



# ベジシャス

～野菜の旬ナビゲーション～

第36号 平成25年12月



今月の特集は**高糖度トマト**です♪

静岡の方言では「あまいでしょ」を「あめーら」と言いますが、今回は一般的なトマトよりも小粒で糖度が高く、特別な栽培方法で作られている、あめーらトマト「アメーラ」の特集です！  
トマトには抗酸化作用のあるリコピンや、コラーゲンの生成を促すビタミンCが含まれていることに加え、高糖度のアメーラには、有機酸などの成分も濃縮されているため、甘さと酸味の絶妙なバランスを楽しむことができます♪♪

## 〇産地潜入レポート

平成25年11月22日(金) アメーラのマーケティングやブランド化を担う株式会社サンファーマーズの代表取締役 稲吉正博さん(60歳)に、提携農場の営農組合アメーラ倶楽部の圃場で話を聞きました。



稲吉さんは以前、種苗会社に勤務していましたが、取引先の静岡県内農家の高齢化が進んでいることを目の当たりにし、「ならば自分が静岡の農業を後継しよう」と就農を決意したそうです。

株式会社サンファーマーズは、今回訪問したアメーラ倶楽部(4法人で構成)のような生産者をとりまとめています。傘下の法人は、静岡県内、軽井沢町に13法人あり、温室で栽培をしています。

アメーラ倶楽部は平成15年に設立されました。トマトの栽培面積は2.4haです。1法人あたりたった5名(社員1名、パート4名)でハウス4棟分(60a)を栽培管理しています。

## ★アメーラはどうして甘いのか？

水を与える量をギリギリまで少なくし、通常のトマトの1/3の大きさで完熟させることで、糖度7度以上の厳しい基準をクリアした甘いトマト「アメーラ」ができあがります。

実は、サンファーマーズ傘下の法人の社員の半数以上が、農業経験のない30代以下の若手です。社員全体をみても、過去にトマト栽培をおこなったことがある人は、なんとわずか1名のみ！

「一般的なトマト栽培とは異なる栽培技術を受け入れることができた秘訣は、トマト栽培の経験が無い人が多いからこそ、常識にとらわれない柔軟な発想ができた」と、稲吉さんが教えてくれました。

## ★育苗施設を見学！すくすく育っています。

育苗施設内では、光、水、肥料温度、炭酸ガス濃度がコントロールされています。

は種直後は真っ暗闇の中、25～28℃で発芽を待ちます。芽が出たら15～20℃まで温度を下げ、1日16時間光をつけます。水を与えるのは2～3日に1度です。この施設のおかげで、真夏の静岡と真冬の軽井沢でも、同じ条件で苗を育てることができます。

アメーラ倶楽部ではアメーラを周年栽培しています。栽培日数は季節によって異なりますが、春は種後25～26日で定植し、定植後30日程度で開花し、開花後60～70日で収穫を行います。収穫期間は60日程度です。

年間の定植回数は、1つのハウス内では2.7回、サンファーマーズ全体では150回ほどです。



## ★トマト栽培の常識を覆す、アメーラの定植方法

「定植」といったら、普通は「畑に苗を植える作業」を想像しますが、アメーラの定植は、プラスチック製のやわらかいポットに苗を植えて、圃場に置いて、ハイ終了！非常に作業が効率化されています。栽培管理は法人ごとに行いますが、定植や片付けなど人手がかかる作業は、4法人が協力して行います。取材当日はハウス1棟分(15a)、7200本の苗の定植作業をしていました。

