

○佐藤百合香・小沢 聖

(東北農試)

【目的】加工用トマトは、国内では専らジュース向けとして品種改良されてきたため、加熱調理適性の評価がされていない。一方、最近では家庭でもトマトが加熱調理されるようになり、加熱適性のあるトマトの需要が高まる可能性がある。そこで、これまで育種された加工用トマトの中から、加熱調理適性の高い品種を選択する。さらに、消費者のトマト調理の実態を調査し、生の加工用トマトの普及の可能性を検討する。

【方法】実験1：加工用10品種と生食用2品種を、湯むき後ハンドジュースャーで搾汁した。これらを加熱した後、100ccを1.8mmメッシュ上に置いて1分ごとの落下液量を測定した。実験2：同様に加熱した搾汁液200ccを、解凍した市販の冷凍スパゲッティ185gにからめ、同様の方法で落下液量を測定した。実験3：加熱調理に使用するトマトについて、生・加工品の別、料理内容等を消費者に調査した。

【結果】実験1、2とも、加工用品種の落下液量は生食用品種に比べ少なく、特に‘MTP20’と‘NDM051’で加熱適性が高かった。また、消費者は、加熱調理にホールトマトよりも生食用トマトを多く用いていた。ホールトマトはスパゲッティや煮込み料理、生食用トマトは、これらに加え焼きものや炒めものにも多く使われていた。このように、消費者は加熱に不適な品種を用いて調理していた。さらに加工用品種の生産費は、生食用品種に比べ低いため、生食用品種の半額以下で購入できるメリットがある。これらのことから、加熱適性の高い加工用品種は、消費者に受け入れられる可能性があるといえる。