

調理用トマト

オスカー

調理用トマトの決定版、沸き出すうまみにビックリ！

品種の特長

- 「サンマルツァーノ」タイプの調理用のトマトです。
- トマトソースや煮込み料理にすると絶品です。
- 果実は長円筒型で、1果房あたり5-8果、果重100-150g、日持ち性に優れます。
- 果肉は橙赤～濃赤色、ゼリー部が少なく肉厚で、加熱しても水っぽくならず、酸味・うまみのバランスが取れた濃厚なソースになります。
- 樹勢は旺盛で、節間は短め。熟期は早生です。

作型

🌱 播種 🌱 定植 🌱 収穫
* 作型は代表的なものです。目安としてご利用下さい。

関東



要点・注意

- 夏秋～抑制栽培の育苗期間中は、特に黄化葉巻病を媒介するコナジラミ類の防除を徹底してください。
- 周年を通して作りやすい品種ですが、高温期は尻腐果が多くなりやすいので、予防的にCa資材を葉面散布すると良いでしょう。
- 樹勢が旺盛なので元肥は控えめにし、追肥中心の施肥設計にします。追肥はかん水を兼ねて液肥を施します。
- かん水は1回の量を少なめに、回数を多くします。乾燥は尻腐果の発生を多くします。
- オスカーはこのタイプとして着果性が良く、多収ですが、実をつけすぎると後半の品質・収量が低下することがあります。摘果および早めの追肥で樹勢を維持します。
- 台木用品種には Tm-2[®]タイプをご使用下さい。

syngenta®

シンジェンタ ジャパン株式会社

本社

〒104-6021
東京都中央区晴海1-8-10 オフィスタワーX 21階

www.syngenta.co.jp

成田シードセンター

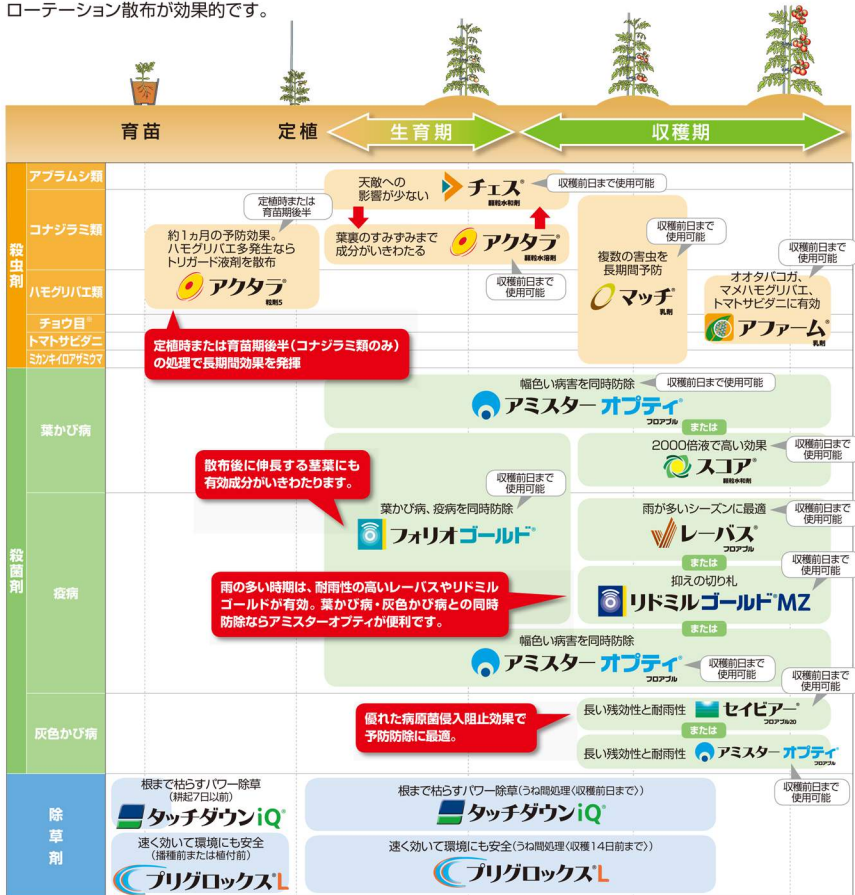
〒289-2304
千葉県香取郡多古町高津原 401-2
TEL: 0479-75-3111 FAX: 0479-75-3122

®はシンジェンタ社の登録商標 TMはシンジェンタ社の商標

TM

殺虫剤、殺菌剤の豊富なラインアップで 現場に応じたローテーション防除を。

トマトの害虫防除では、約1ヵ月間予防効果が続くアクタラ粒剤5、複数の害虫を同時防除するマッチ乳剤、アフーム乳剤などを。病害防除では生育初期にフォリオゴールド、生育期後半にアミスターオプティフロアルなどのローテーション散布が効果的です。



※チョウ目の通用害虫は、マッチ乳剤がオオタバコガ、ハスモンヨトウで、アフーム乳剤はオオタバコガのみになります。

シンジェンタ ジャパン株式会社
〒104-6021 東京都中央区晴海1-8-10 オフィスタワーX21階
<http://www.syngenta.co.jp>