このポット全部に定植します。

型押し！

機械から土入りポットが出てきます。

ポットに穴があきました。この穴の中に1つずつ手作業で苗を入れます。

ポットを圃場に運んで・・・

1列ずつ並べます。

水と栄養が流れ落ちるパイプの下にポットを置きます。定植作業はこれで終わり！14人で作業をして、わずか2時間足らずで終了です。





# 【高糖度トマトと帆立のソテー】

トマトの赤、帆立の白、バジルの緑。クリスマスにもピッタリなメニューです♪

高糖度トマトを軽く焼くと、さらに甘みが引き立って、よりジューシーに！生のトマトとはまた違った美味しさが楽しめます♪

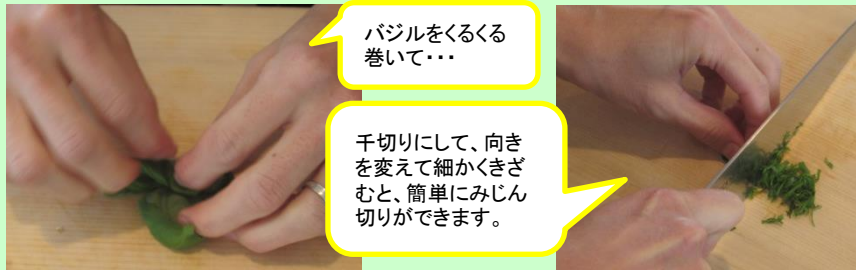


## ○高糖度トマトとホタテのソテー(1人分)

高糖度トマト	2個
帆立の貝柱(刺身用)	2個
オリーブオイル	大さじ1
にんにく(薄切り)	2枚
白ワイン	大さじ1/2
バター	10g
スイートバジル(みじん切り)	1枚
塩・こしょう	少々

### 下準備

にんにくは薄切りに、スイートバジルはみじん切りにする。



バジルをくるくる巻いて...

千切りにして、向きを変えて細かくきざむと、簡単にみじん切りができます。

① フルーツトマトはへたを取って1cm厚の輪切りにし、片面に軽く塩をふる。帆立は両面に塩、こしょうをふる。



へたはフルーツナイフを使用すると、くりぬきやすいです。

1cm厚だと、だいたい4等分になります。



塩は高い位置からふりかけ、まんべんなく散らします。

③ 少し火を強めて①を並べ入れ、トマトは両面をさっと焼いて皿に取り出し、帆立は両面に少し焼き色をつけ、白ワインを加えてアルコールを飛ばし、火を止めてからフライパンに残った汁にバターを加えて絡め、焼いておいたトマトと一緒に皿に盛る。



白ワインを入れる際に、フライパン内に炎が移るがあるので、注意！

トマトは長時間炒めると水分が出てくずれてしまうので、強火で1分だけ焼いて、すぐに取り出します。



④ ②のにんにくを添えて、下準備したバジルを散らす。



完成



② フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、にんにくはきつね色になったら、いったん取り出す。

にんにくは焦げやすいので、弱火で！

### 【レシピ担当】 高松 京子

管理栄養士・調理師・製菓衛生師  
中医薬膳指導員・野菜ソムリエ  
ル・コルドン・ブルー グランディプロム取得

調味料メーカーでのメニュー開発を経て、現在は冊子等のレシピ作成や栄養コメントの執筆、また、管理栄養士として栄養相談や料理指導にもあたる。

アメーラは周年栽培されていますが、時期によって出荷基準糖度が異なり、1/21～6/15は糖度8度以上、6/16～1/20は糖度7度以上のものが流通します。  
冬から春にかけては、より甘いアメーラを楽しむことができる時期です。ぜひご賞味ください！

【野菜の需給・価格動向レポート】 [http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_report.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html)

【おすすめ野菜】 [http://vegetan.alic.go.jp/vegetable\\_osusume.html](http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_osusume.html)

○次号は「小松菜」の産地情報をお届けします。

### ■編集後記

・トマト栽培の常識を覆す栽培方法やブランディング・マーケティング手法に、驚くことばかりでした。(H)  
・効率的な栽培方法もさることながら、ブランドづくりのために様々な点で徹底した注意を払われているのに感銘を受けました。(K)

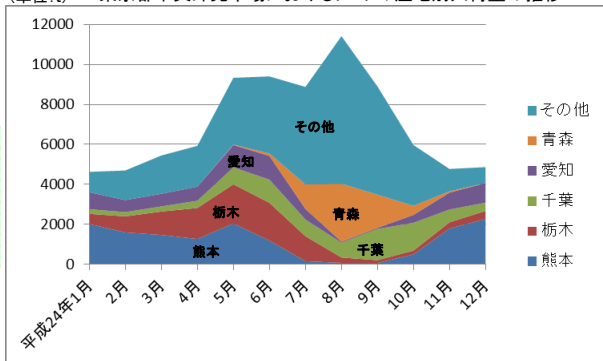
### ■取材協力

静岡県経済農業協同組合連合会

■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。

■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡ください。

(単位:t) 東京都中央卸売市場におけるトマトの産地別入荷量の推移



資料：農畜産業振興機構「ベジ探」、原資料：東京都中央卸売市場年報

### ■発行元：野菜需給協議会

事務局：独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部需給推進課  
電話：03-3583-9478 FAX:03-3583-9484

### ■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！

こちらまでご連絡ください！

[vegeciuous@alic.go.jp](mailto:vegeciuous@alic.go.jp)

