

2022 AUGUST
通巻619号

AGRICULTURE FORESTRY FISHERIES

特集

08月号

あふ

aff



“もっと食べたくなくなる” トマト

農林水産業者の朝

和歌山県

炭焼き職人の朝

廃校再生プロジェクト

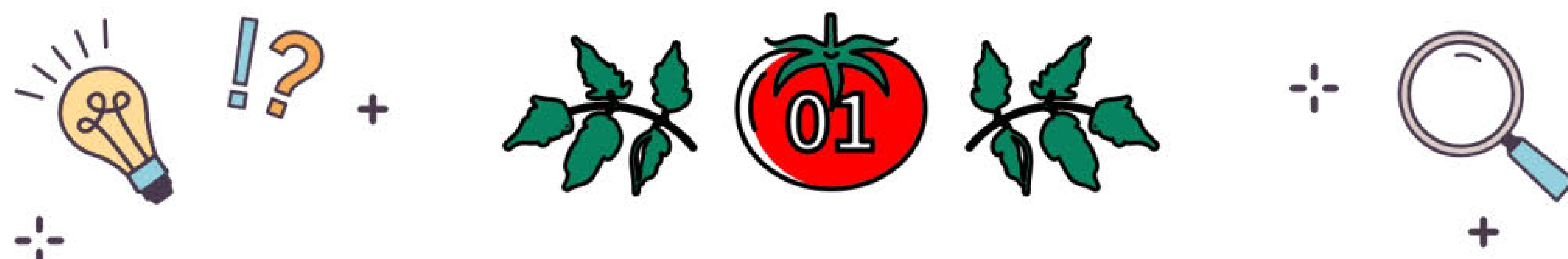
岐阜県

旧片知小学校



農林水産省

／ “もっと食べたくなる” トマト ／



トマトまるごと まるわかり！

私たちにとって、
もっとも身近な野菜のひとつである、トマト。
しかし、意外に知らないことも
たくさんありそうです。
今回は、トマトの種類や歴史などの
基礎知識を学んでいきましょう。

監修 | 千葉大学特任教授 中野明正

プロが教えます。トマトの最新トレンド

東京シティ青果（株）

吉野智子さん



Profile

2002年、東京シティ青果（株）入社。事務職を経てせり人となり、関東近県のこだわり野菜の担当を約8年間務める。6年前からは営業推進部で企画開発などに携わる。



東京シティ青果（株）

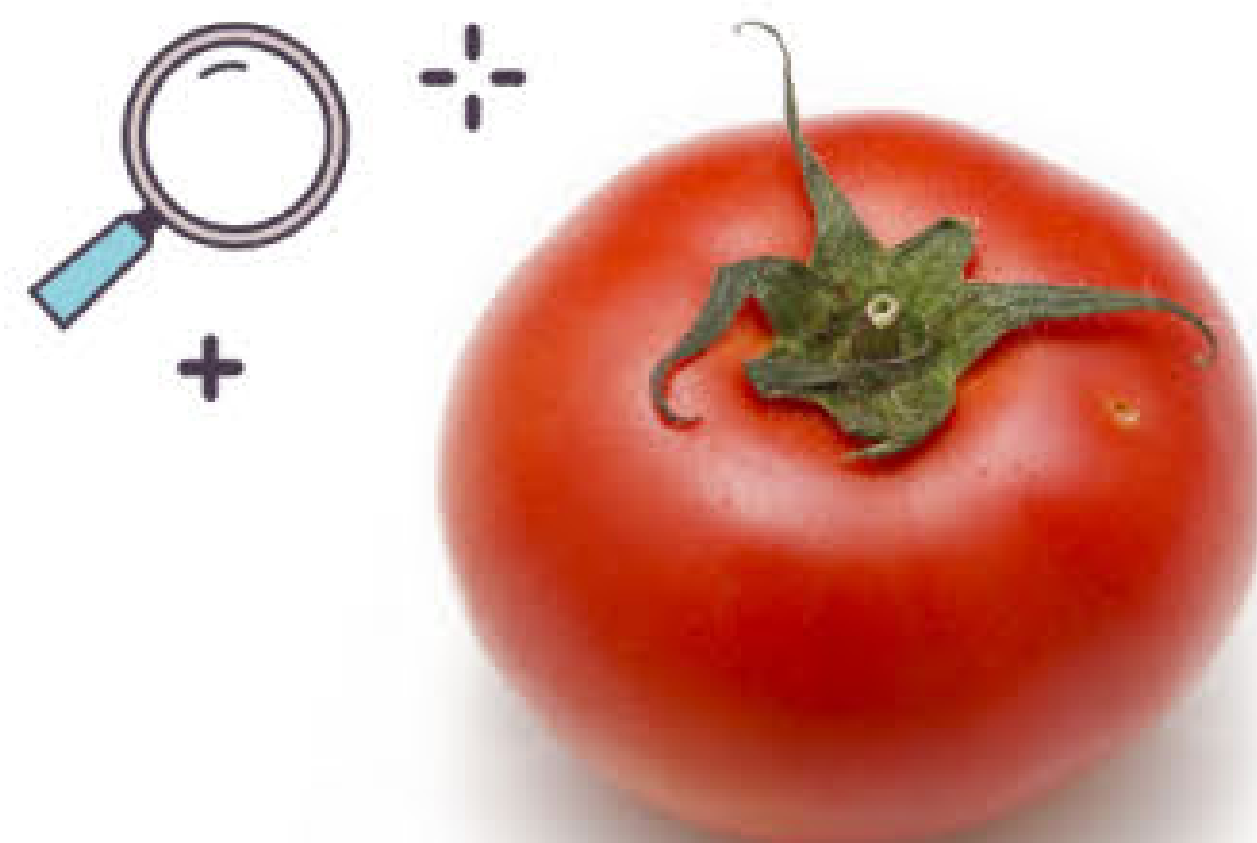
www.city-seika.com

ミニトマトが増加傾向

「近年のトマトのトレンドに関して一番大きなトピックと言えば、ミニトマトがトマトの主流になったことでしょうか」と語るのは、豊洲市場の青果卸売を担う東京シティ青果（株）の吉野智子さん。昔はトマトと言えば大玉トマトでしたが、1980年代にミニトマトが登場すると、切らずに食べられる手軽さや見た目のかわいらしさが受け、お弁当の彩りなどに使われて消費が伸びていきました。「それでも15年ぐらい前は、市場の取扱額は大玉7に対しミニ3といった割合だったのですが、そこから急激に伸びて、今は大玉4.5のミニ5.5。ついに大玉を逆転しました」



北海道の長万部町と東京理科大学が協力して栽培するブランドミニトマト「エンリッチミニトマト」。「高糖度ミニと呼ばれるタイプの、ミニのなかでも美味しいトマトです」（吉野さん）



茨城県筑西市のKEKグループ（協和施設園芸協同組合）が手がける「スーパーフルーツトマト」。「フルーツトマトは中玉トマトが多いが、これは大玉品種でフルーツトマトに挑戦したものです」（吉野さん）

人気が高いフルーツトマト

新しい品種が次々に登場しているトマト。「味だけでなく、割れにくさや育てやすさなど、さまざまな観点で改良されています。ただ甘いものが比較的喜ばれるので、基本的には糖度を上げる傾向がありますね」。そのため、栽培方法の工夫で果物並みに糖度を高めたフルーツトマトは人気が高いそうです。「また一時的にヒットしたことで記憶に新しいのは、黄色や緑などのトマト。5年ほど前にミニトマトのビュッフェが流行した時、赤色以外の彩りもほしいということで、カラフルなトマトの需要が高まりました」



愛知県豊橋市のブランドミニトマト「あまえぎみ」。写真のクリアオレンジを始め、グリーン、チョコなど7種類ある。「カラフルなトマトは彩り重視のものが多くありますが、このトマトはおいしさも両立しています」（吉野さん）

品種よりも旬の産地を選ぼう

しかしおいしいトマトを食べたいなら、「品種よりも産地で選んだほうがよい」と吉野さんは語ります。「トマトに限らず、野菜は旬の時期の、鮮度のよいものに勝るものではありません。出始めから少し経ったころが一番おいしく、出荷時期の終わりごろになると味も落ちてきます。例外はありますが、基本的にトマトの産地は桜前線のように南から北へ移動していきます。時期に応じてその時、旬の産地のものを選ぶようにすれば、間違いありませんよ」

火を入れることでもっとおいしくなる

今後トマトの世界はどう変わっていくのでしょうか。「品種ではなく食べ方の話になりますが、トマトの加熱調理がもっと広まれば、もっとトマトを食べてもらえるようになると思います。世界的に見ると、トマトを生で食べるのはむしろ少数派。また火を入れたほうが断然おいしい。これは調理用トマトはもちろん、現在生食用として売られているトマトでも同じです。トマトはサラダだけじゃないということをアピールしていきたいですね」

いろいろあります。トマトの種類

トマトの分類法

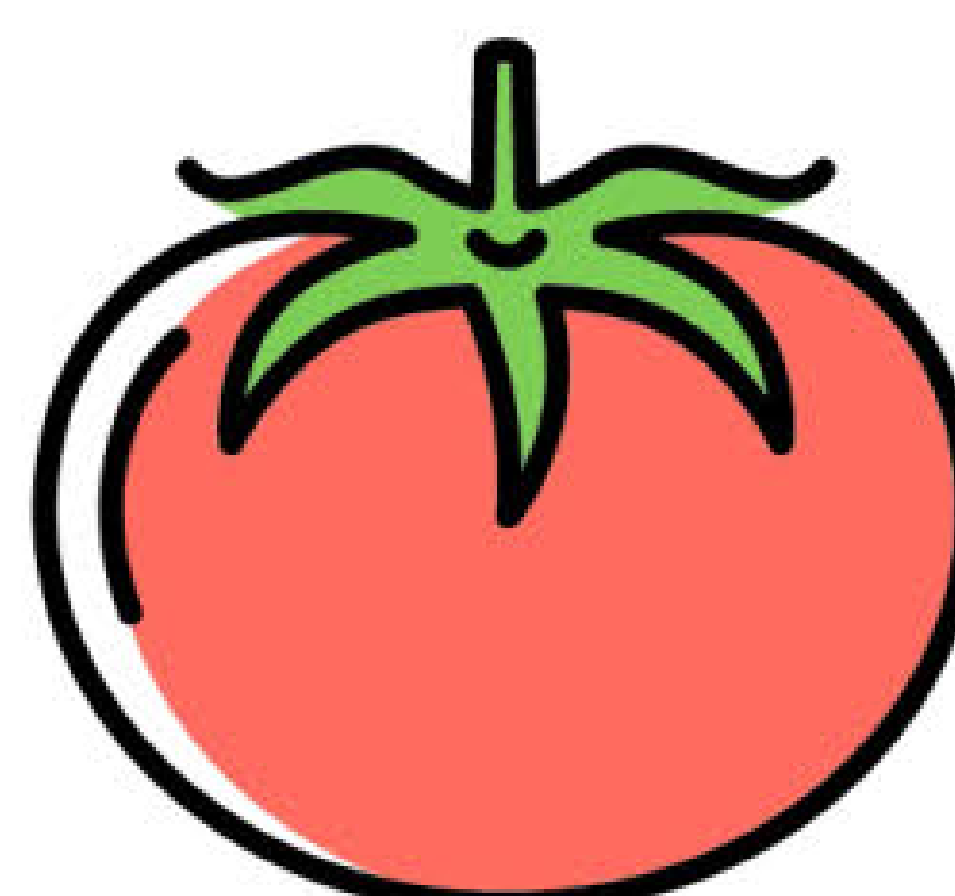
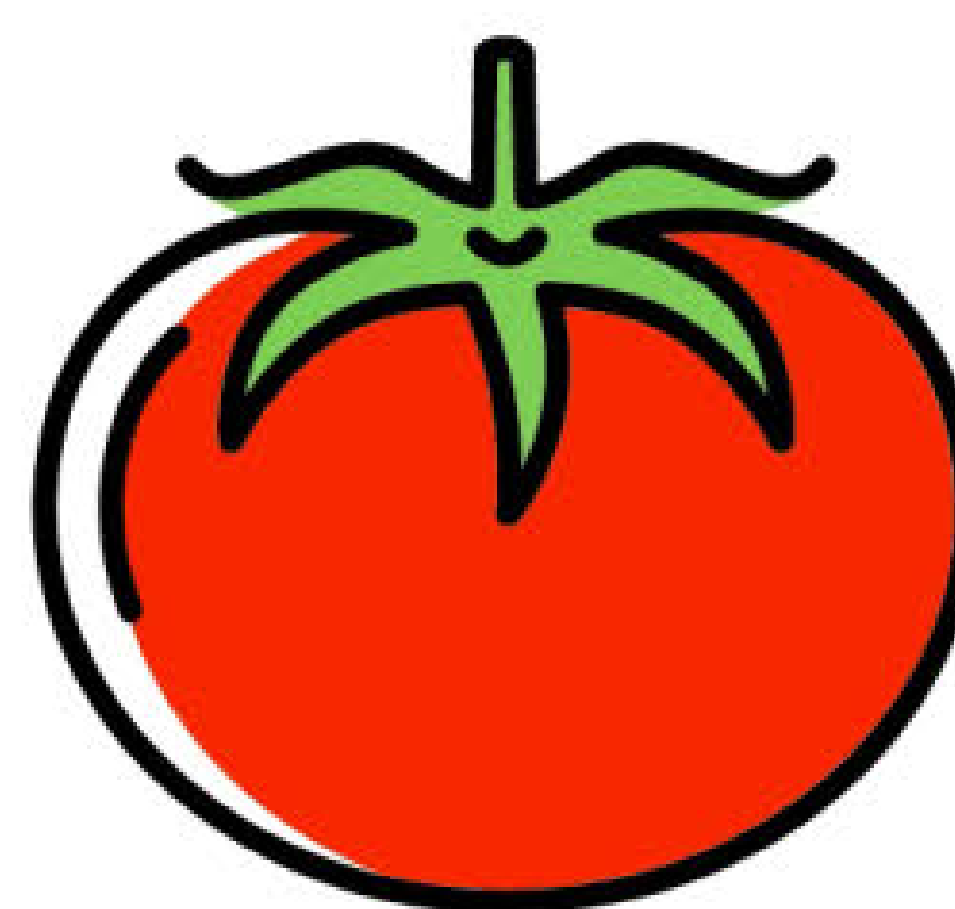
大きさによる分類

大玉
トマト中玉 (ミディ)
トマト

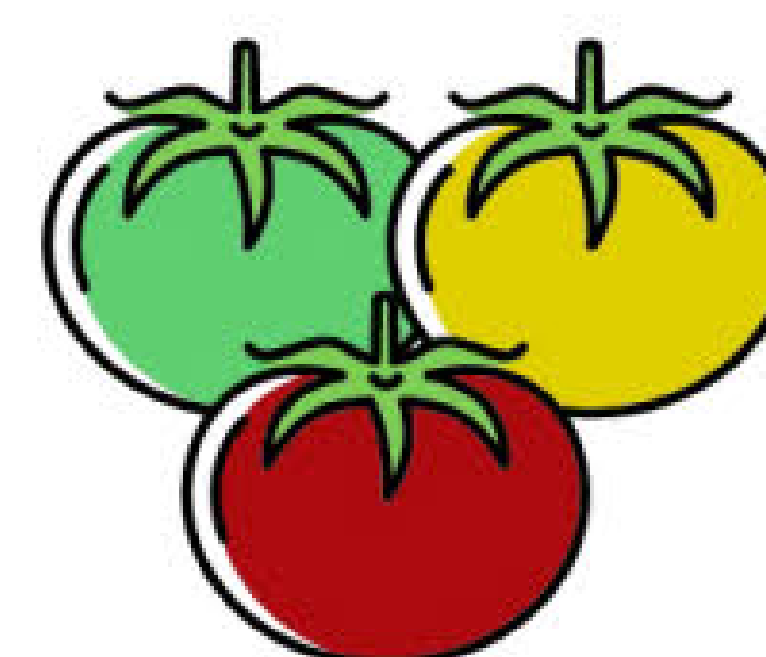
ミニトマト



色による分類

桃色
(ピンク)

