



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

広報

かとり

Kat ori

平成28年(2016) 5月15日号 No.244

深紅の宝石
フルーツミニトマト

カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 13

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます



有限会社さかき 小見川農場

伊原 努さん

平成20年、大学卒業後、(有)さかき(新里)に入社。担当するミニトマトが、消費者の声をもとに優良生産者を決める民間企業の「農家・オブザイヤー」を6年連続で受賞。

フルーツのように甘いトマトは新聞、テレビなど各種メディアでも取り上げられる。

全国1000軒以上の農家の中から「農家・オブザイヤー」を6年連続で受賞した若手農家がいると聞き、さかきの農場を訪ねた。案内された広大なビニールハウスの中に入ると、トマトの枝が天井からひもでつるされて葉を茂らせている。緑のカーテンさながらに生い茂った葉からは艶やかな真っ赤なミニトマトが顔をのぞかせていた。

「このトマトは本来、中玉サイズのトマトです。トマトの約90%を占める水分を調整して、味が凝縮されたミニトマトができるんです」と話す伊原さん。見ると一般的なミニトマトより一回り大きい。その糖度は平均10度以上という。通常のトマトの糖度が5度なのに対し、並外れた糖度といえる。そして、ひと際目を引くのが色の濃さ。おいしいトマトの特徴は熟す前の実の緑の濃さだという。この濃い緑に鮮やかな赤色が乗るので、深い赤色になるようだ。

入社当時、さかきは葉物野菜や根菜類を中心に作っていた。社長の木内克則さんが以前から構想のあったトマト作りに着手するにあたり、大学時代にトマトを甘くする研究をしていた入社半年の伊原さんを担当に抜擢した。伊原さんはうれしさの反面、責任や緊張で身が引き締まる思いだったと当時を振り返る。入社のに始まったトマト作りは、土を少量混ぜたマットや特殊なビニールフィルムを敷く養液土耕栽培だ。水分量や肥料の種類、量など試行錯誤を重ね、現在は4棟のビニールハウス(1・5畝)で年間120トンのトマトを収穫するまでになった。トマト作り以外に農業に対する姿勢も職場や先輩農家などの周囲から学び、トマトを育て、トマトに育てられてきた7年だった。

実家はネギとキャベツを作る農家で、小さい頃から農業が身近だったという。躍進ぶりは千葉市の実家にも届き、息子の名前を耳にするたび両親は喜んでくれるそうだ。

「作っている作物は違いますが、同じ農業の道に進んでいるので先輩としても尊敬しています」

伊原さんは今、同グループの和郷園が福井県に所有する3倍の広さの農場へも栽培指導に赴く。水分量など基本的な数値は決まっているが、温度や湿度、日光量の微調整などは伊原さんの判断によるところが大きい。

「日々の調整が大変ですが、手をかけるほどおいしくなるんです。消費者の方から、トマト嫌いだけれどこれなら食べられるという声が寄せられ、うれしく思っています。実はこのトマトは、ひと房に6粒程度しかありません。今は注文に応えることで精いっぱいなので、市内にもっと商品を卸したいところですが」

質を落とすことなく、収量を増やしたいと話す。手間をかけ、付加価値のあるものを作れば高く売れ、発想を実現し、勝負できるところがおもしろいという。今日もトマトに向き合い、研究に余念のない伊原さんの今後の活躍が期待される。



祝・香取市
合併10周年

02 介護保険を利用するには

02 都市計画区域が市全域に拡大

03 健康セルフチェックコーナーを開設

03 緊急情報メールを改修

特典 動画付き

COCOAR2アプリをダウンロード
アプリを起動し表紙にかざす
COCOAR2



アプリアイコン



iOS・Android対応



フルーツミニトマト

風土村、ザファーム、かりんの湯で販売ほか、インターネットで野菜宅配も行っている。

ザファーム

http://www.thefarm.jp/

香取の逸品
KATORI