

加工用トマトのはなし

一般社団法人全国トマト工業会 (最終更新日：2023年7月1日)



トマトの生い立ちと現在

私たちの生活の中で、今や定番となっているトマトですが、その原産地は南米ペルーだと言われています。アンデス高原には今も約10種類の野生種のトマトが自生しており、そのいずれもミニトマトに似た形で、たくさんの小さな実をつけたチェリータイプのトマトです。それがメキシコで栽培されるようになり、やがて16世紀初頭にジャガイモ等と共にヨーロッパに持ち込まれました。



しかしこの頃のトマトは鑑賞目的で栽培され、食用ではありませんでした。日本にトマトがやってきたのは江戸時代ですが、その時も「珍しい形の観賞用植物」として紹介されました。トマトは当初、その独特の青臭さと、あまりに鮮やかな色が毒々しいイメージを持たれ、食用としては受け入れられなかったのです。ヨーロッパで食べ物として栽培されるようになったのは18世紀になってからであり、日本で食べられるようになるのは明治以降のことでした。

そんなトマトも、現在では世界中ほとんどの国で食用として栽培されるようになりました。その種類は実に豊富で、国や地域によってさまざまな色と形をしています。丸いもの、細長いもの、大型のもの、小粒のもの……。色にしても、日本で市販されているものはピンク系が主流ですが、真っ赤なもの、黄、緑のトマトが普通に出回っている国もたくさんあります。



生食用トマトと加工用トマトの違い



生食用トマト(ピンク系トマト)

路地やビニールハウスの中で栽培



加工用トマト(赤系トマト)

太陽の恵みをいっぱい浴びて栽培

様々な品種のあるトマトですが、中でも大きな2つの分類があります。生食用トマトと加工用トマトです。生食用トマトはピンク系トマトと言われ、栽培は露地やビニールハウスの中などにあり、茎を支える支柱がズラリと並んでいます。ビニールハウス内では生育の調整ができるので、旬でなくとも一年中トマトを収穫することが可能です。普段サラダに使われたり、店頭で見かけるのはこちらの品種です。

一方、加工用トマトは農林水産省が決めた規格があり、完熟したものであることや、リコピン含有量、色の赤み等が決められており、赤系トマトと言われています。畑は露地で無支柱で栽培され、すべて契約農家で作られ、春先の3月から4月にかけて定植し、トマトの旬である真夏の8月から9月にかけて完熟してから収穫されます。旬の時期にもぎ取られた加工用トマトは品質の落ちないその日の内に近くの加工工場へ運ばれ、新鮮さを保ったままトマトジュース等の加工品に生まれ変わります。加工用トマトは完全契約栽培で市場で目にすることはありません。



生食用トマトの断面(ピンク系トマト)



加工用トマトの断面(赤系トマト)

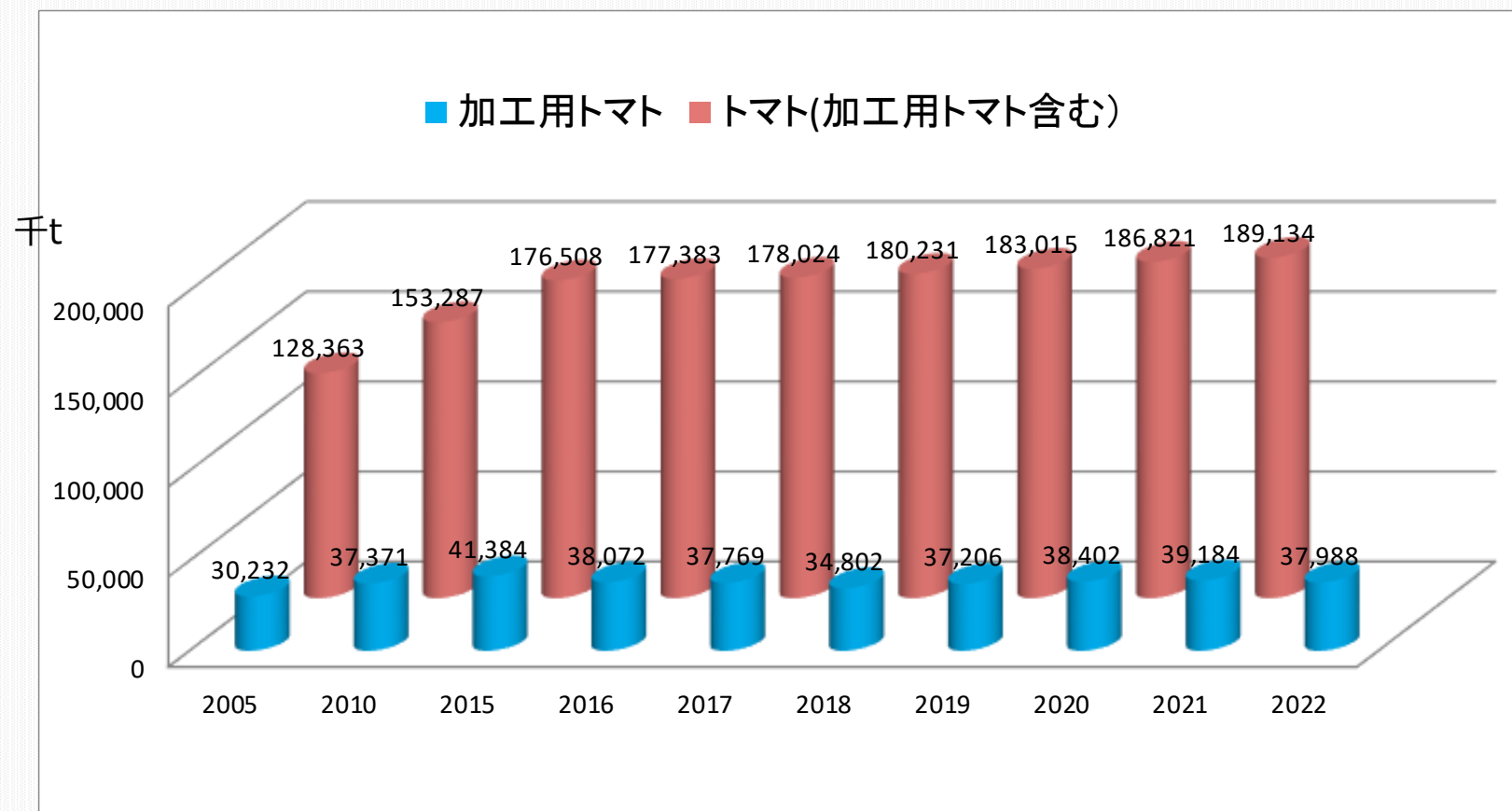
生食用トマトは長距離輸送を経て店頭に並ぶケースもあるため、まだ完全に熟さない内に収穫されることもあります。一方、トマトジュース、トマトケチャップ、トマトピューレーなどトマト加工品になる加工用トマトは、完熟時のピークに摘み取られて缶やビンなどに密閉状態になるため、栄養成分的に優れています。中でも他の緑黄色野菜と比較して、とりわけ多く含まれている成分は、赤い色素、リコピンです。含有量は加工用トマトが生食用トマトの約3倍。断面図を見てもその「赤さ」の差は歴然としています。

