平成29年7月24日
独立行政法人農畜産業振興機構

２回目は、作付面積・出荷量と年々増加しているミニトマトを取り上げる。（作付面積は平成28年は平成19年の133%、出荷量は同127%）

○さまざまな大きさのトマト
トマトには、大玉、ミディ（中玉）、ミニ、マイクロなどさまざまな大きさのトマトが量販店等に出回っている。概ね150グラム以上が大玉、40から150グラム程度がミディ、20から30グラムはミニ、マイクロは5～7㎜でとても小さい。マイクロトマトは主に愛知県の園芸組合から出荷されていて、見た目の珍しさとかわいらしさで、料理の飾り付けなどに利用され、消費者からも注目されている。

○ミニトマトの普及
日本でのミニトマト栽培は、昭和50年代後半より盛んになった。それまでは、旅客機の機内食用として僅かな量しか栽培されていなかったものの、小さいため「扱いやすい」「食しやすい」「料理などの彩りとして重宝する」などの特長が受け入れられて急速に普及した。
ミニトマトは、大きさや着果状況は原種に近く、「プチトマト」や「チェリートマト」とも呼ばれている。諸説あるが、ミニトマトを販売した農業協同組合が商品名として「プチトマト」と名付けたともいわれている。この「プチ」はフランス語（小さい）ではなく、食感の「ぷちっ」が用いられているとのこと。
ミニトマトは連続着花し、また着果するまでの期間が大玉より短いため、一果当たりの単価は安いものの、重量当たりの単価は平成２８年の東京卸売市場の価格をみると、年間を通して、大玉より214から386円ほど高い。
作付面積は、大玉トマトは微減しているものの（平成28年は平成19年の93%）、ミニトマトが増加している（同133%）。
品種は、「千果（ちか）」「サンチェリー」「キャロル」、「アンジェレ」などさまざまで、最近は、甘味が強く酸味はあまりないロケットミニの「アイコ」や果皮の黄色い「イエローアイコ」もよく出回っている。品種ではないものの、技術の普及およびマーケティング戦略の成功例として肉厚でジューシーな「アメーラルビンズ」や果皮の黄色い「ルビンズゴールド」が、有名である。

○ミニトマトの効用
また、栄養価は大玉トマト比で、カリウムは1.7倍（290ミリグラム／１００グラム）、食物繊維は1.4倍（1.4グラム／100グラム）、βカロテンは1.7倍（960ミューグラム／100グラム）（日本食品標準成分表2015年版（七訂）2016年11月30日更新）と大玉と比較して高いのも特徴である。特に鮮やかな赤い色素のもととなっているリコピンには、活性酸素を取り除く「抗酸化力」があり、また、他にも脂肪肝、血中中性脂肪改善に有効な機能性成分を持っていることから、太りにくい体質づくりにも効果が期待されている。加熱しても効果が落ちることはなく、油で炒めると体への吸収率が高まると言われている。
そのままでも、煮込みでも、ジュースにしてもおいしい見栄えのする使い勝手のよい野菜でもある。

