

つながってるよ、
産地と食卓

新
産直産地

産直

大野さん達のミニトマト

北海道余市郡仁木町。北海道南西部、積丹半島の付け根に位置する温暖な気候のこの土地は、果樹栽培(さくらんぼ、りんご、ぶどうなど)、トマト、いちじくの施設野菜、「メの生産など農業が盛んな地域です。ここで、産直ミニトマトを作っているのが北海道「メグちゃん工房」の大野進さん。

糖度が10度以上にもなる高糖度ミニトマト、「アイコ」、「イエローアイコ」の生産者です。



元々東京で働いていた東さん。祖母のふるさと、仁木町で大野さんと出会い、弟子入りして4年。市場ではなく、消費者に喜ばれるトマトをモットーに、工房員として一緒に栽培に取り組む。



アイコ

甘みがギュッとつまつた濃厚なミニトマト。果肉が緻密でしっかり。

イエローアイコ

酸味が控えめでフルーツのような爽やかさ。トマト特有の香りが少なく、トマトが苦手な方もおすすめ!

バスケットPlus 9月4回

977 毎週企画 北海道
メグちゃん工房

大野さん達のミニトマト
(赤・黄色セット品番アイコ)

120g前後

産直

本体 188円
(税込 203円)

※生育状況が悪い場合、黄色が2粒になる場合があります。※赤色と黄色の割合は多少バラツキが出ます。※ヘタが取れている場合があります。

トマトと向き合い続ける秘訣 飽くことなく

トマト作りの極意

「僕、トマト食べられないんだよね」衝撃の一言をこぼす大野さん。実は根っからのトマト嫌いなんです。トマト特有の臭みが苦手で、「口食べれば半日苦しむほど。トマトを口にするのは年に1~2回というから驚きです。では、なぜトマトが嫌いなのに栽培を? それは今を遡る」と12年前、代々続く農家でいちごを栽培していましたが病気で全滅。そんな時、友人からトマトの苗をもらったのがきっかけでした。

「自分でも食べられるトマトを作りたい。嫌いだからこそ、飽きずに続けられてるんちゃうかな。大好物な人やたらどんなトマトでもおいしいって、作ったものに満足してしまってしょ。」なるほど。食べられないからこそ、おいしいトマトを追求し続けられるわけですね。

そんな大野さんのトマトをチェックするのは選果部長、奥さんの祐恵(ひろえ)さんです。

「トマトは少しの酸味があつてこそコクを感じるし、水分の味はどう出るかが肝やね」「水分の味」とは初めて耳にしますが? 「水道水の味だったり雨水の味だったり: 使う水はトマトの味に出るからね」コクがありみずみずしいトマトの理想は、きれいにせせらぐ田舎の川の水の味だそう。ここまで繊細に感じ取るのはなかなかのものです。そんな選果部長が心掛けているのは、常に糖度が10度以上のトマトを出荷すること。同地域の出荷基準は7~8度ですが、それを上回るトマトを基準としています。

進さんが手間隙かけて育て、奥さんが味のチェックをする。満足するものができた時は「よくやった!!」と称え、うまくいかなかつたときはあれが良くなかったのか、ああそれば良かったのかも、と素直に話せる。トマトが苦手な進さんはだからこそ、奥さんと一緒においしくトマトをめざすことができる、ベストパートナーから生まれるミニトマトです。

水は通常の7割程度に減らし、天候、土の状態に合わせてできるだけ与えないようコントロール。「さうとトマトの苗木全体に行き渡るくらい。そうすると味が揃つてくるからね」。

果実の色、つや、花を見て状態を見極めるという大野さん。「トマトになつたりで考える」これが、トマト嫌いな大野さんのトマトと向き合い続ける極意のようです。

求し続ける大野さんのトマト作りの姿を垣間見たように思います。

「トマトは滅多に食べないんだけどつくったアイコを口にした時、家に帰つて1時間くらいで匂いがふわっと飛んでいたんだよね」と大野さん。「いつもなら半日トマト臭に苦しめられるのに、自然と消えていく」。

それは1本の苗から通常5kg程度採れるのを、3kgに収量を減らし味をギュッと凝縮させたもの。

満足するものができた時は「よくやつた!!」と称え、うまくいかなかつたときはあれが良くなかったのか、ああそれば良かったのかも、と素直に話せる。トマトが苦手な進さんはだからこそ、奥さんと一緒においしくトマトをめざすことができる、ベストパートナーから生まれるミニトマトです。

水は通常の7割程度に減らし、天候、土の状態に合わせてできるだけ与えないようコントロール。「さうとトマトの苗木全体に行き渡るくらい。そうすると味が揃つてくるからね」。

果実の色、つや、花を見て状態を見極めるという大野さん。「トマトになつたりで考える」これが、トマト嫌いな大野さんのトマトと向き合い続ける極意のようです。