赤



その他

私たちがトマトと聞いて思い浮かべるのは、ぼってり丸く、赤系の色をしたトマト。しかし世界中には細長いもの、深いひだを持つものなど、さまざまなトマトがあります。その数はなんと1万種類以上！ 日本で品種登録されているものだけでも300種類を超えますが、大きく分類すると、大きさ（重さ）と色でそれぞれ3タイプに分けることができます。ただしトマトの大きさは栽培方法によって変わるので、厳密な規格はなく、おおよその目安です。

01

大きさによる
分類

大玉トマト

100グラム以上のもの。日本では桃色系の色が一般的で、代表的な品種として「桃太郎」「麗容」「りんか409」などがあります。



中玉（ミディ）トマト

30グラムから60グラム程度のもので、大玉トマトとミニトマトの中間の、食べきりサイズのトマトです。「フルティカ」「ルネッサンス」など有名。

ミニトマト

10グラムから30グラム程度のもので、チェリートマトとも呼ばれます。「千果（ちか）」「アイコ」など有名。また果実の大きさが直径1センチほどの超小粒の品種は、さらにマイクロトマトに分類されます。



02

色による
分類

桃色（ピンク）系トマト

果皮が比較的薄く透明なため、桃色に見えるもの。甘味に富み、酸味やトマト臭が少なく、サラダなどの生食用に利用されるタイプ。



赤色系トマト

果皮が比較的厚く赤色なため、濃く鮮やかな赤色に見えるもの。酸味と甘味が強く、主に加工用としてジュースやケチャップ、缶詰用に使われることが多い。



その他

桃色系、赤色系以外の色のトマトです。黄色やオレンジの他、熟しても緑色のままのものも。また2色のまだら模様が入ったものもあります。

03

その他の
分類

大きさや色以外の、用途や栽培法などによる分類です。

加工用トマト

生食用トマトに対し、ジュースやケチャップの他、ホールトマトなどの缶詰に使用される赤色系トマトのこと。果皮が固く、果肉が厚めで水分が少ないため貯蔵性に優れ、ヘタがきれいに取れる点も加工向きとされます。酸味が強いので生食には向きませんが、加熱することで甘味やうま味が引き立ちます。また生食用トマトよりリコピン（リコペン）を始めとする栄養を多く含んでいます。



加工用トマト



生食用トマト

フルーツトマト

品種に関わらず、与える水や肥料を抑えたり、塩分の多い土壌を活かすなどの工夫によって甘味を引き出したトマト。普通のトマトの糖度が3度から5度なのに対し、フルーツトマトの糖度は8度から9度以上と果物並みの高さがあります。群馬県のブリックスナイン、静岡県を中心としたアメーラ、高知県の徳谷トマトなど、ブランド化されているものも多いです。



おしり部分から放射状に延びる白い線は「スターマーク」といって、甘くおいしいトマトの目印。フルーツトマトはスターマークがくっきりと現れています。

Column

近年再評価されつつある「ファーストトマト」

1980年代まで日本のトマトの主流だった桃色系大玉トマト。先が尖っていて、果皮が薄いのが特徴ですが、そのために傷みやすい面もあります。「桃太郎」など、丸くて日持ちがよく、育てやすい品種が登場すると、主役の座を奪われてしまいました。しかしほのかな酸味と甘味に根強い人気があり、近年はその味わいが見直されています。

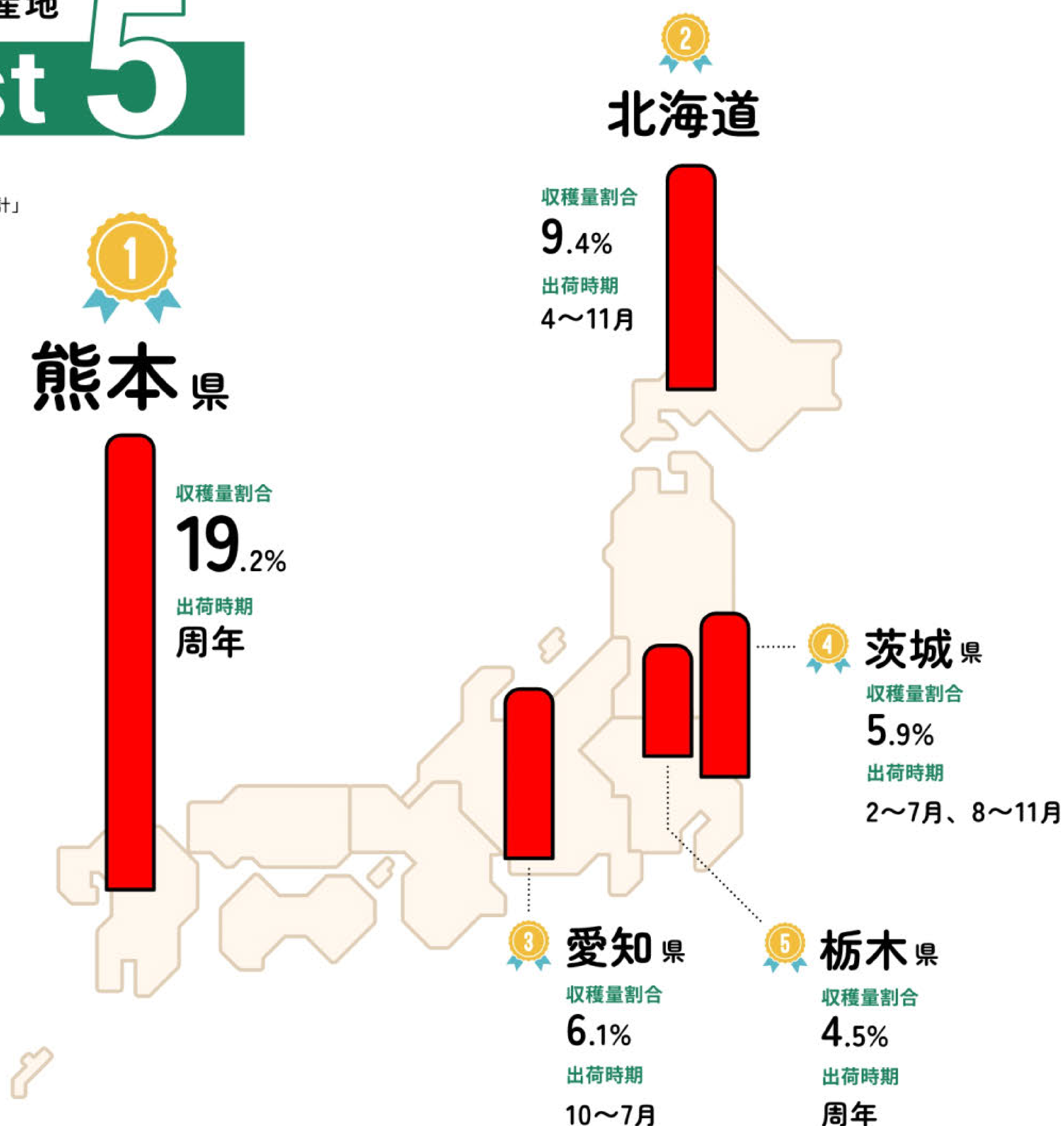


子室数が多く、種のまわりのゼリー状部分が少ないため、果肉部分がしっかりしています。

トマトの主要産地

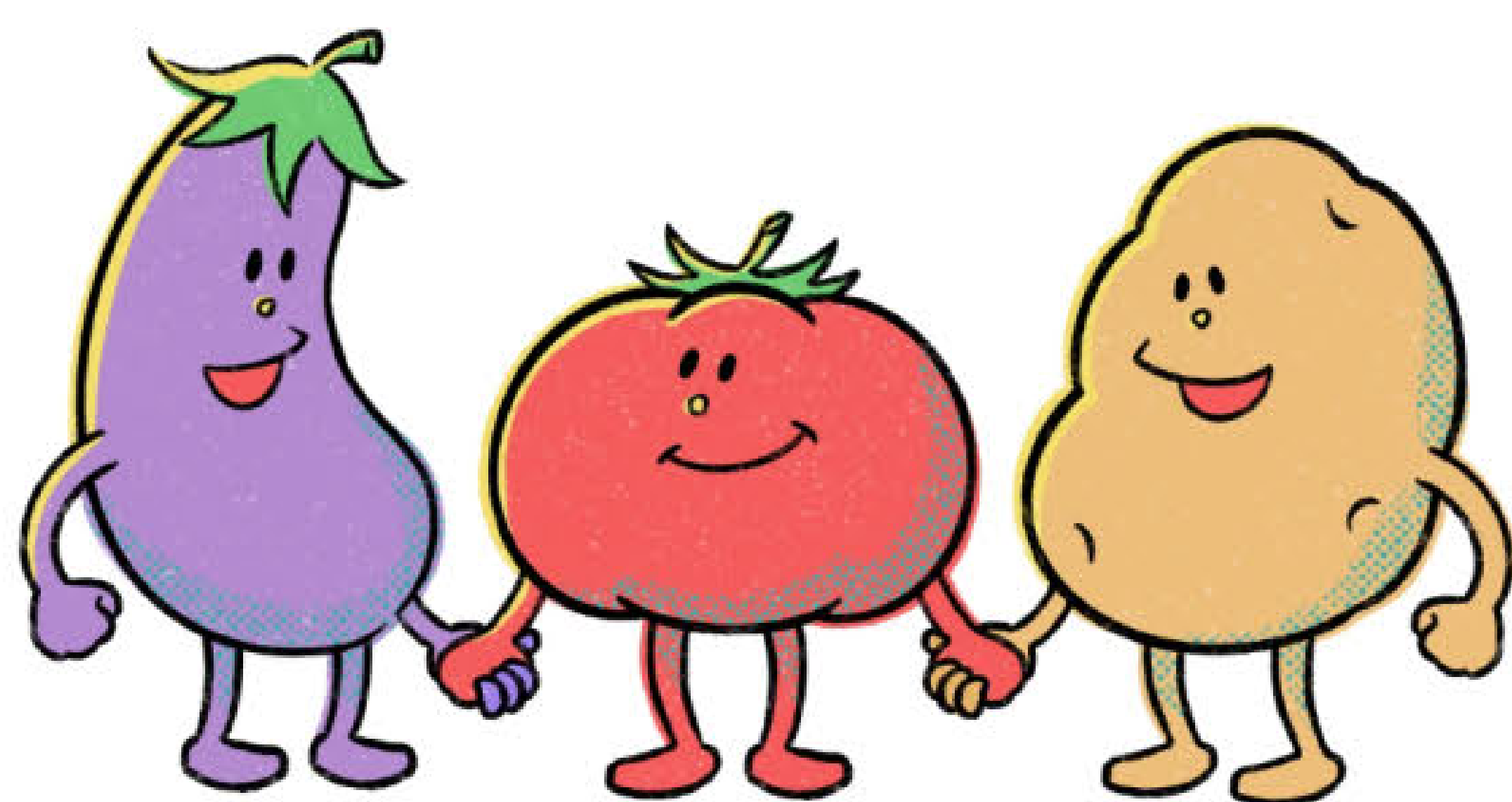
Best 5

農林水産省
「令和2年産野菜生産出荷統計」



トマトの栽培に適した温度は昼間が25度から30度、夜は10度から15度で、強い日光と大きな昼夜温度差を好みます。代表的な夏野菜で、露地栽培のみだった昔は夏しか収穫できませんでしたが、現在はハウス栽培の普及によって周年出荷が可能になっています。周年出荷されるトマトは、冬春トマト（12月から6月にかけて）と夏秋トマト（7月から11月にかけて）に大きく分けることができます。冬春トマトは熊本県、愛知県、栃木県、夏秋トマトは北海道や茨城県、福島県などを中心に生産されています。熊本県が生産量ナンバーワンの理由は、1年を通じて温暖で日射量が多く、かつ海沿いの平野部から阿蘇の高原まで地形が多彩で、1年を通じて安定的に出荷できるからだと考えられます。

トマトのあれこれ豆知識

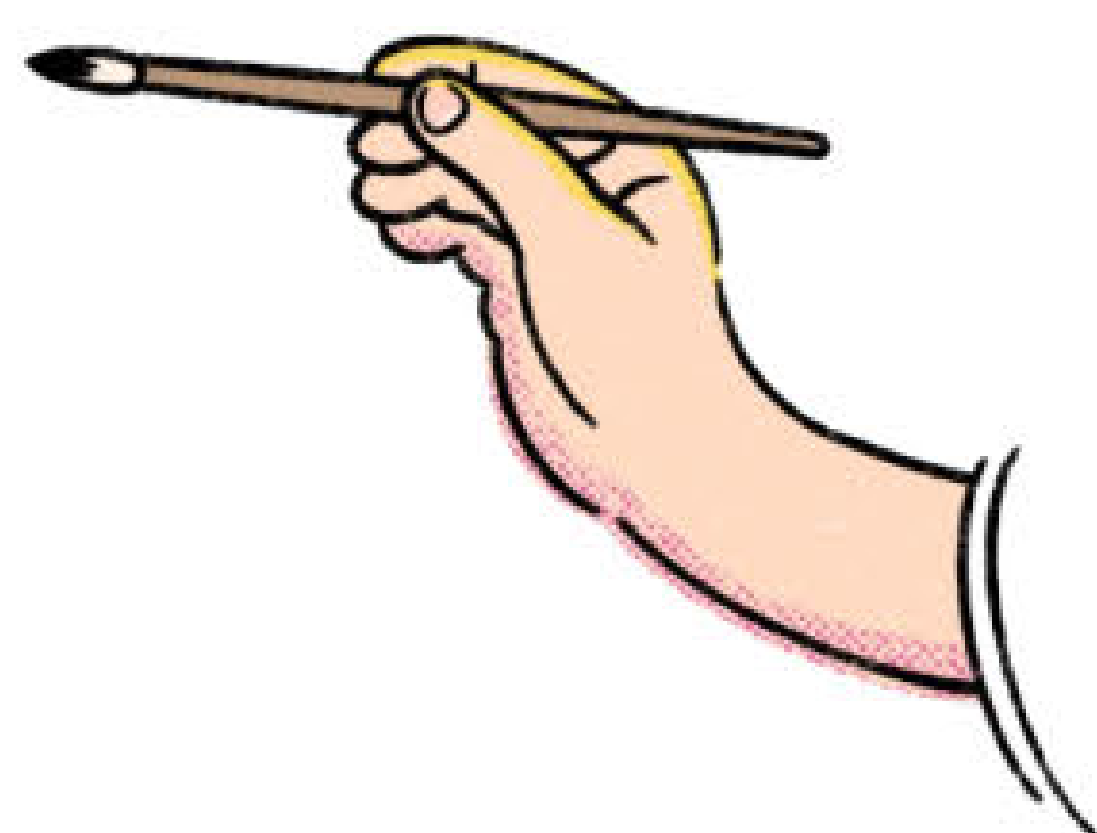


ナスやジャガイモの親戚です

トマトは、ナスやジャガイモと同じナス科ナス属の植物です。トマトの故郷、つまり原産地は南米のアンデス高原とされています。アンデスの野生種トマトは、時期や手段は不明ですが中央アメリカのメキシコに伝わり、そこで食用として人間に栽培されるようになりました。ちなみに「トマト」という呼び名は、メキシコ先住民の言葉、ナワトル語の「トマトゥル」が由来と言われています。トマトゥルの意味は「膨らむ果実」。もともとは食用ホオズキを指す言葉でしたが、形がよく似ていて、同様に料理に使われるトマトも同じ名前で呼ばれるようになったようです。



狩野探幽の「唐なすび」
(東京国立博物館所蔵)