図1　トマトとミニトマトの作付面積と出荷量の推移

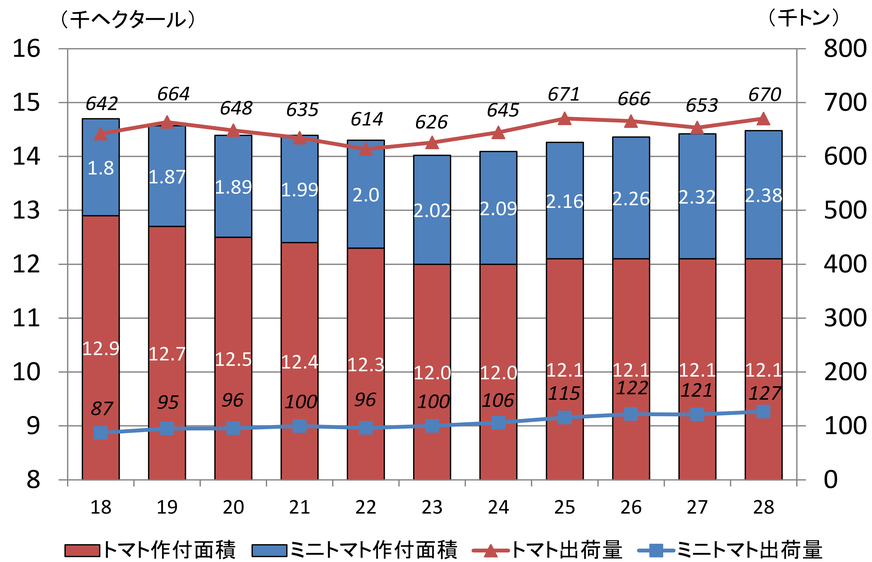


図3　トマトとミニトマトの入荷量と単価の推移（東京都中央卸売市場）

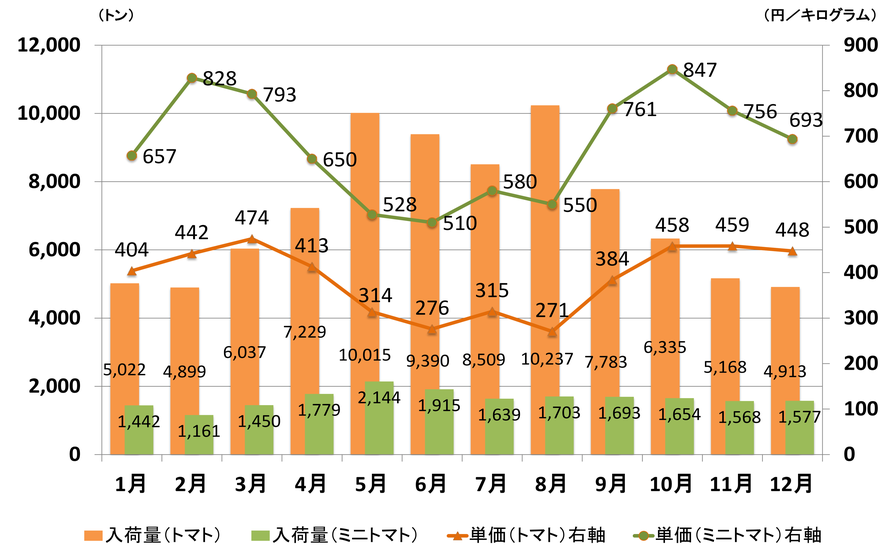
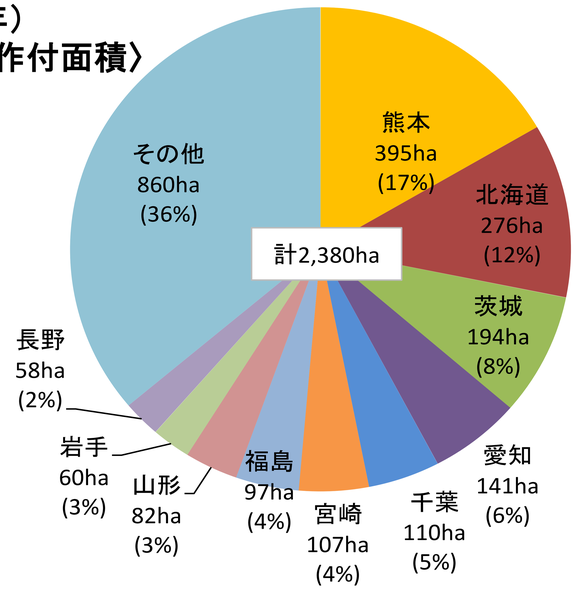
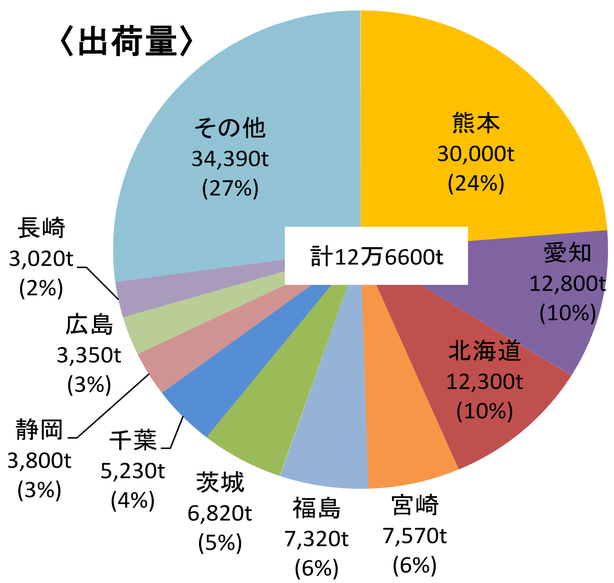


図2　ミニトマトの産地別作付面積および出荷量（平成28年）

〈作付面積〉



〈出荷量〉



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」（原資料：農林水産省「野菜生産出荷統計」、東京・大阪「市場月報」）

●問い合わせ先 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部　需給業務課 安藤、松岡、植村　TEL03-3583-9448、FAX03-3583-9484　ご意見、ご要望をお寄せください。
◆「野菜の需給・価格動向レポート」は月2回公表しています。公表時にメルマガでお知らせしますので、ご希望の方は当機構のホームページのトップ画面、メールマガジンから登録してください。
★この「野菜の需給・価格動向レポート」は、http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html に掲載しています。
※無断転載禁ず　・レポートに記載された情報をご利用になったことにより生じたいかなる損害に関して、当機構は一切の責任を負いません。