

新連載

タネ屋&農園
&マルシェ

鈴木光一の

タキイ品種レビュー 2017 春

鈴木農場・伊東種苗店 店主 鈴木 光一

私は、福島県郡山市で現在まで30年間、野菜の直売所を運営してきました。また、縁あって平成8年より種苗店も兼営することになり直売所とタネ屋の両面から農業を考えるようになりました。日本農業が進む方向性の一つは、本当にお客さまが欲しいと思える「価値のある商品づくり」をしていくことだと感じています。そのためにも、野菜の品種選びをしっかりと行いましょう。



↑東京で開催されている「青山ファーマーズマーケット」での販売風景。

それでは実際に販売側、生産側、種苗販売を通して私の経験から、直売所で売れる品種選びを、タキイ種苗さんの春の品種をピックアップしてご紹介しましょう。

2017春のおすすめレビュー

つまり、消費者にとって価値のある農産物を作ることが大切であり、その価値を訴求していくことがこれからの農業が発展していく大きなポイントになっていくのではないのでしょうか。

昨今、直売所が身近になったことや健康志向ブームで野菜の生産・販売にものすごく注目が集まっています。その一番の要因は、全国各地にできてきた直売所、道の駅をはじめ、ネット通販、そして飲食店等との直接契約栽培などが盛んになってきたためです。これまでの農業は、市場によってつくられたニーズに対応する農業でしたが、これからは、より受益者ニーズをつくる提案型の農業に変わりつつあると言ってもよいでしょう。

中玉トマト

「フルティカ」

中玉トマト「フルティカ」はミニトマト並の高い糖度と食感のよさが魅力。



いち推しの理由

大玉トマトに近い食感とミニトマトに近い糖度が相まって、何とも言えないおいしさとうまみをもつのが中玉トマト「フルティカ」です。糖度は8度程度ですが、郡山で夜温が下がり節水する9月には糖度10度を超え、まさに**フルーツの味わいとなります**。特に強調できる長所は、**その食感のよさ**です。果皮がやわらかく、口に含むとジューシーで滑らかな果肉が味わえます。歯切れのいい果皮は口の中に残しません。直売所でもリピーターが多く、プロの料理人からの支持も高い品種です。

栽培性

これまでの中玉トマトは、玉が割れることが多かったのですが、「フルティカ」は割れにくい品種だと思います。葉かび病や斑点病にも強く作りやすいのも栽培面で大きな安心となります。

販売のヒント

「フルティカ」はタキイさんが展開する機能性成分が豊富な「**ファイトリッチ**」シリーズにも入っています。中玉トマトサイズでリコピン含有量が中玉トマトの約2倍を計測するポテンシャルを備えています。現在のところ一般生産者レベルでリコピン含量の計測は困難ですが、糖度は可能です。直売所やイベント販売では糖度計をフルに使って「**本日の糖度〇度**」と消費者に伝えながら販売すると、素晴らしい食味という「**価値**」が伝わりやすくなります。お客さまは客観的数字が何よりの購買判断材料になります。



つるなしインゲン

「恋みどり」

つるなしインゲン「恋みどり」は、料理人が絶賛する濃緑な色味が武器。出荷時期もピンポイントで設定しやすい。

いち推しの理由

出荷先の料理人から絶賛されているのがつるなしインゲンの「恋みどり」です。色が濃くて味もインゲンらしさがしっかりと出る品種です。**緑の濃さが調理後の皿の上でとてもはえると喜ばれています**。料理人は特に味の濃い野菜を好む傾向があり、色、味ともに料理人に「**価値**」を持つ品種です。

栽培性

播種後2カ月弱で収穫が始まり、約2週間にわたって良質のインゲンが収穫可能です。播種適期を迎えたら、2週間ごとに段まきしていただくとう長期リレー収穫が可能です。早出しする場合は、ハウスやトンネルを使って時期を早めることが可能です。逆にタマネギ収穫後や、夏野菜収穫後の畑で遅く作付けするのも面白い使い方です。

