

伝えたい声は、生産者の想い

# VOICE

Special Issue

## #63

【ヴォイス】 / #63 / JANUARY 2015 / www.oisix.com

伊原努さん【千葉県】  
みつとマト



うまい  
トマト  
つくるぞ  
伊原努

RECIPES【みつとマト】



### 焼きトマトの しらすガーリックオイルがけ

材料：[2人分]

みつとマト…1パック  
しらす…50g  
オリーブオイル…大さじ3  
天然塩…小さじ1/4  
にんにく…1/2かけ  
ディル…適量  
アーモンド…2粒

作り方：

下準備

◇アーモンドは粗くきざんでおく

- ① みじん切りにしたにんにく、オリーブオイルをフライパンに入れ弱火で香りが出るまで熱する。
- ② ①にしらすと塩を加えてさっと混ぜて火を止め、しらすガーリックオイルをつくる。
- ③ トマトのヘタを取って200℃のオーブンで5～10分焼く。
- ④ ③に②をかけ、アーモンドとディルを散らす。

オーブンの機種によって火通りが違うのでトマトの状態を見て加熱時間を調節してください。

レシピ：前田智美

VOICE / #63【みつとマト】



### みつとマトとキヌアの カルパッチョ風サラダ

材料：[2人分]

みつとマト…1パック  
キヌア(乾燥)…30g  
イタリアンパセリ…1/2パック  
レモン…1/4個分  
ワインビネガー…大さじ1  
エクストラバージン  
オリーブオイル…大さじ2  
天然塩…少々

作り方：

下準備

◇レモンは果汁を絞り、皮の黄色い部分はおろしておく  
◇キヌアはさっと洗ってから2～3倍の水と鍋に入れておく  
◇イタリアンパセリは飾り分を少し残して粗く刻む

- ① キヌアの鍋を火にかけ沸騰したら弱火で15分ほど煮る。芯がなくなり水も無くなったら火を止め、蓋して蒸らす。
- ② ①にパセリ、塩少々とオリーブオイル大さじ1を混ぜて皿に薄く広げておく。
- ③ ミニトマトを横半分になり②を並べて塩少々をふりかけて5～10分ほど置いて水気がしっかり出てくるまで待つ。
- ④ ③に残りのオリーブオイル、ワインビネガー、レモン汁をかけて飾り分のパセリ、レモン皮を散らす。

トマトが大きい場合は3等分の厚さにカットして、トマトにはしっかりめに塩をふった方がおいしいです。

レシピ：前田智美

VOICE / #63【みつとマト】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#64は2月11日頃発行予定です。



益荒男(ますらお)ほうれん草

ちょっと甘すぎることもあるほど、野菜嫌いのお子さまからほうれん草嫌いの方まで喜んで召し上がっていただけるほうれん草です。  
生産者藤原さんを訪ねて三重へ。

内容や発行時期については、予告なく変更になる場合がございます。※写真はイメージです。



MITSU-TOMATO【みつトマト】 伊原努さん【千葉県】



伊原努さん【千葉県】

# みつトマト

「おいしい！」とたくさんの人に

愛されてきた

みつのように甘い

みつトマト

農家・オブザイヤー<sup>※1</sup>で最年少金賞

東京ハーヴェスト<sup>※2</sup>で

ベストハーヴェスター<sup>※3</sup>に選ばれた

新進気鋭の農家

伊原努さんに話を伺った



<sup>※1</sup> 農業界の将来を担う人々が、集い、学び、考え、交流し、互いを称えあう優良農業者最大級イベント。  
<sup>※2</sup> 東京ハーヴェスト実行委員会が主催する、日本の生産者に尊敬と感謝を届ける収穫祭。2014年は六本木ヒルズアリーナにて開催。  
<sup>※3</sup> THE HARVESTAR☆選考委員が選んだ、世界に誇る日本の生産者。努力と功績を称え、感謝の気持ちと共に表彰。



MITSU-TOMATO【みつトマト】 伊原努さん【千葉県】

**おいしさ** とともに 追求しているものがある。収穫量だ。「結局質と量って反比例するので、質がいいものってどうしても量が減るんですよ。質がいいものができたときに、何で質がいいものができたかわかれば、仮にその質をワンランク下げると量があがってくるんですよ。僕が今目指しているのは、あくまでも収穫量は落とさないで味をよくすること、今の味のままで良いから量をもう少しとれる

