

# 八百屋塾通信 Vol.54

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## トマトは暑さと湿気が苦手！？

気温35℃以上になると、開花しても実をつけないといわれ、暑さを嫌うトマト。  
長びく猛暑のなか、高値で推移する各地の夏秋トマトをくらべてみました。

### ●JAびらとり「びらとりトマト」



<試食データ>  
● 重量170g・直径65mm  
● Brix : 4.6-5.4

酸味より甘さがまざるマイルドな味わい、皮は硬め。隔壁は厚くゼリーは少ない。日持ち期待大、口あたりに課題か。

冷涼な気候の平取は北海道一の歴史ある大玉トマト産地。大規模ハウスで栽培され、糖度センサー測定4度以上を出荷。2012年、地域団体商標登録。  
● 価格：200~220円程度  
● 品種：桃太郎シリーズ各種  
● 出荷：5月上旬~11月中旬



### ●JA利根沼田「夏美人」



<試食データ>  
● 重量200g/直径：70mm  
● Brix : 5.1-5.6

パンチに欠けるが糖酸バランス良好、皮も気にならない。トマト嫌いまでカバーできるか！？

群馬県北部、標高300~800mに位置する、奥利根の冷涼な肥沃地で、レタスやコンニャクの栽培も盛ん。昼夜の温暖差をいかして栽培される雨よけトマトは8月に最盛期をむかえる。

● 価格：200円程度  
● 品種：桃太郎エイト&サニー  
● 出荷：7月中旬~10月中旬



### ●JA新はこだて「函館育ち」



<試食データ>  
● 重量175g・直径70mm  
● Brix : 4.6-4.7

ゼリーが多くジューシー、ほどよい酸味、糖酸バランス良好。トマトの香り強く、余韻が残る。

道南の温暖な気候に恵まれ、さらに管内には地熱や温泉が活用できる地域もあり、出荷期間はほぼ通年。シーズンを通して高い食味評価を受けている。  
● 価格：200円程度  
● 品種：りんか409、麗夏、麗容ほか  
● 出荷：3月~12月



### ●JA飛騨「飛騨トマト」



<試食データ>  
● 重量180g/直径70mm  
● Brix : 5.2-5.6

他とは全く異なる実の硬さ。赤いのに硬い！味の濃さ、甘さが際立つ。ゼリーまで甘い。

夏秋期トマト出荷はひとつのJAとして全国1位。昼夜の寒暖差が大きい高冷地で、戦後すぐトマト栽培を開始、全国に先駆けて雨よけハウスも導入した。超硬玉で、食味・日もち、良好。

● 価格：200~250円程度  
● 品種：麗月中心  
● 出荷：7月~11月



### ●JA全農あおもり「青森トマト」



<試食データ>  
● 重量200g/直径70mm  
● Brix : 5.3-6.1

ゼリー部は青く種も未熟、群を抜く酸味。ドレッシングや汁につけて食べると、存在感が際立つ。

夏秋トマト中心。東京都中央卸売市場7~9月のシェアは青森県が1位で、5個に1個が青森産。昼夜の気温差が大きい環境で栽培され、味や日もちに定評あり。  
● 価格：200~230円程度  
● 品種：桃太郎エイト中心  
● 出荷：7月中旬~10月中旬



### ●試食者コメント

- 糖度5未満は「まあ甘いかな、夏のトマトはこのくらいだろ」、糖度6だと「おっ、味がある」という感じ。いずれにせよ春先の高糖度トマトの甘さとは比較にならない。
- 夏秋のトマトは糖度ではなく、酸味や香りとのバランス、お客さまの好み・用途にマッチすることが大事。

※価格は2024年9月10日現在の実勢/Brixは実測



### 9月29日(日)八百屋塾「トマト食べくらべ大会」

厳しい残暑の中、さっぱりしたメニューには欠かせないトマト。  
しかし、夏のトマトは糖度がのらず、まずい！？  
ぜひ会場で「南郷トマト」などを実際に食味してください！

### ●トマトの情報は八百屋塾ホームページで●

◆講演 2022年5月22日 タキイ種苗(株)宮本明典氏/2018年4月8日東京青果(株)長掛雄治氏/2013年5月19日 タキイ種苗(株)河内修氏/2010年5月16日神奈川農産技術センター 北宜裕氏/2016年6月12日 さいたま農園 榎本健司氏/2012年6月17日 JA長生施設野菜部会 田辺一也氏/2011年6月19日 タキイ種苗(株)藤井厚氏

### ▼動画ページ

実行委員など取材班による産地視察動画はこちら →



### ▼ホームページ

これまでの八百屋塾の記録をごらんいただけます →