このように生食用トマトと加工用トマトは、品種も栽培方法も、そして含まれている栄養価も違うのです。

日本では、生で食べるなら、やはりピンク系の生食用トマトの方が皮も薄く食べやすいということで人気ですが、世界の様々な地域では赤系トマトも生で食べられています。しかし、栄養価の高い加工用トマトを、トマト加工品から摂取するのは実は栄養価的にも効率が良いのです。油を使って調理することで吸収率が高くなる栄養素もありまた、生のままでは量の多い野菜でも、加熱調理してかさを減らせばたっぷり食べることが出来ます。

加工用トマト生産量

(FAO (国連食糧農業機関) 及びWPTC (世界加工トマト評議会) 調べ)



加工用トマト生産量国別内訳 (WPTC (世界加工トマト評議会) 調べ)

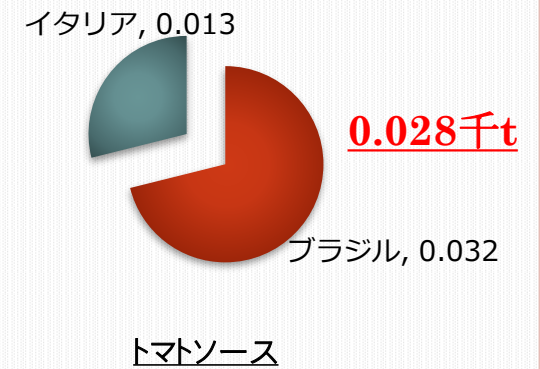
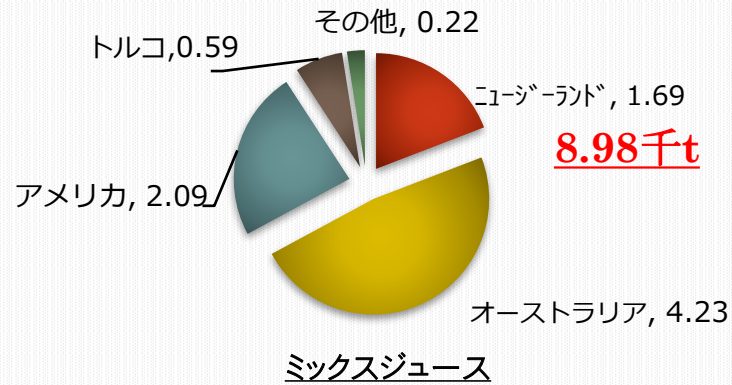
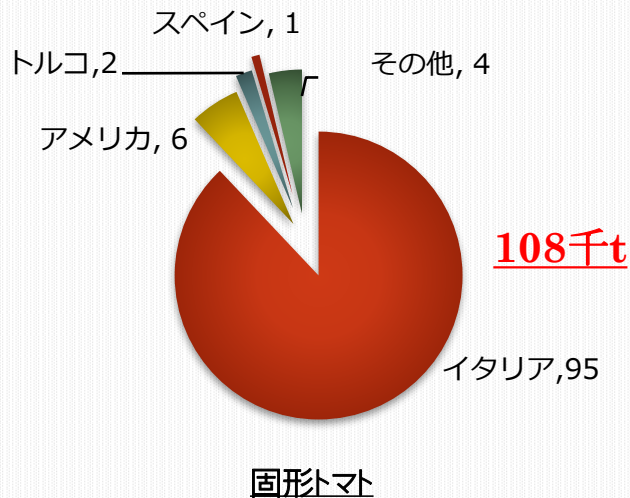
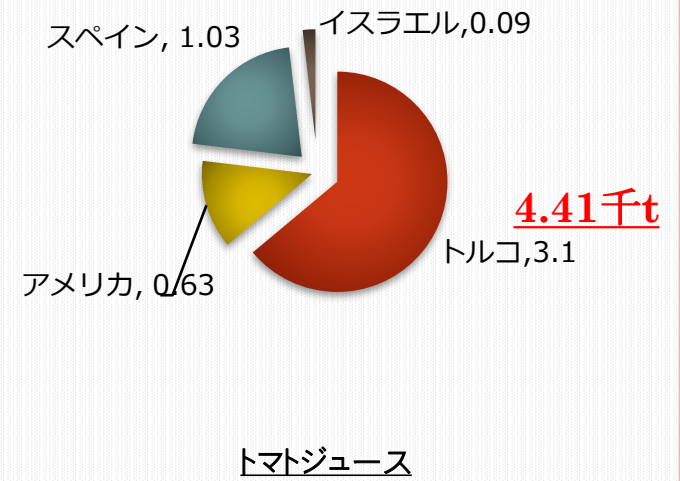
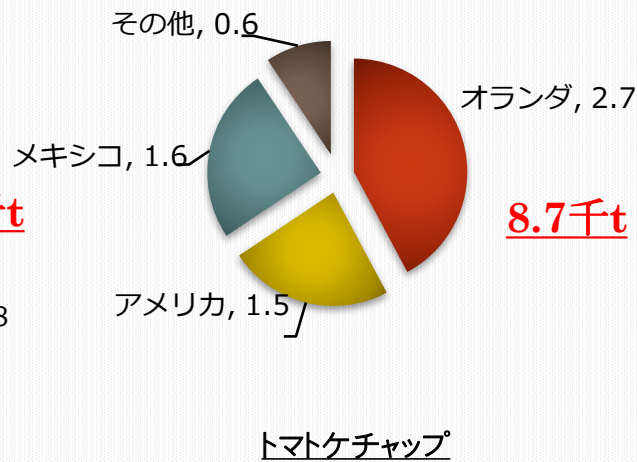
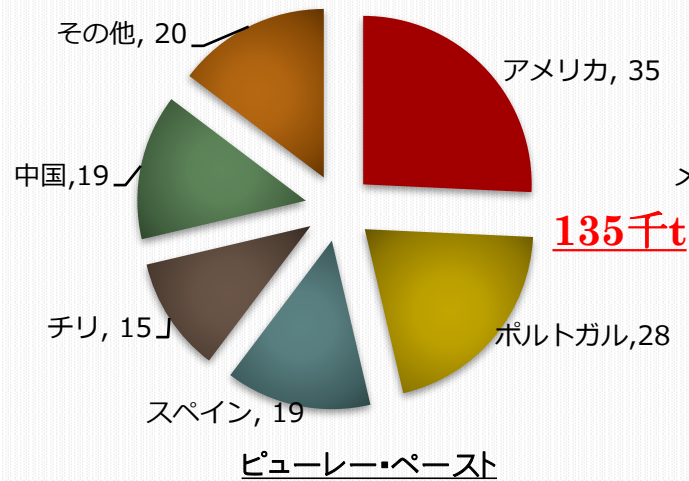
単位：千t

	2018	2019	2020	2021	2022	2023(予想)
カリフォルニア	11,137	10,144	10,258	9,761	9,514	11,249
イタリア	4,650	4,801	5,166	6,059	5,476	5,700
中国	3,800	4,600	5,800	4,800	6,200	7,300
スペイン	2,800	3,200	2,650	3,185	2,125	2,600
イラン	750	1,650	1,300	1,300	1,300	1,300
トルコ	1,300	2,200	2,500	2,200	2,350	2,600
ブラジル	1,400	1,200	1,421	1,525	1,632	1,984
ポルトガル	1,198	1,410	1,262	1,596	1,414	1,450
チュニジア	618	815	961	940	689	500
チリ	1,211	1,100	907	1,174	971	1,150
カナダ	450	434	438	399	548	530
その他のアメリカ	410	370	463	462	450	450
ギリシャ	320	400	420	420	340	440
ウクライナ	735	720	800	800	120	500
アルゼンチン	427	395	454	596	626	576
アルジェリア	500	800	800	1,000	1200	1350
タイ	260	43	40	40	40	40
エジプト	400	400	420	440	456	500
ドミニカ共和国	258	258	181	227	227	227

