

藤田 智 **直伝!** プランター菜園

基本の キホン!

恵泉女学園大学
園芸文化研究所准教授 藤田 智

その 大玉トマト 太陽の恵み

筆者が18歳で野菜作りを始めてから30年。畑で、額から流れる汗をぬぐいつつ作物を収穫する時の、心からの喜び。食卓で家族と語らう楽しさ。野菜作りは、私たちに何と豊かな生活をもたらしてくれることでしょうか。ただ、現在日本で野菜作りの人気が高まっているにもかかわらず、特に大都市圏で「市民農園に10年近く当選していない」「ベランダで野菜作りをがんばっているが、何年やってもうまくいかない」との声も多く聞かれます。

歩いて数秒のベランダは、確かに身近な菜園スペース。「畑で野菜作りができない」なら目の前で作ってみましょう。室内から野菜が育つ様子を眺めるのは、とてもすてきなことです。しかも、それだけではありません。野菜作りを通じて、家族の語らいや近隣とのコミュニケーション、自然との共生など、普段私たちが忘れてしまっている大事なものに気づかされるはずです。

野菜を作りましょう。あなたの流した汗は、収穫という喜びで報われます。



収穫したてのトマトが味わえるのは、家庭菜園ならではの楽しみ。

大玉トマトの 原産地と伝播

トマトは南米ペルー・エクアドル近辺の、アンデス高原地帯が原産です。1492年にコロンブスがアメリカ大陸を発見してから、ヨーロッパをはじめ世界各地に伝播し、今や世界の最重要野菜の1つとなりました。

まずは16世紀にイタリアへ伝播し、そこからヨーロッパ各地に広がったのですが、トマトが大発展を遂げたのは18世紀に入ってからです。南ヨーロッパ、特にイタリアで加工用のものが急速に発展し、現在では「トマトといえばイタリア」といわれるくらい栽培が盛んになっています。一方、原産地の

アメリカには、18世紀になってイタリアやフランスから逆輸入されるようになり、調理用としての栽培が始まって生産は急激に増加しました。

日本へ渡来したのは18世紀の初頭です。当時は観賞用として用いられ、明治に入ってから食用として本格的に再導入されました。しかし、昭和初期までの生産量は微々たるもので、野菜として認められるようになったのは70年ほど前だといわれています。

大玉トマトの特徴

トマトは学名を *Lycopersicon esculentum* といい、ナス科の植物で、熱帯では多年生植物として、温帯では一年生植物

として栽培されています。ナス科には有用な植物が多く、果実を利用するのにトマト、ナス、ピーマン、トウガラシが、地下茎を利用するものにはジャガイモが、また葉を利用するものにはタバコなどがあり、草花ではペチュニアが含まれます。トマトは栄養的にも優れ、真っ赤に完熟した果実はカロテンとリコピンを多く含んでおり、緑黄色野菜の代表として私たちの健康を支えてくれています。

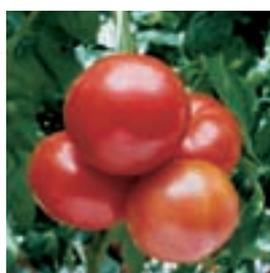
トマトは原産地の気候を反映して、強い光を必要としながらも、比較的冷涼で昼と夜の温度差が大きく、乾燥した条件を好みます。そのため、栽培する場所には、日当たりと排水性のよい畑が適します。また、トマトのような果菜類は、栄養生長と生殖生長のバラ

バラ

おすすめ大玉トマトあれこれ



‘ホーム桃太郎’
家庭菜園に最適！ 作りやすく、甘くておいしい。



‘桃太郎T93’
着果性と作りやすさが抜群の夏秋用トマト。



‘黄寿’
一風変わった黄色の果実もさることながら、酸味が少なく甘みの多い独特の風味も人気。

ンスをとることが大事です。例えば、低温による未受精が原因で第1花房に着果しないと、茎葉ばかり茂って実のつかない「つるぼけ」になることもあります。

主な品種

世界で最も重要な野菜の1つですから、品種の数はたくさんあります。病気に強く、育てやすいプランター栽培向けの品種には、食味がよく豊産性の大型福寿、その改良種の「サターン」、酸味が効いた懐かしい味の「強力米寿」の改良種「強力米寿2号」、完熟トマトの定番「桃太郎」、完熟種で家庭菜園向きに改良された「ホーム桃太郎」、着果性に優れ作りやすさ抜群の「桃太郎T93」、酸味が少なく独特の甘みのある黄色種「黄寿」などがあります。

栽培方法

1 コンテナなどの準備

トマトは生長すると草丈が2m以上になり、また栽培も長期にわたるので、コンテナは25ℓ以上の大型のものを使用します(第1図)。

2 タネまきと植え付け

プランター菜園(家庭菜園)の場合、



第1図 準備するもの

コンテナ
(容量が25ℓ以上のもの)



