

くまもと塩トマト



生産地：熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の干拓地

登録団体：(1) 八代GIブランド推進協議会
(2) 不知火塩トマト出荷者協議会

農林水産大臣登録第111号



特性

大玉品種でありながら、果実1個あたりの重量が30g～150gと小さく、糖類、遊離アミノ酸の含有量が高いトマト。糖度が8度以上あり、皮が固く、肉厚で、甘みが強く、希少性が高いため、一般の大玉トマトの3倍以上の高単価で取引されている。

地域との結び付き

塩分濃度が高い干拓地で生産され、浸透圧の違いで水分や養分の吸収が制限されることにより糖度が上がる。生産可能なほ場が限られ、さらにこまめな栽培管理が必要である。

(1) 八代GIブランド推進協議会 熊本県八代市古城町2690

(2) 不知火塩トマト出荷者協議会 熊本県宇城市不知火町長崎79