	2018	2019	2020	2021	2022	2023(予想)
イスラエル	200	200	200	200	200	200
フランス	139	154	136	164	142	160
オーストラリア	228	212	210	233	227	139
ポーランド	200	175	175	175	175	175
モロッコ	130	130	100	100	100	100
インド	130	154	152	162	162	162
南アフリカ	135	140	150	125	120	155
メキシコ	40	40	40	40	40	40
ペルー	100	100	100	120	125	150
ニュージーランド	50	50	50	50	52	25
ロシア	495	552	515	523	638	650
シリア	42	42	42	40	40	40
セネガル	53	77	73	73	73	73
ベネズエラ	20	20	20	20	20	20
日本	28	27	23	28	27	30
ブルガリア	30	40	40	40	40	40
スロバキア	20	20	20	20	20	20
チェコ	25	25	25	25	25	25
ハンガリー	106	100	82	115	80	100
マルタ	7	8	8	8	5	8

トマト加工品輸入状況 (2022)

(単位:t)



トマト加工品の輸入総量(2022年)は**265千t**で、このうちトマトケチャップやトマトジュースなどの原料となるトマトペーストは**135千t**となっており、アメリカ、ポルトガルからその**5割**ほどが輸入されている。トマトケチャップは**8.7千t**、トマトジュースは**4.41千t**でありいずれも多い量ではない。これに対し近年増加しているのが調整したトマトで、1996年頃から急増し2022年は**116千t**となっている。その**9割**がイタリアからの輸入で、調理用の固形トマト(ホール、カット)が主である。

トマト加工品の種類



トマトジュース

完熟トマトを破碎し、種子などを除いてしぼったもの。あるいはそれに食塩を加えた100%天然ジュースです。食塩の含有量は全体の0.4%で、190g缶でもわずか0.8gとなっています。



トマトケチャップ

料理の味付けやソースによく使われます。トマトを裏ごしして濃縮したものに、食塩、香辛料、食酢、糖類、たまねぎ、にんにくなどを加えて調味したものです。可溶性固形分25%以上のものとなっています。



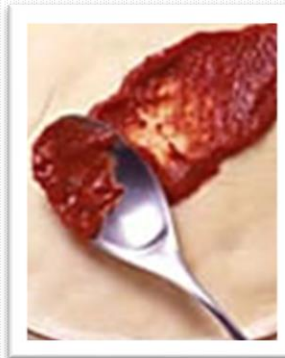
トマトピューレー

トマトの風味が活かされていて、煮込み料理などに最適。トマトを裏ごしして濃縮し、少量の食塩、香辛料、野菜などを加えて調味したものです。無塩可溶性固形分は24%未満のものとなっています。



