

**県産促成栽培トマトの食味に関連する成分の収穫時期による変動**

県産促成栽培トマトの糖度は、12月から1月収穫したものが低くなり、酸度は1月が最も高くなる。また、果実中の「グルタミン酸」と「アスパラギン酸」の量も1月に最も低下し、食味試験においても1月の評価は低い。

農業研究センター生産環境研究所環境保全研究室 (担当者: 上野 華子)

**研究のねらい**

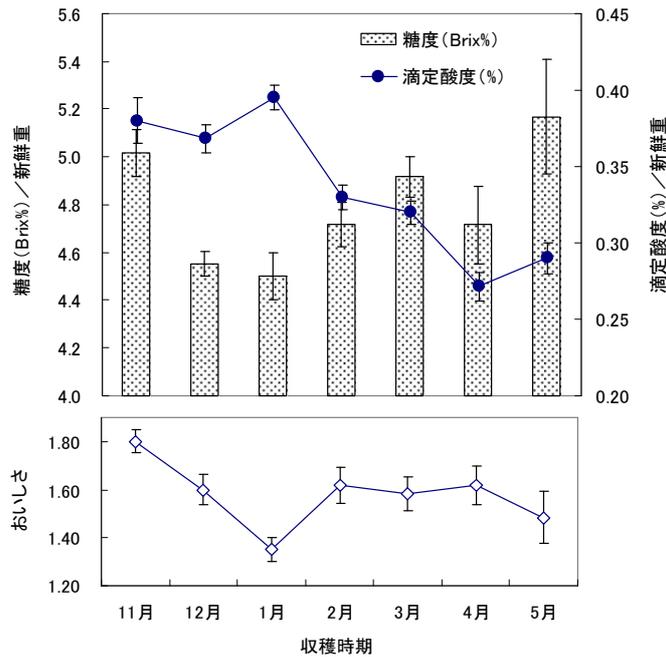
農業を取り巻く環境が厳しさを増すとともに、消費者の食物に対する健康志向や味へのこだわりが高まっている現在、消費者に選ばれる魅力ある農産物の生産が必要となってきた。そこで、県産農作物が持つおいしさや機能性成分などの新たな魅力を見出し、消費の拡大に結びつけるため、本県の主要な農作物の一つである促成栽培トマトについて、果実成分の収穫時期による変化と食味との関連を明らかにする。

**研究の成果**

1. 県産促成栽培トマトは品種によって差はみられるが (図 2)、平均すると糖度 (Brix) は 12月から1月に低下し、その後増加する。一方、滴定酸度 (酸度) は1月収穫のトマトが最も高く、2月以降は減少する傾向にある (図 1)。
2. 果実中のアミノ酸 (グルタミン酸、アスパラギン酸) の量は1月が最も低く、2月以降は増加するが、5月にはやや低下する (図 3)。
3. 食味試験におけるトマトの「おいしさ」の評価は、1月収穫が他の月よりやや低い (図 1)。

**普及上の留意点**

1. 成分調査および食味試験は、2009年11月から2010年5月に収穫されたトマトを用いて行われたものである。
2. 食味試験のパネラーは主に20代であり、幅広い年齢および性別から得られた結果ではない。



注1) 「糖度」、「滴定酸度」、「おいしさ」の値は、品種「CF 桃太郎はるか」、「CF-TY 桃太郎さくら」、「アミノTY12」、「大安吉日」、「りんか409」、「ハウス桃太郎」の平均。

注2) 食味試験 参加者：主に20代、参加人数：34～55人

おいしさ：0 (まずい) ～ 2 (おいしい) ～ 4 (非常においしい)

図1 県産促成栽培トマトの食味関連成分および食味試験における「おいしさ」の評価の推移 (2009年11月～2010年5月収穫)

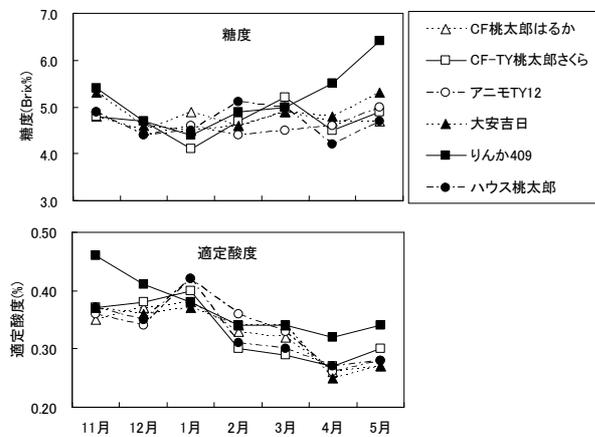


図2 品種毎の糖度および滴定酸度の推移

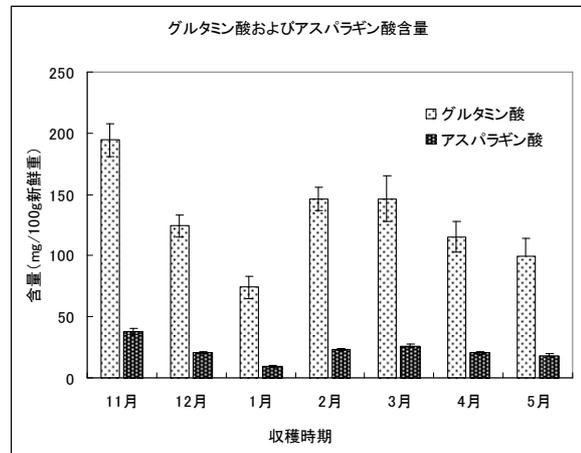


図3 トマト中のアミノ酸 (グルタミン酸、アスパラギン酸) 含量の収穫時期ごとの推移