

第5回

タネ屋&農園
&マルシェ

鈴木光一の

タキイ品種レビュー 2019 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、野菜の直売所を経営してきました。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。



↑プロと対面で話し、彼らのニーズを直接聞き、何に対して価値を見いだしているかを見つけることができるのも直売所ならではの。

直売所のお客さまには、一般の消費者の方々のほかに飲食店の関係者がいます。つまりプロの料理人さんたちです。シェフたちには、大きく二通りの購買パターンがあります。一つは、「リーズナブルな野菜」を求めて買いくる方。他方は「ほかにはない珍しいもの」「価値の高いもの」「料理適性の高いもの」を求めて買いに来る方です。わが家では特に後者、「ほかにもないもの」「価値の高いもの」「料理適性の高いもの」を求めて買いに来てくれるシェフたちを大切にしています。そしてそういう方々にも響く商品のラインアップを心掛けています。今春タキイさんの品種の中からシェフたちも注目している品種をピックアップしてご紹介します。

ナス

「PC筑陽」

着果促進処理が不要で、高い秀品率を誇る。そのうえやわらかな肉質と、とろける食味が魅力のトゲなし長ナス。



いち推しの理由

「PC筑陽」の一番の売りは、果色のテリよさと肉質が極めてやわらかであることです。直売所でFG(防曇袋)に入れて並べると、明らかにほかのナスと違いが出ます。果皮が、ピカピカと光っています。シェフたちの評価も高く、煮たり、炒めたりと、その肉質のトロっとしたやわらかさを絶賛しています。漬物にも向き、少し小さめでもお漬物に使ってくださるお店もあります。

栽培性

栽培は単為結果性をもつ品種なので受粉作業がいりません。露地栽培の低温期でもホルモン処理の必要がないことはかなりの労力低減になります。また、曲がりもなく、秀品率が高いこと、トゲがないことも栽培しやすさにつながっています。

販売のヒント

「おいしさ」「果色のよさ」を前面に出して、価値のある野菜として販売が可能な品種です。これからのナスの定番品種としてシェフたちだけでなく、一般の消費者にも広がる可能性の高い品種だと期待しています。

ネバオクラ

「ヘルシエ」

粘りが特に強く、水溶性ペクチンの含有量が高い。やわらかでおいしい、丸莢、パステルグリーンの新品種。



いち推しの理由

オクラの粘りの成分ムチンやペクチンといった食物繊維が美容や健康によいというのはよく知られています。水溶性ペクチンを通常オクラの2倍含有し、粘り気をより強くした新品種がネバオクラ「ヘルシエ」です。色は、白に近いパステルグリーンで丸莢のオクラです。粘りは通常の3倍といわれています。この粘りと色、そしてやわらかな食感が最大の特長です。サラダ、天ぷら、おひたしなどで楽しむことができます。

栽培性

栽培は通常のオクラと同じですが、草勢がとて強く高性なので元肥は2〜3割に減らして追肥します。チンが多すぎると樹ぼけして花が咲かず着果しないことがあります。栽培期間中は水と肥料を切らさないようにすることが大事です。収穫の目安は莢が10〜15cmくらいです。とり遅れに注意してください。

販売のヒント

見た目が明らかにほかのオクラと違うので、パステルグリーンの丸オクラであること、粘りがとても強いことをしっかりお客さまにPOPなどで伝えることが大事です。また、丸莢の緑のオクラ「エメラルド」や赤の丸莢のオクラと3色セットで売るともおもしろいです。

カボチャ

「ロロン」

ラグビーボールのようなユニークな形で、とにかくおいしい。店頭に並べたら目立つこと間違いなし。



いち推しの理由

栗カボチャが全盛の中、その形と食感の違いで差別化できるのが「ロロン」です。形はラグビーボール、なめらかな舌触りと上品な甘さをもつとても個性的なカボチャです。加工しやすいのでプロの中でもパティシエからの支持が絶大です。カボチャのデザートで、その甘みとなめらかな舌触りはとても評価が高いです。

栽培性

葉が大きく草勢が強めなので元肥を少し抑えて植え付けます。株間も広めに余裕のあるスペースで栽培するのがポイントです。初期のウイルス、後半のうどんこ病対策もしっかりと行ってください。栽培マットなどで果皮が黄色くなるグランドマーク処理もしっかりすると色のよいカボチャに仕上がります。

販売のヒント

直売所では、ラグビーワールドカップ2019に合わせて、ラグビーボールのキックティーに「ロロン」とラグビーボールを交互に並べてディスプレイしたらおもしろいと考えています。カボチャのお菓子には「ロロン」。一度トライしてみませんか。

リーフレタス

「ワインドレス」

赤ワインのように深みのある赤色で、アントシアニンの含有量が高く葉肉の厚いレッドリーフ。



いち推しの理由

業務向けでもサラダ食材としてレタスの需要は特に高く、中でもシェフたちはボリューム感と食感から肉厚なリーフレタスを求めています。

「ワインドレス」は、これまでのリーフレタスに比べて、肉厚でしっかりとした食感があります。また、葉色も深みのある赤紫でこれまでのリーフレタスにはない独特の色あいです。料理の中でもはえる色になります。まさにシェフ好みのリーフレタスです。

栽培性

栽培は、通常のリーフレタスと変わりはありません。真夏を除いて、春まきの初夏どりと、晩夏まきの秋冬どりの作型になります。病気や害虫の心配が少ないので安心して栽培できます。早い段階から色が出るので、ベビーリーフやプランター栽培などでもおもしろい品種です。リーフレタスの寄せ植えなどでもその色は存在感を示しています。

販売のヒント

販売ではその色の濃さと、葉の肉厚な食感をアピールしましょう。また、紫色のもとである、アントシアニンが多く含まれていて、「ファイトリッチ」シリーズにラインアップされていることも大きな付加価値になります。彩りサラダの切り札として「ワインドレス」は今後伸びていくと期待しています。

トマト

「クックゴールド」

生食でも、加熱すればさらにおいしい橙黄色の卵形トマト。リコピンが多く含まれ、プロの料理人定番の品種。



いち推しの理由

日本でトマトというとサラダなど生食での利用が多いのですが、最近はレストランをはじめ加熱して調理することも多くなってきました。わが家でシェフに人気なのが「クックゴールド」です。形は卵形で鮮やかなオレンジに近い黄色をしています。酸味は少なく肉厚で、生食はもちろんですが、特に加熱調理でその適性が発揮されます。加熱されることでうまみが引き出されます。洋食・中華はもちろん、おでんなどの和食もOKです。

栽培性

栽培は通常のトマトの栽培に準じますが、肥料にはあまり敏感ではないので作りやすく着果も安定しています。果実は100～120gくらいによくそろいます。こまめに追肥、灌水することがポイントです。

販売のヒント

販売では、体に吸収されやすいシスリコピンがピンクのトマトより多く含まれていること。加熱によりうまみが増していくこと。橙黄色がとても鮮やかなことなどの価値を伝えていくようにしてください。わが家ではイタリアン、フレンチのシェフたちに定番のトマトになっています。