



## 理想のトマトを追求した 熟とまと

ヨーク



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微調整しています。



トマトの畠は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。足元には砾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、日差しもたっぷり注ぎます。



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ます。2020年12月に取材。



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、店頭に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。



志水和昭さん、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」という和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」  
ムービーはこちら



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っせいに伸びる歯の間を、志水和昭さんはトマトに挨拶するかのように歩きます。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」と言いながらもいわれた、まだ緑色が残ったトマト。頬張ると、しつ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。

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ね」と志水さん。店頭に並ぶ頃には、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です。

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。もとは海だった土壤の底に志水さんは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、まだまだ本当に究めたとはいえない。果肉の厚み、糖度、酸味を自ら操り、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、ハウスの中を歩き続けられています。

志水さんがここまでトマトにこだわっている

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っている

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、まだまだ本当に究めたとはいえない。果肉の厚み、糖度、酸味を自ら操り、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、ハウスの中を歩き続けられています。

熊本県  
やつしろし  
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。

