

リコピン豊富な真っ赤なトマト。ビタミンなどの栄養分もたっぷり

糖度、酸度、旨み、バランスのとれたおいしさ カゴメの高リコピントマト



全国に14ヶ所あるカゴメの栽培拠点のひとつで、最大という「農業生産法人 いわき小名浜菜園」(福島県いわき市)。広さは東京ドーム約2個分。アジアでもトップクラスといえます。加工メーカーのカゴメが、生鮮用のトマトを手がけて約20年。工場を見学した小売業者の、「加工用の赤いトマトを生鮮で売れないか」という声をきっかけに、1997年にプロジェクトを立ち上げ、開発に着手したのだそうです。システムはハイテクでもプログラムを組むのは人の手。試行錯誤を重ね、やっと軌道に乗ってきたといいます。生で食べるだけではなく、調理に使うことでたくさん食べられる(野菜不足の解消につながる)ことから、調理法の提案にも力を入れているそうです。ちなみに、トマトの花言葉は「感謝」。農事業本部課長の藤原正尚さんは、「健康であること、そしてトマトの力に感謝しつつ、消費者の皆さんと協力いただいている方々に感謝しながら事業を進めさせていただいている」といいます。



重みで枝が折れないようクリップで支えています(約35万本というトマトすべてに取り付けるだけでなく大変な作業です)

カゴメの高リコピントマトを生産

いわき小名浜菜園 福島県いわき市 を た ず ね て



菜園の様子

品質分析室。パッケージに「栄養成分」を表示しており、定期的に分析を行い品質を確認しています(放射能についても定期検査をしているそうです)

ハウスがあまりにも広い(長さが約300mある棟が2つで構成されています)移動用に用意したという自転車(今はあまり使われていないそうです)

◆CO2を循環

ハウス内の温度や湿度は生育に最適な状態に管理され、冬場使用する暖房から排出されるガスは回収し、ハウス内に戻してトマトが光合成に利用する仕組みが採用されています(暖房を使用しない夏場は、工場等から排出されるCO2を有効活用)。また、生物農薬(天敵)の使用による農薬等の削減、植物残渣の堆肥化や培地の再利用など、環境へ配慮した取り組みが行われています

2つの大規模ハウスの中間に設置されている選果施設。収穫(樹上で完熟したものを収穫)してすぐに選果やパック・箱詰めをすることができ、要望に対応する機動力も有しているという超大型の施設です



栽培は土を使わない養液栽培(非常に衛生的で、作業も汚れないという方法)。大きな温室型のハウスは、(植物工場とは違い)太陽光を利用するため、天井がガラスになっており、フレームが大きく軒高になっているのが特徴です(オランダから移入した技術といえます)。一度植えた苗は、1年間育て続けるのですが(年間を通して収穫を継続)、後半は樹が弱りやすいので、きめ細かい管理が要求され、加えて、トマトを見る「目」が必要とされるのだそうです

1年間育てるとトマトの樹は15~20mに伸びるのだそうで、常に作業しやすい位置に実がくるよう、L字型に引き込んで高さを調整しています(収穫が進むにつれて樹を横にずらしていく)。受粉にはハチ(在来種のクロマルハナバチ=写真中央が巣箱)の力を借りており、ハチへのダメージを避けるため農薬は予防を目的に(長期間栽培すると後半樹が弱り、病気になる)最小限に抑えているそうです。ちなみに、花(円内左下)は、はるか上の天井近くで咲いていました(円内右下は餌用の蜜を吸うハナバチ=ハチが元気に活動できるよう与えているのだそうです)



「お客様が直接口にする食べ物を、きれいな環境と整った設備の中で、安心・安全に気を付けながら、誇りをもってつくっています。おいしいトマトづくりに励んでいますので、毎日おいしく食べていただければ幸いです」