トマトソース

さらりとして、味付けがうすめなので、パスタソースのベースなどに便利。トマトケチャップと同様に作られ、可溶性固形分は8~25%となっています。



トマトペースト

料理に合わせて適当にのばして使えるペーストタイプ。ピザソースのベースなどにピッタリです。トマトピューレーと同様に作られ、可溶性固形分は24%以上となっています。



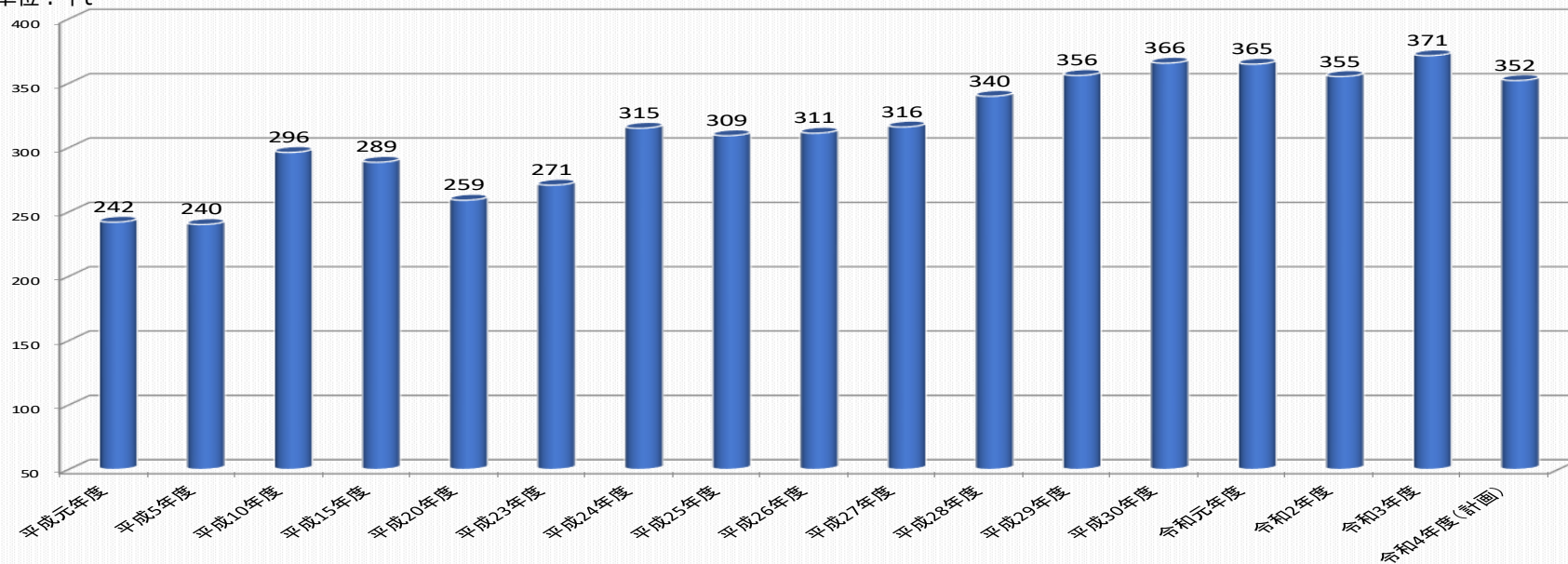
固形トマト

皮をむいてシンやヘタを取り、全形若しくは立方形などの形状のまま加熱殺菌をしたもの。(充填液を加えても加えなくてもよい。)パスタソースから煮込み料理まで幅広く使えます。

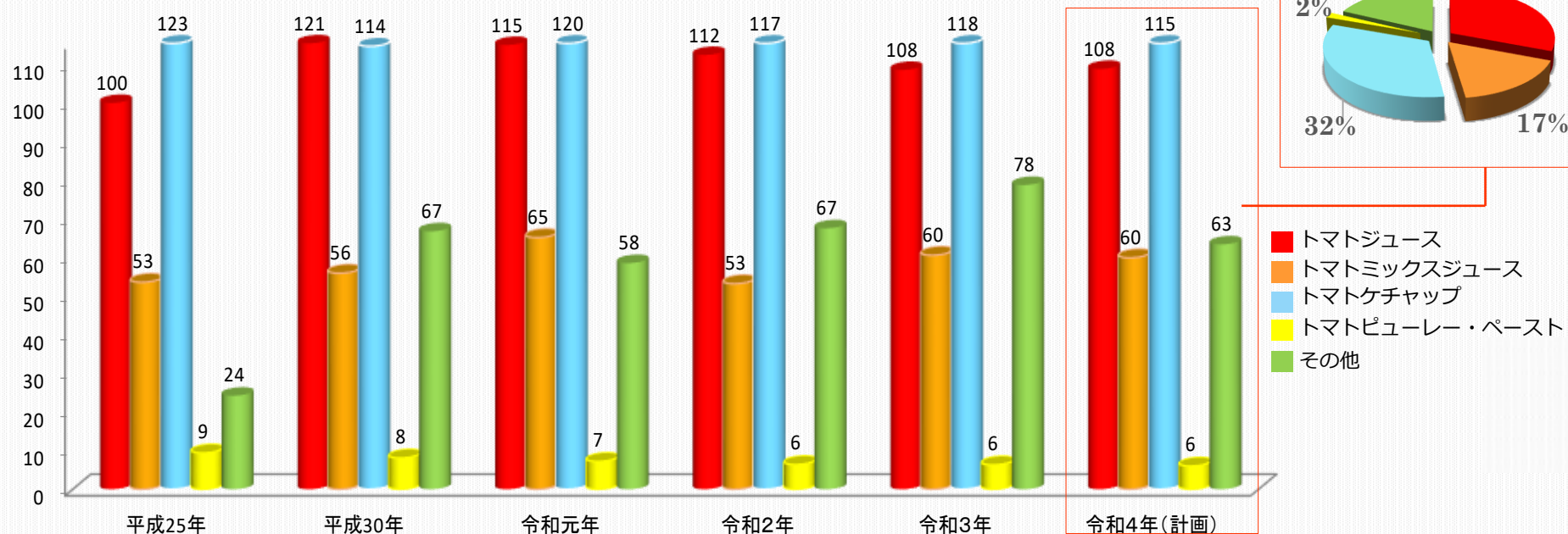
国内トマト加工品の生産量 (農林水産省園芸作物課調べ)

