

5 リコペン含量に着目した‘湘南ポモロンレッド’の差別化販売に向けて

(1) リコペン含量の確保について

果実は成熟して赤みが増すほど、リコペン濃度は高まる。一方、雨よけ栽培では、栽培後期の高温や、果実が強い日差しに当たることで、リコペンの生成が抑制されることがあるため、遮光資材などを活用し、ハウス内の温度上昇抑制や着色ムラを防ぐ。また、裂果を避けるため、完熟前に収穫して、追熟によって着色促進とリコペン含量の確保を行う方法もある(図9)。なお、追熟させる場合は、直射日光の当たらない適温(20~25℃)付近で行う。また、リコペン濃度を確保する果実の着色程度を判断するためには、カラーチャートの利用も有効である(コラム2参照)。

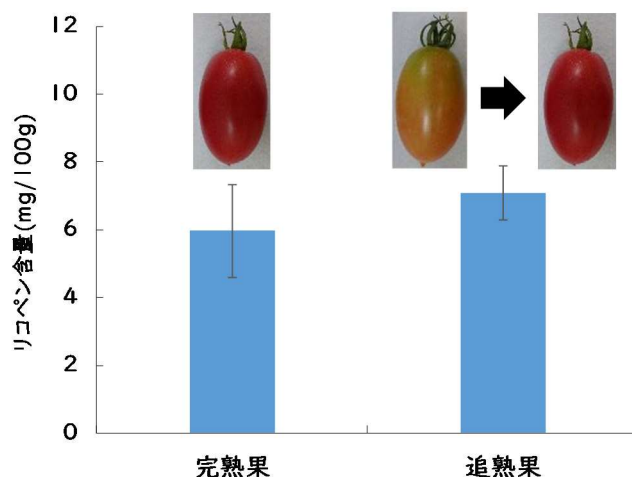


図9 完熟果及び追熟果におけるリコペン含量

◇コラム2 カラーチャートによる熟度の判定

多くのトマトは成熟が進むと果実の色が赤くなります。これは色素成分であるリコペン(リコピン)などが増えるためです。「湘南ポモロンレッド」では、果実の成熟に伴うリコペン濃度の増加と果実表面の色調の変化に一定の関係があることが明らかとなっています。そこで、表面の色づきから熟度を判定できるように、「湘南ポモロンレッド」専用のカラーチャートを作成しました。このカラーチャートは、リコペンが十分に蓄積した果実を選ぶ際の基準として活用できます。ご利用を希望される場合は、当センター生産環境部品質機能研究課までお問い合わせください。



(2) 機能性表示食品としての販売

一般的な大玉品種よりリコペン濃度が高いという特徴を活かした生果販売では、リコペンを関与成分として機能性表示食品制度に届出し、販売する方法がある(コラム3参照)。

また、ジュースに加工することで、機能性成分(リコペン)をより安定的に確保することができる。ジュース加工用の果実は、十分に着色させることが重要であり、追熟や着色程度を判断するためのカラーチャートの活用が有効である。



図10 試作ジュース

◇コラム3 機能性表示食品制度

2015年4月から始まった制度です。国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出ることによって、事業者の責任において機能性が表示できる制度です。生鮮品も対象とされており、よく知られた例では、ミカンのβ-クリプトキサンチンが挙げられます。

消費者庁のホームページには届出のためのマニュアルやガイドラインが掲載されています。また、科学的根拠に関する研究レビューを取りまとめた届出様式の作成例が農研機構のホームページに掲載されており、これらを根拠として届出を行うこともできます。



機能性表示の例

本品にはリコピンが含まれています。リコピンを1日27.8mg摂取するとLDLコレステロールを低下させる作用があることが報告されています。本品を3個(240g)食べると機能性が報告されている1日あたりの機能性関与成分量の約50%を摂取できます。

(3) 湘南ポモロンの販売戦略 ～ 消費者・実需者調査から ～

① 湘南ポモロンの魅力は

地名の「湘南」と「ポモロン」というネーミングのおもしろさ。名前の由来は、「トマト」のイタリア語「ポモドーロ」と長い形の「ロング」、神奈川県オリジナルに魅力を感じる。消費者は、「神奈川県が作ったトマトなのよ」と自慢したい。

