

トマトの種類

世界中で年間約 8000 万トン栽培されているトマトですが、品種の数はなんと約 8000 種。そのうちカゴメの保有するトマトの品種は約 6500 種にも及んでいます。世界的にみてもおそらく、企業としては一番多くの種類をもっているのではないのでしょうか。

基本的にトマトは生食用、加工用と2つに大別されます。現在日本で生食用として市場に出回っているのは桃太郎、ファーストという品種が主流です。さらに近年では、味が濃く、果肉もしっかりとしたミニトマトも普及してきています。

一方、加工用トマトとしてよく知られているものに、イタリアのサンマルツァーノ種があります。この種は、煮込み料理には最適な品種です。パスタソースをはじめとしたイタリア料理には欠かせない品種のひとつといえるでしょう。

桃太郎

桃色系トマトの完熟品。現在いちばん多く出回っている。熟してもしっかりと果実で、果肉がくずれにくい品種として開発された。



ミニキャロル

甘くておいしい、ミニトマト。病気に強く家庭菜園でも手軽につくれる。



ローマ

永遠の都ローマにちなんで命名。アメリカ生まれで、地ばいづくりできる加工用の赤色品種。



黄寿

珍しい黄色の大玉トマト。



ファーストトマト

頭の先がとがっているのが特徴。桃色系の大玉。肉くずれが少なくおいしい、冬トマトの代表品種のひとつだった。



赤色丸玉

最近開発されたジュース用の加工用赤色品種。1株に実る果実がいっせいにじゅくし、へたが果実と離れやすく、収穫が容易。



イエローキャロル

おしゃれな食べものとして登場したミニトマト。食卓にいろどりを添える。



パルチェ

オレンジ系ミニトマト。まろやかな、特有の風味があり、ベータカロチンは赤いトマトの10倍以上。

