

関根 幸一郎さん(矢吹町)



関根 幸一郎さん

近年、トマトの栽培技術の進歩と品種改良が加速度的に進んだことにより、より甘く美味しいトマトを求めて作られた『ブランドトマト』が注目されています。

今回は、矢吹町の高糖度トマト栽培農家、関根幸一郎さんにお話をお聞きしました。

関根さんは『旬太郎トマト』の生産農家の一人で、『旬太郎トマト』は関根さんを含め5件の農家で生産組合を作り、JA 経由で出荷する高糖度トマトです。関根さんが生産し直接販売するのは『トロピカルトマト』や『チビ太郎』というブランド名で流通し、それらはどれも、一般的なトマトの平均糖度5%を大きく超える、9.5%以上が基準となります。実際に、朝採れたばかりのトマトの糖度を測らせてもらうと、なんと11.6%でした。

関根さんがトマト栽培を始めたのは今から25年前で、栽培を始めて2年経った頃から水耕栽培に切り替えました。現在のような高糖度トマト栽培に至ったのは、「冬栽培向きのトマトは味が無い、なんとかならないか」と思ったのが始まりだそうです。また、「高糖度」に着目したのは、甘さは分かりやすい評価基準になると考えたからだそうです。それから様々な資料をもとに独学で高糖度トマトの研究を行い、平成5年と平成25年の二度、オランダへ視察に行かれたそうです。

現在はヤシガラの培地で水耕栽培を行い、細やかな養分・水分の調整管理、葉を小ぶりにすることでトマトに日光を多く当たるようにするなどの細かなケア・工夫がなされています。

今年は例年よりも気温が高いため、普段より1か月ほど早い12月から出荷が始まりました。『旬太郎トマト』は花が咲いてから3ヶ月ほどかけて水分を絞り（与える水を極端に減らす）、真っ赤に完熟したものが出荷されています。出荷は3月末ぐらいまでで、数はとても少ないそうです。

関根さんは「高糖度トマトは甘いだけでなく香りも大切だと考えているので、食べたときにトマトの香りが鼻に抜けるような、香り高いトマトを目指したいと考えています。県内だけでなく、全国のみなさんが驚くほどおいしいトマトを作り続けたいです。」とおっしゃっていました。

お忙しい中、どうもありがとうございました。



驚きの11.6%



トロピカルトマト