

産地のトツプランナー インタビュー

第2回

トマト生産農家（れっどふぁーむ）
熊本県八代市 志水 和昭さん（46歳）
【聞き手】中山 健治（タキイ種苗 福岡支店 産地開発）

地域 information

冬のトマト産地・八代の中でも、土壌塩分濃度の高い干拓地で生産されるのが「塩トマト」。水を切っていく、特殊な絞り栽培によって作り出される果実は、8度以上の高糖度と濃厚な味わいで人気を博している。

特殊な絞り栽培も 基本の延長線上にある

中山 志水さんはタキイ園芸専門学校の卒業生で、現在は八代で絞り栽培に

挑戦し、高糖度の塩トマトを作られています。その経緯を教えてください。

志水 私は39回生で卒業して25年なんです。トマトを作り始めたのが10年前なんです。35歳でスタートしました。

中山 それまでは何をされて？

志水 運送会社やスーパーの魚の部署、新聞販売なんかで働いていました。

中山 そうやって資金を貯められて。

結婚されたのは就農前ですか？

志水 前です。スーパー勤務の時に。

や」みたいに言われて。

中山 当時は、今にやってやる…と？

志水 その思いは、ふつふつとわいていましたね。親の代からトマトを作っている人がうらやましかったです。父は兼業で米を作っていただけですから、逆に彼らには「思い通りにできてうらやましい」と言われるんですよ。

中山 晴れて35歳でトマト栽培を始めて、最初は普通の太玉トマトを？

志水 そうです。絞り栽培をしたいとは思っていましたが、最初はできないですよ。土地も慣れていないし。

中山 塩トマトを作り始めたのは、何年目ぐらいからですか？

志水 お隣の先生を含めて三人で組合を作って、4年目から絞りにシフトしていった。5年目には市場とも話して

中山 それは、普通に作っていたら塩が上がつてきて塩トマトになった？

志水 最初はそうです。ほとんどの所はそれで、うちも畑にあるでしょう？

中山 干拓地独特の、塩の道が走っている場所のことですね。

志水 そこでできるのが本当の塩トマトで、わずか0・3%。それを自分で作れるよう仕上げていきました。

中山 奥さんはどう思われました？

裕子 素人だし塩トマトは食べたこともなくて。ただ、やっぱり味はありますね。一度買われた方がまた来られたりすると、自信をもつていいかなと。

中山 栽培としては、農場で学んだ基本の延長線上にあるんですか？

志水 完全に基本の延長線上です。絞り栽培は型破りですが、基本を知らないと、型破りじゃなくて型なしになる。何かあった時に戻せないですよ。

中山 定植苗に特徴がありますか？

志水 いえ、若苗でも老化苗でもきちんと活着してしまえば変わらないです。

中山 活着がすべてだと。

志水 すべてですね。活着さえすれば、あとの操作はたやすい。根が張らない

とうまいトマトはできないと思います。

中山 絞り栽培のポイントは何？

志水 まあ、一番は水管理でしょうね。よそは3日に1回ぐらいかけていますが、うちの場合は1週間に1回。あとは、肥料を濃くしてやりますね。

中山 それはどのような？

志水 作物は浸透圧で吸収するでしょう？ 根がこの部分が濃ければ、樹は樹液を濃くしないと吸い上げられない。樹液の濃度が高くなれば、実の方も高くなりますからね。あまりやると根に影響するので、そこは生かさず殺さず。

中山 長期間とるコツを少し詳しく。

志水 逆に水を与えながら調節していくことですね。本当に塩のきつい所は、葉の色がひいてくるんですよ。そうい



↑志水さんのトマト作りには、夢をサポートした奥さまとの信頼関係があればこそ。



→志水 和昭さん(1967年1月25日生まれ) タキイ園芸専門学校を卒業後、資金を稼いで、15年後に念願のトマト栽培を開始。「日本一甘いトマトを作りたい」という信念のもと、塩トマト栽培に取り組み、評価を高めている。私生活では二男一女のよき父でもある。

