

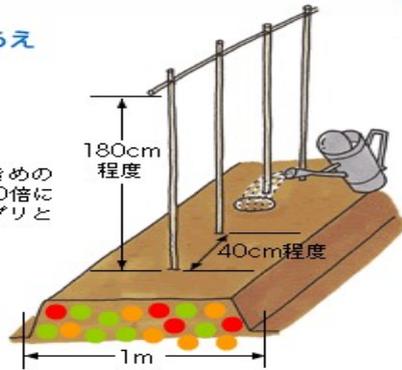
トマト栽培

品種 **ホーム桃太郎**
 属夏 **アイコ 千果**
 フルティカ

料理ヒント&効能 トマトの赤色はリコペンとカロテンによる。カロテンは体内でビタミンAに変わり、目や皮膚を丈夫にし、ガンによるリスクを低減する。リコペンは抗酸化緑がカロテンを上回り、老化防止に役立つ
 このほか高血圧を防ぐルチンや、余分な塩分を排出するカリウムが含まれる。

第1図 地ごしらえ

植え付け前日に大きめの植え穴を掘り、300倍に薄めた液肥をタップリと施しておく。



粗起こし

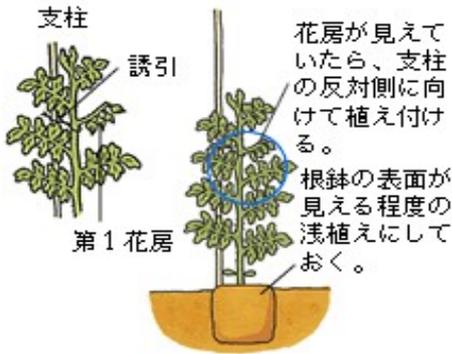
- ① pH調整 ● 堆肥 1m²当たり3~4Kg
- 苦土石灰 1m²当たり120~150g
- ② 元肥 ● 化成肥料 (N:P:K=8:8:8) 1m²当たり120g
- 緩効性肥料なら1m²当たり150g (全層施肥)

ポイント 定植

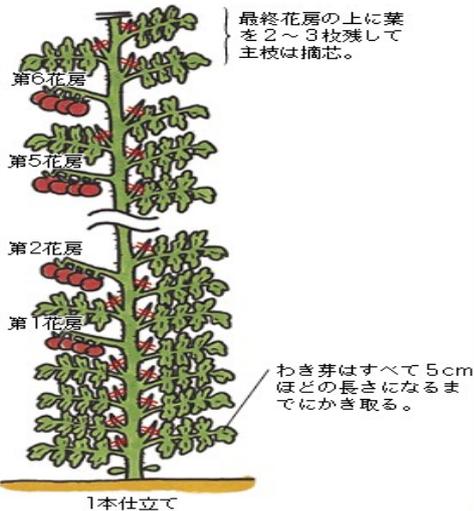
日当たりと排水のよい場所を選びます。粗(あら)起こしの時に苦土石灰と堆肥(たいひ)を施し、深く耕して土のpH調整をした後、元肥を全層に施し、幅1m程度の畝を立てておきます。また畝の中央部には1列に、40cm程度の間隔をあけて支柱を立てておきます。

購入苗は、病虫害を受けていないガッチリしたものを選びます。第1花房が大きく育ったものを求めるのが理想的です。植え付け前に、支柱の根元に大きめの植え穴をあけ、液肥をタップリと施しておきます。もちろん、苗のポットにも水やりをしておきます。植え付け時に、根鉢を崩さないようにしましょう。(液肥ハイポネックス等)

第2図 植え付け



第3図 整枝・摘芯

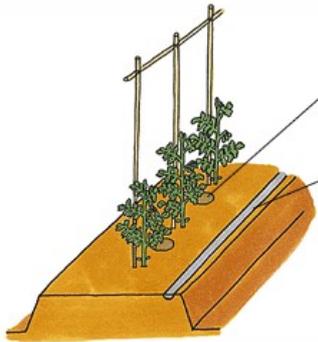


ポイント 整枝、摘芯

通常栽培されているトマトは、各花房の間に葉が3枚ついています(3葉1花房性)。この性質を持つ品種の場合、出てくるわき芽はすべて5cmくらいになるまでにかき取って、主枝を1本だけ育てます。特に、花房がついた下のわき芽は強く伸びる性質があるので、遅れないようにかき取っておきます。

主枝は支柱の高さ(180cm程度)まで伸ばして摘芯します。通常は6~7花房をつけます。最も先端の花房の上に2~3枚の葉を残し、先端部の果実に直射日光が当たるのを防ぎます。

第4図 追肥



1回目追肥

・株間へ、化成肥料1m²当たり70~80gを施す。

2回目追肥

・畝の肩の方へ肥料溝をつけて、化成肥料1m²当たり70~80gを施し、覆土しておく。

ポイント 追肥

第1花房の1番果がピンポン玉くらいになったころ、1回目の追肥として1m²当たり化成肥料(N:P:K=8:8:8)70~80gを株間に施し、覆土(ふくど)します。2回目の追肥は、畝の肩部に肥料溝をつけ、1回目と同程度の量を施しておきます。施肥が多すぎると茂りすぎ、茎に窓あきが発生したり、花房の先端から茎が出るなど異常が現れるので注意しましょう。



ポイント 敷きわら、水やり
雑草が生えてきたら畝の表面を軽く耕し、株元へ土寄せして新しい根を発生させ、活力を高めてやります。

露地栽培では週に1回くらい降雨があれば、特に水やりの必要はありませんが、果実の肥大中は乾いたら水をやっておきます。収穫が始まればやや乾きぎみにした方が、おいしいトマトが収穫できます。梅雨明け後は畝の表面にわらや枯れ草を敷いて、畝の水分安定を図り地温を和らげるようにします。敷きわらはマルチをしている場合でも、その上に敷くと有効です。



ポイント 収穫

十分に果実を熟させ、トマトの果実温が上がらない朝のうちに収穫します。

すぐに冷蔵庫へ入れて、品質の変化がないようにしておきましょう。

保存ヒント

完熟したトマトは、収穫後出来るだけ早く冷やし、冷蔵すると追熟しないので2~3日は美味しい丸ごと冷凍しておく、水洗いだけで皮がむけ、煮込みや、ソースに便利