

# “ぜいたくトマト”をつくりこなす!

## ～品種特性を生かし 良品安定出荷を目指す～

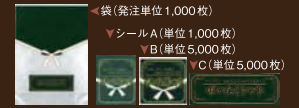


写真1:草姿(過繁茂のため多めに摘葉)



写真2:苗

### 基本特性 [この品種の理解に一番役に立つのでご確認ください]

- ① 広い根張りで「ぜいたく」に養水分を吸収し
- ② 広い葉面積で「ぜいたく」に光合成を行い、
- ③ 小ぶりだが果肉が締まって糖度が高めの「ぜいたく」な実を生産できる品種(図1、2)。

★ふつうのトマトのように水分・塩類ストレスで糖度向上をはからなくても、トマトにとって良い条件を整えることで、高品質果実を安定出荷できるのが最大の特徴です。基本的な栽培管理は大玉トマトに

準じながら、草勢の強さと抜群の着果性を生かし、良品安定出荷のため、①②の光合成しやすい条件を整えることが重要になる(目安:昼温21～26℃、夜温12～17℃、湿度60～80%、CO<sub>2</sub>300～2,000ppm、葉数15～18枚)。日照の多い夏場は灌水だけでなく、ハウス内の湿度を含む水分管理に留意する。日照の少ない冬場は密植を避ける(1,400～1,600株/反)。栽培上のポイントは以下。

表1 施肥目安

作型 (kg/反)	夏秋 (元肥+追肥=計)	抑制 (元肥+追肥=計)	促成 (元肥+追肥=計)	半促成 (元肥+追肥=計)
窒素(N)	10+10=20	5+5=10	15+20=35	10+10=20
リン酸(P)	15+0=15	10+0=10	20+0=20	15+0=15
カリウム(K)	10+15=25	5+10=15	15+30=45	10+15=25

\*土壌分析に基づき施肥する。堆肥2t/反。元肥は有機質肥料もしくは緩効性肥料主体。

### 栽培のポイント

#### ■ 苗の発注

● 耐病性を確認し(表面右頁 品種特性表)、接木が必要な場合は接木苗を購入する。草勢が強い台木を接ぐと糖度が0.5～1度くらい下がることがあるので台木品種は実績のある「がんばる根3号」がおすすめ。

#### ■ 鉢上げ/仮植

● 作型に関わらず最も重要なことは、鉢上げは必ず4寸大鉢(12cm)で行い、逆三角形の苗姿(初期生育旺盛)にならないように、節水と光管理を細心の注意を持って行うこと。写真2のような苗に仕上げることで、花つきと玉の肥大が安定し、締まった果実を長期にわたって収穫できる「成り癖」が付きやすくなる(写真1、図3)。養液栽培では特に生育が旺盛になるので、初期育苗時にECを高めて苗の徒長を抑えたり、窒素(N)をECで0.2～0.5分低めたりする対応が必要になる。

● ハウスは夏場の昇温抑制ができるように熱気を抜く開口部を準備。冬場は最低気温12℃以上を維持する準備を行う(冬は大玉トマトより約2℃高めの夜温)。

● 施肥は必ず土壌分析を行い、窒素(N)は通常より1～2割少なくする。尻腐れ予防のため尿素やアンモニウム(硝安、硫安等)の使用は控え、水溶性カルシウムの養面散布や施肥を行う(硝酸石灰はアンモニウムを含まない特級品を使用)。また、トマトの実が赤くなり玉伸びするにはカリウム(K)が欠かせないので、着果しはじめたら、Nを減らしKを増やす。

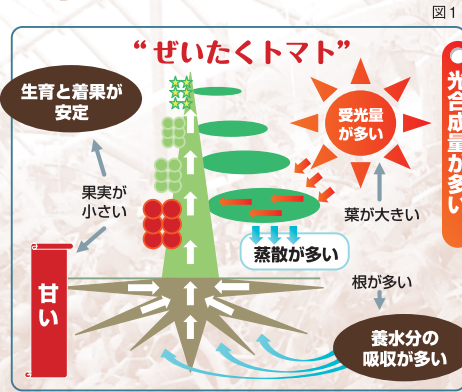


図1

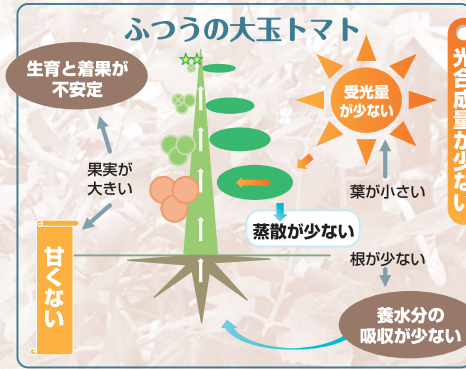


図2

● 仕立ての準備/夏秋栽培では高温障害を避けるため花の咲く位置がハウス開口部より低くなるような整枝法をとる(軒が低い場合は斜め誘引や摘心栽培がおすすめ)。促成栽培では春先から密度を増やせるように誘引の準備をしておく(例、1,500株定植→春から2本仕立て株を増やし最終3,000本に)。

