

目的 最近、市販野菜の中には、味が低下したものが多くなつていゝが、中でもトマトの品質は、かなり変化してきていゝようである。トマトの栽培方法の差が、これらに何らかの影響をおよぼしていゝと考へられるので、今回は、露地栽培の完熟トマトとハウス栽培の完熟トマトについて次の事項について測定した。ビタミンC、アミノ態窒素、有機酸、糖、pH、および水分。なお、同じ時期の市販トマトについても同様に測定した。

方法 試料としたトマトは東京都立三川農業試験場において栽培された「あずま」種を用い、午前10時に収穫したものを冷蔵し翌日測定することと測定時内を一室にして行った。ビタミンCはヒドラジン法により、還元糖はリモギー法により、アミノ態窒素はホルモール滴定法により、有機酸は Ca-NaOH の滴定値よりクエン酸として求めた。なお、味の比較も、官能検査により判断した。

結果 ハウス栽培のトマトは、味に関する成分も、栄養価も露地栽培のトマトより劣ることを示した。ハウス栽培のうち、半促成栽培の方が、抑制栽培のものより品質が優れていゝことが示された。同時期の市販品は、いずれも品質が劣つていた。