いわき小名浜菜園代表取締役の岸 歩さん

◆岸さんは、カゴメから出向しており、以前は、カゴメの研究部門(イノベーション本部=栃木県那須塩原市)でトマトの研究・開発に携わっていたのだそうです

★高リコピントマトは「赤系」の品種です

*トマトには、グルタミン酸などの旨み成分が豊富に含まれ、南欧では素材の味を引き立てる料理のベース(トマトソースなど)として使われるのに対し、日本ではサラダなどの生食が用途の中心とされます。ところでこのトマト、赤系とピンク系、大きく二つに分けられるのをご存知でしょうか。ピンク系は、完熟しても色づきの浅い一般的なトマトで、赤系は内部まで真っ赤に熟すのが特徴です(含まれる赤い色素、リコピンの量も異なります)。



■南米のアンデス高原生まれでメキシコ育ちとされるトマト。15世紀にヨーロッパに伝えられ、日本には江戸時代に渡来したとされます。ただ、独特の香りや酸味などがあり、食卓に上るようになったのは戦後とされます。日本では歴史の浅い食べ物のようなものです。その後、品種改良が進んだことから、今は、おなじみの食べ物となつています。従来は、ピンク系と呼ばれる品種が一般的だったのに対し、パスタなどの調理用の食材として、また、含まれるトマトの赤い色素、リコピンが注目されるようになり、近年、赤系のトマトが店頭でみられるようになったといわれます。



▲「生鮮のトマトに栄養成分を表示しているのは、他にないかもしれませんね」... 高リコピンとうたう以上、それを保証しなければなりませんから...

◆(福島県)いわき市に菜園がある理由

トマトは、水はけが良く日光がたくさんあるところが栽培に向くとされます。ハイテク菜園ではあっても、光のエネルギーは太陽光に依存しており、その点、雲の量が少なく日照時間の長いいわき市は、栽培の適地なのだそうです。加えて、首都圏に近く、夏は涼しく冬は雪がほとんど降らないなど、年間を通じて快適な気候に恵まれているという、立地の理由のようです

夏におすすめ！ トマトレシピ

◆トマトとパインのサマースムージー

材料 トマト カットパイン / 作り方 ①トマトは洗ってへたを取り、ポリ袋に入れて冷凍しておく ②①のトマトを適当な大きさにカットし、パインと一緒にミキサーにかけてなめらかにします ※トマトの皮が気になる場合、冷凍したトマトを丸ごと流水につけながら皮をむくとツルンと取れます(冷凍・トマを使用しない場合は氷を適量加えます)



◆トマトときのこのカレー

材料 4人分 トマト400g ブナシメジ2袋 パプリカ1個 牛薄切り肉150g カレールウ100g サラダ油 / 作り方 ①トマトは大きめのくし切り、パプリカは食べやすい大きさに切り、シメジは小房に分ける ②鍋に油を熱しトマト以外の材料を炒める ③水600ccを加えて中火で10分ほど煮込んだら火を止め、ルウを溶かす ④トマトを加えひと煮立ちさせます



◆トマトとツナの冷製パオリタン

材料 2人分 トマト・ピーマン各2個 玉ねぎ 1/2 個 ツナ缶1缶(80g) スパゲティ 200g トマトケチャップ大さじ6 オリーブオイル大さじ2 塩・粗びきこしょう / 作り方 ①トマトはくし切り、ピーマンは輪切り、玉ねぎは薄切りにする ②玉ねぎ、ピーマンをケチャップと軽く混ぜ、冷蔵庫で冷やす ③パスタを茹でて冷水でしめ、水けを切ってオリーブオイルとあわせる ④②に③とツナ、トマトを加えてよく混ぜ、塩・こしょうで味を調えます



★レシピはカゴメ株式会社の提供です



Week6月4週、野菜のページで新報い!

*トマト1個とアボカド1個を角切りにして混ぜるだけで、「バツとひと皿」(2人前)できるという「トマトとアボカドのハニーマスタード和え」カゴメが満を持して発売したというトマト用調味料です

