

こだわりの産地を訪ねて

イトーヨーカドー

おいしさの秘密は「土と根」にあり
「顔が見える野菜。」

ミニトマト



北海道 余市郡

積丹半島の東のつけ根部分、日本海に面している余市は、果樹栽培が盛んな地。ニッカウキスキーの蒸留所があることでも有名です。



「手間を売る」といわれるほど、栽培が難しいトマト。おいしいミニトマトをお客様に届けるため、小林さんの細部にわたるこだわりが光ります。



北の大地で育まれた、甘みと旨みがぎゅっと詰まった小林さんのミニトマト。力強い食味を感じることができます。



ミニトマトの味は土と根の状態が決め手です。土や根の様子を分析し、最適なミネラルバランスを見極めます。



幹に出ている「もうじ」と呼ばれる産毛は、木が健康で良いミニトマトが実る証拠です。



黄色い花を咲かせるミニトマト。最終的には14段くらいまで伸び、長い期間収穫が続きます。



すべてのビニールハウスに自動灌水装置を設置。パソコンで土壌の水分を確認して、灌水量を調節しています。

サラダの彩りに欠かせない真っ赤なミニトマト。北海道の冷涼な気候で育てられた甘さと風味豊かな「顔が見える野菜。」のミニトマトが売場に並びます。その産地である初夏の北海道を訪ねました。

栄養バランスの整った土が「おいしい」を生み出す

遠くに連なる山と青空が広がる北海道らしい雄大な景色に見ほれると、ヨシの葉を揺らしながら、さわやかな風が畑に吹いてきました。ここは余市郡仁木地区。北海道の西部、日本海に突き出た積丹半島のつけ根の部分にあたります。古くから果樹の生産が盛んであり、りんごやぶどう、さくらんぼなど北海道内でもトップクラスの産地として知られています。この地でイトーヨーカドーのオリジナルブランド「顔が見える野菜。」のミニトマトを栽培している、小林祥史さん。

学生時代、産直に関わっていた母を通じて農家の方と交流を持ったことを発端に農業に興味を持ち、2001年に農家として一歩を踏み出しました。ミニトマトの栽培に着手し、現在はビニールハウスで、7500株の収穫作業に励んでいます。北海道は、温暖な土地にはない苦労があると小林さんは言います。「雪との闘いです。11月頃から雪が降り始め、1mほどの積雪になります。1mあたり約20kgもの重さになるため、冬の時期はビニールハウスの屋根を取り除きます。これは北海道ならではの大変さです」

一方で、昨今の異常気象も農家を苦しめます。就農して3年目の2004年9月には、北海道に台風が接近し、小林さんの畑でも完成したばかりのハウスが全壊する被害を受けました。厳しい自然環境の中でも「おいしいミニトマトをつくりたい」という強い思いで、毎年試行錯誤を重ねてきた小林さん。中でも一番大切なのは「土と根」だと言います。

「きちっと土づくりをして、良い根を張らせる。すべては土と根にあります」

ミニトマトに最適な土壌のバランスを求めて肥料を吟味。土壌診断を行い、pH6.0〜6.5の弱酸性の理想的な数値の土をつくります。土の地温は、根が一番良いとされる20〜24℃に保つことで、水と窒素を吸収する深い根と表層10〜15cmにミネラル

やリン酸を吸収する上根を張らせることができ、これらがすべて揃った時、おいしく高品質なトマトが実ります。手間を惜しむことなく、常にハウスの中の1本1本の樹を観察する小林さん。一般的に使用されている黒いマルチでは、夏の間に直射日光が当たると目玉焼きができるぐらい熱くなり、根が焼けて傷ついてしまふので、白いマルチを使用して防いでいます。根の生育が良いと、男性の力で引く張っても抜けないほど力強いそうです。

小林さんが考えるおいしいミニトマトとは、食後の風味が良く「また食べたい」と思わせること。土台づくりを第一に考えながら、一つひとつの工程を大切にしている小林さんの愛情がたっぷり注がれた自慢のミニトマトは、その愛に精一杯応えるよう真っ赤に色づき、今、収穫のピークを迎えています。

ラベルの二次元コードを読み込み、商品に付与されているIDを入力すると生産履歴情報や生産者の「顔」を写真で確認することができます。お客様に安全・安心をお届けするためのセブン&アイグループの取り組みです。



健康な土で育ち、旨味を小さな実にたっぷり詰まらせた小林さんがつくる「顔が見える野菜。」ミニトマトは、イトーヨーカドー※1、セブン-イレブン※2で販売中。

※1 首都圏・信越・東北・北海道（一部店舗を除く）
※2 一部店舗

こだわりの産地を訪ねて
「揺るぎなき信念の巻」の
ムービーはこちら

