

五島灘からの海風が鍛え、西海の赤土がミネラルを与える
 元祖「桃太郎」の味に、トマトの原産地を感じて

(編集部)



↑ハウスと海をバックに、参加いただいた西海トマト出荷組合の皆さん。右から長岡真洋さん、廣田大介代表、廣田宗二、アイ子さん夫妻、山口秀直さんはアイ子さんと同級生で幼馴染。

そのトマトの味わいは野趣にあふれていました。甘みだけでなく、うまみや酸味が厚い果皮に閉じ込められ凝縮しています。口いっぱい飛び出すトマトのコク。野趣あふれる香り。目を閉じれば海のミネラルとどこか懐かしさを感じるトマトの風味。私が食べているトマトは、初代「桃太郎」を使った絞り栽培のブランドトマト「西海トマト」です。栽培されているのは長崎県西海市にて西海トマト出荷組合6軒の農家さんたちです。

初代「桃太郎」だって!

九州支店担当者から数年前から長崎県の西海市で初代の「桃太郎」を作っている産地があるとの情報を聞いていました。「桃太郎」シリーズは、現在作型別に20品種以上のバリエーションをもつ国内で最も知られた「甘熟大玉トマ



↑新西海橋から見た西海橋。

眼下は海 ミカン栽培からトマトへ

トです。その元祖となる初代「桃太郎」は1985年に発売され、すでに38年。樹上完熟トマトで日本の市場を塗り替えたトマトでしたが、初代「桃太郎」を使っている産地はすでに聞かなくなり、1990年に入社した筆者にとっても初代の味を知らない世代となっていました。ぜひ取材したい。コロナ禍の沈静化でついに訪問ができませんでした。

代表の廣田大介さんのハウスに到着すると、すぐ眼下には五島灘。この地は複雑に入り組むリアス式の海岸線にあります。昔から斜面を活用したミカン栽培が盛んな土地柄。お伺いして分かったことは、初代「桃太郎」にこだわるだけではなく、絞り栽培による高糖度トマトということでした。ハウスで栽培中のトマトの葉は小葉で小振りな



↑ 1果房3〜4果どりが基本。



↑ 西海トマト出荷組合代表の廣田大介さん。廣田家のトマト栽培の歴史は祖父の代から始まる。



↑ 仕立ては必ず降ろし栽培。葉は小振りだが健全。



↑ ハウス内は灌水を絞るせいか、じめじめ感がまるでなくさわやかな高原のよう。トマトの樹の強い香りが満ちている。

果実。玉はファーストトマトのように先がとがった果形です。中には餃子のような形状のものもあります。さらにハウスに満ちるトマトの強い香り。早速、大介さんになぜ初代「桃太郎」の栽培を続けているのか伺おうとすると、「それは父が詳しいので」と、ハウスの外で待つ父、宗二さんを紹介いただきました。

宗二さんは御年83歳、隣には奥さんのアイ子さんが寄り添われています。宗二さんからはこの独特な絞り栽培が「永田農法」の系譜であることが分かりました。永田農法は原産地農法、あるいは緑健農法ともいい、故・永田照喜治さんが提唱された栽培法です。特徴はその野菜の原産地に近い環境を再現させようというもの。トマトの場合、原産地といわれるアンデスの高地を再

現し、植物体に最低限の水分しか与えないことで、トマト自身が果実に栄養を集中させ、味・うまみ・香りが凝縮された高糖度なトマトになるという栽培です。最低限まで水を絞ることで植物体は果実を守るため、まるで野生種のように表皮を厚くし、凝縮された果肉は歯応えのある肉質となります。水ぶくれとは程遠い果実は比較の日もちもするのです。

バブル期にはミカンの単価日本一になったこともあるという西海市の特産ミカンも消費減少に合わせ、これに変わる品目を模索し、トマト栽培を始めたという方が多かったそうです。廣田さんの場合は祖父の代から露地でファーストトマトに取り組んでおられましたが青枯病あおがれの発生に伴い、宗二さんがハウス栽培を開始。絞り栽培による