■ 生産量【トマト加工品計】

単位：千t



■ 品目別内訳

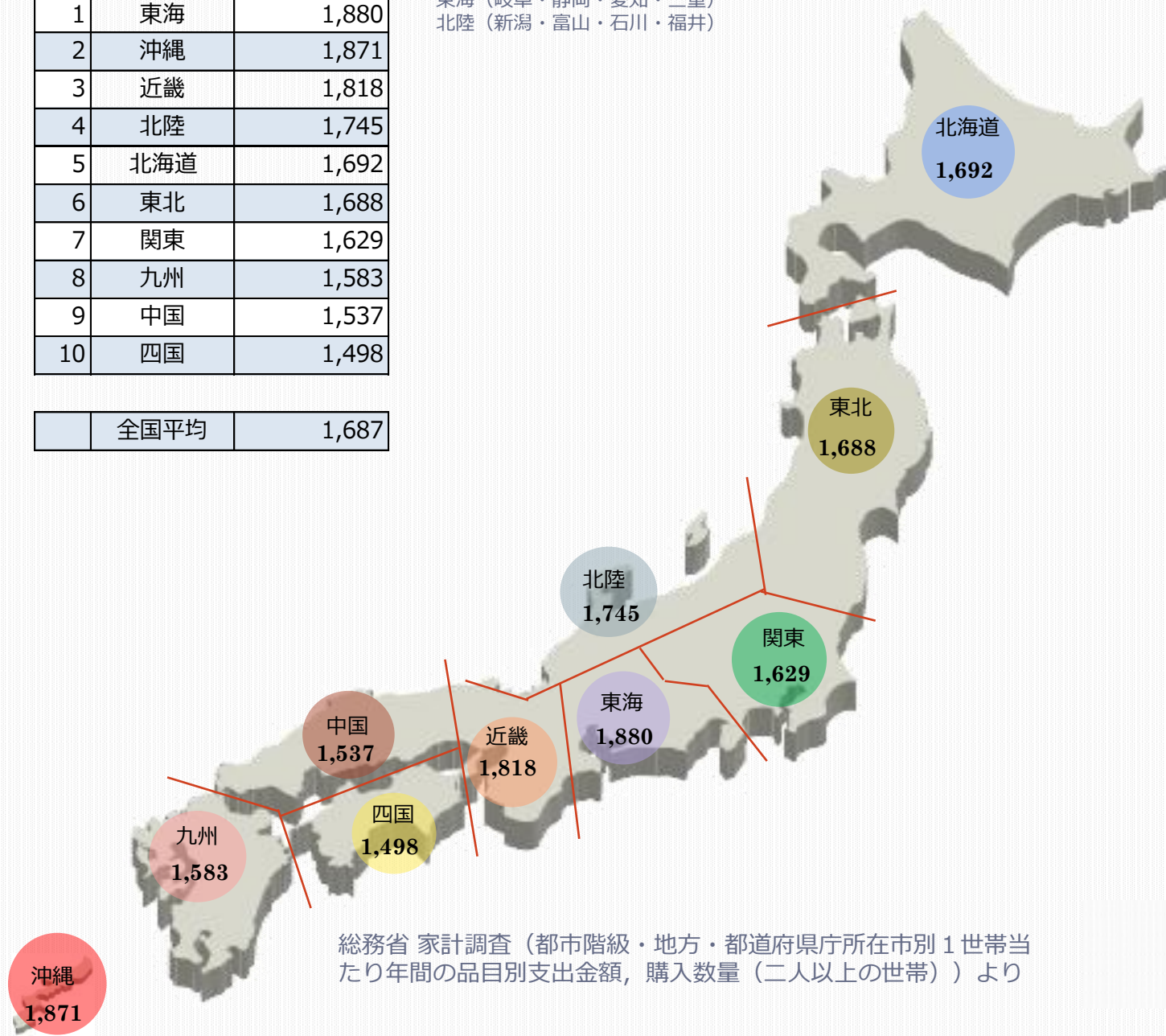


2022年度都道府県所在市別世帯当りケチャップ年間購入数量

	都市	購入数量(g)
1	静岡市	2,031
2	相模原市	1,998
3	和歌山市	1,963
4	奈良市	1,952
5	名古屋市	1,908
6	神戸市	1,887
7	金沢市	1,886
8	長崎市	1,885
9	新潟市	1,856
10	仙台市	1,834
11	那覇市	1,831
12	水戸市	1,827
13	大分市	1,819
14	大阪市	1,766
15	横浜市	1,745
}		
37	福岡市	1,543
38	長野市	1,542
39	松山市	1,535
40	青森市	1,519
41	津市	1,519
42	佐賀市	1,513
43	高松市	1,507
44	山口市	1,500
45	広島市	1,488
46	秋田市	1,484
47	宇都宮市	1,464
48	福島市	1,391
49	千葉市	1,362
50	岡山市	1,360
51	宮崎市	1,199

	地方	購入数量(g)
1	東海	1,880
2	沖縄	1,871
3	近畿	1,818
4	北陸	1,745
5	北海道	1,692
6	東北	1,688
7	関東	1,629
8	九州	1,583
9	中国	1,537
10	四国	1,498
全国平均		1,687