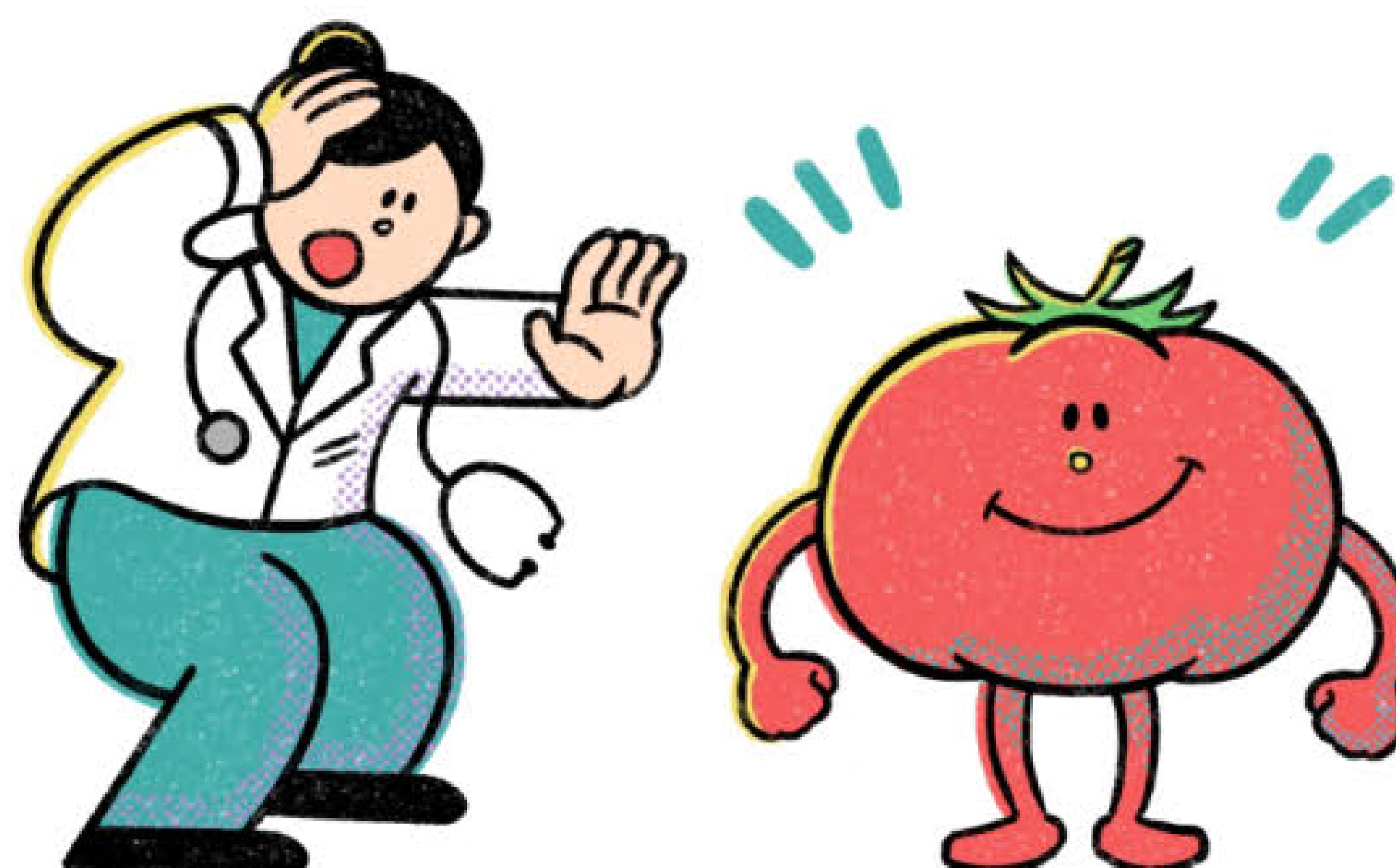
日本にやってきたのは江戸時代

16世紀から17世紀にかけて、ヨーロッパ人のアジア進出と共にトマトも西洋から東洋へ伝わっていきました。日本にトマトが伝来したのは17世紀なかばとされています。江戸時代初期の絵師、狩野探幽が1668年に「唐なすび」と称してスケッチを残しているほか、本草学者・儒学者の貝原益軒は『大和本草』（1709年）で、トマトについて「唐ガキ（柿）」と紹介しています。日本でも当初はヨーロッパ同様に鑑賞用として珍重されていて、食用として利用されるようになったのは明治時代に入ってから。キャベツやタマネギなどの西洋野菜と共にあらためて欧米から導入されました。



別名は「愛のリンゴ」

メキシコのトマトは、大航海時代の16世紀にスペイン人によってヨーロッパに伝えられました。しかし毒草として有名なペラドンナなどに似ていたためか毒があると思われてしまい、食用としてはなかなか広まりませんでした。17世紀末になって南欧で食用として利用されるようになるまで、トマトは鑑賞用の植物でした。トマトのことをイタリア語では「ポモドーロ（黄金のリンゴ）」と呼んでいました。フランス語と英語ではそれぞれ「ポム・ダムール」、「ラブ・アップル」で、愛のリンゴという意味。なぜリンゴかというと、当時のヨーロッパでは価値のある果実をリンゴと呼ぶ習慣があったからです。



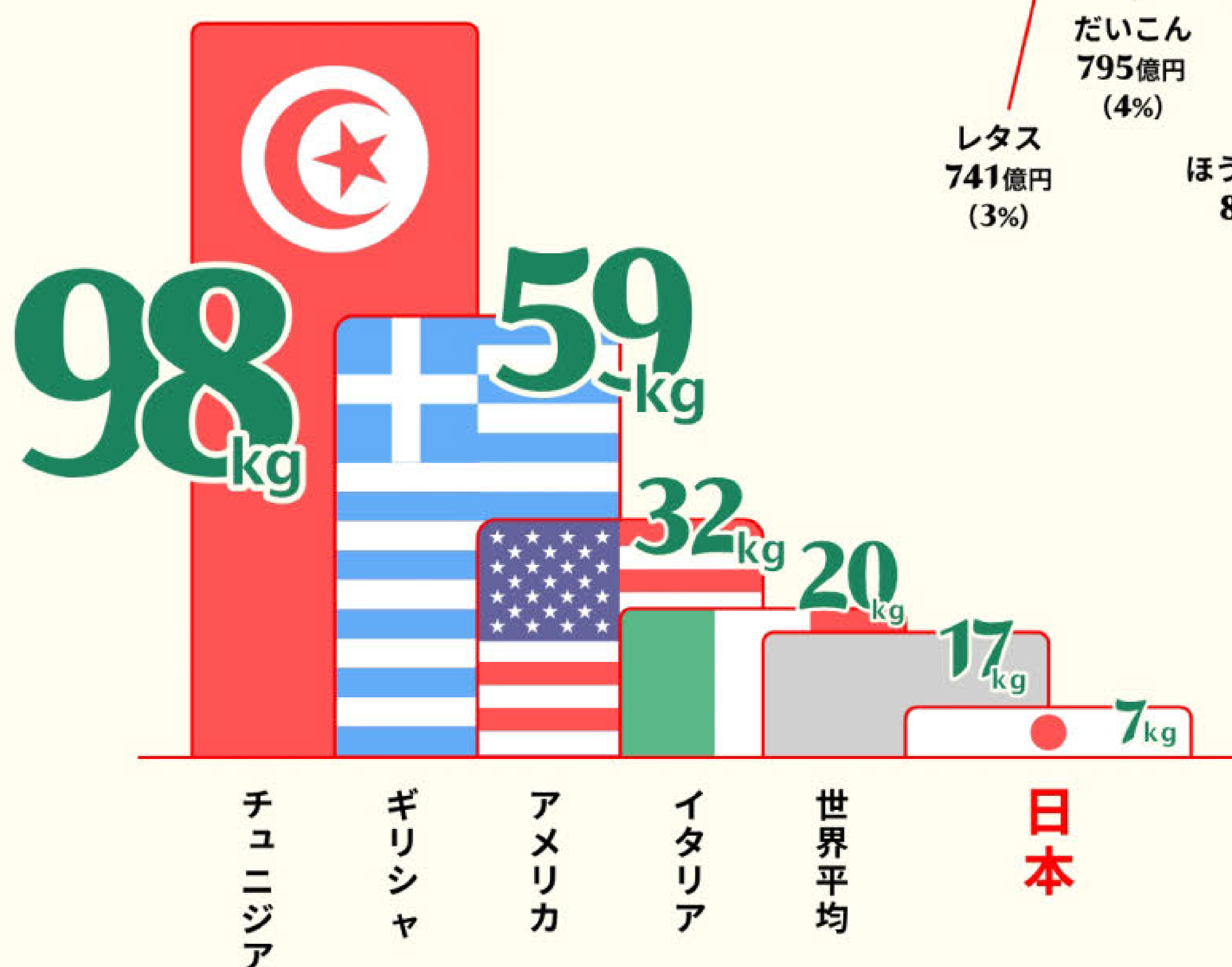
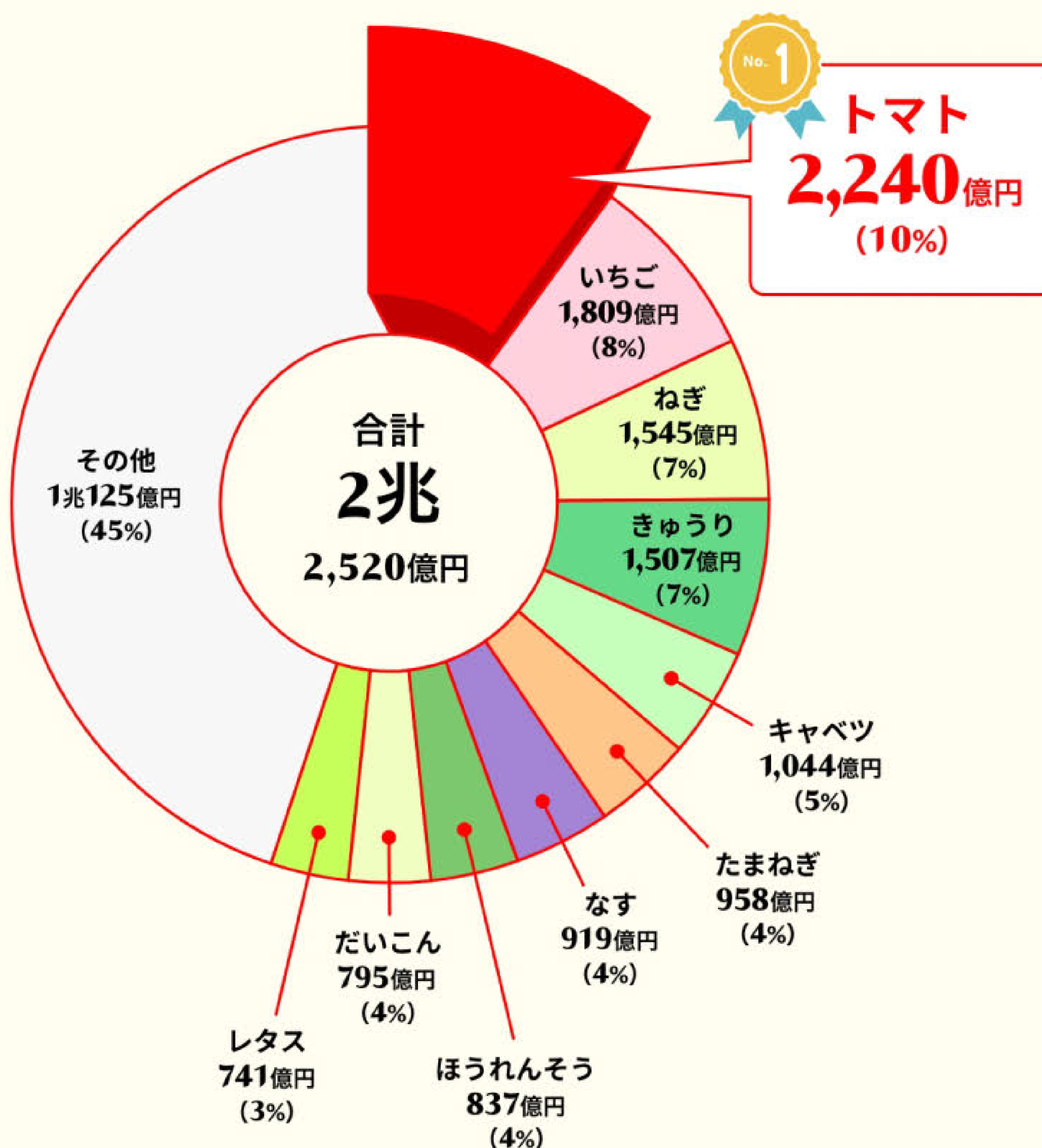
トマトの赤はリコピンの赤

トマトは美肌効果のあるビタミンC、老化を抑制するビタミンEが豊富で、ミネラルや食物繊維などをバランスよく含んでいます。さらに特筆すべきなのが、赤色の色素成分で抗酸化作用があるリコピン（リコペン）が豊富なこと。リコピンは熱に強く、脂溶性なので、油を使って加熱調理することで摂取効率が高まります。トマトは他の野菜に比べて一度にたくさん食べられるため、栄養を摂取しやすいのも魅力。ヨーロッパでは「トマトが赤くなると医者が青くなる」ということわざがあるほど、健康によい野菜なのです。

データで見る国産トマトの今

野菜の産出額の 品目別割合 (2020年)

農林水産省「令和2年生産農業所得統計」



国別トマトの摂取量 (kg/人/年)

FAO“Food Balance Sheets 2019”より

主要な野菜のなかでもっとも産出額が高く、経済的にも重要な作物となっているトマト。好きな野菜と聞かれれば必ず名前が上がるほど親しまれているトマトですが、じつは世界的に見ると日本の“トマト好き度”はまだまだ低いのです。次週以降、トマトの魅力をもっと見ていきましょう。

今週のまとめ

人気の野菜でもあるトマトは、新しい品種も続々登場。

産地や旬を意識すれば1年中楽しめる、バリエーション豊富な野菜です。

／ “もっと食べたくなる” トマト ／



国産トマトの魅力を広げる トマト加工品

トマトジュースを筆頭に、
ピューレーやケチャップなど、
トマトを原材料とする加工品には
さまざまなものがあります。
今回は、素材の特徴を活かした
国産トマトの加工品を紹介します。

トマト加工品で町おこし



埼玉県北本市

北本トマトカレー

recomend

教えてくれた人 |

北本市観光協会事務局長 小松政毅さん

北本トマトカレー。同カレーの定義は「ライスをトマトで赤くすること」、「ルーにトマトを使用すること」、「トッピングにトマトを使用すること」の3カ条に則っていること。

ご当地グルメ大会出品が
きっかけで誕生

現在の埼玉県北本市西部にあたる石戸村は、1925年からトマトの栽培を始めました。やがてここから出荷されるトマトやトマト加工品は「石戸トマト」の名で全国に知られるようになりました。以来、トマトは北本市の代表的な特産品で、そんな背景から生まれたのが「北本トマトカレー」です。

きっかけは、2011年の「第9回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦inきたもと」に出品するために開催したグルメ開発コンテスト。24レシピの中から北本トマトカレーが最優秀となり、「真っ赤な誘惑北本トマトカレー」として埼玉B級ご当地グルメ王決定戦に出品されると、そこでも見事優勝を果たしました。

