

くまもと旬リポート

vol.2

2004
Winter

「特集」

トマト

熊本県のトマトの生産量は日本一を誇るといふことを存じますか？今回の特集は、その中でも中心となる12月〜6月に生産される冬春トマトの産地、八代・玉名のトマトにスポットを当ててみました。

その① 八代

「はちべえ」

八代トマト「はちべえ」は、
地域が一つになって
生まれたブランド。

秋に入ると、八代平野の広大なビニールハウス群に螢が一斉に光り出したかのような灯りがとまります。八代トマト「はちべえ」のハウスに点灯した、黄色蛍光灯(防蛾灯)です。この灯りで、トマトの害虫であるオオタバコガ等の行動が抑制され、駆除のために散布する農薬も最小限で済む。結果的に、おいしく安心して食べられるトマトができるというわけです。





◀ トマトの害虫である蛾を寄せつけない「黄色蛍光灯」

「い草の体験から、危機感を感じとつたとですよ」と語るJAやつしるトマト選果場利用組合組合長

▶ JAやつしるトマト選果場利用組合組合長 植田満敬さん



の植田さん。平成3年頃、中国産の豊表の大量輸入が始まり、い草の価格が下落。作付面積の縮小を強いられた経験から、ここ数年の輸入急増に対抗するには、安心・安全な野菜づくりしかない、危機感を持って新しい栽培法に取り組みました。その結果

果出来たトマトを「はちべえ」と名付けブランド化したわけです。「組合の方のすすめで、黄色蛍光灯を試したら、虫が減ったので早速取り付けました。安心・安全なものさえ作っておけば、味は外国産に負けない自信がありましたから

▲ 栽培ハウスで自慢の「はちべえ」を手にする上原さん

果出来たトマトを「はちべえ」と名付けブランド化したわけです。「組合の方のすすめで、黄色蛍光灯を試したら、虫が減ったので早速取り付けました。安心・安全なものさえ作っておけば、味は外国産に負けない自信がありましたから

ね」と、栽培農家の上原さん。このような生産者の積極的な取り組みにより、黄色蛍光灯導入は275.9h（農協系統トマト作付面積の87.1%）に達しています。



昔は商品として認められていなかった塩トマト。

八代地方の干拓地では、土壌の塩分濃度が非常に高くなることがあります。そうするとトマトに十分な水分が行き渡らず、果実は小ぶりなかわりに、糖度が非常に高く濃厚な味わいをもったトマトができます。それが「塩トマト」です。以前は、小玉のため出荷には不向きと外されていたものが、近年のグルメブームなどから、こだわりの食材として注目され、別商品として販売するに至ったのです。「今は、トマトはどこでもできる。他との差別化が大切なんです」と、上原さん。塩トマト「太陽の子」「塩次郎」はその稀少価値と、フルーツを思わせる甘さでひそかなブームを呼んでいます。

問い合わせ先 JAやつしる

TEL 0965-351-3333(代表)

その② 玉名

「エコファーマーとミデイトマト」

JAたまなはエコファーマーの宝庫

JAたまなは、玉名市、横島町をはじめ、熊本県北西部の二市八町にまたがっています。ここでは、有明海に面した平坦な地形を生かして、トマト、イチゴ等の施設園芸が盛んです。トマト栽培は、もともと水田裏作として行われていましたが、昭和40年頃に連棟ハウスが導入されてから、本格的に栽培がはじまりました。現在、玉名地域のトマトの出荷量は、約2万t。これは、普通サイズのトマトで約1億5千万個分にあたります。実に、皆さんも年間に1個以上は玉名のトマトを味わっていることになります。



たわわに実った玉名のトマト。▶ 収穫期は12月中旬～7月上旬

そして現在、JAたまなのトマトは、450戸を超える、環境にやさしい栽培に取り組む「エコファーマー」(注1)の認定を受けた生産者によって栽培されています。有機肥料中心の使用や、規定の土壌診断に基づいた堆肥の投入、トマト栽培ハウスへの防虫網設置などを行い、化学農薬の使用を極力減らし、消費者の方へできる限り安全で安心できるトマトを提供できるよう取り組んでいるのです。

問い合わせ先 JAたまな

TEL 0968-72-5500

(注1)
エコファーマーとは、堆肥などによる土づくりを基本として、農薬や化学肥料を減らす計画を立て、農知事に申請し、認定された農業者の愛称です。

新しいブランド 「ミニデイトマト」 (大浜の恵み)

玉名市内、菊池川河口の干拓地にあるJA大浜。ここで現在取り組んでいるのが「ミニデイトマト(大浜の恵み)」です。この品種は、ミニトマトより大きく、果皮が柔らかい。その上、味にこくがあり糖度も高いのです。「商品化には、他との差別化が大切。粘着テープや防虫ネット、太陽熱での土壌消毒など、徹底した減



▶ミニトマト部長
部長 長本 田陽一さん

農薬対策を行っています」と語るのは、ミニデイトマト部会会長 本田陽一さん。

「自然が相手ですから、毎年が一年生です。でも一生涯手入れすれば、ちゃんと応えてくれるから嬉しいですね」と栽培農家の一人、小柳さん。女性ならではの細やかな気遣いで、着実にミニデイトマトブランドを支えています。