② 品種の特徴から評価する商品性

加熱調理ができ、料理のレパートリーが広がる。・・・「生も、加熱も両方に使える」

加熱して形が崩れない、色が鮮やかになる。・・・「使い勝手がよい」

実需者は、「和、洋、中華と様々なジャンルで利用できる、神奈川県オリジナルトマト」が魅力であり、赤と黄色の2色のポモロンがあることもポイント。

③ 機能性表示食品*への関心

※「湘南ポモロンレッド」でリコピンとGABAの届出をした場合。

【実需者】

- ・機能性表示に関心を持つお客様は増えている。
- ・健康に関心の高いお客様が関心を持つので、PRになる。
- ・他産地、他社商品との差別化につながる。
- ・ジュースだけでなく、トマトの生果とセットで取り扱いたい。
- ・商品性は感じるが、安定品質と計画的な出荷を求める。
→ 機能性表示食品への関心はあるが、まずは品質と量の安定生産が優先。

【消費者】

- ・機能性表示食品とトクホの違いがわからない。
- ・体に良いとわかると摂りたいって思う。
- ・コレステロールが気になるから買おうかなと思う。
- ・健康が気になる家族に勧めたい。

- ・ジュースではなく、生のトマトで機能性表示があれば、「買いたい」と思う。
- 機能性表示食品の理解が深まれば、購買意欲がわく。さらに地元産はプラスに働く。

④ 「湘南ポモロン」の販売戦略

【PR ポイント】

- ・神奈川県オリジナル品種であること。
- ・命名のストーリー 「湘南」と「ポモロン」
- ・生も加熱も、多様な調理ができる。
- ・赤「レッド」と黄色「ゴールド」の2色展開。

【販売戦略】

- ・ネーミングの由来と湘南をイメージするストーリーづくり。
- ・生果と加工品のセットで売り場づくり。
- ・加工品は、湘南地域のお土産に。おしゃれなパッケージで。
- ・生も加工品も多様な料理アレンジを情報提供。
- ・飲食店から発信。「湘南ポモロン」の多様な料理方法の提供。トマトジュースは、飲食店でのカクテルやお酒の飲めない方向けのノンアルコール飲料で提供(図10)。

◇コラム4 「湘南ポモロン」ジュース どうする? どう売る?

トマト感を活かした「湘南ポモロン」ジュースの販売戦略のあれこれ。実は、トマトジュースを習慣的に飲用する方はそれほど多くありません。その理由は、「トマトジュースは朝食から始めるけど、コーヒーや牛乳など飲みたいものが色々あって、結局定着しない」のだとか。

トマトジュースを飲んでもらうアイデア、それがホットジュースです。電子レンジで温めて、コショウやハーブソルトを少々、オリーブオイルを少し垂らすと、濃厚スープのような味わいです。「湘南ポモロン」はいわゆる「トマトのくせ」が薄いので、トマトジュースが苦手な方にもおすすめです。

「お気に入りのパンと、ホットトマトジュースで休日ランチ」はいかがでしょうか。

もう一つはうまみがあるので、夜に飲む習慣。「チーズと一緒にジュースを、ジュースをベースにアルコールと割ったカクテルなど、大人の楽しみ方もよいかも」と消費者からご意見をいただきました。ポモロンは赤と黄色の2色のトマト。白黒ラベルと赤色、黄色トマトジュースの3本セットで、ちょっとした手土産に、お友達へのプレゼントにと、かながわオリジナル品種を活かした商品化が求められています。

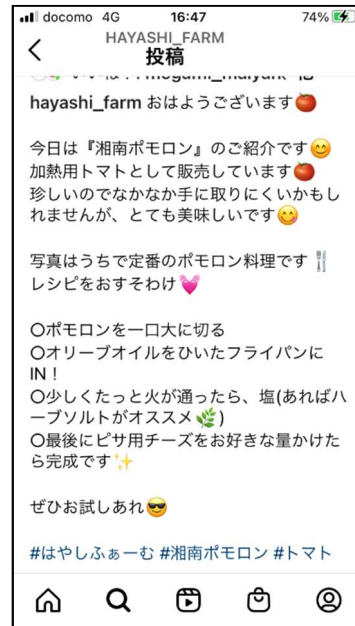


(4) 「湘南ポモロン」の特徴を生かした食べ方

「湘南ポモロン」が他のトマトと大きく違うところは、「加熱しておいしいトマト」であることから、加熱調理のレシピ提案が求められる。消費者は、「調理の簡便性」を求める傾向があるため、レシピは調理工程が少なく、調理時間が短いことがポイントとなる。「切って、調理して、味付けして 完成!」を基本にレシピを作成する。

