

ブランドトマト「大和の恵」 100%ジュースが誕生

父娘の二人三脚、市場に出せないトマト利活用

奈良市柴屋町の前田農園は、50年近く続く家族経営農家。祖父から数えて3代目代表の前田伸一さん(58)は、20歳で父親からイチゴ栽培を引き継ぎ、3年後からはイチゴの栽培面積を減らしながら、トマト栽培へと転換した。今年初めて、糖度の乗ったブランドトマト「大和の恵」100%のトマトジュースを完成させ、市場に出した。高校卒業後、農業の世界に飛び込んだ次女の真紗子さん(26)は、本格的に農業を志す青年組織「4Hクラブ」の元県会長としての経験を持つ。師匠と仰ぐ父親と共に目指すのは、トマトジュースと材料とカレー粉を入れるだけのレトルトカレー。父娘の二人三脚で取り組む前田農園の今と将来について2人に話を聞いた。



前田農園代表の前田伸一さんと次女の真紗子さん

前田農園(奈良市)

「真紗子さんにやってもらって、トマトジュースは。」

このトマトの味しか知りませんが、とにかく味が濃いです。生でいただくのはもちろんですが、トマトジュースにしても美味しいし、甘みと酸味がちょうどいいトマトです。

その味を引き継いでいくというプレッシャーや責任は大きいし、これを代々作っていくというモチベーションはなかなか大変だと思います。栽培の全てにおいて難しいと思っています。

「代表、今の前田農園の栽培面積と作付けから収穫までの過程と意見を。」

トマトで70㍻超。米が10㍻強。僕がトマトを始めてから、ほとんど自由な時間が取れなくなっていました。



今年から商品化されたブランドトマト「大和の恵」のジュース

小さいトマトをやってみようという思いでした。糖度8度以上というトマトが出来上がってきて、これは結構面白いなということだったので、そっちを主にやっています。

標準型といわれるものも、うちは根っこをナスビに変えているんです。上はトマトなんですけど、接ぎ木みたいになって、味やコクを可能な限り上げていく。できるだけ美味しいものをつくっていきましょう。

「ナスビの根っこを使うことの説明を。」

ナスビが育ちやすい環境というのは、水がふんだんにあるところなんです。トマトは全く違って、完全に乾いた土地で育つものなんです。そこから、そこでナスビを入れることによって、本来の生育をできなくしています。根っこに水を上げたいけれども、水がない。トマトには違和感がストレスになる。そのストレスの期間が長ければ長いほど味がのって、

てくるというわけです。

特殊に栽培している部分というのは、糖度が8以上標準型といわれるものも目標糖度としては6度以上。普通のスーパーで売られているものに6度以上はほとんどないと思います。

「ブランド「大和の恵」など、どこで売られていますか。値段の方は。」

「大和の恵」は概ね産直市場「よつて」の郡山、秋篠、橿原、高田、桜井の5店舗です。山「の辺」の「大和の恵」は、近商ストアとハーベスト。販売価格は「大和の恵」(600㍻入り)で、税込み450円。山の辺「大和」(500㍻入り)は店によりまちまちです。

「一年間の収穫量と収益は。」

トータルだと、うちの場合で60㍻ぐらいになります。コロナが始まった時は、外出しないで家で食べるというところが多くなり、うちは売り上げ的に最高益までいきました。それが慣れてきて、今年度に至ってはちょっと落としているかな。値段的にも下げていけないといけません。

「トマト栽培の年間スケジュールは。」

ちょうど今から来年のシーズンが始まっています。10月が定植作業。それからビニールの張り替え。その間に稲刈りが入ります。その後、カーテンといっ



糖度がのるよう、根っこの部分はナスビを使っている



トマトが摘み取られたばかりの前田農園のハウス内(奈良市柴屋町)

「キスついで市場に出せないトマトも多いのでは。」

収穫した後に割れたトマトも多いです。それを今までは買いに来たお客さんやパートさんに「持って帰って」と渡していました。でも夏場、それ以上に出てきて、山に捨てていました。割れが出るのも、近年の気候変動のせいだと思います。

「それをジュースにしようと思ったのですね。」

そうですね。市場に出せないトマトの量は、割合的にいえば15%~20%。昨年度はジュース屋さんに全部それを買ってもらったのですが、「自分のところで一回やってみようか」と試みたんです。そうして今回出来上がりました。

「どれぐらい作れましたか。味の方は。」

1本720㍻(税込み1204円)入っています。いったん500本作って、すでに半分ぐらい売れています。8月下旬ぐらいから、

次はジュース・材料・カレー粉だけのレトルトカレーに照準

がやってくるはず。最終的には、僕ができるかどうか。娘(真紗子さん)がやってくれるはず。

「ジュースづくりの他に考えていることは。」

トマトジュースと材料とカレー粉を入れるだけで、レトルトのカレーができるかなと。水分を一切入れないでつくるカレーです。非常に美味しいと思います。最終的には、僕ができるかどうか。娘(真紗子さん)がやってくれるはず。