苗を購入して育てるのが一般的です。というのは、タネまきから植え付け適期の苗を育てるのに60〜70日間かかり、植え付け適期の4月下旬〜5月上旬から逆算すると、2月中下旬の低温期にタネまきしなければならず、保温など管理が大変だからです。もし、自分でタネから栽培してみたい場合は、育苗して取り組む必要があります(方法はコラム参照)。

植え付けは、遅霜の心配がなくなる

コラム タネから育てる場合

タネまきは、植え付け時期の2カ月ほど前を目標に行います。家庭菜園では4月にまいて育苗し、6月に植え付けるのが無難です。ポットで2カ月間育苗するので、週に1回、水やりを兼ねて500倍の液肥を施し、肥切れに注意します。



3 整枝(仕立て方)・誘引

4月下旬〜5月上旬ごろに行います。トマトの植え付け適期苗は、第1花房の1〜2花が開花するくらいのもので、市販苗は一般に小さめの9cmポットが使われているので、購入してから12cmポットに移し、1番花が咲き始めるまで養生した方が生育がよくなります(植え付けの手順は、第2図・次頁第3図・第4図参照)。

苗が活着し、葉や茎が勢いよく生長してくると、葉の付け根から盛んにわき芽が出てきます。「おっ、調子いいなあ!」ではありません。トマトは、一般にわき芽をすべて摘みとり、主枝1本にのみ着果させる、1本仕立てで育てます(次頁第5図・第6図)。

第2図 よい苗の選び方



トマトの接ぎ木苗。接ぎ木苗は若干割高だが、病害に強く育てやすいのでおすすめ。

第4図 支柱立て(3本立て)



植え付け後、支柱を立てて苗を誘引する。
支柱は1本立てもあるが、ここでは3本立てを解説。

ひもで支柱の上部をしばる。
8の字に誘引する。

株元に支柱に誘引する(支柱の根元を支える器具もあるので、利用するとよい)。

第3図 植え付け



①コンテナの底に鉢底ネットを敷く。



②底が見えなくなるくらいに軽石を敷く。



③培養土を入れる。

ウォーターベースを2cmくらいとる。

④コンテナの中央に植え穴を掘る。

ポリポットから、根鉢を崩さないように抜く。



⑤苗を植え付ける。

株元に土を寄せ、ぐらつかないようにする。



⑥水を与える。



植え付け後は水をたっぷりとする。

第6図 摘芯

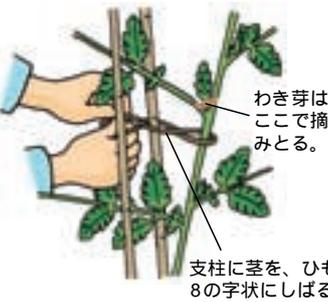


手で摘みとる。

手が届かないほどの高さになったら、最終花房の上に2枚の葉を残して摘芯。

第5図 整枝・誘引・わき芽とり

週に1回わき芽とりを行い、花房直下のわき芽を摘みとった後は誘引する。



わき芽はここで摘みとる。

支柱に茎を、ひもで8の字状にしばる。

主枝1本仕立てとする。

すべてのわき芽をとる。

わき芽をとることで果実を大きくし、日当たりと風通しをよくするので病害虫も減少する。



6 病害虫の防除
疫病が発生すると収穫皆無という事態も起こり得ますので、Zボルドーやビスダイセン水和剤を散布し、予防を心掛けます。うどんこ病にはカリグリ

第8図 追肥



2週間に1回、化成肥料 1株当たり10g。

あるいは1週間に1回、500倍液肥(水やり代わり)でも可。

コンテナ栽培では畑と異なり、水やりと同時に土の肥料分が外に流れ出てしまいます。そこで、定期的な追肥が成功のポイントとなります(第8図)。

5 追肥

第1花房の着果は、つるほけ防止のために必ず成功させなければなりません。一般に第1花房の開花期は低温なので、トマト100倍液を散布し、着果を促します(第7図)。

第7図 ホルモン処理

1つの花房が2~3花開花したら、花房全体に散布する(2度かけは奇形果の原因となるので注意)。



4 ホルモン処理

7 収穫

開花後50~55日で着色してきます。コンテナ菜園では、真っ赤に熟してから収穫しましょう。しかも朝ならなおおいしい。朝日にきらりと輝く、真っ赤なトマトを収穫する時の心地よい重みと、かじった時の新鮮な甘みが、心にジーンと響くことでしょう(第9図)。

第9図 収穫



ハサミを使う。

真っ赤に熟したものがら順に収穫する。



藤田 智 (ふじた さとし)

秋田県生まれ。恵泉女学院大学園芸文化研究所准教授。専門は野菜園芸学、植物育種学、農業教育学。「NHK趣味の園芸」講師、雑誌「やさしい畑」連載などで野菜作りの魅力を伝える。著書に「別冊NHK趣味の園芸・わが家の片隅でおいしい野菜を作る」(NHK出版)など多数。