参考事例として、藤沢市の「はやしふぁーむ」のInstagramを紹介する。近年、トマトの加熱料理を楽しむ人が増えてきたと思われるが、生食が一般的な日本では、イメージ的に敷居が高いと思う方も多いようである。「はやしふぁーむ」では、日常的に手軽に食べられるレシピをInstagramで発信している。また、Instagram以外にも、リピーターから紹介された「ポモロンの炊き込みご飯」や「ポモロンと卵の炒め物」は絶品とのこと。野菜や卵と炒めるのもオススメとのこと。

ある。鶏肉やソーセージなどお肉とも相性が良いので、一緒に炒めてご飯に載せれば簡単にリゾット風の一品ができる。手軽に作れて、色も鮮やかで食卓が明るくなるポモロンは、料理好きなお客さんの関心が高く、直売所のリピーターの確保に役立っているとのことである。



◇コラム5 「湘南ポモロン」ジュース（試作品）のラベルに込めた想い

湘南ポモロンジュースの顔=ラベルは、茅ヶ崎のデザイナーさんにデザインをお願いしました。コンセプトは「スタイリッシュ」、湘南のイメージそのままに、さりげないおしゃれを目指しました。

「湘南ポモロン」の特徴である、細長い果実が房状に実る様子をイラストでデザイン、「湘南ポモロン」のロゴはあえて控えめに下に配置、特別感を「PREMIUM TOMATO」のロゴで表現しています。

白と黒のラベルのうち黒ラベルの方は、機能性表示食品の届出商品での使用を想定しており、希望者にはご利用いただけるようにしたいと考えています。品質の高い高級感を狙いました。「湘南」や「かながわ」のお土産や贈答用に使っていただけることを願っております。



名前の由来

「湘南平塚」にある農業技術センター育成
トマトのイタリア語「ポモドーロ」
細長い果実の形「ロング」

湘南ポモロンと命名

品種の特徴

- ・加熱して美味しいトマト
- ・もちろん生トマトもOK
- ・サッと火を通すと濃厚な味わい
- ・加熱しても形が崩れない、水っぽくない
- ・赤色「レッド」と黄色「ゴールド」の2品種
- ・レッドは機能性成分のリコピンが高い

湘南生まれ、かながわオリジナルトマト「湘南ポモロン」
育成地の『湘南』、トマトのイタリア語『ポモドーロ』、
細長い形『ロング』から名付けられました。



加熱調理がおいしい！ サッと火を通してお召し上がりください。

PRポイント

- ・色鮮やかな、赤「レッド」と黄色「ゴールド」の2品種
- ・どちらも、加熱しても水っぽくなりません
- ・もちろん生も美味しい
- ・和食・洋食・中華と料理バリエーションが豊富です
- ・レッドは、機能性成分「リコピン」が大玉トマトの1.5倍と高い

利用の提案

- ・ピザにのせてトマトピザに
- ・縦半分、または四つ割りして、オリーブオイルでソテーに
- ・おでんに入れてもくずれません。お出汁との相性もよい
- ・リコピン豊富なジュース（試作品）も開発しました

販売の提案

- 【トマト】
- ・飲食店でポモロンのメニュー化
- 【ジュース】
- ・バルでアルコールの代わりに提供
- ・同じくバルで、アルコールを使ったカクテル
- ・道の駅、ドライブインのお土産コーナーに

かながわオリジナル&都市農業の有利性を活かして、
飲食店と連携したメニュー開発、食べ方を提案

～飲食店等業務との連携に大切なこと～

安定した品質のトマト生産と計画的な生産による量の確保です