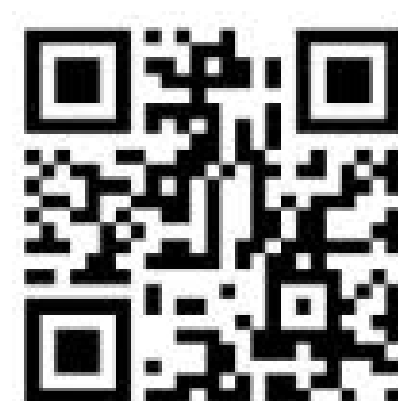


北本トマト。北本市域では大正時代からトマト栽培の歴史があり、現在でも桃太郎などを中心に、桃色系大玉品種の栽培が盛んです。

2012年から参加している「よこすかカレーフェスティバル」。「全国ご当地カレーグランプリ」には毎回出場し、2014年、2019年にグランプリを受賞しています。



2014年から販売されているレトルトカレー「日本一の北本トマトカレー」。キーマタイプのカレーはパスタやパンとの相性も抜群。



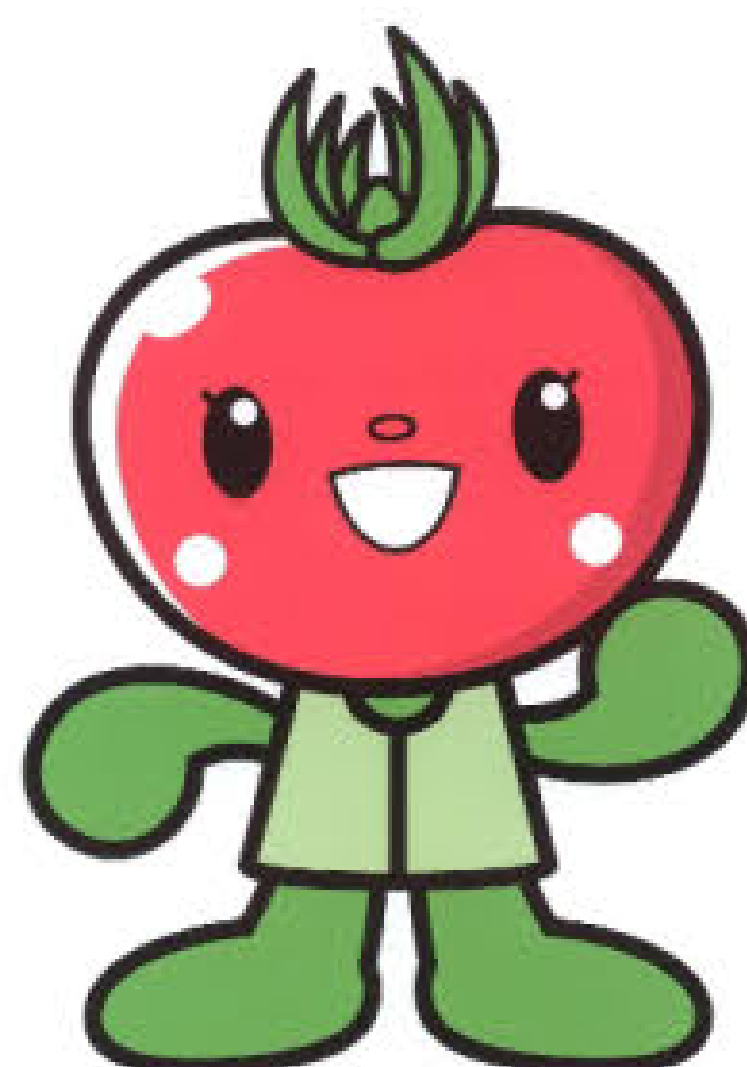
北本トマトカレー

<http://tomato-curry.com>レトルトカレーは
累計50万食の大ヒット

その後は各地のグルメイベントなどに参加し、2014年に神奈川県横須賀市で行われた「全国ご当地カレーグランプリ」でグランプリを受賞したことでさらに知名度は向上。この優勝オリジナルレシピを忠実に再現したレトルトカレーは累計50万食の大ヒット商品となっています。「発売当初はじわじわと売っていたのですが、全国に知られるようになったためか、3年ほど前からは年間10万食出るようになりました」と語る、北本市観光協会事務局長の小松政毅さん。

現在は地域活性化を目的に、飲食店や家庭への普及を進めている北本トマトカレー。市内外の飲食店など15店舗では、それぞれ店の特色を活かしたオリジナルの北本トマトカレーを楽しむことができます。「また今後は北本市内でカレーのイベントを開催したいですね。北本トマトカレーだけでなく、市外のご当地カレーに取り組む方も一緒になってみんなで盛り上げていきたいです」

北本トマトのブランド化を図るために生まれたイメージキャラクター「とまちゃん」。



長崎県東彼杵郡川棚町

「いろはにとまと」プロジェクト

recomend

教えてくれた人 | 川棚町役場 延山幸子さん



「小串トマト鉄板オムライス」が食べられるキッチンカー「スマイルトマト号」と、BUCO caféの「小串トマトクリン」

濃厚トマトピューレーを使った オリジナルメニュー

「トマトの町」として知られる長崎県東彼杵郡（ひがしそのぎぐん）川棚町では、2021年8月から同町の特産品である「小串トマト」を使った町おこしプロジェクト「いろはにとまと」を展開しています。町内の店を中心に、飲食店が小串トマトからつくったトマトピューレーを活用したメニューを考案。現在13店舗でそれぞれ趣向を凝らした料理を楽しむことができます。

小串トマトは、果物並みの糖度が特長のフルーツトマト。流通量が少なく、すぐ売り切れてしまうため、飲食店で取り扱いは困難でした。しかし同町観光協会から新商品開発を打診されていた佐世保市の菓子店「草加家」の高木龍男社長は、比較的安価な規格外品を用いて加工品をつくることを思いつき、濃厚なピューレーを開発。それを機にプロジェクトがスタートしました。

「今後は認知度を上げるために、さまざまなイベントを開催したいです」と語る、川棚町役場の延山幸子さん。まずは今年の秋に町内の方々を対象にしたイベントを行った後、毎年1回イベントを開催していくそうです。「お客さまには生のトマトもぜひ食べていただきたいので、小串トマトの出荷時期である1月下旬から6月上旬ごろにできたらよいですね。そうして“トマトの町”の知名度を上げていきたいです」

小串トマト。選果場の糖度センサーにより、糖度が8度以上のものが化粧箱入りのプレミアムトマトとして出荷されています。

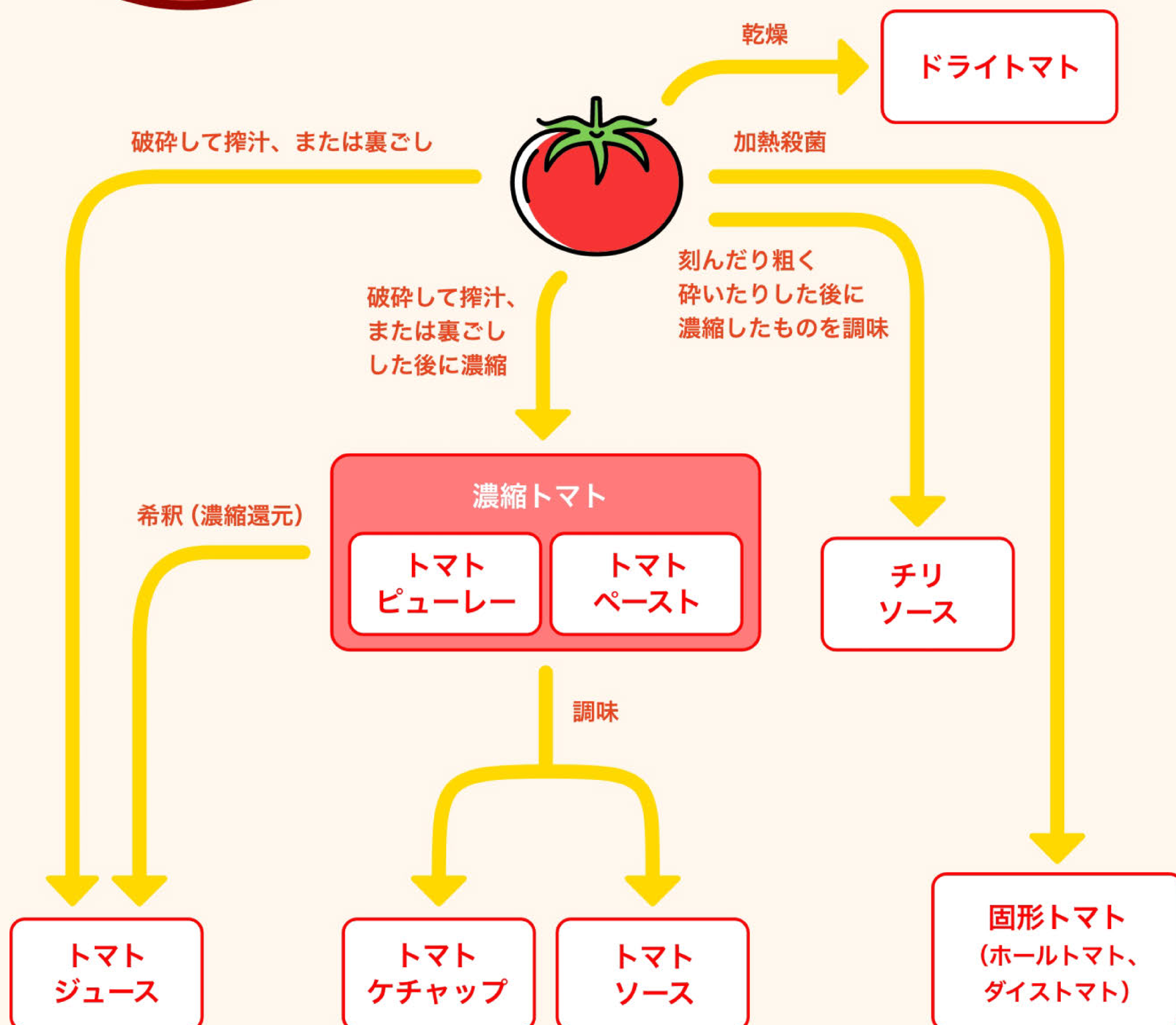


草加家の「小串トマトの濃厚150%ピューレ『OGUSHI』」。JAながさき県央の直売所「グリーン東彼新鮮市場」ではピューレー単体でも販売しています。



いろはにとまとプロジェクト／Instagram

<https://www.instagram.com/irohanitomato/>



生のトマトは日持ちしませんが、加工品にすることで長く保存できるようになります。トマト加工品には上のようにさまざまな種類がありますが、主な加工品の呼び方や分類は日本では日本農林規格（JAS）で定められています。トマトジュースには、収穫したトマトから直接つくられる「ストレート」と、トマト果汁の水分をとばすことでできる濃縮トマトに水を加え、搾汁状態に戻してつくられる「濃縮還元」の2種類があります。濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分（液の中に溶けている固形成分から食塩分を除いたもの）が24パーセント未満のものをトマトピューレー、24パーセント以上のものをトマトペーストと呼びます（共に、トマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩や香辛料などを加えたものも含みます）。また濃縮トマトを調味したもののうち、可溶性固形分が25パーセント以上のものをトマトケチャップ、8パーセント以上25パーセント未満のものをトマトソースと呼びます。

全国のトマト加工品

• Tomato Juice | トマトジュース •

カゴメ

カゴメトマトジュースプレミアム 食塩無添加



カゴメ

<https://www.kagome.co.jp>

2014年から毎年夏に数量限定で発売されているストレートトマトジュース。契約農家が丁寧に育てた旬のとれたてトマトを使って、生トマトをかじったようなおいしさが特長です。



開発コンセプト

カゴメは、加工用トマトの国内産地拡大を通して、おいしさを追求した商品の需要創造と共に、日本の農業への貢献を目指しています。「カゴメトマトジュースプレミアム」は、カゴメ独自の「とれたてストレート製法®」により、旬の国産トマトのみずみずしさを最大限活かしたこだわりのトマトジュースです。

—— カゴメ（株）飲料企画部 山口貴之さん

ファームケイ

ジュエリートマトジュースset



ファームケイ

<https://farmkeiwebshop.stores.jp>

滋賀県の琵琶湖東にある農園「ファームケイ」のトマトジュース。栽培中のイタリア原産ミニトマト8種から5種類をジュースにしており、それぞれの個性が楽しめます。



開発コンセプト

クレヨンみたいにいろいろな色が揃ったジュースがあったらいいというのが出発点。当初はトマト以外にブドウやオレンジなどの果物も使うつもりでしたが、価格が高くなってしまったために断念。そこで発想を転換してトマトだけで色をつくることにチャレンジし、完成したのがこの商品です。

—— ファームケイ 井狩けいこさん

(注) 本誌記事の一部について、2022年8月12日に修正。

イナゾーファーム

有機トマトジュース クリア



イナゾーファーム

<https://tomato.inazofarm.jp>

トマトのうま味エキスだけを抽出した、シャンパンゴールド色のトマトジュース。爽やかな甘さとさらっとした口当たりは、そのままでも、また料理の出汁にも使えます。北海道の優れた加工食品を選定する「北のハイグレード食品2022」選定商品。



開発コンセプト

素材の生産者として、素材の持ち味・良さをそのまま楽しんでもいただける商品を目指しています。見た目のインパクトは奇をてらったものではありませんが、トマトジュースから想像されるものとは異なるギャップはちょっとした驚きや期待にもつながります。このトマトジュースをきっかけに、思わず会話が弾んだり、人と人がつながったり、新たな出会いや発見が生まれるかも。そんなささやかな期待を込めて、北海道の農場から1本1本心を込めて送り出しています。

—— イナゾーファーム 谷江美さん

(注) 本誌記事の一部について、2022年8月12日に修正。

あぐりいといがわ

樹上完熟トマトジュース 大農



あぐりいといがわ

<https://agri-itoigawa.com>

樹上で完熟させた生食用大玉トマトである「樹熟金線トマト」を、1瓶に約6個も使った贅沢なトマトジュース。さらっとした口当たりでクセがなく、トマトの風味そのものを味わえます。



開発コンセプト

「あぐりいといがわ」は、新潟県糸魚川市で2006年に創業しました。このジュースを開発した理由は、当初生食用トマトの安定した販路が確保できておらず、収穫最盛期のロスがでていたため、そのロスの削減のためというのがまずひとつ。またおいしい、という評価をいただいているトマトを通年で味わってほしいという思いもあって開発しました。

—— (株) 糸魚川農業興舎 取締役業務部長 青木仁さん

(注) 本誌記事の一部について、2022年8月12日に修正。

• Others | その他 •

遊子川ザ・リコピンス こどもケチャップ



遊子川ザ・リコピンス

<https://lycopins48.com>



愛媛県遊子川（ゆすかわ）の清らかな土地で育った完熟トマトをまるごと6個分使用し、じっくりと煮込んでつくったトマトケチャップ。甘さ控えめでトマト本来の味わいを楽しむことができます。他に柚子こしょうを加えて辛口に仕上げた「大人ケチャップ」もあります。



開発コンセプト

収穫の際にどうしても出てしまう規格外のトマトで付加価値をつけて何かできないかということで、地域の女性が集まって特産品開発に取り組みました。香辛料を控えお子さまでもおいしく食べられるものを作りたいという想いで「こどもケチャップ」と命名しましたが、お子さまだけでなく、たくさんの方々にトマト本来のうま味を味わっていただけるケチャップとなっています。

—— 遊子川ザ・リコピンス
副理事長 水口美鶴さん

（注）本誌記事の一部について、2022年8月12日に修正。

JA紀州 とまと梅



JA紀州

<https://www.ja-town.com/shop/c/cminabeinami/>



紀州みなべの名産である南高梅の梅干しを、最低糖度8度という果物並みのミニトマト「優糖星」の果汁で1か月以上じっくり漬け込んだ梅干し。まるやかで甘いミニトマトの味で仕上げた、新感覚のデザート梅干しです。



開発コンセプト

JA紀州は、2014年にJA紀州中央、JAグリーン日高、JAみなべいなみが合併した新生JAです。管内には多くの特産品がありますが、そのうちみなべ町の「紀州みなべの南高梅」と印南町の「優糖星」という2つの町の特産品をコラボしました。新たなイメージを持ったこの梅干しは、新感覚のスイーツとして、また2つの町をつなぐ商品として、今後の販売拡大に期待を寄せています。

—— JA紀州 販売部
久保田博之さん

ノヴァ 有機クラフトスピリッツ



ノヴァ

<https://nova-select.jp/>



ボタニカルと呼ばれる香りづけの原料が特徴のスピリッツ（蒸留酒）には、ジュニパーベリーを使うジンなどがありますが、こちらは自家製トマトのみをボタニカルとして使ったスピリッツ。使用するトマトの品種によって、「アイコ」と「サングリーン」の2種があります。



開発コンセプト

地元・埼玉県北本市の特産品といえばトマト。トマトを活かした商品づくりが私たちにもできないだろうか。そう考えたときに閃いた方法が「スピリッツ」でした。試行錯誤の末、自社の有機ドライフルーツからつくる有機クラフトスピリッツと合わせる方法を作り出し、トマトらしい酸味や香りを醸しています。

—— ノヴァ 代表取締役
ブッシュー木さん

Column

トマト加工品製造で農福連携を実現

障がいがある人をはじめとする多様な人が、農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組み「農福連携」。この農福連携をトマト加工品の製造によって実践しているのが、神奈川県平塚市の「しんわルネッサンス」です。同施設では2014年から農産品加工場を稼働し、地元農協から仕入れた規格外トマトでつくったジュースやピューレーを「湘南とまと工房」のブランドで販売しています。この取り組みが評価され、農福連携の優良な事例を表彰する「ノウフク・アワード2021」ではチャレンジ賞を受賞しました。