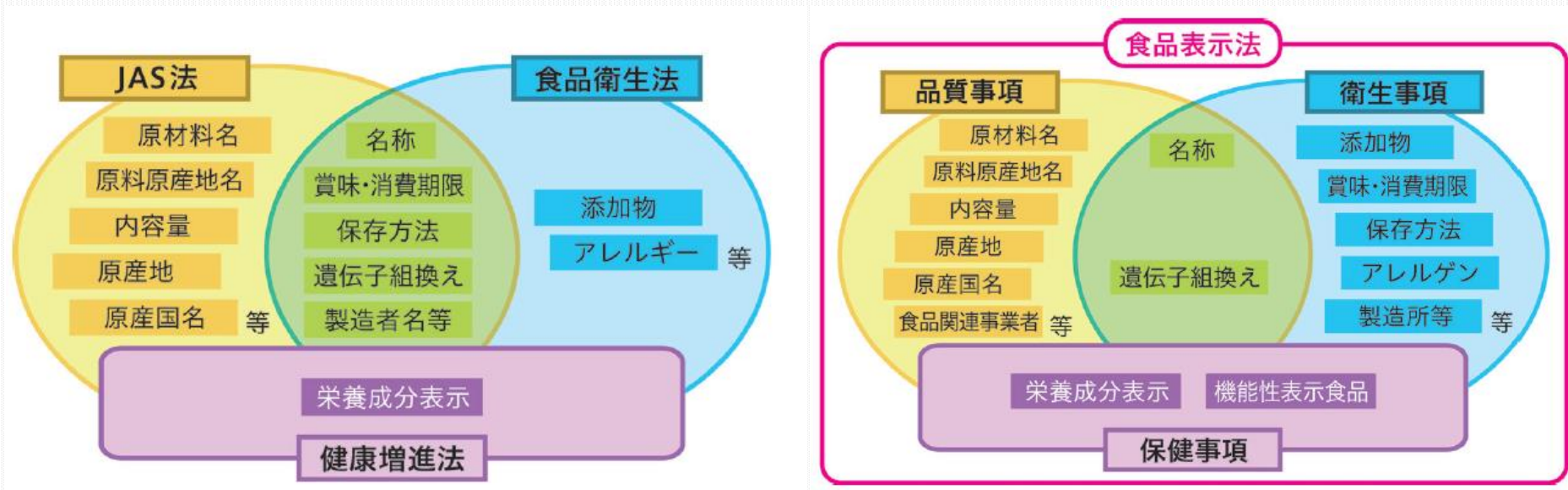
※関東 (茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨・長野)
 東海 (岐阜・静岡・愛知・三重)
 北陸 (新潟・富山・石川・福井)



食品表示法について

食品の表示は、これまで複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。

このたび、食品衛生法、JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化した「食品表示法」が平成25年6月28日に公布され、事業者にも消費者にも分かりやすい表示を目指した具体的な表示ルールである「食品表示基準」が策定され、平成27年4月1日に施行されました。



- 品質事項：JAS法で定められていた、食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な食品に関する表示事項
- 衛生事項：食品衛生法で定められていた、国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示事項
- 保健事項：健康増進法で定められていた、国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する表示事項

食品表示基準によるトマト加工品の定義

用語	定義
トマト加工品	<p>トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。</p>
トマトジュース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 2、濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの
トマトミックスジュース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 2、トマトジュースを主原料とするもので、1に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第4のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
トマトケチャップ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2、1に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマトソース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの 2、1に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が8%以上25%未満のもの

用語	定義
チリソース	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が25%以上のもの 2、1にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が25%以上のもの
トマト果汁飲料	<p>次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が50%以上のものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、トマトの搾汁を希釈したもの 2、濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 3、1又は2に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの
固形トマト	<p>全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。</p>
トマトピューレー	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%未満のもの 2、1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%未満のもの
トマトペースト	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%以上のもの 2、1にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が24%以上のもの
トマト	<p>完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト（<i>Lycopersicon esculentum</i> P.Mill）の果実をいう。</p>

用 語	定 義
濃縮トマト	トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの。
充てん液	次に掲げるものをいう。 1、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの 2、水 3、1又は2に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの
全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したほぼ原形又は原形のものをいう。
2つ割り	全形をほぼ2分の1に切断したものをいう。
4つ割り	全形をほぼ4分の1に切断したものをいう。
輪切り	全形をほぼ均一な厚さに切断した円形状のものをいう。
くさび形	全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。
立方体	全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。
不定形	全形を不定形に破碎したものをいう。

トマトケチャップ・トマトソースの表示事例

名 称	トマトケチャップ
原材料名	トマト（アメリカ、ポルトガル、スペイン）、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
内 容 量	500g
賞味期限	2020.10.10
保存方法（開栓前）	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。
販 売 者	全国トマト株式会社 東京都中央区日本橋〇〇-〇〇
製 造 所	△△△株式会社□□工場 □□県□□市△△△〇〇-〇〇

名 称	トマトソース
原材料名	トマト（アメリカ、ポルトガル、その他）、たまねぎ、セロリ、砂糖、食塩、香辛料／酸味料
内 容 量	200g
賞味期限	2020.10.10
保存方法（開栓前）	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	△△△株式会社□□工場 □□県□□市△△△〇〇-〇〇

名称（品名）

- ・トマトケチャップやトマトソースなどの名称（品名）が記載されています。

原材料名／添加物

- ・商品を作るために必要な原材料について、添加物以外のものと添加物が明確に区分され、それぞれ重量の多い順に記載されています。また、アレルギー物質等についての情報も原材料名欄に記載されています。

原料原産地名

- ・事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができます。原料原産地が3以上ある場合は、全て表示するか、重量の割合の高いものから2以上表示し、3か国目以降の原産地を「その他」と表示することができます。