が合わさってトータルでこの仕事に、やりたいことが集まっている。やりたいことがそれぞれ別の方向であってそれをまとめるとこの仕事になる」  
 実はハウスの一画では品種の違うトマトを試作している。どれくらいうまくなるのかを見ているのだという。おいしさへの探究心は尽きるところがない。



ようにすること」  
 食べ物の場合、大量生産など「量」に注目がいくと、どうしても「一つ一つ丁寧に作っていないのではないか」「おいしくなさそう」といった良くないイメージが付きまとうことは少なくない。だが伊原さんが描く世界には淀みが無い。

「最終的には『スタンダード』ですか。みんながこのトマトくらいの味が食べられるようになるのと嬉しいよねって。それが一番いいんじゃないかなあ。今は本当にある意味限られた人しか食べられない状況になっていってるんで、それはうちの栽培のやり方とか、採れる量にも問題がある。ある程度

の値段になっちゃうと、普通のトマトにしちゃうと、手が出しづらい人って一杯いると思います。それが逆にこの味で普通のトマトと同じ値段で買えたら、それが『スタンダード』だったら、ある意味みんな幸せ。そうするとトマトを買ってくれる人がもっと増えるかもしれない。それが何

事なんです」  
 水はトマトの生命線だ。すくなくと育つには、みずみずしい環境がある。その一つが空気中の水分量、湿度だ。「高いと思うかもしれないが、湿度は七〇〜八〇度くらいが適している。日本の場合は湿度を上げると病気がやすい。そのため湿度を好んであげる人はあまりいない。最近が多いのかもしれないが、どちらかというと僕もそう習ってきた。乾かせ乾かせが当た

「基本はやっぱり野菜なんで八〇〜九〇%は水になってくる。水を送れば一つ一つが水で大きくなる。もう一つあるのは光。光合成をして養分を蓄えて、養分でできなくなる。光でつくづくする分にはあまり味が落ちずにつくくなるんですけど、水でつくづくしようとする味は単純に薄まってしまう。水ぶくれですね。そのバランスが非常に難しい。もうちょっと味を落として、でつくづくするとかはできる。水のさじ加減ひとつでいろいろと変わってくる所があるんで、その辺がどうかなあって。まずは水。水分量がどれくらいってというのが非常に大事なんです」

**土を** 使わない栽培方法、溶液土耕栽培。それが伊原さんのトマトの育て方の名だ。名前の通り、水でトマトを育てていく。みつトマトは本来はもっと大きな品種だが、水分量の調節により味を凝縮させている。  
 「基本はやっぱり野菜なんで八〇〜九〇%は水になってくる。水を送れば一つ一つが水で大きくなる。もう一つあるのは光。光合成をして養分を蓄えて、養分でできなくなる。光でつくづくする分にはあまり味が落ちずにつくくなるんですけど、水でつくづくしようとする味は単純に薄まってしまう。水ぶくれですね。そのバランスが非常に難しい。もうちょっと味を落として、でつくづくするとかはできる。水のさじ加減ひとつでいろいろと変わってくる所があるんで、その辺がどうかなあって。まずは水。水分量がどれくらいってというのが非常に大事なんです」

よりかなあって」

理想を追求する原動力は「おいしさ」だ。「うまいもんをつくりたいっていうのが一番根底にあるのかなあ。それはもしかしたらフランス料理を作るのでもいいかもしれない。どういった形でもいいんで、うまいもんをつくりたいっていうのが一番ある。その中でさらにプラスチックで植物を育てるのが結構好きだなあって。あとは、親が農業をやっている、農業で育てられてきた。だから何らかの形で、農業に恩返しをしたいというのものもある。いろんなもの

「おいしい」を多くの人に届けてきたみつトマト。伊原さんが追い求めているトマトの理想の味とは。「食べられない人が食べられるようになるのが一番いいんじゃないですかね。他のトマトは食べられないけど、これなら食べられる。それが一番じゃないですかね。トマトを食べられない人は食べれない嫌な部分が消された、良い部分だけが残ったトマトだったら、嫌いな人でも食べられるのかなあって」

「おいしい」を多くの人に届けてきたみつトマト。伊原さんが追い求めているトマトの理想の味とは。「食べられない人が食べられるようになるのが一番いいんじゃないですかね。他のトマトは食べられないけど、これなら食べられる。それが一番じゃないですかね。トマトを食べられない人は食べれない嫌な部分が消された、良い部分だけが残ったトマトだったら、嫌いな人でも食べられるのかなあって」

