



収穫期

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℃と決まっているので、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、産地から店頭と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方が、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)

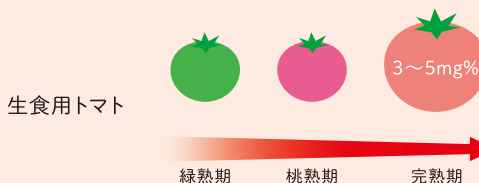
### 作業内容

- 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、皮が硬いなどの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



緑熟期 桃熟期 完熟期

(カゴメ調べ)

準備期

定植期

生育期・開花期

収穫期

病害虫・生育不良