペースト等の加工原料用トマトについてはメーカーごとに専用品種が用いられていますので、こうした加工原料以外の用途を中心に、主な用途別ニーズの特徴と生産・出荷の取組方向の一例を示します。

用途	求められる品質・規格等
カット、サラダ用*	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スライス時にゼリー部分が落ちにくいもの</li> <li>・さいころ状等にカットした時に崩れにくく果肉に適度な硬さがあるもの</li> <li>・スライス時の歩留まりを向上させるため腰高の形状</li> <li>・色周り、サイズ、糖度の高さ、糖度と酸味のバランス、風味、歯触り・食感等に関する要求は実需者ごとに多様</li> </ul>
ハンバーガー、サンドイッチ用	上記の特性のほか、バンズ（パン）の大きさに適したサイズ（直径等）
加熱調理用**	<ul style="list-style-type: none"> <li>・煮崩れしにくいもの</li> <li>・水分含有量が少ないもの</li> <li>・糖度と酸味のバランス、製品としての色・風味・コク等に関する要求は調理用途別に多様</li> <li>・サンマルツアーノ系等の「赤系」トマト 等</li> </ul>
（家計消費用）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・樹上完熟による色周りの良さ（夏場は早採りによる追熟）</li> <li>・店持ちの良さ</li> <li>・生食用として糖度が5～6度以上</li> <li>・高糖度トマト（通常、糖度8度以上）</li> <li>・サイズはS～L等</li> </ul>

\*サラダ用にはミニトマトも使用。

\*\*加熱調理用にはホールトマト缶詰、ペースト等も使用。

### 求められる品質・規格等の留意点

#### ① スライス・カットに適した品種を選定

実需者は、サンドイッチ、ハンバーガー用のほか、サラダ用としても、「スライスした時にゼリー部分が落ちない」、「さいころ状等にカットした時に形が崩れない」等の特性を求めています。

したがって、部屋数（子室数）が多くてゼリー部分が落ちにくく、完熟状態でも果肉に適度な硬さがある等の品種が適しており、「赤系」トマトのほか「ピンク系」トマトにおいてもこうした特性を持つ品種を選定することが必要です。

#### ② 多様化する用途別ニーズを細かく把握して品種を選定

上記のほか、実需者が求めているトマトの特性は用途別に多様化しています。たとえば、加熱調理用トマト、サラダ用等の高糖度トマト、糖度と酸味のバランスのとれたトマトなど多様なものが求められています。また、あらたな需要を喚起していく上でも多様な品種生産への取組は重要なポイントとなっています。



このため、最終的な製品の用途別ニーズ等をきめ細かく把握することが必要であり、実需者の調理・加工現場等の視察を行い、なぜこうした加工・調理特性を持つトマトが求められているのかを自ら把握することが大切です。

## 用途別規格・品種での多収生産による対応

(試験栽培例)

	単 収	10a 当たり粗収入 (家計消費費用を100とする水準)
カットおよびハンバーガー等用	約 9 t (家計消費費用の約 1.3 倍) *L 以上が約 7 割	120 ~ 140 (L 以上の階級比率の高さと全量買上による商品化率の向上による)
(家 計 消 費 用)	約 7 t *L 以上が約 3 割	100

(注) 家計消費費用は一般的な「ピンク系」品種、カットおよびハンバーガー等用も「ピンク系」品種であるが、スライス時にゼリー部が落ちにくく形崩れしにくい等の特性を有する新品種を使用。  
同一の肥培管理条件（施肥、追肥、灌水等）の下での生産特性等を比較実証したものであり10a当たりの生産費は同じ。

### 生産現場の声

- ・スライス時にゼリー部が落ちにくく、サンドイッチ、ハンバーガー用としてもほどよい酸味があることから、業務用実需者からの評判はよい。
- ・新品種の導入に関しては、種苗会社、産地、実需者の連携が特に重要。



## 加工・業務用トマトの生産・出荷のポイント

- スライス・カットした時にゼリー部が落ちにくく、形崩れしない品種の選定
- 多様化する用途別ニーズを細かく把握した品種の選定
- 用途によっては、大きさに関する要求が家計消費費用よりも厳しい面あり