これからの課題は、生産量の安定だと語る部会長。今後の取り組みが期待されています。

問い合わせ先 JA大浜

TEL 0968-76-2121



◀丁寧に手入れをする、大浜ミニデイトマト栽培農家の小柳さん

お料理レシピ

【材料】

- ・完熟トマト 2個 トマトジュース100cc
- ・A(コンソメの素 1/2個 お湯 100cc)
- ・B(ゼラチン 小さじ1 水 大さじ1)
- ・たまねぎ 1/8個・ピクルス 小さじ1
- ・塩コショウ少々・パプリコ少々

【作り方】

1. トマトはスプーンで中の種と果肉をとりだす。種は捨て、果肉はきざむ。
2. ピクルスはみじん切り、たまねぎはみじん切りにして水にさらしておく。
3. Aのコンソメの素は100ccのお湯でといておき、Bのふやかしたゼラチンとトマトジュースを強火にかけ、塩コショウで味を調え、粗熱をとる。
4. 3にピクルス、たまねぎ、トマトの果肉を混ぜ、トマトカップにそそぐ。
5. 4を冷蔵庫で冷やし固めパプリコを飾る。



第1回はちべえ料理コンクール最優秀作品

「まるごとトマト」

【料理についてのアピール】

カップのトマトと一緒に食べるとさらにおいしく味わえます。(トマトの皮が気になる方は、最初にトマトを湯むきすると食べやすくなります。)

ニユーフェイス登場

ひのしずく

熊本県で開発した、いちご新品種「ひのしずく」が今年12月からデビューします。

「ひのしずく」は、大玉でポリウム感があり、鮮やかな紅色と上品な甘さが特徴。酸味が少ないので食べやすい品種です。

「ひのしずく」という愛称は、全国から寄せられた5,622通の中から選定。「熊本ニ水がきれいなイメージ」とみずみずしい「ひのしずく」をイメージをあわせて命名された「ひのしずく」は、その名のとおり清らかな水に恵まれた熊本豊かな環境で育てられています。

初年度にあたる今年には量に限りがありますが、熊本のすばらしさをイメージしたこの「ひのしずく」を、熊本のオリジナルいちごとして広めていきたいと考えていますので、皆様のご愛顧を願います。



くまもと観光 NEWS

しゅんかきゅうとう

旬夏秋冬キャンペーン

人吉市、球磨郡では平成17年3月31日まで「旬夏秋冬キャンペーン」が行われています。

期間中は「人吉球磨は、ひなまつり」(2/1~3/31)をはじめ、さまざまなイベントが開催され、ステキな地元特産品が20名様に当たる「人吉・球磨温泉郷スタンプラリー」や、スタンプを3つ集めると無料でペーパークラフトがもらえる「駅からはじまるキャンペーン」、期間限定のお食事プランなど、盛りだくさんの内容が企画されています。

みなさんも、この機会に相良藩800年の歴史に育まれた人吉・球磨地方の独特の文化を発見してみませんか。

●問い合わせ先

ひとよし・くま旬夏秋冬キャンペーン実行委員会事務局
(人吉市役所観光振興課内)

TEL:0966-22-2111 FAX:0966-24-7869



人吉城址



球磨川下り

旬のコラム

●キンカン



鹿本郡鹿央町は、ハウスキンカンの県内最大の産地です。大粒で糖度の高いこのキンカンは「夢小町」というネーミングで出荷されています。

とろけるような甘さを持ち、果肉がジューシーなキンカンは、柑橘類では最も高いカルシウム含有量を誇り、骨粗しょう症の予防、精神安定やストレスの解消など美容と健康に最適の果実です。

●しょうが



熊本県は、しょうがの収穫量、作付面積ともに全国3位を誇ります。八代郡と下益城郡がその約9割を占めます。さわやかな辛さが魅力でヘルシー料理に活躍し、古来から生薬としても重宝されています。しょうが湯は風邪の予防や二日酔い、乗り物酔いにも効果的です。

kumamoto information

●事務局から

くまもと旬りポート冬号をお届けします。

今回は、これから出回りが多くなっていく「くまもとのトマト」を特集しました。

「トマトが赤くなれば医者が青くなる」と言われているほどの健康食材「トマト」。

お近くのお店でくまもとのトマトをお見かけの際はぜひ一度御賞味ください。

次回「春号」は2月発行予定です。

●プレゼント

「くまもと旬りポート」についてのご意見を募集します。

記事の内容、ボリュームなんでも結構です。住所、氏名、電話番号とともにお葉書でお寄せください。

抽選で50名様に熊本から「季節のお野菜詰め合わせ」をプレゼントいたします。

受付締切：平成17年1月31日（消印有効） 抽選：2月上旬

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

[宛先]

〒862-8570 熊本市水前寺6-18-1 熊本県農政部園芸生産流通課「旬りポートご意見募集係」