湘南とまと工房のトマトジュースとトマトピューレー。加工前に完熟トマトをさらに1週間追熟させてうま味を出すなどの工夫によって、濃厚な味わいを引き出しています。



湘南とまと工房楽天市場店

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/syounankoubou/>



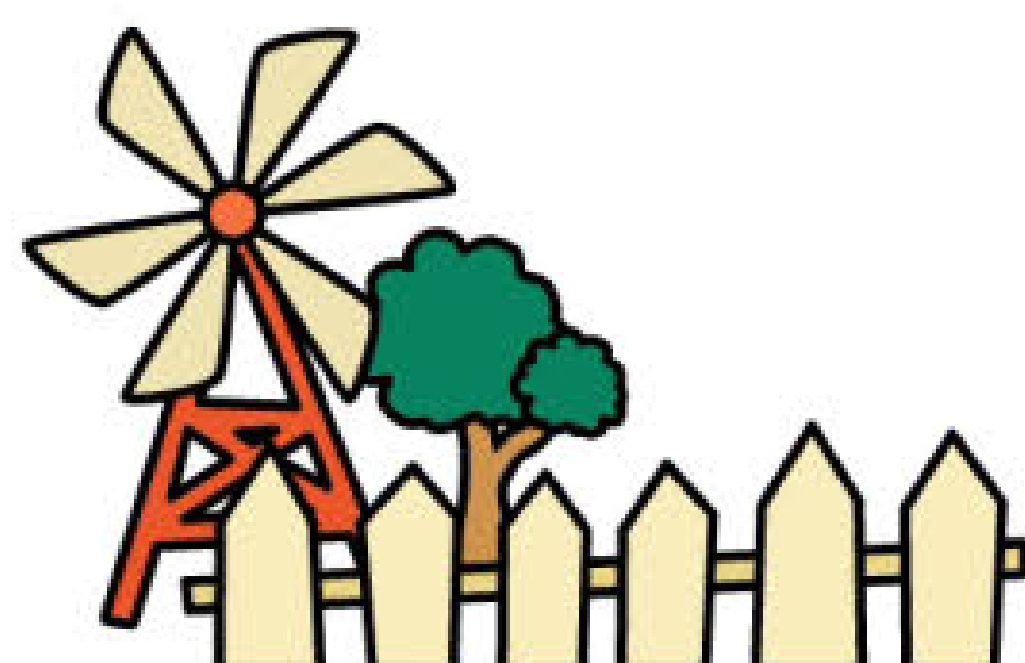
工場では約20人の障がい者が生産に携わっています。トマトの芯はスプーンでひとつひとつ取り除き、青臭さの原因を除去。一人ひとりに合った器具をつくるなど生産工程を工夫し、品質向上につなげています。

今週のまとめ

味や品質の高さが評価されている国産トマトの加工品。

保存が利くので1年を通して楽しめる点が大きな魅力です。

／ “もっと食べたくなる” トマト ／



生産者のこだわりが詰まった トマト農場を訪ねて

露地栽培をしている
カゴメの加工用トマト契約農家と、
ハウス栽培をしている生食用トマト農場。
タイプが異なる2つの農場を訪問しました。

メーカーと契約農家の二人三脚で取り組む 国産加工用トマトづくり

茨城県結城郡八千代町

古橋水長さん

(カゴメ契約農家)

カゴメ(株)野菜事業部

佐藤公宣さん

(フィールドパーソン)

取り決めた額で全量買い取る契約栽培

農業から生産、加工、販売まで、一貫したバリューチェーンを持つカゴメ(株)。「畑は第一の工場」、「よい原料はよい畑から生まれる」という商品づくりの哲学を支えているのは、1899年の創業以来取り組み続けてきた契約農家との栽培です。この「契約栽培」では、まず作付け前にカゴメと農家の方々との間で価格を取り決め、畑から収穫されるトマトの全量を買入れる契約を結びます。そしてその後カゴメから苗を提供し、「フィールドパーソン」と呼ばれる担当者が契約農家さんの畑を巡回して栽培指導などを行いながら、共にトマトをつくりあげていきます。農家にとっては、価格変動や廃棄の無駄を気にすることなく栽培に専念できる点が大きなメリットです。

古橋さんは八千代町内に5カ所の畑を持ち、面積は合計で約1町(約9,917平方メートル)になります。写真はそのうちで最も広い畑で、5反(約4,959平方メートル)ほどの広さがあります。



古橋水長さんとカゴメのフィールドパーソン、佐藤公宣さん。男性8名、女性1名のフィールドパーソンは、それぞれ担当エリアの畑を巡回し、作付けから収穫まで契約農家をサポートしています。

全契約農家の2割以上を占める茨城県南西部

カゴメは現在16の道県で加工用トマトの契約栽培を展開していますが、なかでも大きなウエイトを占めているのが茨城県。とくに南西部の常総市、下妻市、八千代町にまたがるJA常総ひかりの管区は一大生産地となっています。全国のカゴメの契約農家の畑を合わせた面積は約300ヘクタールに及びますが、そのうち約70ヘクタールがこのエリアの畑なのだそうです。このエリアには90人ほどの契約農家さんがいますが、そのうちの一人、八千代町の古橋水長さんは2011年から加工用トマトの栽培を始めました。「それまでは、40年近くほうれんそうを中心に栽培をしていましたが、東日本大震災の影響で出荷停止に。困っていたところに、全農と農協を通じて契約農家の話をいただいたのです」

天候に左右される露地での無支柱栽培

「トマトの栽培は初めてだったので、最初は手探り状態でした」と語る、古橋さん。カゴメのフィールドパーソンの指導を受けつつ、時には他の生産者にも相談しながら栽培に取り組んできました。支柱で茎を支えながらハウス栽培するのが一般的な生食用トマトと違って、加工用トマトは露地で支柱を使わずに育てるため、生育状況は天候に大きく左右されます。「トマトは雨を嫌う植物で、雨が多いと葉の密集した所が蒸れて病気になりやすい。だから通気性をよくし、防除を徹底することが大事です」。初年度こそ1反(約992平方メートル)あたり6トン程度の収穫量だったものの、今では毎年安定して約10トン収穫できるようになったそうです。

古橋さんの畑の加工用トマト栽培
年間スケジュール3月
中旬

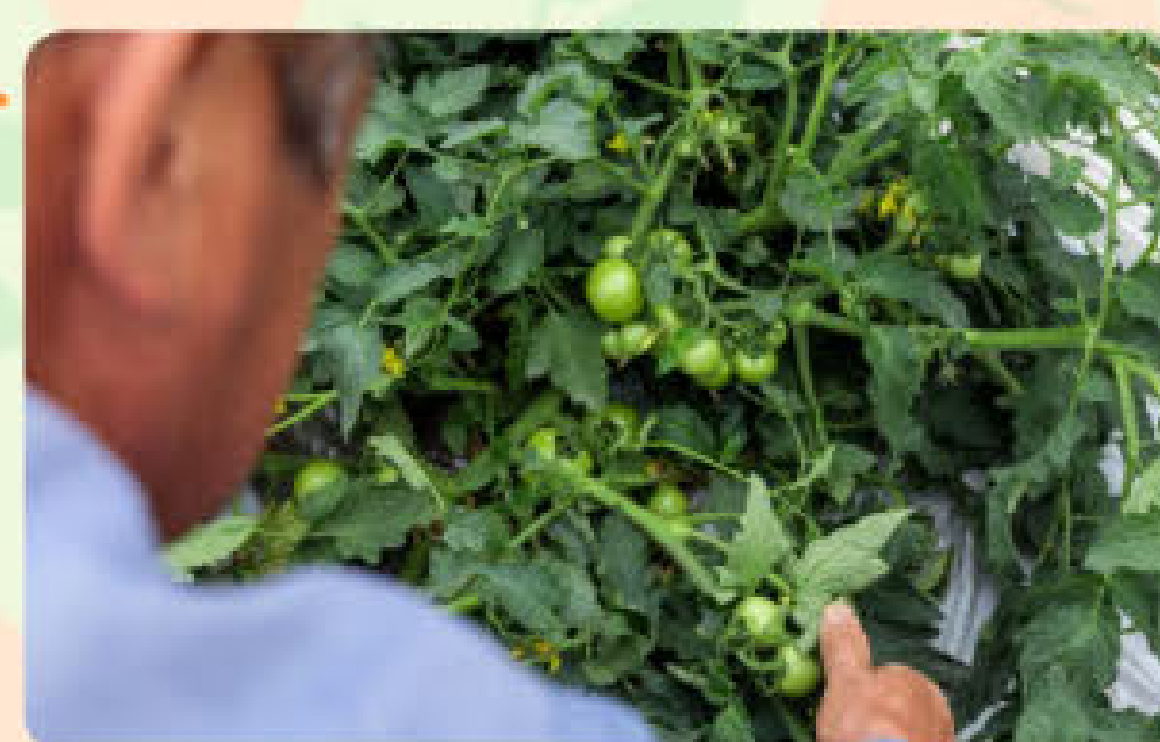
- ・カゴメからトマトの苗が入ったポットが届く。
- ・ポットより大きな容器に培土を入れ、苗を移し替えて育てる。

4月
中旬以降

- ・定植開始。水に浸らないように周囲から30センチメートルほど高く土を盛って畝をつくり、マルチ（ビニールなどのシート）で覆う。遅霜が降りることがあるので、芽の部分がマルチの穴から外に出ないように深めに土を掘って苗を植える。
- ・ある程度大きく育ったら、風に倒されないように根元に土を入れる。

5月
中旬以降

- ・1週間に1回の目安で防除。
- ・いったんビニールシートをはがし、伸びた葉が土につかないように畝をつくり直す。

枝葉が密集している所
は手で分けて通気性を
よくします。7月
以降

- ・収穫。7月後半と8月に入ってから2回収穫のピークがある。2回目のピークが終わったらその年の収穫はほぼ終わり。

枝葉が程よく広がり
つつ伸びているの
は、新芽に栄養が行
き渡って伸びている
証拠。花芽は成長し
て黄色い花を咲かせ
ると、約50日後に
赤い実になっていき
ます。高品質なトマトを生み出
す畑の土。「土づくりに
神経を使うほうれんそう
を長年つくっていたの
で、その経験が生きてい
るのだと思います」と古
橋さんは語ります。

安定した収穫量の秘訣は巧みな土づくり

「古橋さんの畑は、本当に素晴らしいですね」。すくすくと育つトマトの新芽を見て、このエリアを担当するカゴメのフィールドパーソン、佐藤公宣さんは感心したようにつぶやきます。「安定して1反あたり10トン収穫できるのは、じつはまれなことなんです」。その秘訣は、古橋さんの土づくりの巧みさにあると佐藤さんは言います。「肥料を適正な量とタイミングで与えているかどうかということになりますが、それが難しい。私たちも聞き取りしてマニュアル化しようとはしているのですが、なかなか可視化できません」



消費者の声が何よりの励みに

古橋さんの畑のトマトは、7月から収穫時期を迎えます。加工用トマトには機械収穫に適した品種もありますが、このエリアでは夏期に限定販売される『カゴメ トマトジュース プレミアム』に使う、手摘み用の品種をつくっています。「手摘み用品種のほうがゼリー部分のうま味が若干多いんです。真夏の手収穫はかなりの重労働ですが、なんとか維持していきたいですね」と語る、佐藤さん。「近年の夏は暑すぎるので日中は作業せず、早朝と夕方に分けています。正直暑くて嫌になっちゃうけど、『今年もジュースがめちゃめちゃ売れてるよ』なんて聞くとやっぱり嬉しくなります」と古橋さん。またカゴメのコミュニティサイトでユーザーのコメントを読む機会があり、それも大きな励みになっているそうです。「『おいしいトマトをありがとう』というコメントを見ると、つくってよかったと思うんです」

収穫時は、畑になっているト
マトの実のうち、赤く熟した
ものだけを手でもいでいきま
す。トマトをいっぱい入れた
黄色いコンテナの重さは約20
キログラム。これを畑から運
び出すのも大変な作業です。

Column

最新技術で契約農家をサポート

カゴメの契約農場は、以前は関東甲信越から東北に集中していましたが、近年は北海道や西日本にも拡大。広域化に伴い、SNSなどを活用した遠隔での栽培指導も行っています。その他に畑に定点カメラを設置してモニタリングしたり、IT企業と共同で衛星画像やセンサなどを駆使した農業管理システムの活用を検討するなど、先端技術の導入も積極的に行っているそうです。また果皮が硬くて日持ちのする品種を栽培し、収穫機械を貸与することで農家の作業負担を軽減しています。



ヤンマーと共同開発した加工用トマト専用の収穫機
「Kagome Tomato Harvester KTH」

“お隣さんの農園” として 採れたての野菜を直接消費者に届けたい

東京都日野市
ネイバースファーム
川名桂さん
(農業女子プロジェクトメンバー)



ネイバースファーム

川名桂さんの1日



🕒 8時

農場に着くと、
まずズッキーニ、ルッコラ、
ナスなどの露地野菜を
収穫し、袋詰めする。
また農場併設の
自動販売機に野菜を補充する。



🕒 11時

収穫したトマトの
パッキング。



🕒 14時

トマトを近隣の
直売所などに配達。

🕒 9時

ハウス内で
トマトの収穫。



🕒 16時

茎や枝の誘引など、
トマトの管理作業。
トマトに与える養液の
チェックや灌水システム
などの設定調整。



狭い農地でも収益を確保できるトマト栽培

学生時代に経験した途上国でのボランティア活動などを通じて、農業こそが人が生きていくうえでの基本だと強く感じた川名桂さん。2014年に東京大学農学部を卒業した後、千葉県の農業法人に就職し、福井県の農場の立ち上げに携わりました。そこで出会ったのがトマト栽培です。「それ以来トマトしかつくったことがなかったので、独立の際にもトマト栽培をメインに考えました。もし違う作物を担当していたら、それをつくっていたかもしれませんね」。とはいえ、「東京でお客様の顔が見える農業をしたい」という思いで独立した川名さんにとって、トマトはぴったりの作物でした。「東京で就農するとなると、どうしても狭い土地になります。そこで生計を立てることを考えると、安定的に収益を確保できるトマト栽培しかないと思いました」

ネイバーズファームは、多摩モノレールがすぐ脇を走る、東京・日野市の住宅街の中にあります。



川名さんは、2018年に施行された「都市農地貸借円滑化法」を利用した第1号新規就農者です。トマト栽培用のハウスを建てられる農地を2年がかりで探した結果、自宅近くで30年にわたって生産緑地を貸してくれる地主が見つかり、2019年3月にネイバーズファームを設立。翌年からトマトの栽培を開始しました。面積712平方メートル、自動開閉式の屋根やカーテンを備え、ICT（情報通信技術）で数値管理する高機能ハウスで行っているのは、土の代わりにヤシ殻を使い、肥料を水に溶かした培養液によって作物を育てる養液栽培です。灌水システムは、日射量に比例してある程度自動で培養液の量などを調節してくれますが、完全に機械任せというわけにはいきません。「培養液を与える時間や量、肥料の濃度などを細かく設定できます。マニュアルはありますが、ハウスのつくりやその日の天気によっても変わるので、完璧にと言うのは難しい。水を1日多く出しすぎると実が割れてしまったりするので、毎日記録を取って、『今日はよかった』『今日はダメだった』という感じで、今も試行錯誤の連続。でもそれがおもしろい」

トマトの養液栽培では品種を絞るのが一般的ですが、ネイバーズファームではミニトマト数種に大玉、中玉とバリエーション豊か。いずれも川名さんがタイプごとに一番おいしいと感じた品種を選んでいきます。「耐病性や安定性なども考慮していますが、一番の基準はおいしさですね」。トマトのおいしさという糖度が注目されがちですが、川名さんが求めるのは、甘さだけでなく酸味も香りもすべてが“濃い”トマト。「そのために、のびのびと育てるように心がけています。樹勢があると光合成能力も高くなり、それが味に結びつく。品種の特性を出すことで、糖度も出るし、収穫量も上げることができます」。この収穫量を上げるということも川名さんにとっては重要です。「経営を成り立たせるには、おいしいトマトを、たくさんつくらないと意味がありません。どちらかだけなら比較的簡単なのですが」。悩むこともありますが、植物が日ごとに育っていくのを見ることは単純に楽しい、と川名さんは言います。



