

世界も驚く！日本のトマト

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、関東や東海、九州南部など広範囲で梅雨入りが発表され
夏の足音が聞こえてきそうな今日この頃。
今回は夏野菜の代表格「トマト」についてお話ししてみます♪

■ 日本のトマトにはプロや博士もびっくり

トマトは世界で一番消費されている野菜ということもあり
国別の生産量ランキングでは、日本は上位ではありません。
しかし、日本のトマトが注目されているのは品揃えの多さや、
品種改良や栽培に関する技術の高さ。

海外では、トマトは焼く、炒める、煮込むなど加熱調理して食べるのが
一般的だそうですが日本の食卓では、サラダなど生食が多いですね。

そこでトマト本来の食味や食感にこだわり

甘さや酸味の少ないもの、歯の弱い人向けに皮がやわらかいものなど
日本のスーパーにおけるトマトの品揃えは世界でもトップクラスで
海外のトマト栽培のプロや農学博士も驚くのだそう。

■ IoT、AI…トマト栽培もスマート農業に

その品揃えを支えるのが
トマト栽培に関する技術の進歩です。

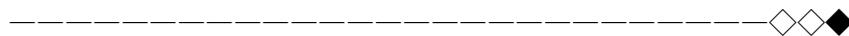
肥料を水に溶かした液で栽培し、土壌病害や連作障害の回避や栽培の大規模化が見込める「養液栽培システム」
雨風に強い品種を選ぶ必要があるものの、ハウスなど施設が不要で生産コストを抑えられる「ソバージュ栽培」
特殊なフィルムを使い、土づくりや除草が不要な上
機能性高く甘みの強いトマトを栽培できる「アイメック栽培」など
様々な栽培方法が研究・実践されてきました。

その中でも現状のトマト栽培の主流は「促成栽培」。
プラスチックハウスや温室を利用して生産され
栽培管理によって品質向上、安定化を実現してきました。

生産者の高齢化や後継者不足の問題もありますが、IoTを活用したスマート農業も日々研究されており、作付面積あたりの生産量は上昇傾向に。
日照量と土壌の水分量を定期的にセンサで計測し、水と肥料の適切量をAIが算出し、自動で供給したりミニトマトの色をカメラが判別して自動で収穫する技術なども実装化されているようです。

このように、トマト栽培の設備や技術が確立されてきて
年間を通じてハズレが無くなってきています。
全国各地で地場のトマトを使ったケチャップが商品化されるなど
六次化産業の動きも強く、トマト料理の多様化と消費のさらなる拡大が期待されます。

これからトマトが美味しい季節♪
技術の進歩にも想いを馳せながら味わってみましょう＼(^ ^)／



【次回展示会のご案内】

第1回 お米産業展～RiceEXPO～

2019年7月3日（水）～5日（金）@パシフィコ横浜

<http://riceexpo.jp/>



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>