

5) トマト=蕃茄

トマトはナス科の多年草で、栽培する上では一年草として扱われている。原産地は南米のペルーやエクアドルで、このため欧米やアジアでの栽培の歴史は新大陸発見以降のことになる。茎は高さ 2m 以上になるが、これは支柱を立てて栽培したときのこと、自然状態では直立できずに地面を這って、茎が地面に接すると、そこから根を出して成長を続ける。葉は長さ 15cm~45cm の奇数羽状複葉で、柔毛が密生する。夏季、葉腋から 3~7 花からなる総状花序を出して、花冠が 5~10 裂した黄色い小花を開く。果実は液果で内部は数室に別れており、多数の種子が入っている。果肉は日本ではほとんどのものが赤色であるが、黄色のものもある。果実の大きさや形はまちまちで、直径 2~3cm の小さな果実を房状につけるものや、卵形のもの、桃の形に似たもの、直径が 10cm 以上に及ぶものなどがある。果実には独特の青臭さがあり、最近では品種改良が進んだ結果、匂いの少ない品種が出回っている。和名の由来はイギリス名の『tomato』による。別称としてはアカナス(赤茄子)とか、トナスビ(唐茄子)、サンゴナスビ(珊瑚茄子)、サンゴジュナスビ(珊瑚樹茄子)、トウガキ(唐柿)などさまざまである。当初は中国から伝わってきたナスとの認識が深かったのだろう。学名は『*Lycopersicon esculentum*』で、属名は lycos=狼と pericum=桃の合成語で「無気味な桃」、種小辞は「食用の」という意味である。イギリス名の「tomato」は、メキシコインディアンが [tomatl] と呼んでいたことに由来する。中国での呼称は『蕃茄』『小金瓜』で茄子、瓜の名残りをとどめている。

トマト栽培の歴史は比較的新しく、メキシコからエクアドル、チリ北部にいたる海岸地帯に自生した野性種の中から選別され、やがて改良され栽培が進んだもので、紀元 1000 年頃のことと推定されている。その後新大陸の発見後、1523 年にスペインがメキシコを征服するに及んで、1544 年にはイタリアに、1575 年にはイギリスに伝わり、やがてヨーロッパ全域に広がった。しかし当時は食用にはならず、もっぱら鑑賞用に過ぎなかった。これが 18 世紀になると食用としても栽培されるようになった。アメリカには 18 世紀末にヨーロッパから伝播したが、やはり当初は普及しなかった。アジアにはスペイン人によってもたらされ、まずフィリピンに伝来、1650 年以降になるとマレーシア東部で栽培されるようになった。トマトが日本にやってきたのは寛文年間のこと、1670 年頃にまず長崎に伝来し、1709 年の『大和本草』(ヤマトホンゾウ)にも記されている。しかし日本でも当初は鑑賞用で、食用にされることはなかった。明治時代になると北海道の開拓者によって、欧米から導入された品種が『赤茄子』の名で試作されるようになったが、独特の青臭さから敬遠され、普及するにはいたらなかった。これが大正時代になると北海道や愛知県などで徐々に栽培されるようになり、また品種の改良も急速に進み、第二次世界大戦後、食事の洋風化や食生活の変化とともに全国に広まった。

トマトはたいへん優れた健康食品で、特にビタミンの含有量が多く、カロチン、ビタミン C、B1、B2、B6、の他、K、P、M、ルチン、ナイアシンなども含んでいる。このため「トマトがある家に胃病なし」と言われるほどで、その理由はこうした含有成分によるものであろう。またトマトの甘味の成分はブドウ糖と果糖、酸味の成分はリンゴ酸やクエン酸などである。このため筋肉疲労の回復作用もあり、生食用の他にもジュースやケチャップ、ピューレなどにも盛んに加工されている。「お酒を飲んだ翌朝は、カゴメトマトジュース！」などと言うコマーシャルが頃はやったが、これもトマトの含有成分の効力によるものである。

