



収穫

7~9月

さあ、収穫しよう!



着果後、通常45~50日で収穫の時期を迎えます

トマトは着果してから完熟するまでの期間に必要な温度（積算温度＝平均気温×日数）が概ね1,000~1,100℃と決まっていますので、冷夏の場合は収穫が遅れることがあります。

実が赤くなってきてもあわてずに、真っ赤になるまで樹上で完熟させ、栄養満点のトマトを収穫しましょう（収穫の目安は裏表紙を参照）。

●完熟とは？

一般的に生食用トマトは完熟する前に収穫し、産地から店頭へ並ぶまでの時間で追熟させますが、追熟させたトマトよりも、樹上で完熟させたもののほうが、糖分・酸分・ミネラルなどが多く含まれます。

また、トマトの赤い色素「リコピン」も完熟するにつれ含有量が増えていきます。完熟した「凛々子®」のリコピン含有量は、桃太郎などの生食用トマトに比べて2~3倍も高くなります。

収穫した際には、その赤い色の濃さをスーパーなどで売っているトマトと比較してみてください。

収穫 (しゅうかく)

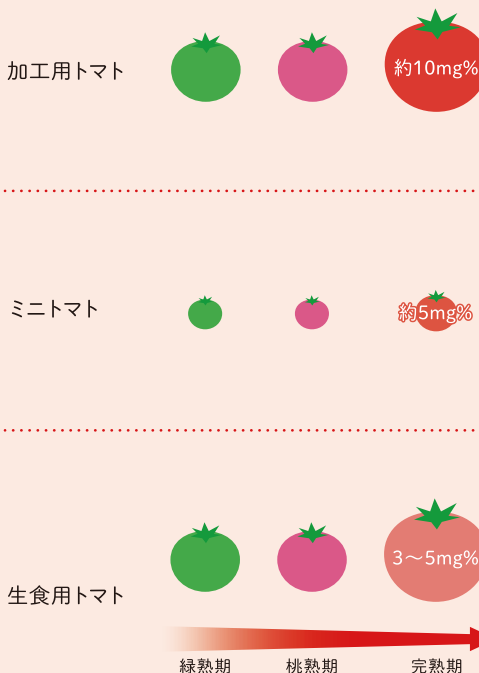
作業内容

- 1 「凛々子®」は裏表紙の熟度色板を使って、完熟したことを確認しましょう。
- 2 完熟した実を手で持ち、軽くひねりながらもぎ取ります。「凛々子®」は加工用トマトの特長である“ジョイントレス”という形質を持っています。収穫の際、ヘタが茎に残る、皮が硬いなど、加工用トマトならではの品種特性を子どもたちといっしょに確認しましょう。「こあまちゃん®」は節の部分を指で押さえ、上に曲げるようにすると簡単に収穫できます。



ジョイントレス品種

各種トマトのリコピン含有比較



(カゴメ調べ)

準備

定植

生育・開花

収穫

病害虫・生育不良