販売のヒント

特にニーズの高まる旧盆や秋のお彼岸に向けてポイント出荷が可能なので、日数を計算して播種すると売上アップにつながります。また、一斉収穫が可能な特性を生かした枝付き出荷もおすすです。草丈は50cm程度とコンパクトなので、エダマメのように枝ごとテープで留めて「**枝付きインゲン**」で出荷することも可能です。労力のかかる調製作業を省略でき、鮮度感とボリュームを演出できます。お客さんの目を引く直売所ならではの商品となります。

オクラ

「エメラルド」

いち推しの理由

オクラも夏の人気商品です。ネバネバ成分は主に、ペクチン・アラピン・ガラクトタンという食物繊維で構成されています。売り場では通常、五角オクラが一般的ですが、「エメラルド」は、丸オクラで角がありません。丸オクラの特長は、**大きくなってもやわらかく通常オクラ1.5倍程度の大きさになっても大丈夫なことです。**



栽培性

交配種ではないので、栽培性はよいとは言えません。節間が長く栽培がしづらい点と、果色がやや淡い点にまだ改良の余地がありそうです。

販売のヒント

通常のオクラが8cm程度に対し、15cm程度の長さで販売できるのでインパクトもあり、通常オクラと外観で差別化が可能です。私の知るフレンチのシェフは、縦に切って「夏の冷製ガスパチョ」などに使ってくれています。

オクラといえば、夏野菜の定番。「エメラルド」は、通常オクラより大きくなってもやわらかく、ガスパチョなど夏のメニューに大活躍。

トウガラシ

「甘とう美人」

いち推しの理由

人気の京野菜、中でも直売所を中心に全国区として生産量が増えているのが甘長トウガラシです。特にタキイの「甘とう美人」が発売されてから作付けが広がり、今では全国どこでも見かけるようになりました。鈴木農場では和食のみならず中華やフレンチ、イタリアンなど幅広いシェフの方々からオーダーいただく定番商品となりました。

「甘とう美人」は、**果肉の厚さがほどよくやわらかで、甘長トウガラシならではの風味を味わえる品種だ**と思います。



栽培性

曲がり果や**辛味果の発生は少ない**品種です。低温での栽培性も高く、初夏から晩秋まで長期出荷が可能な、とてもすぐれた品種だと思います。

販売のヒント

直売所では最初はどう手にとって買ってもらうかが大切です。売り場ではポップで食べ方や料理法をアピールし、ぜひ料理レシピをつけて販売してください。**焼いて食べたときのおいしさ**にハマったら、多くの方がリピーターになってくれるはずです。

水ナス

「SL紫水」

全国的にはあまりなじみのない水ナス「SL紫水」ですが、水ナス特有のやわらかさ、みずみずしさに加え、甘みがあり浅漬けに抜群です。ぜひ試食販売を！

いち推しの理由

水ナスで本当においしいと感じるのが「SL紫水」です。水ナス本来のやわらかさ、みずみずしさに加えて**甘みがあります**。浅漬けなどの漬物適性はすばらしく、**漬物にして一番おいしいナス**ではないかと思っています。



栽培性

水ナスなので水管理が重要です。高温乾燥は嫌うので夏場は灌水チューブなどを設置して常時灌水できる環境づくりが良品多収のポイントです。

販売のヒント

「十全ナス」が特産の新潟県や北陸地方のように、水ナスに馴染みのある地域では問題ありませんが、丸い果形に馴染みのない地方ではやはり試食販売するとよいでしょう。「浅漬」あるいはそのまま「生」で食べてもらえば、食味のよさは伝わるはずです。ひと味違う食味から「SL紫水」は、新たな「価値」をつくれる品種だと言えます。

■インゲン「恋みどり」を組み込んだ鈴木農場作付計画例

●=温床播種 ×=定植 ◯=トンネル ■=収穫

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
A 圃場												
タマネギ (ケルたま)												
インゲン (恋みどり)												
コマツナ (菜々音)												
B 圃場												
インゲン (恋みどり)												
スイートコーン (ランチャー)												
ニンジン (オレンジ)												



↑伊東種苗店としての店舗。筆者と東京農大在学中の息子さん。