



今月のトピック

春のトマトの軟果対策は
早めに対策を！



日中は暖かく感じられる日が増えてきました。トマト栽培において、暖かくなってくると発生しやすいのは『軟果』です。見た目にはわかりにくく収穫後に触るとブヨブヨ・・・商品価値が下がってしまう厄介な軟果は環境管理で発生を抑えることができます。

トマトの軟果とは？

●軟果とは？

春の軟果はアミ果とともに発生することが多く、4～5月に発生のピークを迎えます。収穫遅れや収穫後の保管状態による軟果、果実への衝撃による部分的な軟果を除くと、軟果の原因は栽培環境に原因があることが多いです。軟果は発生してからでは改善できません。現在の管理に軟果になる要因がないか確認し、早めに対策をとる必要があります。

【アミ果】

花芽が分化する時期に低温や多窒素等が続くと、栄養成長に傾き、トマトの子室（部屋）の数が増えます。子室が増えると中果皮の肉厚が薄く、ゼリー部が透けて見えるようになり、アミ果となります。肉厚が薄いとゼリー部のウエイトが増えるため、柔らかい果実、すなわち軟果となりやすくなります。アミ果の発生を予防することで、軟果の発生も抑えることができます。



ゼリーが透けて見える
触るとぶよぶよしている

軟果の原因と対策

① 光合成量に合わせた温度管理（とくに低温に注意する）

花芽の分化は開花のおよそ1か月前から始まります。4～5月に着果する果実は1～2月の低温期に分化が始まっていたものになるため、日射量が増えてきたら日中の温度は高めていきましょう。冬季から春にかけての管理温度が低く、そこに多肥条件（吸収した肥料成分がうまく利用されない場合も含みます）が重なると、栄養成長に傾きやすく、根も張らず、花芽が充実しにくくなります。

☞ 光合成量に合わせた温度管理

暖房費節約のためだけのむやみな低温は減収や品質低下を招くこととなります。もし温度を下げたい場合は前夜半（日の入後から日付が変わるくらいまで）を下げましょう。

| | 日平均温度 | 明期平均温度 | 暗期平均温度 |
|----|--------|--------|--------|
| 1月 | 16℃ | 21℃ | 13℃ |
| 2月 | 16℃ | 21℃ | 13℃ |
| 3月 | 17～18℃ | 22℃ | 13～15℃ |
| 4月 | 18～19℃ | 22℃ | 16℃ |

【参考】当社2022年度研究農場の大玉トマト温度管理

トヨタネ株式会社

果実にも 光をしっかり 当てましょう！

果実への転流を促すには温度が必要となります。日射量が少ない時期は葉かきをして果実に光を当てましょう。



12～2月は収穫花房2段上くらいまでは見えていてもOK！日射量が強くなる4・5月に向かって徐々に葉数は増やしていきます。

② 灌水管理（急激な水分変化を避ける）

日射量が強くなり、トマトの吸水量が増えたときに急激に灌水量を増やしていませんか？乾燥状態から一気に植物体が吸水すると軟果となります。養液栽培の方は、日射量や飽差の変化に合わせて徐々に給液量を増やしていき、急な管理変更とならないようにしましょう。低温や多窒素により生育が栄養成長に傾いており、果壁が薄い状態で、収穫前に多量の水分が果実に流れ込むと果実が軟弱化します。

👉ハウスの蒸し込みすぎに注意、飽差も意識を

晴天日の日中の飽差は8~10g/m²をおすすめ。やや乾燥した環境でしっかり吸水させましょう。（ただし、早朝の低飽差から急激に変化させないように注意！）

| | 日平均飽差 | 明期平均飽差 | 暗期平均飽差 |
|----|---------------------|-------------------|---------------------|
| 1月 | 4.5g/m ² | 6g/m ² | 3g/m ² |
| 2月 | 4.5g/m ² | 6g/m ² | 3g/m ² |
| 3月 | 4.5g/m ² | 6g/m ² | 3g/m ² |
| 4月 | 4~5g/m ² | 7g/m ² | 3.5g/m ² |

【参考】当社2022年度研究農場の大玉トマト飽差管理

ココバグ栽培は 排液の出方もチェック！

- ① 朝何回目の給液から排液が出始めているか？
- ② 排液が出始めた後は給液のたびに排液が出ているか？
- ③ 排液率は20~30%あるか？
（※冬季は10~20%が目安）

⇒当てはまらないものがある場合は回数や時刻を見直してみましょう！

③ シュウ酸カルシウムの蓄積

シュウ酸カルシウムが多く果実に蓄積すると尻腐れ果は減りますが、軟果が増えます。過剰なカルシウム施用は控えましょう。シュウ酸カルシウムの蓄積は果実表面の銀粉の発生程度で判断できます。

④ 品種の影響

軟果の発生は、管理のほかに品種も影響します。もともとゼリー部が多い品種、カルシウムの吸収量が多い品種は軟果になりやすいです。



果実表面の白い点はシュウ酸カルシウムの蓄積（銀粉と呼ばれます）

2月のおすすめ資材

急激な乾燥を防ぎ、蒸散を助ける

ミストで温度コントロール 『しつど当盤』 & 『グローミスト』

グローミストは植物体を濡らしにくく、効率良く加湿できる流量のノズルを使用しています。しつど当盤でグローミストを相対湿度制御します。



▶詳しくはこちら！



温度が上がりきる前に！3月からの塗布をおすすめ

遮熱剤『トランスパー』

ジェル状(pH中性)で水で希釈しやすく、臭いも少ない使いやすい製品です。光は通し、熱線のみをカットします。温室内の温度上昇を抑え、散乱光の効果により植物体温の上昇も抑えられます。



▶詳しくはこちら！