ブランドトマトに舵を切りました。そんな時に出会ったのが初代「桃太郎」だったというわけです。

販路にも恵まれました。まだ高糖度トマトの認知度が低く、小振りでありつなトマトなので通常の流通には乗りません。果樹の取り扱いで付き合いがあった丸果岐阜中央青果株式会社のトマト担当だった岡部宏行氏（現・岐阜中央青果代表）が西海トマトのおいしさにほれ込み、積極的に扱ってくれたことで売り先を確保。現在も仲卸のカネ井青果株式会社を通じて東海、北陸、関西方面へ出荷されています。

「対岸の造船所が手掛けるファーストトマトを使った大島トマトが地域で名前が知れたブランドでしたので、何とかこれに負けないおいしいトマトを作りたい思いが、初代「桃太郎」と絞り栽



↑果皮が分厚く照りがすごく、只者ではない顔つき。とがりはあるがファーストトマトではない。現在輸送はJA長崎せいひさんに委託。



↑初代「桃太郎」について歓談する筆者と大介さん。「味は間違いないので一度は食べてみてほしい」と自信の笑顔。

培にこだわった理由です」と手掛けた当初の思いを話していただきました。

どんな栽培か？ 収量は？

作型はハウスでの冬春栽培となります。絞り栽培ですが育苗時や定植時はたっぷり水を与えるそうです。9月下旬に定植し、1月中旬から出荷が始まります。誘引方法は降り降り栽培で11段くらいまでの長段取りです。3月まではトマトトンネル処理、4月以降はマルハナバチによる交配です。活着後は暖かい日を選んで2〜3回の灌水のみ。出荷規格は2L、L、M、S、2Sに分かれますが、絞れたSサイズの方が濃厚な味となる。それがこの栽培法の特徴といえます。

廣田さんは53aの面積でご両親、奥さん、7名のパートさんで回されています。組合員の平均が45aですから皆さんほぼ同じ規模感です。気になる収量ですがやはり反収10tは難しいとのこと。1段3〜4果どりで最盛期には週に600箱ほどを出荷されています。

初代「桃太郎」にこだわって

大介さんに初代「桃太郎」の栽培が難しいかどうかお聞きすると、「私は就農した時には『桃太郎』だったので、これ

が普通でしたから特に栽培が難しいとは感じていません」と案外拍子抜けするようなお返事でした。そのあと少し困った様子で「桃太郎のタネは販売中止にならないですよ」と不安げなまなざしを向けられます。

リアルな問題ですが、Tm-1型の品種である初代「桃太郎」は病害対策に接ぐことのできる台木が極端に限られます。弊社はメーカーの責任としてTm-1型の台木は「ヘルパーM」を販売していますが、青枯病などの耐病性レベルは、現在の基準で安心できる強さとは言えません。今後Tm-1型台木の品種が新たに登場することも見込めません。現に出荷組合では長年使っていたTm-1型台木の販売がなくなつて接ぎ木には苦慮された様子。現在の接ぎ木状況を詳しくはお伝えできませんが、接ぎ木と併せ土壌消毒など徹底されています。元が果樹栽培のため水田転作でなかったことが青枯が多発しなかつたメリットでもあったように感じます。そうはいつても耐病性のほとんど期待できない初代「桃太郎」ですから、葉先枯れからくる灰色かび病も悩みどころです。

さらに、遮るものがない南向きの海沿いの傾斜地にあるハウスは、毎年台風が通過していきます。強烈な南風による被害を受けることもしばしば。そ

んな数々の困難を乗り越えてでも、初代「桃太郎」にほれ込んで栽培を続けておられる出荷組合の6軒の方は、昔からの同級生といった地域で顔なじみの面々。家族ぐるみの結束の強さを感じました。

「桃太郎」を世に送り出したメーカーの社員として、「桃太郎」を愛していただけ、栽培を続けていただいていることに少なからず感動を覚えました。泰然自若とした宗二さん夫妻ですが「私たちは『桃太郎』に助けられました」とトマト栽培を軌道に乗せた時代を懐かしみながら、感謝の思いを伝えていただきました。当地の風土と人に溶け込んだことで、すでに当地は初代「桃太郎」の原産地の一つになっているのかもしれない。



↑ハウス導入と同時に「桃太郎」の絞り栽培を始めて30年以上。おいしいトマトづくりを続ける宗二さん。