

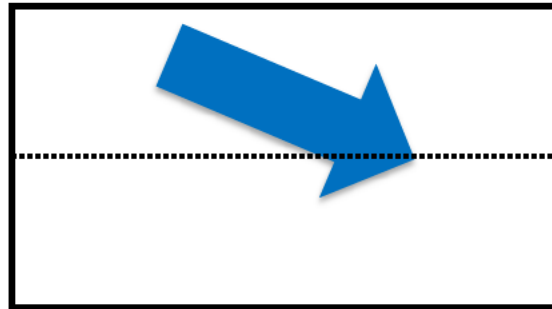
平成27年8月上旬の「おすすめ野菜」

野菜の供給と価格は、季節や天候等によって大きく変化します。その中で比較的価格が落ち着いて推移し、食べごろである野菜のうちから数品目を、「おすすめ野菜」として紹介します。
8月上旬の「おすすめ野菜」は、次のとおりです。

今後の卸売価格動向

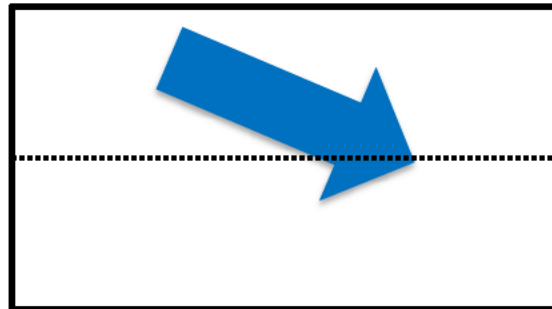
(点線は、平均価格)

トマト



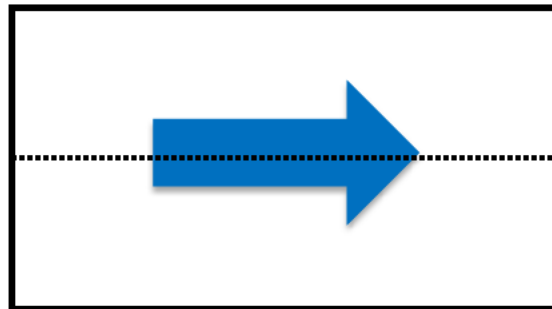
平年並みに推移

にんじん



平年並みに推移

だいこん



平年並みに推移

なお、主要な野菜の需要・価格動向についての詳細は農畜産業振興機構ホームページ「[野菜の需給・価格動向レポート](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)」に掲載しています。
http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html

～トマトといえども用途は様々～

トマトの種類及び甘～いトマトについて

各地で梅雨明けを迎え、いよいよ夏本番となってきました。しっかり栄養を取って元気に夏を過ごしましょう。今回は暑い夏にピッタリな夏野菜のひとつであるトマトの種類について取り上げます。

主なトマトは大きく分けて桃色系と赤色系に分類されます。それぞれ特性が異なり、その特性を活かした用途に主に用いられています。



桃色

大玉トマト



赤色

調理用トマト

水分制限で
糖度UP



フルーツトマト

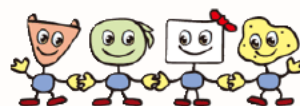
日本の生食用トマトの主流となっているトマトで桃色系トマトに分類されます。桃色系トマトは甘みに富み酸味やトマト臭が少なく、日本では生食用として好まれています。畑で熟させてから出荷できるように品種改良された「桃太郎」が代表的です。

赤色系トマトに分類される調理用トマトは桃色系トマトに比べ、酸味が強く生食用には向きませんが、加熱することで甘味や旨味が引き立ちます。

通常よりも、水やりを抑える特別な栽培法で甘みを引き出したトマトです。特別な品種を用いるのではなく、大玉トマトの「桃太郎」を用いることが多いようです。通常のトマトの糖度が3～5度に対し、フルーツトマトは7～9度以上と果物並みです。おやつなどにフルーツ感覚で食べられるトマトです。

トマトの詳細は農畜産業振興機構ホームページ掲載の「[野菜ブック](http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_14.pdf)」(トマト)へ
http://vegetable.alic.go.jp/yasaibook/pdf/c03_14.pdf

alic
Agriculture & Livestock Industries Corporation
独立行政法人 農畜産業振興機構



●ご意見・ご要望をこちらまでお寄せください。
◎発行元 独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部需給業務課
TEL 03-3583-9483 <https://www.alic.go.jp/form/vegetan.html>