きるんですよ。

中山 実際に塩トマトとして出荷するのは何段目からですか？

志水 6〜7段あたりです。うちは11月から出ますよ。「塩トマトは？」っていう声がちらほら聞こえてくるんですよ。で、その顔色をしていれば。

中山 これはもういけるなっていう、トマトの顔色があるわけですか？

志水 実にベースグリーンがばつと出てくるし、樹のおいも違ってきます。

中山 樹液が濃いとおいも濃くなる。

志水 普段は慣れていて感じないんですが、塩トマトだと何ともいえない香りになるんで、さすがに気づきます。

中山 以前、3月がおいしさのピークだとおっしゃっていましたよね。

志水 12月後半からうまくなるんですが、寒暖差の激しい時が一番です。じっくり転化されるのがいindyでしょう。

中山 冬季に低温管理をされていますが、それも甘くする要因なんですか？

志水 私の中ではそうです。ゆっくり育つから、ぎゅつぎゅつまってくる。まあ、暖房費を抑えたいのが本音ですが。

中山 7℃とお聞きしましたが、ギリギリの線ですよ。

志水 ギリギリ以下だと思います。

中山 8月定植で、9月下旬から翌年6月までとる。目標収量は？

志水 反当たり13tとれたらと。普通

のトマトなら16〜20tでしょうけど、逆にまったくの絞りなら8tとか。

中山 13tならかなりの量だ。収穫に追われる日もありますよね。

志水 去年の5月は寝ていなかったですね。通常は1回200ケース前後のところを700出しましたから。

中山 糖度はどの程度になりますか？

志水 8度以上10度未満を目指しています。10度以上は厳しいものがありますよね。栽培を極めて、可能にしている方もいらっしますけど。

中山 かなり試行錯誤されましたか？

志水 しました。まだ完全じゃないですけど。死ぬまでたぶん試行錯誤です。

中山 絞り栽培では、葉は小振りになりますよね。でも、光合成は必要ですし、葉は機能させないと。

志水 だから、葉の能力は高いと思いますね。絞った方が葉を厚くかたくなりますから、ハウスが蒸されても大丈夫だし、病気にもかからないですよ。

中山 葉かびやTYLCVにも強い？

志水 そうですね。厳しい環境だと樹が「何くそ！」ってなるんでは(笑)。

中山 台木は「グリーンセーブ」ですが、もともと病気は出ていました？

志水 この地域はコルキールトが出ますね。30年近く連作している所もあるし、何が出るか分からない感じですが、この台木なら問題ないですね。

中山 ただ、こういう味にこだわる栽培は自根でやるものと思っていました。

志水 いったん根っこの病気が出ればおしまいでもね。これだけ連作していたら、自根ではかなり難しいです。

中山 逆にいうと、接ぎ木でここまで味のをせられるのはすごいですよ。

志水 それは台木がいいから(笑)。

中山 「グリーンセーブ」は深く根がさすから、長期どりに合うんじゃないですか？

志水 そう思いますね。

中山 穂木の方も、今回「桃太郎プレミアム」をされましたが。

志水 味は申し分ないですね。

中山 おいしさの理由は何だと？



→レギュラートマトで栽培をスタートし、おおよそ12月後半から6月中旬ごろまで絞りトマトとして販売する。レギュラー40%、絞り60%の割合で収益性が上がる。



→水に沈む塩トマト。

※「桃太郎プレミアム」は育成中の産地限定品種です。一般での販売はありません。



↑真っ赤な断面に浮き上がる塩状のすじが、トマトを一層おいしそうに見せ、食欲をそそる。

トマトに、そしてかわるすべての人に感謝すること

志水 グルタミン酸の含量だと思います。多いほど糖度も上がりやすいし、食べた時ぐっとくるものがありますね。
中山 うまみ成分。甘さだけじゃなく。
志水 糖度計で10度以上あっても、うまくないトマトがあるんですよ。逆に7度ぐらいでもおーっというのもあるし、うまみ成分は重要だと思いますね。
中山 グリーンゼリーになりにくいのもいいですね。

しそうに見えますからね。
中山 形状についてはいかがですか？
志水 この場合は横張りするのが利点ですね。尖っているとっぱい箱に詰めなくちゃいけない。それに、扁平ぎみだとずっと収まるし、転がらないし、荷崩れも少ない。
中山 絞りに向く品種は必要ですよ。
志水 低温管理に対応する品種があればいいですね。まあ、求める性質はいっぱいありますけど（笑）。



中山 意外と夏秋用の品種が合うかもしれせん。「桃太郎8」もグルタミン酸が多くて味が濃いいわれませんが。
志水 1回試してみたいですね。夏に強い品種は冬にも強いかもしれない。「桃太郎ブランド」なんかは玉もかたし、引つ張るとおもしろそうですね。長期どりには向かないようですね。
中山 消費者の好みも考えてね。
志水 ただ、現実には仲買が求めるものを作っちゃいますね。そうすれば、気合いを入れて売ってくれる。「桃太郎プレミアム」はうまみが凝縮してバランスがいいと市場評価を受けています。
中山 念願のトマトを生産されてプロとは何だと？
志水 まず、自分はトマトで飯を食っていくんだ…っていうことですね。実際にはトマトに飯を食わせてもらっているんで、トマトに感謝することです。あとは働いてくれる従業員、仲買や小売店の方々、品種を作ってくれる種苗会社さんなど、すべての人たちに感謝しなければ…。それができなかったら、プロとはいえないと思います。
中山 すべてに感謝すると。そして、死ぬまでトマトでいくと覚悟すること、何があっても諦めないこと。専門学校で鍛えられたタキイ精神ですね（笑）。
志水 最後まで諦めないのは、タキイで身につけましたね。病気にかって



↑栽培の勘どころは、よく観察し、水や肥料は必要な量だけ与え、美しいトマトの樹を作ること。栽培の特徴は驚くような低温管理。

も工夫してなんとかしたり。
中山 あの経験は大きいですね。
志水 私が学生の時、今のタキイ場長がトマトのチーフだったんですが、場に会わなかったらトマトが好きにならなかったかもしれない。一生の友だちが何人もできたし、最高でしたね。
中山 今後の目標はどういうところに。
志水 やはり味で日本一に。誰が食べてもおいしいトマトを作りたいですね。
中山 当初からの目標ですね。そのためには、技術的に100%のうち、今どこまでできていると？
志水 100%がいないですから。10年しかやっていないし、新たなものがあるかもしれないし。今30%程度ですか。
中山 伸びしろが大きいですね。
志水 まだ私はひよっこですからね。ただ、トマトへの熱い思いは、10年の私も30年の方も変わらないと思います。
中山 私たちも技術や品種に加えて、気持ちでも後押ししていきたいですね。