



サントリー 本気野菜®

純あま®を美味しく作る秘密

トマトはやせて乾燥した土壌の南米アンデス地方が生まれ故郷。ギュッと美味しさが凝縮した果実を作る秘訣は十分な日当たり・メリハリの効いた施肥・水やりの3つにあります。ポット・プランター栽培ならビギナーの方でも水分調節がやすく、カンタンに甘いトマトが作れます！葉や茎からのフレッシュな芳香を体験しながら、美味しさまでコントロールできるのも家庭菜園の醍醐味です。ぜひ挑戦してみてください！

① まずはポット！

美味しいトマトを作るには果菜類には少し小さめのポットを選ぶのがポイント。土容量15~20Lをおすすめします。



② 植え付けは1鉢に1本！

苗のうちはポットが大きすぎるように感じますが、1鉢に1本が最適！



③ 水やり与えすぎはX！^{ダメ}

トマトは乾燥気味の管理を好みます。定植後はしっかり鉢底から流れるまで水を与え、以後は乾燥気味に。大きくなって「株が萎れてからやる」「朝の涼しいうちに1回/1日だけやる」を続けると甘味と旨みが実に凝縮されやすくなります。プランター栽培は萎れやすいですが、この水分不足こそが美味しさを生む秘訣！

④ 肥料も与えすぎはX！^{ダメ}

市販の野菜用土を購入する際は肥料が比較的少ないものを選択しましょう。市販用土に無肥料の赤玉土を1/3ほど混ぜると肥料分の調整に効果的。

追肥はメリハリが重要！1回目は最初の果房が膨らんできたら、2回目は3段目の花房が膨らんでくる頃、以後は「奇数段」の果実肥大とともに与えましょう



【追肥】
一般的な化成肥料(8-8-8)なら
大さじ1杯/回

⑤ こまめな わき芽かき

多分枝にしてしまうと果実の充実が下がりますので主枝1本仕立てとします。特に花が咲いてからはわき芽の伸長スピードが早くなります。見逃さないよう心がけましょう。



【わき芽】
主枝と葉の間
でできる小さな芽

⑥ 最後は樹での完熟

家庭菜園ならではの完熟収穫を心がけましょう！収穫ギリギリまで樹の上で真っ赤に熟した果実は、甘さもうま味も芳香も最高です！

