# 試験研究成果普及情報

部門 野菜 対象 普及

課題名:中玉トマト新品種「ちばさんさん」の育成

[要約]トマト新品種「ちばさんさん」は、果実の重量が30g前後でオレンジ色の中玉トマトである。普通の大玉トマトに比べて、 - カロテン、ビタミン C が多く、食味も良好である。 T M V 、萎凋病(レース 1)に抵抗性がある。

フリーキーワード トマト、育種、中玉、 - カロテン、良食味、ちばさんさん

実施機関名 主 査 農業総合研究センター・育種研究所・野菜花き育種研究室

協力機関 農業総合研究センター・企画経営部・流通経営研究室、生産技術 部・野菜研究室、生産環境部・病理研究室、生物工学部・植物工 学研究室

実施期間 1997年度~2006年度

### [目的及び背景]

千葉県のトマトは、産出額が約140億円で、本県野菜の重要な品目の一つである。近年、健康志向の高まりから、栄養成分を多く含み、食味、色などに特徴のあるトマトが望まれていた。平成9年度から、新品種育成強化促進事業 期及び 期で、 - カロテンやビタミンCが豊富で食味が良いトマトの育成に取り組んだ。

### [成果内容]

1 育成経過

「ちばさんさん」(写真1)は、市販品種「オレンジキャロル」の自殖選抜系統「nv-1」と市販品種「ビタミンエース」の自殖選抜系統「育プロ2号」の交雑系の「Ni2101-08」を子房親に、「育プロ2号」を花粉親にして交配した F 1品種である(図1)。

- 2 主な特性
- (1)果実の重量が30g前後のオレンジ色の中玉トマトである。
- (2)大玉トマト(ハウス桃太郎)に比べて、 カロテンは約5倍(図2)、ビタミンCは約2倍含まれている(図3)。
- (3)糖度は7~9で食味が良好である(表1)。
- (4)早生で、大玉トマト(ハウス桃太郎)に比べて収穫が5~7日早い。
- (5)収量は、大玉トマト(ハウス桃太郎)の5~6割程度であり、中玉トマト(レッドオーレ)とほぼ同等である(表1)。上物率が高い。
- (6) TMV(Tm-2型)、萎凋病(レース1)に抵抗性がある。
- (7)9月から1月播種の半促成栽培(加温型及び無加温型)、2月播種の雨除け栽培 に適している。

# [留意事項]

- 1 抑制栽培、促成栽培では、糖度が上がりにくく、裂果の発生も多くなりやすい。
- 2 ハウス内の気温は、日中は23~28 で管理し、夜間は11~12 を目標にやや高めの - 夜温管理とする。
- 3 土壌病害虫の、萎凋病(レース2)、根腐萎凋病、褐色根腐病、ネコブセンチュウ、

青枯病等には抵抗性がないので、これらの病害虫が発生する圃場では、抵抗性台木に接ぎ木する。台木にはTMV抵抗性遺伝子型がTm-2型またはTm-2a型を有する品種を用いる。

4 地上部に発生する病害のうち、葉かび病、うどんこ病、灰色かび病、疫病、斑点病には抵抗性が無いので、早めの防除を心掛ける。また、黄化葉巻病(TYLCV)にも抵抗性が無いので、タバココナジラミの防除を徹底する。

[普及対象地域] 県下全域のトマト栽培地帯

[行政上の措置] 平成19年3月に種苗法に基づく品種登録出願申請、8月出願公表

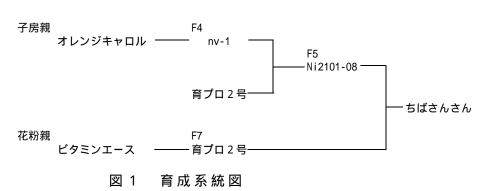
### 「普及状況]

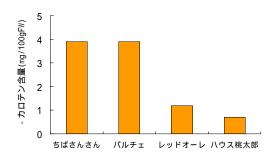
平成19年夏に県内の栽培を希望する生産者に約1万粒の種子を、試験栽培用として配付した。

## [成果の概要]



写真 1 着果状況





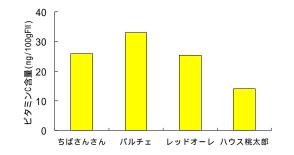


図 2 完熟果の - カロテン含量(平成18年)

図3 完熟果のビタミン C 含量(平成18年)

表 1 株 当 り 収 量 及 び 果 実 特 性 ( 平 成 18年 、 野 菜 花 き 育 種 研 、 ハ ウ ス 雨 除 け 栽 培 )

		総	収 量	収量	上物	裂果	小果	平均 1	糖度	食味	塩水選の判別割合		
品種名	•	個数	重量	比	率	率	率	果重			沈	中間	浮
		(個	) (g)		(%)	(%)	(%)	(g)			(%)	(%)	(%)
ちばさんさん		53.2	1,857	54	72	17	2	34.9	7.3	3.5	73	24	3
パルチェ	3.	65.4	1,015	30	66	5	32	15.5	7.8	3.0	80	20	0
レッドオーレ	中玉	53.5	2,110	62	80	14	2	39.5	6.9	3.3	11	54	35
ハウス桃太郎	大玉	21.7	3,422	100	47	21	0	157.4	5.2	2.1	0	0	100

- 注 1 ) 播種3月10日、定植4月19日、5段摘心、栽植密度2,040株/10a、収穫期間6月20日~7月31日
  - 2)塩水選は3%食塩水に果実を浸漬して、沈(糖度高)~浮(糖度低)を判別した
  - 3)食味判定は、5:良から1:不良の5段階で判定した

#### 「発表及び関連文献 ]

平成19年度試験研究成果発表会(野菜部門)