



はっとり しんや
東春トマト 服部 真也さん(38歳) 愛西市東條町

様々なトマトの魅力を知って欲しい

25アールのハウスを経営している服部さんは農業高校を卒業し、実家のハウスを継いでから20年間トマトの栽培を続けてきました。産直へは昨年の10月から出荷を行っています。「きっかけは最近の肥料価格高騰です。新しい販路を開拓したいという思いから、自宅で作っているドライトマトと、それを粉末状にしたトマトパウダーを出すようになりました。年末からは生のトマトも販売しています」。販売について考えるようになってからは、ネットを利用した情報発信や地元飲食店への売り込み、通販での販売等も行っています。「色々な形で販売を行っています。産直は生産者それぞれの魅力や工夫を伝えられることが一番の魅力です。信頼される品質のものを作ればお客さんに名前を知ってもらって、売上にもつながります」。

加工トマトについて何と「仲間のキノコ農家さんが作っている乾燥シイタケの商品やレンコンのパウダーをヒントにトマトで作ってみたのが始まりです。商品としては保存期間が大きく伸び、半年程度もつようになりますし、かさも減るので保管しやすいのが魅力です。ドライトマト50gには約1kgのトマトが使用されており、栄養やうまみも凝縮され、生のものとは違う食味を楽しめます」。特にこだわったのが乾燥の方法だと服部さんは話します。「最初は網を使って自然乾燥で作っていましたが、これだとうま味が豊富な種周りのゼリー部分が途中でなくなってしまうことがあります。そこで電気を利用した低温乾燥機を導入して、水分だけをしっかりと飛ばし、香りや味の濃いドライトマトが出来るようにしています」。お湯につけて10分ほど戻しオリブオイル漬けにしたり、スープ等の煮込み料理にそのまま入れるのが服部さんお勧めの食

べ方です。

トマトパウダーはそんなドライトマトを細かく砕いたもので水に溶かせばトマトピューレとして使用できます。「乾燥させると小さい傷や割れが目立ってしまうので、実はドライトマトは生のトマト以上に見た目の差が出やすい商品です。しかし、こういった使えない部分や、切れ端の小さい部分なども粉末にすることで販売することができます。パウダーは料理にも使いやすいですし、添加物、保存料不使用なので離乳食にもお勧めです」。

そんな服部さんは農業の魅力について「やっぱり人が食べて喜んでくれる時にやりがいを感じますね。2歳になる息子はトマトが苦手なんです。ドライトマトだと食べてくれます。自分からお皿を持って取りに來たりするときは嬉しいですし、頑張ろうと思えます」と話します。

最後に産直の利用者の方に向けて「トマトの加工品を通じてそれまでにない魅力や楽しみ方があることを知ってもらいたいです。ぜひお試しください」とメッセージをいただきました。



グリーンセンターで販売しているオリジナル商品。「東春」のシールが目印です。

東春トマト
Instagram



東春トマト
公式HP