光合成を促進するため、白いシートが一面に張られたハウス内部。9月に定植すると10月から翌年の7月まで収穫することができます。



川名さんは、トマトのつくり方だけでなく、売り方にもこだわりをもっています。収穫したトマトの行き先は、6割が直販、3割が地域の流通業者への卸、残り1割がネット通販など。そして直販のうち、約半分は近隣の直売所などへの持ち込みで、残り半分は農場に併設された自動販売機。この自動販売機には1日60人ほどのお客さんが野菜を求めに訪れます。「商品を補充する際にお客さまとお話して、感想をいただくこともあります。『おいしい野菜をありがとう』と言われると、とてもやりがいを感じますね。わざわざここまで買いに来てくださる方がたくさんいるんだってことが実感できるので、頑張っつくらなきゃって思います」。名前の通り、“お隣さんの農園”として、つくった野菜が新鮮なうちに消費者の手に届くところまで見届けたいという川名さんの挑戦は、これからも続きます。

ネイバースファームのトマトたち。ミニトマトはチカ、イエローミミ、サングリーンの3品種。中玉がフルティカで、大玉は桃太郎。3色のセットなど、パッケージングも工夫しています。



「将来的にやりたいことはいろいろありますが、まずは栽培をきちんとしたい」と語る、川名さん。「樹の状態がよければ無駄な作業が減って効率もよくなります。そうして働く時間を短くできるようにしたいですね」

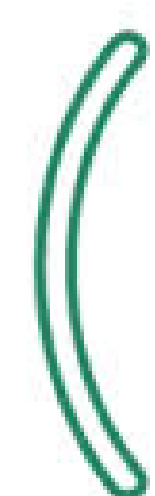
川名さんも参画する、農業女子PJ

農業女子PJには、全国各地の920名の農業女子と、37の企業、8つの教育機関が参画しています（2022年7月現在）。メンバーの就農ルートもさまざまで、約3割のメンバーが新たに起業する新規参入者。生産者であり、かつ生活者、消費者でもある農業女子の能力を各企業などと結び付け、新たな商品やサービスなどを生み出しています。プロジェクトを通して、女性農業者の存在感を高め、女性の職業選択に農業を加え、未来の農業女子を育てることにもつながっています。



農業女子PJ

<https://nougyoujoshi.maff.go.jp/>



ネイバースファーム

<https://neighborsfarm.tokyo>



今週のまとめ

栽培方法が大きく異なる加工用トマトと生食用トマト。

しかしお客さんの声が大きなモチベーションになる点は同じです。

／ “もっと食べたくなる” トマト ／



トマトがもっとおいしくなる かんたんクッキング

フレッシュトマトを使った2種類のスープから
カリスマシェフ直伝の本格イタリアンまで、
シンプルながらトマトのうま味を堪能できる
料理を紹介します。

おいしいトマトが手に入ったらつくりたい シンプルなスープ



スープ作家

有賀 薫さん

約10年間3,500日以上、毎朝つくり続けたスープを土台に、シンプルでつくりやすいスープのレシピや暮らしの考え方を各種メディアで発信中。雑誌・ウェブメディアの連載多数。著書に『スープ・レッスン1.2』（プレジデント社）、『朝10分でできる スープ弁当』（マガジンハウス・2020年レシピ本大賞入賞）、『スープかけごはんっていいんじゃない?』（ライツ社）、『こうして私は料理が得意になってしまった』（大和書房）など。

メインでもサブでも使え、入れるだけでうま味がアップ

10年以上にわたって毎朝スープをつくってきた有賀薫さん。4,000に及ぶスープのレシピにおいて、トマトは登場頻度が高い食材のひとつです。「生のトマトからジュースやピューレーなどの加工品までいろいろ使いますが、トマトがおいしい時期には、生のトマトを使い、トマトがメインのスープにします」。その一方でサブ的に使っても役立つ、使い勝手のよい野菜です。「生で食べておいしくないものでも、加熱するとおいしくなります。グルタミン酸が豊富なので、スープに入れればうま味がアップします。また酸味を活かして酸っぱめのスープにしてもよいですね。酢を入れなくても味が引き締まります」。魚や肉、豆など、さまざまな食材との相性がよく、また和洋中どんなテイストにもできます。「醤油や味噌にも合うので、純粋なスープ以外でも、お味噌汁や豚汁の他、うどんやラーメン、おでんに入れてもおいしい。また料理をつくっていてうま味やパンチが足りない、味がぼやけていると思ったら、ミニトマトを3、4個切って入れるといいですよ。そんな具合に調味料代わりに也使えます」。そんな有賀さんに、トマトをメインにしたスープ2種を教えていただきました。「どちらもなるべく味を足さず、トマトのおいしさだけを楽しめるスープです。おいしいトマトが手に入ったら、ぜひつくってみてください」

有賀さんのスープレシピ 1

ザ・トマトスープ



トマトによって仕上がりの味にかなり差が出ます。未熟のトマトはタマネギやニンニクなどを足すとよいでしょう。その際にはトマトに刺激臭がついてしまうのを避けるために、みじん切りして最初に炒め、後からトマトを入れます。またお好みで落としたまごをのせてもおいしいです。

▼ 材料 (2人分)

ミニトマト…300グラム
バジルの葉…1枝
塩…小さじ2分の1
オリーブオイル…大さじ1
水…400ミリリットル



▼ つくり方



ミニトマトのヘタを取って半分にカットします。



ミニトマトをなるべく重ならないように鍋に敷きつめ、オリーブオイルをまわしかけ、中火にかけます。

POINT!

切り口を下にして並べることで、トマトの水分が出やすくなって早くつくれます



約5分加熱し、トマトから水分が出たら、へらで軽くつぶしながら混ぜます。

POINT!

つぶしすぎるとトマトの形がなくなって見た目がよくないので、ほどほどに



味を見ながら水や塩を加えて煮立てた後、バジルの葉を加えて5分ほど煮たら完成です。

有賀さんのスープレシピ 2

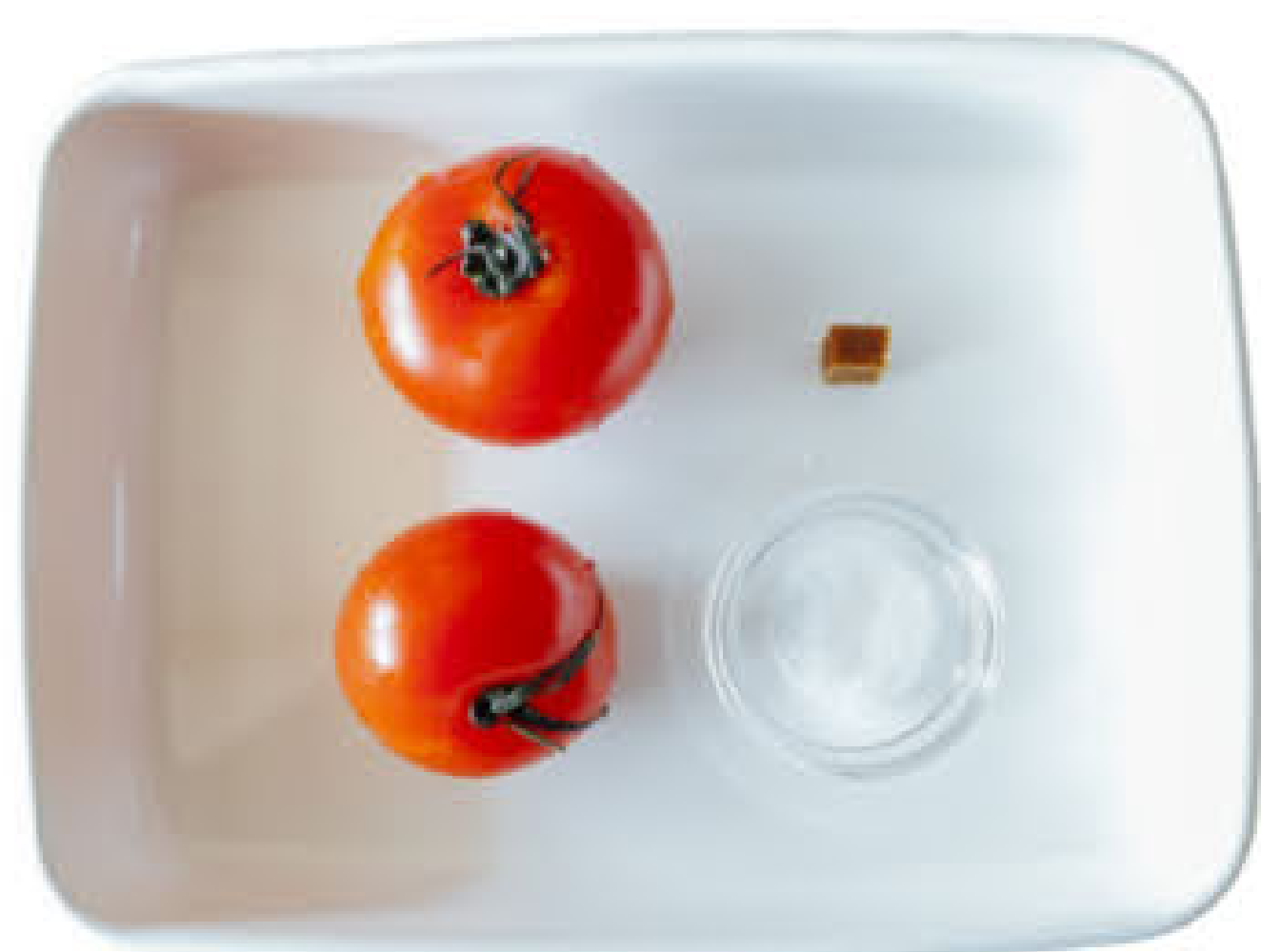
まるごとトマトのスープ



トマトは中玉の赤系品種で、しっかり熟したトマトがおすすめ。
ブイヨンキューブはコンソメや中華スープの素でも構いません。
皮付きのまま調理することで煮崩れを防ぎ、冷ます時は皮をむいて味をしみ込ませます。
スープは薄味にしておいて、食べる直前に塩をふることでパンチを利かせます。

▼ 材料（2人分）

トマト…2個
ブイヨンキューブ…4分の1個
塩…小さじ3分の2
水…約600ミリリットル



▼ つくり方



鍋に水と塩、ブイヨンキューブを入れて煮立てます。トマトを浸らせるため、鍋はなるべく径の小さなものをおすすめ



ヘタを取ったトマトを、ヘタ側を下にしてそっと沈めます。弱火に落とし、5分から6分たったら火を止めます。

POINT!

トマトを入れた状態で煮立てると崩れて中身が出てしまうので注意



そのまま動かさずに手で触れるようになるまで冷めます。

POINT!

冷やす過程で出汁の味をしっかりしみ込ませるため、氷水などで急冷しないこと



あら熱が取れたら、おたまなどでトマトを持ち上げて皮をむき、出汁と一緒に冷蔵庫に入れてひと晩冷やしたら完成。食べる前に塩を軽くふります。

トマトジュースとミニトマトを使った 南イタリア風トマトソース



リストランテ アクアパッツァ オーナーシェフ

日高良実さん

1957年、兵庫県生まれ。フランス料理の修業後、イタリア料理へ転身。1986年にイタリアに渡り、3年かけて北から南まで14軒のイタリア料理店で研鑽を積む。1990年「リストランテ アクアパッツァ」をオープン。2020年YouTube『日高良実のACQUA PAZZAチャンネル』をスタート。『教えて日高シェフ！最強イタリアンの教科書 ACQUA PAZZAチャンネル公式レシピBOOK』（世界文化ブックス）他、著書多数。



リストランテ アクアパッツァ

<https://acqua-pazza.jp>

トマト加工品と生のミニトマトを合わせるのが日高流

イタリアの郷土料理の手法を用いること。そして、日本の旬の食材を活かすこと。この2点にこだわって「日本人のためのイタリアン」を追求してきた「リストランテ アクアパッツァ」の日高良実シェフ。店で使用する食材の調達先は、可能な限り産地に出向き、自分自身の目で確かめて選んでいるそうです。「野菜については埼玉県草加市や山形県河北町などの農家さんから仕入れています。食材は鮮度が命なので、シェフにとっては必要な食材を必要な時に手に入れられるかが重要です。そういう意味で相性のよい農家さんと巡り会えたことに感謝しています」。そんな日高シェフに、ミニトマトを使った「南イタリア風トマトソース」と、それを活用したパスタとリーゾ（リゾット）を教えていただきました。「北イタリアでもトマトは使いますが、ニンジンやセロリなど他のさまざまな野菜とともに使うのに対し、南イタリアではトマトとニンニクだけといった具合にシンプルに調理するのが一般的です」。トマトソースも南イタリア発祥ですが、とくにナポリを中心とするカンパニア州では生のミニトマトを使う点が特徴で、今回のトマトソースもそれがベースになっています。「ただし、生のミニトマトだけでは味を一定にさせるのが難しいので、トマトジュースやピューレーなどを使い、そこに生のミニトマトを加えるというやり方しています。これなら誰がつくってもおいしくできます。ぜひ挑戦してみてください」

日高シェフの

南イタリア風
トマトソース

▼ 材料 (4人分)

トマトジュース…400ミリリットル
ミニトマト
(横半分にカット)…400グラム
タマネギ
(みじん切り)…4分の1個
バジル…10枚ほど
ニンニク
(みじん切り)…小1片分
オリーブオイル…大さじ3杯
塩…適量

あらかじめミニトマトは横半分にカット、タマネギとニンニクはみじん切りにしておきます。ただしタマネギはなくても大丈夫です。またトマトジュースがさっぱりしたタイプならミニトマトを多めにするなど、ジュースの濃さに応じてミニトマトの量を調節しましょう。



▼ つくり方



フライパンにオリーブオイルをひき、ニンニクを入れたら中火で点火。

POINT!

オイルとニンニクを火をつける前に入れることで、じっくりとオイルにニンニクの香りを移します。



火が入ったらタマネギを投入。サッと炒めて甘味を引き出します。



トマトジュースを入れたら、強火にして一気に煮詰めます。



塩を加えて、味を整えます。



1分から2分ほど煮込んだら、中火にしてミニトマトを入れ、しんなりしてくるまで煮ます。

POINT!

