

# トマト・ミディトマト ナス科

参考文献  
 坂井宏先(2007),「旬」がまるごと 9月号 特集 トマト,株式会社ポプラ社  
 霜村春菜(2014),野菜と果物の品目ガイド,株式会社 農経新聞社  
 角康明(2009),四季の野菜大図鑑,株式会社柘出版社 他

## ○多摩青果のトマトの主な入荷情報

産地	色の基準 少 多											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道												
岩手												
山形												
福島												
茨城												
栃木												
群馬												
千葉												
静岡												
愛知												
熊本												

## ○産地情報

トマトの原産地であるアンデス地方高地の気候は雨が少なく強い日差しと昼夜の寒暖差が特徴。日本の産地リレーも、夏は比較的涼しい北海道・東北・岐阜の高冷地から、冬は暖かい東海地方・九州へと繋いでいく。

大玉トマトは収穫する時期により、  
 ・春トマト（3～6月） ・夏秋トマト（6～9月）  
 ・秋冬トマト（9～2月） ・冬春トマト（12～3月）  
 に分けられる。

## ○多摩青果のミディトマトの主な入荷情報

産地	色の基準 少 多											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道												
宮城												
福島												
茨城												
群馬												
静岡												
愛知												
宮崎												

## ○トマトの選び方と保存方法

選び方		丸みがあり、ずっしりと重く皮にツヤとハリがあるもの。 お尻からヘタにかけて放射状に筋目がのびているもの。 ヘタが緑色でピンと張っているもの。
保存	生	ポリ袋（パック売りのものはパックのまま）に入れて冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	生のまま、丸ごとまたは使いやすい大きさに切ってから保存袋に入れて冷凍
食べ頃		完熟のものはなるべく早く。 青みがあるものは常温で保存し追熟させてから。

# トマト・ミニトマト ナス科

## ○トマトの分類

世界的に見ると、数え切れないほど何千もの種類のトマトがあるといわれている。国内だけでも様々な種類のトマトが栽培されている。トマトを大別すると以下の通り。

### 大玉トマト

ピンク系トマト。  
重さは200g程度で、品種は様々。  
ゼリー部分が多いが、果肉はかため。  
甘味と酸味のバランスが良い。



### ファーストトマト

ピンク系トマト。  
先端が尖っている。  
果肉が多く、ゼリー部分が少ない。  
酸味も少ない。



### 調理用トマト

イタリアントマトなど、主に加熱して使う赤系トマト。  
日本では、ケチャップやホールトマトなどに使われている。



- ・ピンク系トマトとは  
皮が薄く、果肉がやわらかいため、生食向き。  
日本で出回っているトマトの大半を占める。
- ・赤系トマトとは  
世界で主に栽培されているトマト。  
味が濃厚で、加熱することでうま味成分が増す。  
生食も可能だが、酸味が強い。

### ミニ（中玉）トマト

大玉とミニトマトの中間的なサイズのトマトの総称。  
重さは50g程度。  
酸味が特徴なものや糖度が高いものなど様々な品種がある。

### フルーツトマト

糖度の高いトマトの総称。高糖度トマトともいう。  
フルーツトマトは品種名ではないため、大きさや糖度の基準がない。  
産地ごとに独自に設定された基準をもとにフルーツトマトとして出荷されている。  
一般的に糖度7度以上のものを指すことが多く大玉トマトより小ぶりなものが多い。  
トマトの生長がゆっくりになる、冬～春にかけて出荷量が多くなる。