

(2) トマト

ア. 解析結果の要約

① 五訂増補日本食品標準成分表との比較（68頁～）

いずれのグループも、脂質含量が、成分表の値の 0.1 g/100 g の 120%を超えているが、低含量であるため、問題にすべき差とはいえない。ナトリウム含量も、2 グループで 80%を下回るが、同様に低含量であるため、問題とすべき差とはいえないと考えられる。

② 品種による比較（70頁～）

β-カロテン、リコペン共に、品種間に危険率 1%で有意差が認められた。

③ 産地による比較（74頁～）

β-カロテンでは、栽培時期（夏）、栽培方法（土耕栽培）、作型（ハウス）が同じであるが、危険率 1%で有意差が認められた。リコペンでは、有意差は認められなかった。

④ 栽培法による比較

比較できるデータがない。

⑤ 作型による比較（76頁～）

β-カロテン、リコペンともに、有意差は認められなかった。

⑥ 経時的な成分変動（78頁～）

オ品種（D産地、土耕・ハウス栽培）を除いて、いずれも危険率 1%で有意差が認められた。β-カロテンの変動に一定の傾向はないが、変動幅は小さかった。リコペンは、収穫時期が早いと極端に低含量であった。ほぼ 2 週間毎とサンプリング間隔が短いため、変動の解析は困難である。