

トマト博士
に
なろう！

トマトって こんな野菜です

分類・種類

ナス目ナス科ナス属トマト種。
大きくみると、ナスやピーマンと
同じなかまです。

学名

Solanum lycopersicum

【読み】 ソラナム リコベルシカム

日本語に直訳すると“食べられる
オオカミの桃”。

原産

南アメリカのアンデス山脈（ペルー、
エクアドル）。現在もアンデス山脈に
自生している野生種トマトは、いずれも
現在のミニトマトに近い形で、たくさん
の小さな実をつけるチェリータイプト
マトです。

語源

アステカ人が呼んだ「トマトゥル」。
「ふくらむ果実」を意味し、本来は
「食用ホオズキ」を指す言葉。

栄養

水分が90%以上ですが栄養はいろ
いろ！ ビタミンA・ビタミンB₁・B₂・
ビタミンC・カリウム・マグネシウム・鉄・
亜鉛などを含み、リコピンやグルタミ
ン酸（うまみ成分）も豊富です。

伝播

アンデス山脈の野生種トマトは鳥や動
物に食べられて、メキシコに運ばれたと
言われています。メキシコで栽培されて
食用になりましたが、16世紀にヨーロッ
パに伝わった当時は毒があると信じら
れ、観賞用として栽培されていました。
日本には江戸時代に伝来しましたが、
やはり観賞用でした。日本で食用となっ
たのは、明治時代にアメリカから野菜
として紹介されてからのことです。

各国の呼び名（俗名）

ポモドーロ（黄金のリンゴ）／イタリア

ポム・ダムール（愛のリンゴ）／フランス

ラブ・アップル（愛のリンゴ）／イギリス

「なぜリンゴ？」と思いますが、昔か
らヨーロッパでは値打ちの高い果物
や野菜を、「リンゴ」に例えて呼ぶ習
慣があるからのようです。

品 種

世界には10,000種以上のトマト
があり、色や形、大きさもさまざ
まです。日本では240種ほど（※）
が品種登録されています。

※農林水産省品種登録ホームページより
（2015年8月現在）

いろいろなトマト



ミニトマト



サンマルツァーノ



ソラナム
ビンベネリフォルム



イエローベアー



愛知トマト



ハイピール

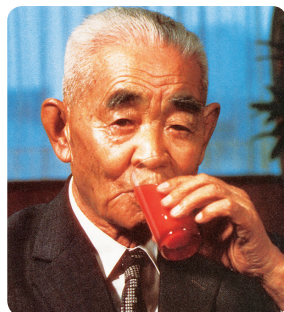


チコー

トマト博士
に
なろう!

カゴメとトマト

1899 (明治32) 年、カゴメとトマトの出会い



【カゴメの創業者】

蟹江 一太郎 (かにえ いちたろう)
(1875 - 1971)



発売当初の
トマトジュース
(復刻)



カゴメの
商標がついた
トマトケチャップの
ラベル
(大正時代)

カゴメの創業者、蟹江 一太郎は、明治時代に愛知県東海市の農家に生まれました。当時はめずらしかった西洋野菜のひとつとしてトマトを栽培しましたが、独特の味やにおいが敬遠されて生のままでは全く売れなかったため、つぶして煮てトマトソースを作り、レストランで使ってもらえるようになりました。これが軌道にのり、明治時代の終わり頃にトマトケチャップ、ウスターソースなどを発売。おりからの洋食の普及と相まって、家庭で欠かせない調味料となりました。昭和のはじめに発売したトマトジュースは、健康志向の高まりとともに大ヒット商品となり、現在のカゴメの基礎を築き上げました。

トマトの品種開発から手がけています

カゴメでは、約7,500種類のトマトの種子を保管し、遺伝子組み換え技術を使わずに品種開発をしています。交配によりひとつの品種を生み出すには、数年という長い時間がかかりますが、近年は遺伝子解析技術を用いて飛躍的に時間の短縮が図れるようになりました。また、病気に強い品種や、収穫機を使った収穫にも向く品種の開発にも力を入れています。



トマトの
種子



交配による
品種開発

加工用トマトは農家との約束で作られています



カゴメ従業員(右)が
契約農家を訪問し、
指導を行う

蟹江 一太郎は、商品の原料であるトマトをあらかじめ農家と栽培面積や買取価格を決めてから、栽培してもらいました。そして、実ったトマトは基準を満たしていればすべて買い取ることで、農家にとっては収入の安定と、カゴメにとっては品質のよいトマトを長く栽培してもらえるという信頼関係を築きました。この「契約栽培」は大正時代に始まり、現在もカゴメの原料調達のベースとして続けられています。