内容量

- ・体積や重量などで記載されています。

賞味期限

- ・おいしく食べられる期限が記載されています。（この期限を過ぎたら、すぐに食べれなくなるということではありません。）

保存方法

- ・商品の特性に見合った、保存方法が記載されています。

食品関連事業者（製造者、販売者、加工者、輸入者）

- ・表示内容に責任を有する者の名称及び住所が記載されています。

製造所等の所在地及び製造者等の氏名・名称

- ・上記食品関連事業者と同一の場合は、「製造者」等のみの記載でも可能です。

※2020年3月31日までに製造されるもの（一般用）は、食品表示基準の経過措置（猶予）期間につき、旧基準による表示も認められます。

簡単に作れる美味しいトマト料理レシピ！

あさりとトマトの炊き込みご飯



●材料 (5～6人分)

米-----3カップ (540cc)
油あげ-----1枚
あさり水煮缶詰-----1缶 (140～18g)
ちりめんじゃこ-----15g
酒-----大さじ2
ホールトマト (400g)-----1缶
固形スープの素-----1個
塩、こしょう-----各少々
のり-----適宜
枝豆 又はえんどう豆---20g (さやつき)

●作り方

- ① 油あげは熱湯をかけて油ぬきし小さめに切る。ホールトマトは実と缶汁に分け、実は粗くきざむ。
- ② 米は洗って水気を切り、普通の水加減からあさりの缶汁とホールトマトの缶汁の分を引いた水に30分以上つけておく。
- ③ ②にあさりの缶汁、ホールトマトの缶汁、酒、砕いた固形スープの素、塩、こしょうを加えて混ぜ、あさり、ホールトマト、油あげ、ちりめんじゃこをのせて普通に炊く。
- ④ 炊き上がったら塩ゆでした枝豆を加えて混ぜ、器に盛りつけてのりをふる。



ポイント

※生のあさりを使う時は酒蒸しにして下さい。
※あさりの代りにえびでもおいしくできます！

●作り方

- ① トマトケチャップとラー油は混ぜ合わせておく。エビは、酒、片栗粉をもみこむ。
- ② フライパンにサラダ油を熱して、エビの色が変わるまで炒める。
- ③ ②に、しょうが、にんにくを加えて香りが立つまで炒め、①のトマトケチャップを加えて炒め合わせる。



ポイント

※ラー湯の目安は大さじ1/2です。
辛味が足りない場合は、仕上げにラー油を足して混ぜ合わせてからお召し上がり下さい。

簡単エビチリ



●材料 (3～4人分)

ブラックタイガー-----350g
酒-----大さじ1
片栗粉-----大さじ1
おろししょうが-----大さじ1/2
おろしにんにく-----小さじ1
白ワインまたは酒-----大さじ2
トマトケチャップ-----大さじ8
ラー油-----適宜
サラダ油-----大さじ2

簡単に作れる美味しいトマト料理レシピ！

ビーフシチュー



●材料 (2人分)

トマトペースト-----大さじ3
牛シチュー用-----300g
塩・こしょう-----各少々
小麦粉-----大さじ2
玉ねぎ-----1個
じゃがいも-----2個
にんじん-----1/2本
バター-----大さじ1
赤ワイン-----1/2カップ
固形スープの素-----1個
ローリエ-----1枚
トマトケチャップ-----大さじ2
ウスターソース-----小さじ1
塩・こしょう・サラダ油-----各適宜

●作り方

- ① 牛肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょう・小麦粉をまぶす。
- ② 玉ねぎ、にんじん、じゃがいもは食べやすい大きさに切る。
- ③ 厚手の鍋を熱し、バターを溶かして①を炒め、赤ワイン、トマトペースト、水4カップ、ローリエを加え、煮立ったらフタをし、弱火で約1時間煮込む。(途中でアクを取る)
- ④ フライパンに油を熱して②を炒めて③に移し、野菜が柔らかくなるまで煮込みトマトケチャップ、ウスターソース、塩・こしょうで味をととのえる。

三ツ星ナポリタン



●材料 (2人分)

スパゲティ-----160g
ベーコン-----2枚
玉ねぎ-----1/2個
ピーマン-----1個
マッシュルーム (スライス) ---小1缶
白ワインまたは酒-----大さじ2
トマトケチャップ-----大さじ6
生クリーム-----大さじ2
バター-----大さじ1
塩・こしょう-----各少々
好みでパルメザンチーズ-----適宜

●作り方

- ① スパゲティはたっぷりの湯で茹でておく。
- ② ベーコンは細切りにする。玉ねぎ、ピーマンは薄切りにする。
- ③ フライパンにバターを熱し、ベーコンをじっくり炒め、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームを加え強火で炒め、ワインを加えて強火で炒め、ワインを加えてアルコールをとばす。
- ④ ①のスパゲティ、トマトケチャップ、塩・こしょうを加えて手早く炒め合わせ、生クリームを加える。
- ⑤ 皿に盛り、お好みでパルメザンチーズをふる。



ポイント

※仕上げに生クリームを加えるので、クリーミーでまろやかな味わいになります。