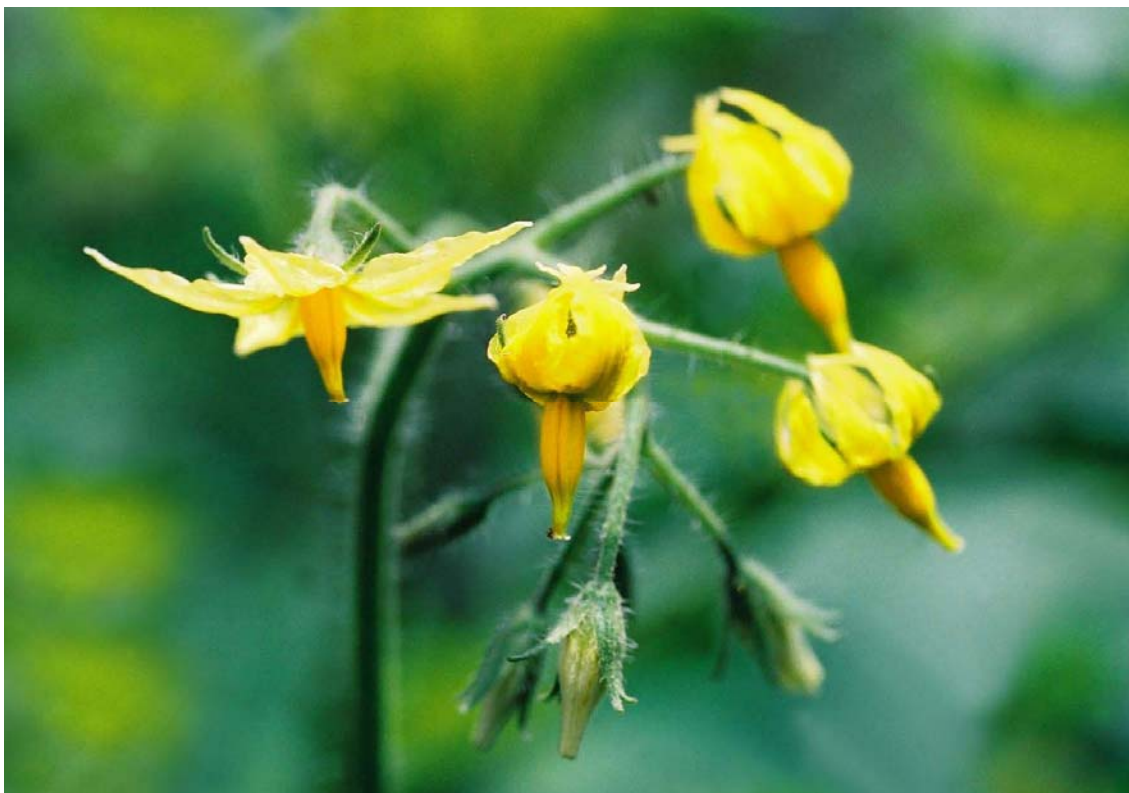
最近の研究では真っ赤なトマトの中には、『リコピン』という赤い色素が多く含まれており、これがガンの予防によいとされている。リコピンはカロチノイド系色素(06-02-00 参照)の一つで、自然界には600種以上あるといわれており、水に溶けない性質を持っている。この色素は赤いスイカや、果肉の赤いルビーといわれるグレープフルーツの中にも含まれている。リコピンは体内で抗酸化作用を発揮して、活性酸素を無害化することで、ガン予防になると考えられている。直射日光の中で紫外線に多くさらされることの多い植物は、このような成分を体内に蓄積することによって、自らがガンになることを防止しているのだろう。

さてアメリカでは連邦議会で、輸入関税をめぐる、「トマトは野菜か果物か」という議論がなされたことがあった。このコピーはその後日本では、マヨネーズの広告で再び花開くこととなったが、最近ではフルーツトマトと称して、完熟した甘いトマトが売り出されている。まさにフルーツの味わいで、春3月から5月頃が最盛期であるが、普通のトマトと異なるものではない。高温期のトマトは花が咲いてから収穫まで、55日程度で完熟する。しかし次第に寒くなってくると成育は遅くなり、収穫するのに80日もの日数が必要になってくる。こうしてじっくりと育て上げたトマトは十分に甘味が乗って、まさにフルーツの味わいとなるのである。水やりをひかえて育てられたトマトは水に浮くことはない。皮は固く噛むと弾けるほどに張りがある。どの果実でもそうなのだが、乾燥した大地ほど甘くフルーティーな果実が実る。モモ、ナシ、リンゴ、スイカなど、その好例ということができよう。

トマトの栽培は結構難しい。まずナス科の植物だから連作することはできない。しかも病害がつきやすく全滅することも少なくない。特に湿度の高い季節は病虫害にも冒されやすく、適時消毒が必要である。植え場所も少し畝を高くして、水捌けをよくすることが大事である。陽当たりの良い場所で水やりをひかえると、おいしいトマトになる。フレームの中で作ると水の管理は楽になるが、虫媒花で、しかもトマトは他の植物に比して蜜腺が少ないので、新たな問題が発生してくる。通常は専用の蜂をフレーム内に放すのだが、トマトはそれほどデリケートな作物でもあるのだ。『オイッ！トマト。赤くなったらジュースだぞ！』は何の広告コピーだったっけ。



家庭菜園で鈴なりになったトマト。まもなく色着いてくる(群馬県安中市)。



トマトの花にはほとんどの昆虫は寄り付かない。香りがないためである。このためハウスの中に花卉を食用にするハチを入れて受粉させるか、人工的に行う(埼玉県深谷市)。



熟してきたミニトマトの果実(埼玉県深谷市)。



受粉に使うハチの借用料も馬鹿にはならない。また効率も確かではないので、最近では電動歯ブラシで一花ずつ受粉させている農家も多い。熟してきたトマト「桃太郎」(埼玉県深谷市)。



完熟したトマトの果実。右上に割れ目が出来て白くなっている。トマトは熟して乾燥が続いた後、雨が降ったりすると、水分を吸収し過ぎてひび割れすることが多い(埼玉県深谷市)。



これがおいしいトマトで 3~5 月にかけてフルーツトマトとしてスーパーや八百屋さんなどで売られている。よく見ると赤い地色の中に、黄色っぽい網目状の筋が無数に見える。



マスクメロンの文様にも似ている網目状の筋は、この個体のほうがよく見えるようだ

[目次に戻る](#)