

トマトの 育て方



今回みんなが育てる

トマトは、
ジュース用に開発された
加工用のトマトで
「りりこ(凛々子)」と
いう品種です。



苗を植えましょう！

1 準備

トマトは太陽の光が大好きで、雨が苦手な植物です。苗がじょうぶに育つように、日あたりと風とおしのよいところで育てましょう。

また、大きなトマトをたくさん実らせるためには、たくさんの土が必要です。鉢やプランターで育てる場合は、たくさんの土が入る大きなものを用意します。右の写真のように、牛乳パックを使って土の量をふやしたり、土が入っている袋をそのまま使うのもよいでしょう。



2 植え方

苗は生きているので、やさしくあつかいましょう。根の部分が全部入るふかさにあなをほります。苗を入れたらまわりから土を入れ、かるくおさえます。さいごにたっぷりと水をやり、根を土になじませます。植えてから1週間は、土がかわかないようにちゅういしましょう。

3 水やり

水の量に
気をつけよう

水やりは、なるべく朝早い時間に、土のかわきぐあいや天気を見ながらおこないます。

土の表面がかわいていたら、水が葉やくきにかからないよう根元にあたえます。鉢の場合、1回にあたえる水の量は、鉢の底から水がにじみ出るくらいがちょうどよく、ザーザーと流れ出るようでは、土の中の栄養分も流れ出てしまいます。

反対に水が足りないと、花がさいても実がつかなかったり、実が大きく育たなかったりします。休日など水やりができない場合は、鉢の下に水受けのトレーをおいて水をはっておくと、土が乾燥しにくくなります。



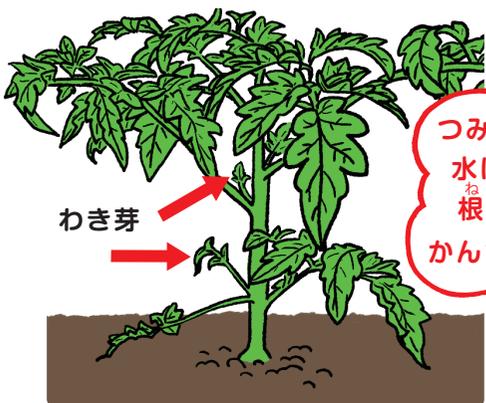


3～4週間くらいすると
花がさきはじめます。

4 芽かき

実^みにじゅうぶん^{えいようぶん}な栄養分がとどいて大きくなるように枝^{えだ}を整理^{せいり}することを「芽かき」といいます。さいしょの花がさいたら、晴れた日に1度だけ芽かきをしましょう。

下の図のように、はじめにさいた花の下にでている「わき芽^は（葉^はのつけねから出てくる芽^{のこ}）」のうち、上から1～3本を残して、そのほかのわき芽を手でつまとりします。つまとったきず口^{きずぐち}からばい菌^{きん}がはいらないように、手をきれいにあらってから作業^{さぎょう}をしましょう。



つまとったわき芽は
水にさしておくと
根がでてくるよ。
かんさつしてみよう!



花がさいたあと、^{じゅうぶん}受粉すると
^{みどり}緑色の小さな実ができます。

5 追肥

トマトは実^みを大きくするためにたくさん^{えいようぶん}の栄養分^{ひつよう}が必要です。そこで、実がついたら^{ひりょう}栄養分^{ひりょう}（肥料）をあたえます。これを追肥^{しゅうかく}といい、たくさん^{しゅうかく}の実^みを収穫^{しゅうかく}するために必要な作業^{さぎょう}です。

^{はち}鉢^{はち}やプランターで育てる場合は、土の中にたくさん^{えいようぶん}の栄養分^{ひつよう}をたもっておくことができないため、1週間に1回ずつ^{えきたい}液体^{えきたい}の肥料^{ひりょう}をあたえます。

広い畑^{ひろ}で育てる場合は、土の中に^{えいようぶん}栄養分^{ひつよう}をためておくことができるので、2～3週間に1度^{わりあい}の割合^{こけい}で固形^{こけい}の肥料^{ひりょう}をあたえます。

肥料^{おほ}は、多^{おほ}すぎても少^{おほ}すぎても苗^{おほ}が弱^{よわ}ってしまいます。おうちの人^{おうち}や先生^{せんせい}に相談^{そうだん}しながら、肥料^{せいづめいしょ}の説明書^かに書いてあると^{りよう}おりの量^{りよう}をまもってあたえましょう。

いよいよ収穫^{しゅうかく}！

6 収穫

トマトはまっ赤^{あか}になればなるほど、^{えいよう}栄養価^かが高^{あか}くなります。実^みが大き^{あか}く、じゅうぶん^{じゅうぶん}に熟^{じゅうぶん}してまっ赤^{あか}になったら収穫^{しゅうかく}しましょう。

ジュース用^{しゅう}トマト「りりこ」は、ヘタと実^みがはなれやすい「ジョイントレス^{ひんしゅ}品種^{ひんしゅ}」です。ジュースにヘタは必要^{ひんしゅ}ないからです。また、収穫^{しゅうかく}するときハサミをつかわなくても手^てでかんたんに収穫^{しゅうかく}できるので、農家^{のうか}の人の収穫^{しゅうかく}作業^{さぎょう}が楽^{らく}になります。



りりこの色のヒミツ

加工用トマト「りりこ」は完熟すると芯までまっ赤になるよ。これはトマトの赤い色素「リコピン」が、スーパーで売られている生食用のトマトより2～3倍も多く含まれているからなんだ。収穫したら、くらべてみよう！



加工用トマト

生食用トマト

りりこの皮のヒミツ

太陽の光をたっぷりあびて、おいしさも栄養も満点になるまで、畑でじっくり育てられた「りりこ」。まっ赤に熟すと、すぐに収穫され、工場へ運ばれるんだ。でも運ぶときにキズがついたら、せっかくのトマトがだいなし！だから「りりこ」は皮がかたくて、われにくい品種なんだ。



ジュース工場のきかいであらわれる「りりこ」

いろいろなトマト

トマトは、世界中に10,000種類以上あるんです。

生食用 トマト

サラダなど生のまま食べてもおいしいように開発された品種



ミニトマト

イエローペアー

ラウンドレッド

ピンク系トマト

加工用 トマト

ジュースやケチャップ、缶詰などを作るための品種



ふりこま

ハイピール

チコー

サンマルツァーノ

愛知トマト

凛々子

野生の トマト

自然に生えている品種。実は小さくて食べられないものが多い。



ソラナム
ハプロカイトス

ソラナム
ベルビアナム

ソラナム
ピンビネリフォルウム