

トマトは春先がおいしい！



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)
シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。2011年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

野菜はカツゲン？

毎朝きまってグリーンスムージーを作る。旬の野菜とフルーツでとろみの強いフレッシュジュースを作り、かむように飲むのが日課だ。春は、柑橘とバナナを入れて葉物野菜とミックスしたり、旬のイチゴもビタミンC補給にはバツゲンである。食事の前に野菜や果物を摂ることで、消化を助ける酵素を摂取できる。昨今注目されているこの酵素が足りないと、体のエネルギー発電がうまくできず、疲れやすくなるのである。「カツゲン」という飲み物が道産子のソウルドリンクとして有名だが、野菜はまさにカツゲン！活力の源なのだ。

雪が解けて土が見え出す4月、家庭菜園の計画が始まる。庭の中でも、一番に日当たりのいい場所をと優先させるのはトマトだ。世界に8,000種類もあるといわれるトマトは色も形も様々で、今や嗜好品である。カラフルなトマトの中でも黄色いミニトマト「ピッコロカナリア」は、皮が柔らかく甘さがキュート、私の一番のお気に入りである。

平取トマトのベーシック！

もちろんこれぞトマト！という大玉トマトもはずせない！トマトは、夏野菜の代表のようにいわれるが、実は寒さがゆるんでじっくり育つ春先のトマトが秀逸なのである。種もみっちり入り、味も濃厚だ。

道産トマトで生産量NO1を誇るのが平取町。「ニシバの恋人」の名前で知られる桃太郎トマトは、昨年度の出荷量が、12,487t！個数にすると億単位である。JAびらとりの選果場へ行くと、目にも止まらぬ速さでトマト1個ずつの糖度が測られていく。糖度4度以下のものははじかれるのだが、糖度が高ければいいというものでもない。酸味もほどよくあり、糖度5～6度の味を平取トマトは目指しているため、糖度が高すぎる



わが家の家庭菜園、日当たりのいい一等地にはトマト！

のは恥ずかしいトマトなのだそう。野菜のおいしさの価値は消費者が決めるが、「俺たちのトマトはこれ！」と信念を持って作り出す野菜には力がある。

平取の苗の栽培は、1月末から始まり、最初のトマトは、ゴールデンウィーク明けに出荷される。

収穫時に部会長の石浦政司さんのハウスをのぞくと、小さな太陽のように真っ赤に光るトマトが爽り、トマトの葉がいい匂いをさせている。毎日トマトを触っている石浦さんの手は、指先の指紋にトマトの葉っぱの色が染み入っている。あの手を見たら、トマトを食べる時にも熱いものが込み上げるのである。

石浦さんの手を見て思い出したのが、ゴッホの代表作「馬鈴薯を食べる人たち」だ。農民の手を渾身の思いで描いたゴッホは、じゃがいもを掘っていたことが明らかにわかるようにしたかったと言っている。きのう今日土を触ったのではない年期と労働の過酷さを物語る手だ。

そんなトマト手（あえてこう呼びたい）で、石浦さんは毎晩ビールを飲む。農作業の後のビールが生きがいだと言いながら、つまみにもウスターソースをかけたトマトを食べる。

平取町のまちの人たちにとっても、地元のトマトは誇りで、わが町のトマトを本州へ送ったり、町民は皆PRマンのようにトマトの自慢話をする。もちろん、普段からよく食べているそうだが、ダイエットにいいかどうかは???だそう。トマトがダイエットにいいと京都大学の研究室で発表されてから、トマトジュースも飛ぶように売れた。平取町も過去最高の売り上げを記録したそう。

中野ファーム（小樽市）の超完熟トマトジュース

小樽の小高い丘の上で、とびきりおいしい人気のトマトジュースを作っている人がいる。中野ファームの中野勇さんは、ジュース用だけのためにと超濃厚なトマトを作っている。どろっとしたトマトジュースで、コップに注ぐと表面が波を打つほどだ。糖度は高いもので11度はある。夏場、40度にもなるハウスでの栽培は、体重が5キロも減るそうで、スリムになった姿を見るだ

けで、栽培の大変さ、誠実な姿勢が伝わってくる。中野ファームは、海を見下ろせる夕陽のきれいな高台にあり、「サンセット」というジュース用のトマトは真っ赤に育つ。ほのかな潮風もトマトをおいしくするのだろう。

一般的にトマトジュースは、市場に出荷できない規格外のトマトをジュースにする。「もったいない精神」からすると素晴らしいが、どこよりも売れるトップブランドのジュースを目指すなら、トマト栽培もジュースだけのために作るべきなのだろう。中野さんのように栽培面積をわざと減らし、野菜としては流通させられないほど超完熟させたトマトでジュースを作る。

誰が飲んでも、突き抜けていると絶賛されるジュースは、プロのバイヤーたちが選ぶ北海道の「ハイグレード商品」にも選ばれた。たとえ生産数は少なくとも、大手メーカーにも負けない一級品を、生産者の加工品は目指したい！

余湖農園（恵庭市）の調理用トマト「にたきこま」

百花繚乱のトマト界でも、料理の手間が省けると徐々に認知され始めたのが、調理用トマトだ。恵庭の余湖農園の調理用トマト「にたきこま」でソースを作ると、腕を上げたようにおいしくなる。フライパンにオリーブオイルと塩と鷹の爪を入れ、トマトをつぶして20分ほど煮込むだけでテレビア〜ン！なトマトソースができる。

イタリアンレストランで、ピザに乗せられ窯で焼かれた「にたきこま」も鮮烈だ！こっくりとした果肉と旨味の強さは生食とは違うおいしさで、艶っぽさも感じる。イタリアンのシェフに調理用トマトの力について聞くと、調味料となり旨味を出すのはもちろん、どうしても味がまとまらない時にも、スプーン一杯のトマトソースを足すだけで味がまとまるのだそう。

*

桜の咲く頃に、春一番のトマトがお目見えする。雪が降る頃まで北海道のトマトは色を変え、味を変え食卓を彩ってくれる。太陽の申し子トマトから活力をもらい、新しい春をスタートさせよう！