アイコのように皮がしっかりした品種のトマトは煮詰めてもよいですが、普通のミニトマトは溶けてしまうので注意



バジルを手でちぎりながら入れ、ひと煮立ちさせたら完成です。

南イタリア風トマトソースの
パスタ&リーゾ

〔パスタ〕



▼ 材料 (2人分)

トマトソース…前ページの半量
スパゲッティ (1.6ミリ) …160グラム
オリーブオイル…適量

太さはお好みで構いません。袋に書いてある
ゆで時間の目安より少し短く、固めにゆでま
しょう

▼ つくり方



ゆでたパスタをトマトソースに入れ、ゆで汁
を少し加えて軽く炒めます。



ソースとパスタがなじんだら塩加減を調整
し、オリーブオイルをひと回しかけて完成！

〔リーゾ〕



▼ 材料 (2人分)

トマトソース…前ページの半量
冷やごはん…300グラム
オリーブオイル…適量

炊きたてのごはんを使う場合は、上からトマ
トソースをかけるだけでも十分おいしく食べ
られます。お好みでパルメザンチーズなどを
入れても美味。

▼ つくり方



冷やごはんをトマトソースに入れ、お湯を少
し加えながら混ぜ、軽く炒めます。



味を見ながら塩加減を調整し、オリーブオイ
ルをひと回しかけて完成！

合わせて読みたい

「国際果実野菜年2021」 野菜・果物の おすすめレシピ・食べ方

国連で採択された「国際果実野菜年」にちなみ、
全国から応募いただいた、
一般家庭でつくること・食べることができる
野菜や果物のおすすめレシピ・食べ方を紹介しています。

記事を読む

[https://www.maff.go.jp/j/
seisan/ryutu/engei/IYFV2021/
IYFV2021_menu/recipe.html](https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/IYFV2021/IYFV2021_menu/recipe.html)



今週のまとめ

甘味、酸味、そしてうま味が
たっぷり含まれているトマト。
既存の料理に調味料として加えるだけでも
料理の幅を広げてくれます。

一日の始まりに密着

農林水産業者の
朝

農林水産業の朝は早い。早朝から働く人々の様子をのぞいてみました。

第3回

炭焼き職人の朝

原正昭さん [和歌山県日高郡みなべ町]

日本三大備長炭のひとつ「紀州備長炭」を昔ながらの製法でつくり続けている原正昭さん。「炭焼きは何よりも山仕事が大切」と、炭の原木になるウバメガシ林の管理も行う炭焼き職人です。山に分け入り、先人に教わった伐採方法「択伐」を実践する朝に密着しました。



PROFILE

父、祖父も紀州の炭焼き職人という3代目。21歳でこの道に入り30年。和歌山県木炭協同組合代表理事。和歌山県林業振興課と連携して、同業者に「択伐」技術を伝える「やまづくり塾」を開催。原木林の循環利用を促す活動に尽力している。

炭づくりはまず山づくりから。
「択伐」で原木林を守るのが使命



AM6:30

窯の状態をチェック

原正昭さんの炭焼き小屋は、紀伊半島南部、和歌山県みなべ町の山奥深くにあります。原さんがどんな日も朝一番に行うのは、この小屋へ行って窯の状態をチェックすることです。

この日は「口焚き」中。窯口で薪を燃やし、窯の奥に入れた炭材の水分を徐々に抜いて乾燥させる作業です。ゆっくりと時間をかけて乾燥させるのが、品質の高い備長炭に仕上げるコツだといいます。

燃え盛る窯の奥を目視で確認することはできません。窯の上部にあいた火穴から煙のにおいをかぎ、炭材に着火したかどうかを判断します。「酸っぱいにおいがしてきたから、もうすぐ『炭化』が始まるタイミングだな」と原さん。まさに職人の経験と勘が頼りの仕事です。

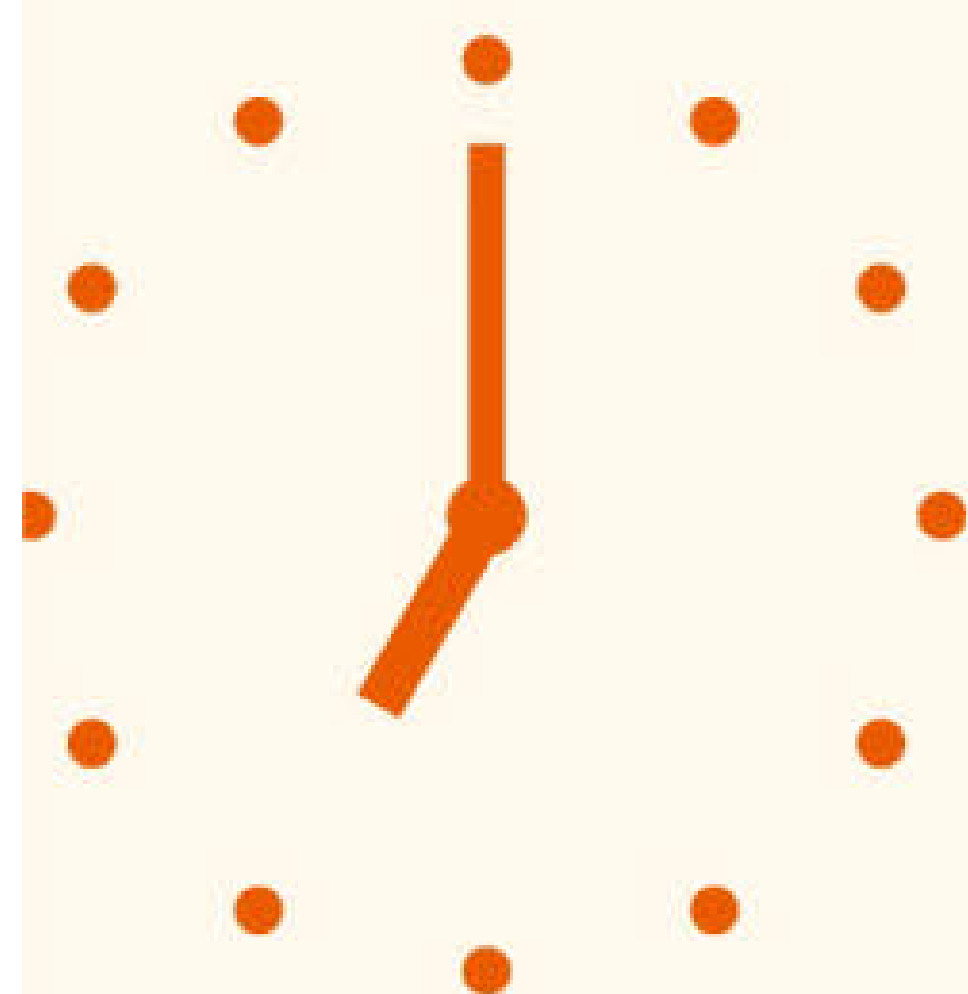


“

MORNING TIPS 「炭化」初日は特に朝が早い

「炭焼きのプロセスの中でも、原木の炭化が始まって1日目は特に早起する必要があります。夜明け前には小屋で窯を見守っていますね。窯口をふさいで蒸し焼きにしていますが、窯口に小さな穴をあけたり、排煙口の大きさを調節したりしながら、炭化を最高の状態に保ちます」

”



AM7:00

原木を仕分け、

紀州なたを研ぐ

備長炭の製炭では、炭を窯から出した後、窯が冷めないうちに次に焼く原木を素早く詰め込みます。このため伐採したウバメガシを、道具を使って立てかける「はね木」用と、釜口から投げ入れる「ほうり木」用に事前に仕分けします。

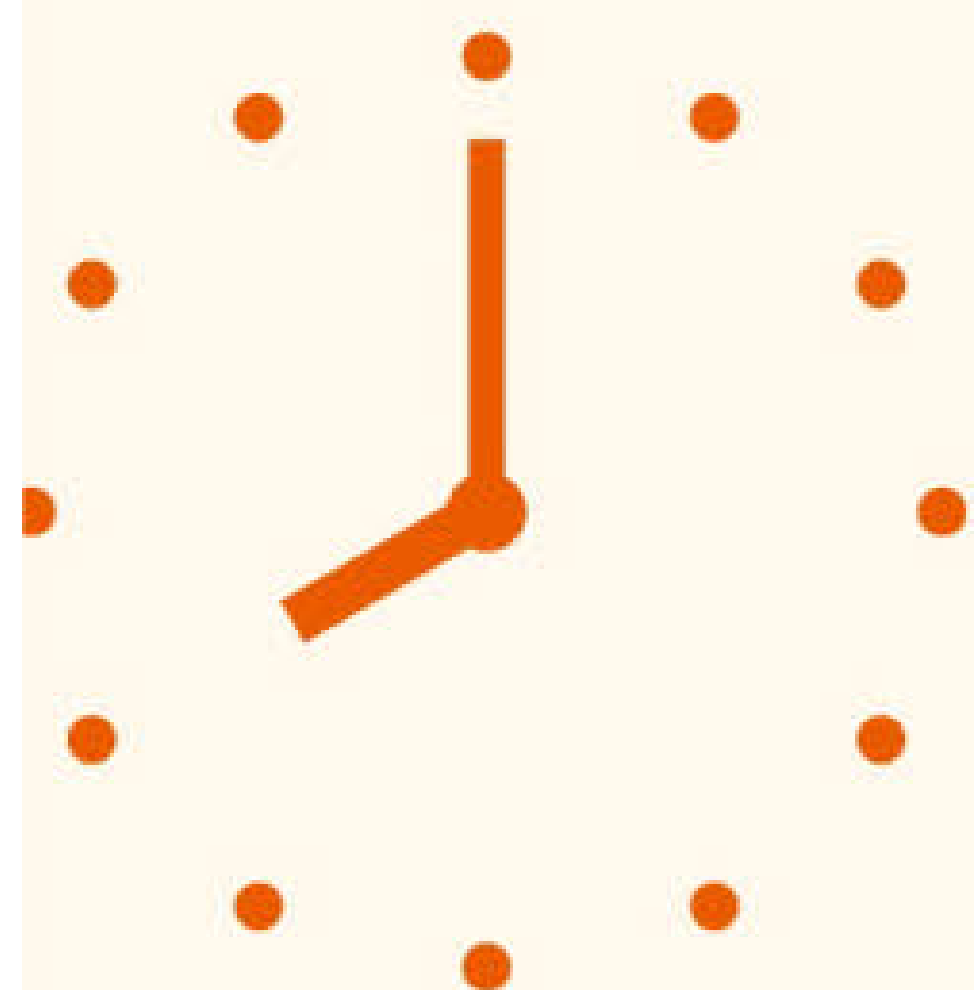
伐採に欠かせない紀州なたを丁寧に研ぎます。トビ状の刃先が特徴的ななたです。



AM7:30

原木林へ出発

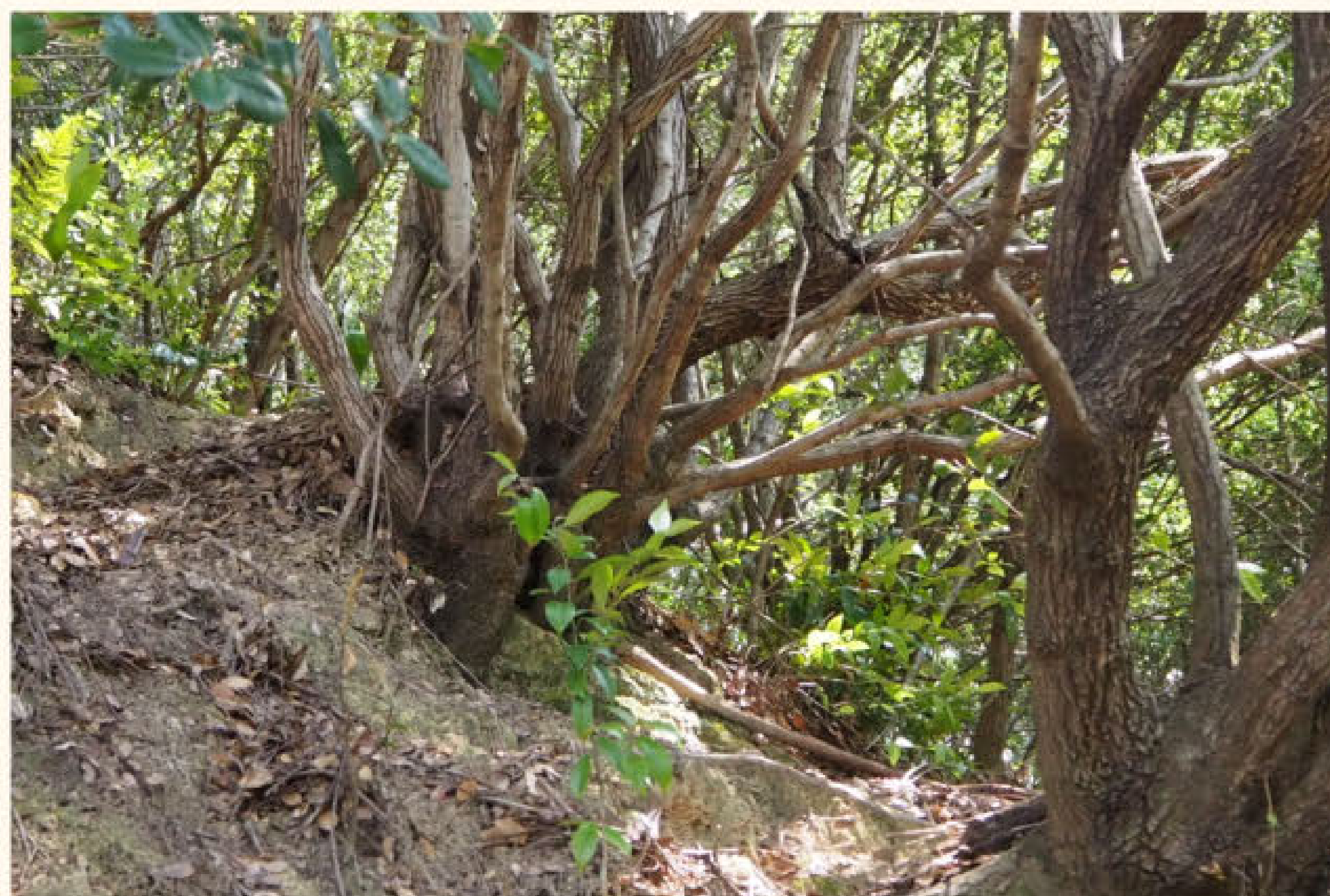
標高600メートルほどの峰にある炭焼き小屋から、軽トラックで30分ほど沿岸部方向へ下った原木林へ向かいます。「炭焼きになりたての頃は、来る日も来る日も山へ木を伐りに行っていました。師である父から『山の恵みがなければ炭は焼けない。山仕事ができ初めて一人前の炭焼きになれる』と教え込まれたんです」



AMS:00

伐採開始

紀州備長炭の代表的な原木は、和歌山県の県木でもあるウバメガシ。極めて硬く、水に沈むほど重い材質で知られる常緑広葉樹です。崖さながらの急峻な地形に自生しているため、伐採・搬出には大変な労力が必要になります。原さんは足場のない急斜面を慣れた足取りで登っていきませんが、そのあとを素人がついていくのは、まさしく命懸けです。



原さんが常に心がけているのは「択伐」。1カ所から複数の幹が伸びる「株立ち」状態のウバメガシをすべては伐らず、炭に適する太さの幹を選んで必要なだけ伐採し、細い幹は成長するまで残す伐採法です。「択伐はどれを伐るか、どこに倒すかなど頭を使う作業。だから面白い」。「やまづくり塾」という勉強会を開いて同業者にも広めています。

この日は若き炭焼き職人の村上さんが伐採に同行。原さんは弟子である彼にノウハウを惜しみなく伝授しています。一時は和歌山でも自分で原木を伐らず、伐採業者から買う炭焼き職人が増加。生育する幹を全て伐採する手法が進み、原木枯渇の危機に陥ったそうです。しかし「やまづくり塾」の啓発活動によって、今では択伐する炭焼き職人がほとんどを占め、原木林の持続的な循環利用が図られています。「自分がいる分だけ適切に伐採すれば、山は荒れません」





伐採後は切り株から新たな芽が生えてきます。これを「萌芽」といい、発生部位によって2形態に分けられます。左のように幹の上部から出る「幹萌芽」は、枝になる性質が強く成長が貧弱です。これに対し、右のように根元から出る「根頸萌芽」は、幹になる性質が強く成長が旺盛です。「幹萌芽は親株から栄養をもらわないと育っていかないすねかじり。根頸萌芽は自分で根を下ろすので、独立した太い幹になります。望ましいのは、もちろん周囲に株が増えていく根頸萌芽です」

ウバメガシをチェーンソーで伐採します。「高い位置で伐ると幹萌芽が多く発生します。根頸萌芽の発生を促すには、低い位置で伐るのが鉄則」。逆にシイなど木炭の原木にしない木は、あえて高い位置で伐って枯死させることもあるそうです。切り口はやや斜めになるように伐るのがポイント。これは雨水などが溜まって腐らないようにするためです。



紀州なたで枝払いや不要な灌木の刈払い、ツル切りを行います。刈り払った枝葉のことを「ドヤ」と呼ぶとか。ドヤは伐採した株元へ重ねて敷きます。これが土壌の乾燥やシカの食害を防ぐマルチの役割をし、さらに分解が進むと肥料になるそうです。「ドヤは斜面に対し、タテではなくヨコに敷くのがコツ。ヨコに敷けば足場になりますが、タテにするとこれに乗って自分も滑り落ちてしまうので要注意」