**いつもの** 風景だ。木々を背景に立ち並ぶビニールハウスと小屋。千葉県香取市にある農園の景色は色あせない。ここで農業界において華々しい舞台を経験してきた伊原努さんがみつトマトを育てている。



MITSU-TOMATO【みつトマト】 伊原努さん【千葉県】



り前の世界。なるべく乾かすようにというのがあるんですけど、確かに病気を中心に考えるとそうなんですけど、育つのを中心に考えると湿度がないとダメ。湿度がないと、気孔という葉の裏側のばかっとならぬ水をだす所が開かない。それが開かないと水を吸い始めないんですよ。出口がない状態なので入り口も閉まっちゃう。ぱかっとなって開かせるには湿度が必要。乾燥してはあつて思うと自動的に閉まるようにできていく。水があるなあっていう状態にならないと、水を吸い始めないんですよ。人と一緒に循環なんです。吸ったら吐いて、吸ったら吐いてを繰り返していつまでかなくなっていく。その循環を本当によくしてあげないといけない。乾くと生育が止まるんですよ」

徹底してトマトの気持ちになつて育てたみつトマト。その特徴は色に現れてくる。「基本的には緑の濃さ。ベースグリーンっていうんですけど、この色の濃さ。うまいトマトの最大の特徴です。ここに尽きる。これがどれだけいい色をしているか。まずいい花を咲かせて、あとはベースグリーンをどれだけいい色でのつけていくかが仕事です」

**伊原さん** とみつトマトは同

い年だ。「僕が来てから溶液土耕栽培の方式が持ち込まれて、徐々に完成を

無の状態からのスタートだった。ゼロからはじめて楽しかったです。ゼロからやったからできることとか、わかることもあるのかなと思う。例えば、今でこそ当たり前ですが、水の量と肥料の量がだいたい決まっています。最初はそこ自体が曖昧で、どれくらいっていうところの目安もなかった。やりながら目安をだんだん突き詰めていって、今ではここからこの幅でやってくださいという形で人に任せられるようになったんです。あとは天気次第で多少どっちに動かかっていうのが確立されていった。極端な話、トマトの吊るし方からどれにするっていうのを決めていったので、ほんとゼロから考えた」

「何もないところから始まった。しかし全くの無ではない。そこには積み上げられてきたものがあつた。当たり前なかもしれないですけど、やっぱり僕にも品種は違うにしても、トマトの育て方を教えてくれた人がいる。和郷園の人とか、トマトじゃないにしても農業のあり方とか、やり方とかを教えてくれた人がいる。その人たちのお陰で今の水準でやれているので、まあある意味当たり前。何十年か培ったものがどーんと落ちてくるんで、それをベースにやればやっぱりそれなりにはなつてくる。その人たちが三〇年積み上げてきたものを、僕は五年でクリアしないといけない。三〇年分がもう落ちてきているわけですから。そして教えてくれていたわけ

すから。そういうつもりでやっているの、同じ四〇〜五〇歳の人がこのレベルでできていたことは、僕は三〇歳でやらないといけない。そして同じ四〇〜五〇歳になつたときには、その人たちがその時にはやれなかったレベルにまでいつていないと逆に失礼。そういうつもりでものを見ているし、やるように頑張っています」

伊原さんはトマトを作り始めて七年目になる。ここから先は前人未到の世界だ。その世界で、先人たちが築き上げてきたものを土台に、一粒一粒のおいしさを探求し、おいしいをより多くの人たちに届けることを追求し続けている。

「トマトは好きですよ、育てるのも食べるのも。良い意味でというのもおかしいですけど、人に近いっていいか。好きな温度とか好きな環境とか、いろいろな面で似ている。世話をするとやっぱりそれなりに返ってくるんです。何かと繊細な時もあるけど、傲慢なところもあつたり。繊細なところは水とか肥料とかちょっとでも多かたりすると残したりとか、少なすぎたりすると、それなりに生育が悪くなつたりする。その割には、いい季節になつたりすると、放っておいてもぶりぶりぶりぶり育つていつちやったりとか。そういうところはありますね」

伊原さんの育てるみつトマト。これからはますます楽しみたい。