#### ■ 定植

● 初日からできるだけ多く着果させ、摘果はしない(旺盛に育つ樹に負担をかけてバランスをとる。理想は房あたり7果(5果が標準)の連続着果。  
● 正常な色周りのためには赤色素(リコピン)の生成に必要な12℃以上30℃以下を栽培中に維持する。

● 活着後は水やりを控え、根張りが広くするようにすると乾燥に強くなる。土耕では2～3段階花期に生長点が小さくなったり、葉の巻きがゆるくなったりした時点で、少しずつ灌水を試す。4段階花期に畝の肩まで根張りがみられるなら順調。灌水していてもハウス内が乾燥しすぎる場合(RH60%以下)は、通路灌水や細霧、あるいは葉水を行い、乾燥害(しおれ、落花、裂果、尻腐れ、生育抑制)を防ぐ。遮光あるいは加湿で乾燥害を防げるが、遮光を多用すると、軟弱徒長になり収量も糖度も下がる悪循環に陥りやすい。特に高軒高ハウスでは乾燥害が出やすいので加湿設備導入によって遮光を控えることで収量と品質の大幅な向上に直結しやすい。

● 初夏に夜温が15℃以上になってくると、果実の成熟日数が短くなり水分吸収も多くなるため、玉伸びする半面、糖度が落ちやすく、軟果も発生しやすくなる。これらを避けるためには、十分な光を与え、夜温を低めにし、灌水量を適切に管理することが必要(例:外気が10℃以上になったら夜温を13℃程度に低く管理)。「冬に光が不足し果実温度が低くなると、玉伸びが抑制され過繁茂になる。光が当たるように玉出しをする(写真1)」

#### ■ 収穫・出荷

他のトマトよりも果実内部の色つきが早いので、高温期は青もぎが必要(カラーチャート)。糖度は熟度2の時点でほぼ決まっており、熟度5までに期待できる糖度上昇は+0.2～0.3度。糖度は収穫前2カ月からの天候と生育状態の積み重ねで決まるので、想定より低い場合には小手先の変更ではなく、管理全体の見直しが必要。

#### ■ 収量

通常栽培で一般の大玉トマトより糖度が1程度高くなった時の収量は八割程度。灌水をやや控えめにした栽培で一般の大玉トマトより糖度が2程度高くなった時の収量は六割程度。いずれの場合でも一般の大玉トマトと同じ糖度(例えば7以上)を狙って栽培する場合に比べ良品多収になりやすい(ストレスをかけなくても済むので生育と着果が長期安定しやすい)。(表2 作型別の収量と糖度の目安)。

#### ■ 単価

ふつうのトマトと同じ単価に揃え、量目を1/2～2/3と少なくする売り方がよい(実質1.5～2倍の単価)。

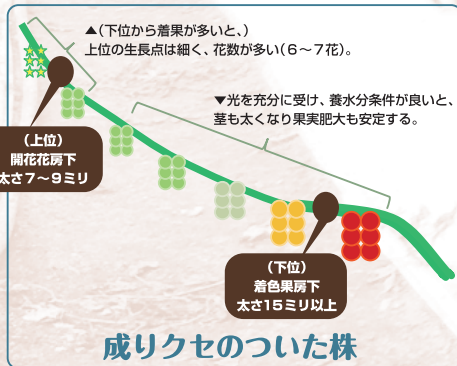


図3

### 「ぜいたくトマト」のカラーチャート

熟度	5	4	3	2	1
流通形態	完熟	赤熟	桃熟	催色	緑熟
市場出荷/遠隔流通(出荷3日以降に販売)		12～3月	3～5月 9～11月	5～8月	軟果防止のため熟度1.5で出荷する事例あり
直売/地場流通(出荷2日以内に販売)	12～3月	4～6月 9～11月	7～8月		

作型(本数/反)	ぜいたくトマト		ふつうのトマト	
	糖度	反収	糖度	反収
夏秋(1,600～2,000本)	Brix 6～8	6～8t	Brix 5～6	8～10t
抑制(2,300本)	Brix 5～8	4～6t	Brix 4～6	5～8t
促成(1,400～2,000本)	Brix 6～7	10～16t	Brix 5	12～20t
半促成(2,300本)	Brix 6～7	5～7t	Brix 5～6	7～9t

表2 作型別の収量と糖度の目安