



トマトにおいて形態形成や環境条件が収量性および果実品質に及ぼす影響に関する研究

生物資源科学部 教授 太田 勝巳

太田研究室では、主要な研究材料としてトマトを用いてきました。トマトは、世界で最も有名な野菜であり生産額も世界一です。その原産地は南米ペルーのアンデス高原といわれています。トマト品種は、大きく分けて、桃色系の生食用、赤色系の調理用・加工用となり、果実は生で食べるだけでなく、焼いたり、煮たり、トマトジュース、ケチャップと加工しても食べます。近年の日本人1人当たりトマト年間消費量（約10kg）は、世界平均（約18～20kg）と比較して多くはありません。リコピン等栄養成分も多いのもっと食べてほしい野菜の一つといえます。

生食用は一般的に施設内で主枝、側枝、果実数等を細かく管理して栽培しますので、その栽培方法によって収量や果実品質に差が出るのがわかっています。一方、栄養成分が生食用より多い調理・加工用は露地で粗放的に栽培しますが、単価が安く気象条件で収量変動しやすいので、安定的な収量を得るための栽培管理技術の開発にも取り組んでいます。

