

# 「食と農」の博物館 展示案内

No.14

東京農業大学「食と農」の博物館  
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28  
TEL.03-5477-4033 FAX.03-3439-6528

開館時間 午前10時～午後5時(4月～10月)  
午前10時～午後4時30分(11月～3月)  
休館日 月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)  
大学が定めた日

\*臨時休業がありますのでご注意ください

展示期間  
**2006.8.22~9.3**

## トマトフェスタ —調味料で学ぶ、日本の食文化—



### はじめに

トマトは、多くの家庭でサラダなどの生食で、またパスタやピザなどに調理して食べられています。

また、それだけではなくジュースやケチャップなどの加工品が、料理の材料・調味料としても多く使われて、食卓にのぼっています。

このようにトマトを大きく分けると、その用途から生で食べる「生食用トマト」とジュースやケチャップの原料となる「加工用トマト」があります。

また、トマトの「赤い色」について最近色々な効能も分かってきました。この展示をとおして「トマトのパワー」を知って、皆様の食生活に活かしてください。

### トマトの発祥と伝播

トマトはナス科トマト属と分類され、その原産はペルー、エクアドルの高地とされています。そこから中央アメリカ、メキシコに渡り作物化され、16世紀末にスペイン人によりヨーロッパへジャガイモとともに持ち出されました。しばらくは観賞用として栽培されていました。ナス科の植物には幻覚作用や毒のある食物が多かったことから、トマトも毒草だと誤解されていたからだといわれています。

トマトが食用となるのは18世紀になってからで、広く欧米に普及したのは19世紀以降とされています。