

第7回

タネ屋&農園
&マルシェ

鈴木光一の

タキイ品種レビュー 2020 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。



←鈴木農場では四代目が中心になり、Instagram、フェイスブックなどSNSで積極的に情報を発信している。

農業者にとって自分の農産物の価値を高めていくこと、そしてそれを伝えることが大事なことはこれまでもお話しさせていただきました。その伝え方で最近、私が注目しているのがSNSです。フェイスブックやInstagramを利用し、自分の商品の価値、こだわり、物語、そして農業への考え、方まで多くの方々に瞬時に伝えることが可能だからです。

わが家でもSNSで情報を発信しています。旬の野菜、新品種などタイムリーにアップすると、すぐ反応があるのでとてもおもしろいです。そこで興味をもってくれた方々が新しいお客さんになってくれます。直売所の地域内のお客さんだけでなく広いマーケットでの販売が可能になるのです。SNSで「映える」野菜の品種をタキイさんの品種の中から紹介します。

大玉トマト

「桃太郎ゴールド」

シス型リコピンを多く含む橙黄色の「桃太郎」。従来の黄色トマトより糖度が高い。



いち推しの理由

「桃太郎ゴールド」は、何ととってもその色がとても個性的です。果色がきれいな橙黄色をしています。柿の色に近いので直売所に並べると、だれもが「柿ですか?」と驚きます。そんな「桃太郎ゴールド」は、リコピンの中でも体内により吸収されやすいシス型リコピンが多く含まれています。機能性成分を多く含む「ファイトリッチ」シリーズの品種です。

栽培性

栽培に関しては「桃太郎」シリーズの中ではとても作りやすい品種です。おとなしい草勢で着果性もよく病気にも強い品種といえます。追肥、灌水をこまめに行うことで長期間、安定的に良質なトマトを作ることが可能です。

販売のヒント

「桃太郎ゴールド」は、肉質はややかためで果肉部分が多く食べごたえのあるトマトです。糖度と酸味のバランスもよくリピーターが多いです。販売に関しては、大玉トマトには珍しいきれいな果色であること、生食だけでなく加熱調理にも向くことなどもPRするとよいと思います。珍しくておいしい、そして体によい「映える」桃太郎ゴールドを直売所に並べてみてください。

中玉トマト

「フルティカ」

果重40~50g程度の中玉で果肉がやわらかく果皮が口の中に残りにくい。



いち推しの理由

フルーツ中玉トマトが世に出て20年くらいがたちました。多くの品種が開発されてきた中、現在も作り続けられトップ品種となっているのが「フルティカ」です。その理由は、甘さ(おいしさ)と、食感(なめらかな果肉)のよい品種であることだと思います。また、収量も多く、中玉トマトで問題になる裂果が少ないことも支持されている要因だと思います。リコピンを豊富に含む「ファイトリッチ」シリーズの一員です。

栽培性

栽培上の注意点としては、初期の草勢が少し強めなので元肥を抑えて、過繁茂にしないようにすること、追肥をこまめにしていくことが大切です。病気には強い品種ですが害虫も含めて適期防除をしっかりとしていくことが大切です。

販売のヒント

わが家では、雨よけ夏秋栽培の作型で栽培しています。9月の昼夜の温度差が高くなってからの「フルティカ」は糖度10~11度とものごく甘くなります。トマトは常に人気の野菜です。味と食感が勝負できる「フルティカ」をぜひラインアップに加えてみてください。

ナス

しょうや おおなが 庄屋大長

果実内の種子数が少なく果肉がやわらかい。焼きナスにすれば絶品の大長ナス。



いち推しの理由

かつてタキイさんの農場に行った際、とあるブリーダーに「たくさんあるタキイのナスであなたが個人的に一番おいしいと思うのは何ですか?」と聞いたことがありました。その方は即座に「庄屋大長」と答えました。それ以来わが家のナスのラインアップに加わるようになった品種です。40cmの長さがまずインパクトがあります。実も皮もとてもやわらかく火の通りも早くとてもおいしいナスです。

栽培性

栽培に関しては、暑さにも強く草勢も強いので栽培しやすい品種です。長さがあり果重もあるので、誘引をしっかりとすることがとても大切になります。長いので曲がり気になります。まっすぐに育てるためにも早めの誘引をしてください。また、病害虫の防除についても適期に行い、品質のよいナスに仕上げてください。

販売のヒント

触ったときのふわふわ感、そして調理してからのやわらかさは感動です。特に焼きナスが絶品です。果皮の色つやもよくその長さも含めて「映える」要素満点品種です。長さのインパクトを生かした陳列でほかとの差をつけてみてください。

リーフレタス

「マザーグリーン」「マザーレッド」

パリッとした食感とフリルの美しさ、葉色の鮮やかさがウリです。



いち推しの理由

サラダ需要が高まる中で注目されているのがリーフレタス系です。特にしっかりと食感の苦みの少ないものが私は好みます。いろいろな品種を試した中で、現在わが家のラインアップの一つになっているのが、「マザーグリーン」と「マザーレッド」です。パリッとした食感とほのかな甘みを感じられる所が気に入っている点です。

栽培性

栽培面でも晩抽性^{ばんちゅう}、耐暑性があり真夏以外なら栽培が可能です。レストラン、飲食店からのオーダーが多いわが家ではとても助かる品種です。若苗定植で初期生育をスムーズに行うことがポイントです。また夏の時期は、肥料を抑えてチップバーンに注意をしてください。約2カ月で収穫期を迎えるので回転も早く段まきで長期出荷を可能にできます。

販売のヒント

結球レタスに近いパリッとした食感とフリルの美しさ、葉色の鮮やかさがセールスポイントです。サラダ需要に応える、とっておきの品種としてレタスのラインアップに加えてみてください。

こどもピーマン

「ピー太郎」

苦み、ピーマン臭が少なく、カロテンなど機能性成分も多く含み、「ファイトリッチ」シリーズの一員。



いち推しの理由

小学校の授業に年何回か呼んでいただきます。嫌いな野菜を聞くと必ず出てくるのがピーマンです。理由は、その苦みと独特のピーマン臭です。そこに着目してピーマン嫌いをなくそうと育成されたのが「ピー太郎」です。見た目はメキシコトウガラシのハラペノです。初めは少し抵抗があったのですが、食べてみると肉厚でジューシー、甘みがありとてもおいしいピーマンでした。

栽培性

栽培は、草勢が強くてとても作りやすいピーマンです。長期に収穫するので誘引をしっかりと定期的追肥を行ってください。また、乾燥時にはたっぷり灌水すれば収量もかなり期待できます。病気には強いですが害虫には適期防除を心掛けてください。ピーマンのお尻の部分に少しヒビが入ったところが収穫適期です。

販売のヒント

「ピー太郎」は、その食味のよさに加えて、従来のピーマンに比較してビタミンC、カロテンが豊富であることもセールスポイントです。焼きピーマン、ピーマンの肉詰め、サラダや炒め物など新しいピーマンとして使っていただきたいです。果色もテリがあってきれいで形もユニークな新顔野菜としてPRしてください。