

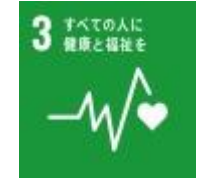
部局名

農学部 植物生産環境科学科

担当: 圖師 一文

テーマ

おいしく食べて 健康になれるトマトを作ろう



おいしく食べて健康になれるトマトはどうやって作るのでしょうか？  
 「愛情を込める！」のもいいかもしれませんが、実はトマトをいじめればいじめるほどおいしくなります。このことを、ストレスを与えるといいます。私たちは、トマトに乾燥や塩ストレスを与えて、実際に食べてみたり、味や健康に関する成分を測定したりして、どのようなメカニズムでおいしくなるか、健康に良い成分をもっと高めることができるかを研究しています。

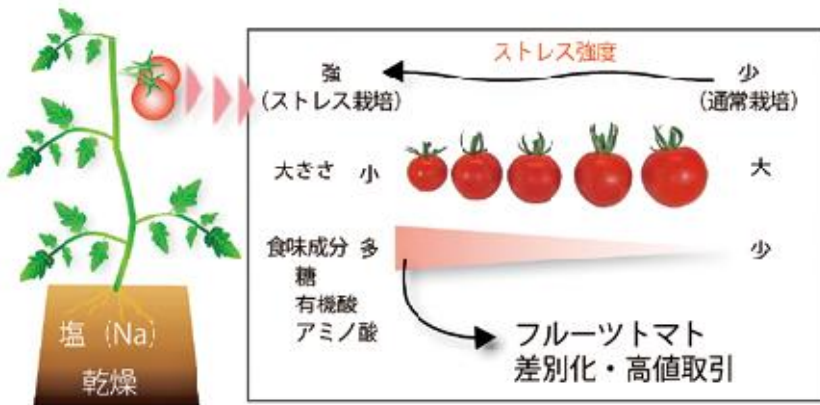


詳細内容はQRコードから確認できます

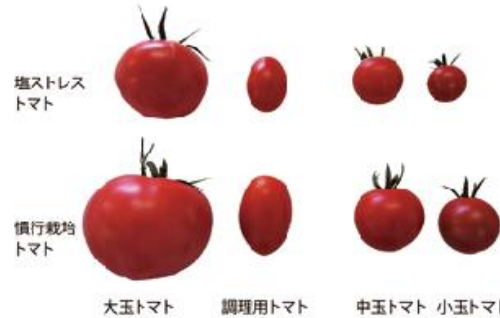
のうがく図鑑: <https://www.miyazaki-u.ac.jp/agr/books/book-agrenv/post-15.html>

塩ストレス栽培: 高塩類濃度, 培養液に塩 (NaCl) を添加

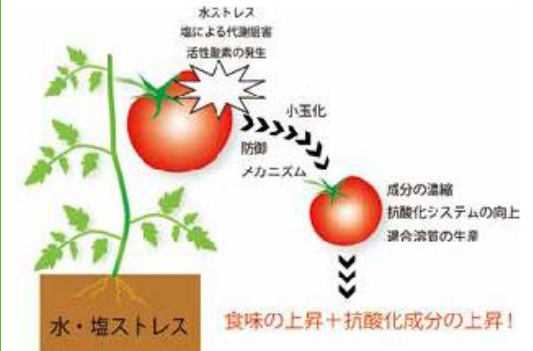
乾燥ストレス: かん水を制限する



トマト栽培で水やりを抑えたり (乾燥ストレス)、塩を混ぜた水を使ったり (塩ストレス) すると、大きさは小さくなりますが味の濃いトマトになります。これらは、フルーツトマトと名付けられて販売されています。



研究で栽培した塩トマト。実際に大学の温室で塩トマトを栽培しています。通常の栽培に比べて、塩トマトでは大きさが小さくなるのが分かります。



トマトは、ストレスを受けると、果実が小さくなって成分が濃縮したり、枯れないようにいろいろな成分を作ったりして自分で身を守ろうとします。