



ハウスの中で、一つひとつのトマトの成長点を確認する志水さん。この色を見ながら、山から流れてくる地下水と液肥のバランスや量を日々調整しています。



トマトの畝は1本100メートル。それが25本あり、ビニールハウスは巨大な体育館のよう。足元には籾殻が敷かれています。天井部分は天候と気温によって開閉され、日差しもたつぷり注ぎます。



収穫時の「熟とまと」の糖度は5〜6度以上（トマトの平均糖度は4〜6度）。その後2日間かけて東京へ陸送し、店頭と並ぶころには十分に熟し、糖度を蓄えます。



ヘタの下のこの緑色の部分が「ベースグリーン」と呼ばれる、おいしいトマトのしるし。



トマトは夏野菜と思われていますが、最もおいしいのは3〜4月。この時期のトマトは冬の間にじっくり成長し、甘みとうまみが蓄えられるのです。2020年12月に取材。



理想のトマトを追求した 熟とまと

ヨーク

サラダの彩りや、料理に欠かせないトマト。ヨークの「熟とまと」は、日本各地にあるこだわりの産地のトマトを季節ごとにお届けしています。12月から4月まで店頭と並んでいるのは、トマトの生産量日本一を誇る熊本県八代市で、理想のトマトづくりを奮闘する農家・志水昭さんのトマトです。そのおいしさの秘密を探りに、志水さんのビニールハウスを訪ねました。

こだわりの熟とまとは 糖度と収穫量のせめぎ合いから生まれる

朝7時半。ドアを開けると、ビニールハウスの中でトマトたちがいつせいに目覚める気配がしました。真つすぐに伸びる畝の間を、志水昭さんはトマトに挨拶するかのようにつきまします。見ているのは、茎の先端の「成長点」といわれる部分。

「これは食べごろ」と言いながらもいであくれた、まだ緑色が残ったトマト。頬張ると、しっかりした果肉と味の濃

さが際立ち、酸味の後に甘みがきます。おいしい！

「このヘタ付近の周りが緑色になっている部分はベースグリーンといって、これが濃い緑ではつきりしているほどおいしいトマトなんです」と志水さん。店頭と並ぶ頃には、この部分もしっかり赤く色づきますが、じつは畑ではこのベースグリーンがおいしさの証拠。水分調整がうまくいったしるしなのだそう。

このビニールハウスがある場所は、明治時代に干拓が始まった八代市の金剛干拓地。もとは海だった土壌の底に

は今も海水が含まれています。トマトはパイプを通して流れてくる養分を含んだ地下水とともに、根からこの海水も取り込みます。海水に含まれるミネラル分がうまみをもたらすのですが、水が足りないと塩分のためにトマトは枯れてしまいます。水が多いと味が薄まり、水っぽくなる、というまさに紙一重。その水の量の調整が、志水さんのトマトづくりのポイントの一つです。

「毎日、成長点の色を見て、水分量を判断します。水をぎりぎりまで減らせれば、糖度は上がりますが、実が大きくなりません。収穫量とのせめぎ合いです。また、ビニールハウス内の温度も低めに設定して、トマトに適度なストレスを与え、糖度が上がるよう工夫しています」

志水さんがここまでトマトにこだわ

るようになったのは、農業の専門学校時代の恩師の影響があります。

「恩師は桃太郎というトマトの品種開発に携わった方。その話を聞くうちに、先生の人間性に惹かれ、自分も日本一のトマトをつくりたいという思いを抱くようになりました」

志水さんは35歳でビニールハウスを建て、トマト専門農家としてスタートしました。

「始めてまだ18年。トマトづくりは1年に1回しか試せないのがつらいところで、まだまだ本場に究めたとはいえません。果肉の厚み、糖度、酸味を自在に操り、究極のトマトをつくって、皆様にお届けしたい」

志水さんは今日も理想のトマトづくりを考えながら、ハウスの中を歩き回っています。



志水昭さん、裕子さん夫妻。「理想のトマトづくりへの追求に終わりはありません」という昭さんの言葉を信じて、夫婦でトマト栽培に打ち込んでいます。



旬のおいしさをお届けするヨークのオリジナルブランド商品「熟とまと」。志水さんのトマトは、12月から4月頃まで販売。その後は産地を変えながら、おいしいトマトをお届けします。ヨークマート、ヨークフーズ、ヨークプライス、コンフォートマーケットにて販売。

こだわりの産地を訪ねて
「愛のまなざしの巻」の
ムービーはこちら



熊本県
やつしろ市
八代市

八代海を干拓してつくられた八代平野。かつてはイグサ栽培が盛んだったが、現在はトマト栽培のビニールハウスがパッチワークのように立ち並んでいる。