“ MORNING TIPS 朝は作業がはかどる

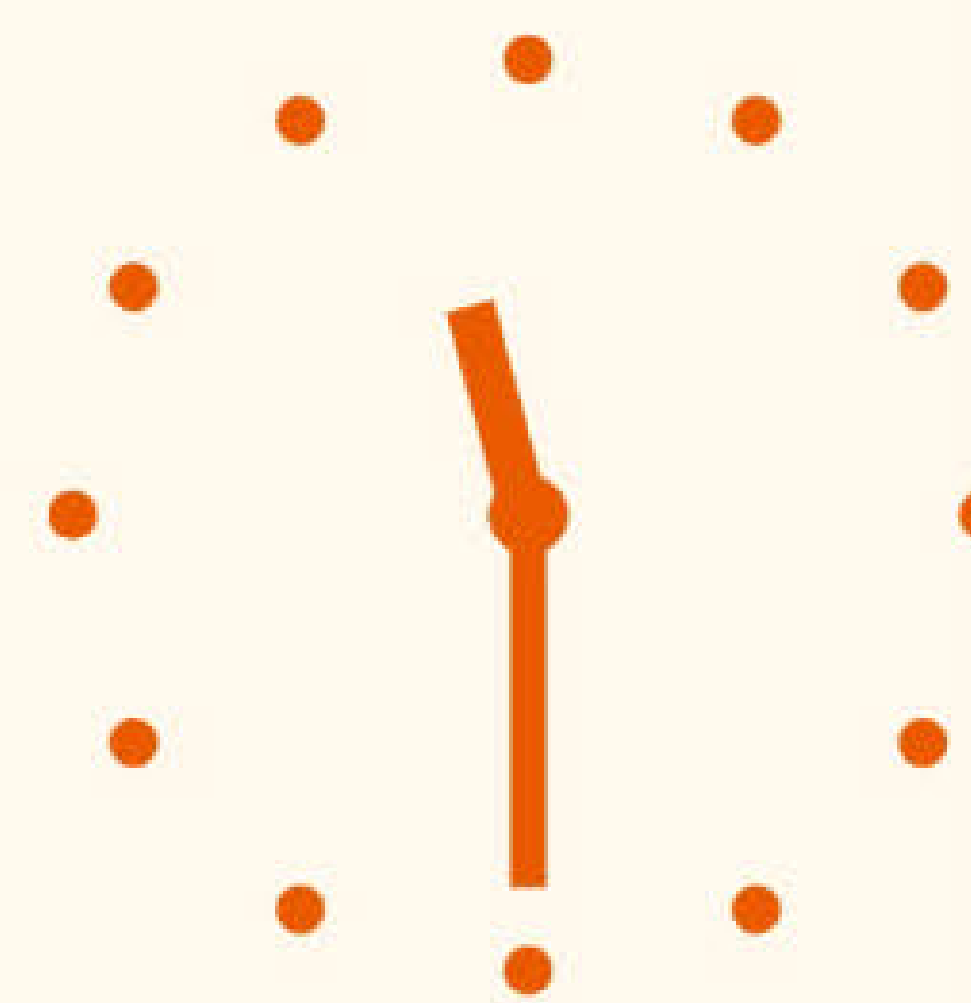
「どんな作業も活力に満ちた朝の方が、疲れが出てくる夕方よりはかどります。特に山仕事は肉体的にハードですし、危険を伴いますから、暑い季節などは、なるべく朝早くから山に入って、午前中に集中してこなすようにしています」

”

AM11:30

搬出

この日は午後から窯仕事があるため、山仕事は午前中で終了。
ずっしりと重いウバメガシを肩に担ぎ、軽トラックのそばまで何
往復もします。荷台に積み込んだら、小屋に戻る準備完了です。



最後に山道をほうきで掃く原さん。恵
みを与えてくれる山への感謝に溢れた
行動です。「皆伐してしまうと原木林
の再生に40年以上かかりますが、択伐
だと約15年サイクルで繰り返し伐採で
きます。択伐はまさに山づくり。江戸
時代からこの地で伝承されてきた先人
の知恵を、次世代に守り継ぐことが、
我々炭焼きの使命だと思っています」

COLUMN**伝統製法でつくられる「紀州備長炭」**

1000度を超える高温でウバメガシを蒸し焼きにし、窯の外に掻
き出して、素灰（木灰と土を混ぜ水で湿らせた灰）をかけ消火す
る。そんな独特の製法でつくられるのが紀州備長炭です。この地
に炭焼きの技術を伝えたと言われるのは、かの空海（弘法大師）。
以来1000年以上、紀州の炭焼き職人たちは連綿と伝統製法を守
り続けています。打ち合わせるとキンキンと澄んだ金属音を立て
るほど硬く、断面に美しい光沢のあるのが特徴。火持ちがよく、
火力が安定してムラなく焼けるため、焼き鳥やウナギなどの焼き
物を専門とする料理人にこよなく愛されています。





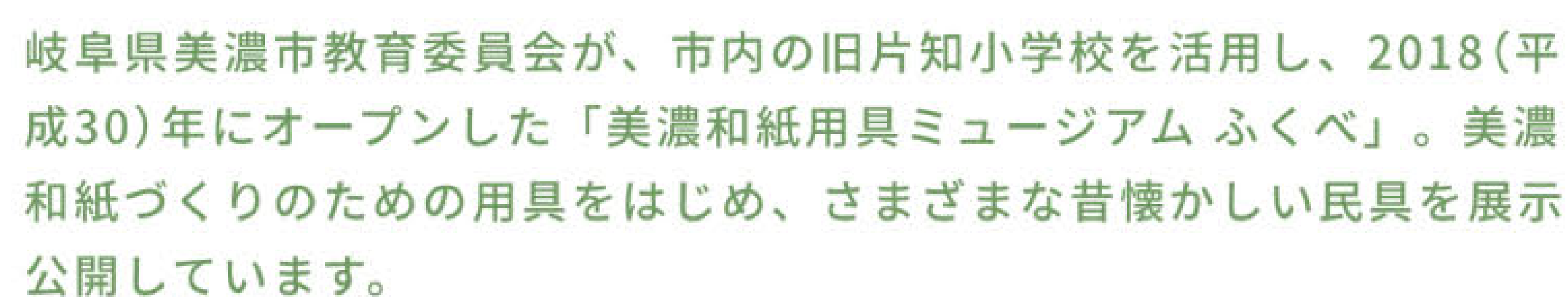
廃校再生

プロジェクト

農山漁村の新たな拠点として注目されている
廃校活用事例を紹介します。

[岐阜県美濃市]

貴重な地域資源を展示し
小さな歴史観光拠点に



\\ かつて和紙産業で栄えた美濃の町 //



江戸時代の面影が残る中心市街地

全国の伝統和紙の中でも、美しさと品格が高く評価されている美濃和紙。繊細で柔らかな風合いながら、強靱な耐久性を備えているのが魅力です。とりわけ最高峰の本美濃紙は、その手漉き技術が国重要無形文化財に指定され、ユネスコ無形文化遺産にも登録されるなど、国内外で高く評価されています。美濃市では、1300年以上も受け継がれてきた美濃和紙の技術と文化を継承し、新たな需要創出や観光活性化に活かす取り組みが推進されています。

清流長良川とその支流の板取川が貫流する美濃市エリアは、良質な水に恵まれ、原料の楮（こうぞ）が古来栽培されていたことから、和紙の一大産地として発展しました。江戸時代になると障子紙などの需要が急増し、和紙商家が立ち並ぶ美濃の町は繁栄を極めたといえます。

古文書など国宝級文化財の修復にも使用される本美濃紙
©美濃和紙ブランドブック

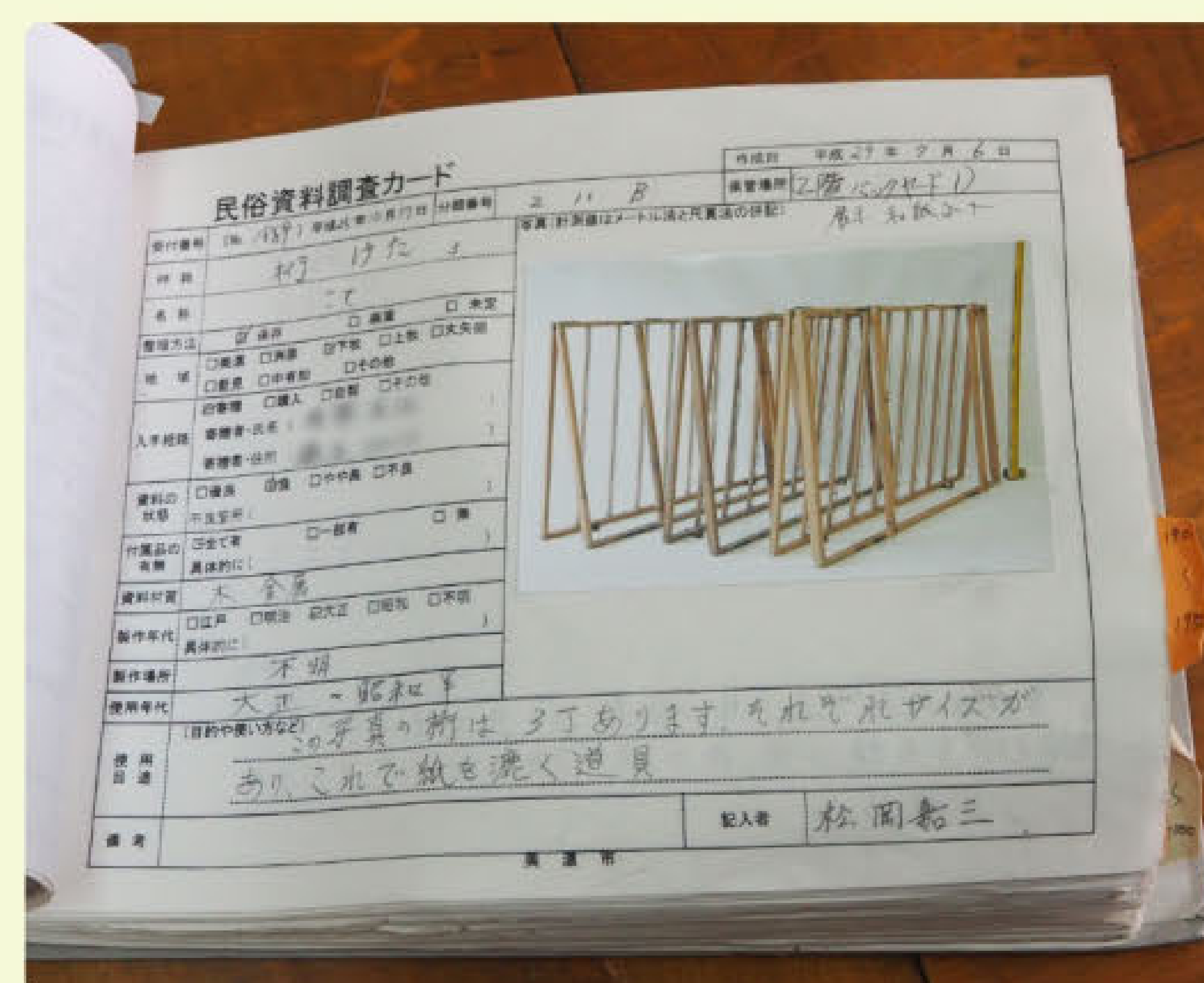
\\ 美濃和紙づくりに欠かせない用具を収集 //

伝統的な用具を使って
紙を漉く職人

©美濃和紙の里会館

美濃市は、先人たちがふるさとに住み暮らした時代を語り継ぐため、2009(平成21)年から3年ほどかけて、市内に点在する民具を民俗資料として収集しました。特に簀（す＝紙漉きに使う網）や桁（けた＝簀をはさむ枠）など和紙用具を重点的に収集。これは和紙づくりの技術だけでなく、和紙用具づくりの技術も後世に伝えるべき重要な“地域資源”であるという考えからです。市民から寄贈された約5,000点の民具の中には、江戸時代から昭和時代初期につくられた、歴史的価値の高い和紙用具が多数含まれていたそうです。

美濃和紙づくりを支える大切なものが用具です。手漉き和紙は、気の遠くなるような工程を経て出来上がります。楮（こうぞ）を蒸す、皮をはぐ、水にさらしてゴミを落とす、釜で煮出す、繊維をほぐす、紙を漉く、乾燥させる、裁断し選別する。これらすべての工程でさまざまな用具が使われますが、そのひとつひとつにも用具職人の熟練の技が必要とされます。



市民に呼びかけ、貴重な和紙用具が集まった

\\ 和紙の里にある廃校がミュージアムに生まれ変わる //



緑深い集落にある旧片知小学校

収集した貴重な和紙用具を展示公開するミュージアムを整備し、美濃和紙の歴史や文化を伝える新たな観光拠点をつくりたい。そんな想いで美濃市が活用することにしたのは、児童数の減少で2002（平成14）年度に廃校となった旧片知小学校の校舎です。廃校後は地域交流・生涯学習センターとして使われていました。「廃校を活用した小さな歴史観光交流拠点及び美濃和紙産業を支えた用具類の支援拠点整備計画」が内閣府に認定されたのは2017（平成29）年です。地方創生拠点整備交付金と地方創生推進交付金あわせて約3,000万円の交付が決定。自治体負担約5,000万円とあわせた総事業費約8,000万円で、校舎改修工事や展示設営が行われました。

旧片知小学校があるのは、美濃市の中心市街地から車で15分ほど北部に向かった下牧地域。豊かな山林と清らかな川に恵まれ、古くから和紙づくりが盛んに行われていたエリアです。この廃校が選ばれた大きな理由は、和紙の里にあるという立地にほかなりません。地域住民の大半は1970年代前半頃まで美濃和紙の生産者だったので、和紙用具のミュージアム整備に理解があったそうです。このエリアには、すでに観光拠点としてよく知られる「美濃和紙の里会館」があります。生産地に第2の観光拠点を設け、中心市街地とあわせた広域の美濃和紙観光周遊ルートを形成したいという狙いもありました。



和紙の里を育んだ清流板取川

\\ 広々とした空間構成は廃校活用のメリット //



搬入には給食配膳のエレベーターが活躍したとか



こうして2018（平成30）年に誕生したのが「美濃和紙用具ミュージアム ふくべ」です。ネーミングの由来は地域の山、瓢ヶ岳（ふくべがたけ）。2階の展示エリアに、和紙用具を中心とする約700点の民具がずらりとディスプレイされたさまは、なかなか壮観です。

簀（す）の材料となる竹ひごをつくる刃を固定する「簀葉こき台」や、楮（こうぞ）を細かくする機械「ピーター」など、展示品には大型のものが少なからずあります。そこでメインの展示エリアは教室の引き戸を取り払い大空間に。空間を広々と活用できるのは、スペースのある廃校ならではのといえます。展示品以外の数千点に及ぶ収集民具も、2階と3階の教室をバックヤードとし、すべて収蔵することができました。



（左）簀葉こき台、（右）ピーター



（左）昭和初期の部屋、（右）農林漁業の用具類

和紙用具以外の民具も多彩に展示されています。昭和初期の一般家庭の中の様子を再現した展示室、ミシンや鍋釜など生活を支えた道具類の展示室、養蚕の糸車や脱穀機、鋤（すき）、のこぎり、竿など農林漁業を支えた用具類の展示室があり、昔の人々がどのように暮らしていたかがしのべれます。

\\ 岐阜県内の小学生が社会科見学に訪れる //



(左) 小学生の体験学習の場になっている、(右) 児童からの感想文

ミュージアムの管理は（公社）美濃市シルバー人材センターに委託。同センターに所属するスタッフの方々が数名常駐し、来訪者の案内役もしています。美濃和紙の生産者がたくさんいた時代を知っており、用具の知識も豊富な世代の方々なので、丁寧な解説が聞けると評判です。スタッフの松岡嘉三さんは、まさに紙漉き職人の家のご出身。用具の収集や展示設営にも尽力した功労者です。「このあたりの集落の家は、ほとんどが昔は紙漉きをしていました」と思い出を話してくれました。



スタッフの松岡嘉三さん



(左) 「ふくべ会」で茗荷餅づくり、(右) 入口のボルダリング設備

校舎1階は、今も地域交流センターとして使用されています。毎日のように近隣の高齢者の方々が集まり、校庭でグラウンドゴルフをしたり、旧職員室でトランプをしたりしているそうです。高齢者ふれあいサロン「ふくべ会」の開催場所でもあります。一方、入口スペースにはボルダリング用の小さなクライミングウォールがあり、子どもたちが無料で登れるようになっています。瓢ヶ岳（ふくべがたけ）がボルダリングの名所であることにちなみ、県の補助金を受けて設置されました。歴史観光拠点でありながら、地域住民の憩いの場でもあるという廃校活用の好例です。



美濃和紙
用具ミュージアム
ふくべ



<http://www.city.mino.gifu.jp/pages/37513>



今回お話を聞いたのは…

美濃市教育委員会
人づくり文化課 文化財係