### 中山間地に適した中玉トマト品種の検討

【要約】収量面では「フルティカ」「シンディースイート」「ドルチェ」が、作業性 に関しては「ドルチェ」が、食味面では「シンディースイート」がそれぞれ有 望な中玉トマト品種である。

中山間農業研究所 試験研究部

【連絡先】0577-73-2029

### 【背景・ねらい】

近年、消費者のニーズが多様化し、市場からはトマトの多彩なアイテムへの要望がある。そこで、中山間地に適した中玉トマト品種の検討を行う。

# 【成果の内容・特徴】

1 収量性:「フルティカ」「シンディースイート」「ドルチェ」の3品種が単収10t以上であった。「フルティカ」の収穫個数は上記3品種中もっとも少なかったが、逆に平均果重はもっとも大きかった。「シンディースイート」は、平均果重は3品種中もっとも小さかったが、収穫段数、果房あたりの収穫個数が多かった。「ドルチェ」は両者の中間で平均果重、収穫個数のバランスがとれており、もっとも多収性であった(表1)。

「レッドオーレ」は裂果が多く見られたことが、「華小町」は平均果重が小さく収穫個数 も多くないことが、それぞれ単収が伸びなかった要因と考えられる。

- 2 作業性: 「ドルチェ」「レッドオーレ」は節間が短く、作業性に関して有望である。「華 小町」は節間が長かった(表 2)。
- 3 食味:「シンディースイート」は糖度が高く、食味面で有望である。「フルティカ」「シンディースイート」「ドルチェ」の3品種では、糖度と酸度との間に高い相関関係があったため、糖酸バランスの安定度は高いと考えられる。一方「レッドオーレ」「華小町」では有意な相関関係は認められなかった。「華小町」は糖酸比の標準偏差も大きいことから、味のばらつきが大きい品種である可能性が考えられる(表3)。

### 【成果の活用面・留意点】

- 1 「フルティカ」は多収であるが、灌水量が適正量より多いと、糖度が低下する傾向が強い。
- 2 育成元・販売元は、それぞれ「フルティカ」がタキイ種苗、「シンディースイート」がサカタのタネ、「ドルチェ」が日本園芸生産研究所である。

## 【具体的データ】

表 1 収量・収穫段数

品 種	可販収量	収穫個数	平均果重	収穫段数 <sup>1)</sup>	収穫個数	果房収量
	( t /10a)	(個/株)	(g/個)	(段)	(個/段)	(g/段)
フルティカ	10. 9	112	45	14. 6 <sup>b</sup>	7. 7	345
シンディースイート	10. 2	153	31	16. 2 <sup>cd</sup>	9. 4	293
ドルチェ	11. 4	141	38	14. 8 <sup>bc</sup>	9. 5	362
レッドオーレ	8. 0	85	44	12.8 a	6. 6	292
華小町	6. 5	120	25	17.0 d	7. 1	176

<sup>1)</sup> 異なる文字間では収穫段数に有意差が認められた(P<0.01)。

表 2 節間長(cm)

品 種	節間長±SD <sup>1)</sup>
フルティカ	7.4±0.09 <sup>a</sup>
シンディースイート	7.4±0.26 a
ドルチェ	5.8±0.50 b
レッドオーレ	6.4±0.35 b
華小町	8.4±0.45 °

<sup>1)</sup>チューキー・クレイマーの多重比較検定で、 異なる文字間では節間長に有意差が 認められた (P<0.01)。 SD=標準偏差 ※測定範囲:第1段果房直上から第12段果房まで

表3 糖度と酸度

品種	糖度±SD <sup>1)</sup> Brix(%)	酸度±SD <sup>1)</sup> (%)	糖度と酸度の 相関係数R <sup>2)</sup>	P値 <sup>2)</sup>	糖酸比	無酸比の 標準偏差
 フルティカ	6.6±0.45 a	0.559±0.037 a	0. 84	P<0. 01	11.8	0. 447
シンディースイート	$7.6\pm0.39$ °	$0.600\pm0.034^{b}$	0. 77	P<0. 01	12.6	0. 455
ドルチェ	7.0±0.46 ab	$0.563\pm0.031$ ab	0. 95	P<0.01	12. 4	0. 264
レッドオーレ	7. $3\pm0.20^{bc}$	$0.600\pm0.025$ b	0. 58	P=0.062	12. 2	0. 410
華小町	$7.2 \pm 0.28$ bc	0.556±0.032 a	0. 33	P=0. 324	13. 1	0. 792

<sup>1)</sup> 糖度、酸度それぞれの品種間比較はチューキー・クレイマーの多重比較検定で行い、その結果、 異なる文字間では有意差が認められた (糖度: P<0.01、酸度: P<0.05)。 SD=標準偏差 2) 各品種ごとの糖度と酸度との関係はピアソンの相関係数検定により調べた。

研究担当者:川上暢喜、熊崎 晃