

JAによる
地域を元気にする
素敵なお話。

ふるさとの

育む人

●今月の旬は...『シシリアンルージュ』

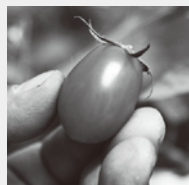
育む人 藤原 英樹さん

横手市十文字地区:37歳。13年前からトマト栽培を行う。横手でいち早くシシリアンルージュ栽培に取り組み、2年前、トマト圃場5㍍を全てシシリアンルージュに切り替えた“パイオニア”。



横手の期待の星「シシリアンルージュ」

横手市では、JA秋田ふるさとやJAおものがわと連携し、調理用トマト「シシリアンルージュ」の生産拡大を進めています。市内の生産者が持つ高い栽培技術を活かした特産品を作ろうと、市は、3年前に5人の生産者による試験栽培を実施。2年前からは、当JA管内で13人が本格栽培を開始しました。昨年からは、首都圏の市場への本格出荷も始め、現在、管内では37人が約50アールに栽培を行っています。



シシリアンルージュは、トマトの本場イタリア・地中海のシシリア島で開発された新品種。大玉トマトよりも肉厚で濃厚な味が特徴です。湯むきもしやすいため手軽で、高級感のある新感覚品種として注目されています。市場において、外食産業をはじめとした調理用トマトの普及は加速しており、国内産への需要も増加しています。

その可能性に惹かれ、“パイオニア”に転身

十文字地区の藤原英樹さんは、その栽培のパイオニアのひとり。13年間にわたって大玉トマトの栽培を行ってききましたが、シシリアンルージュの可能性に惹かれ、3年前に試験的に100本の栽培を開始。2年前から、トマト圃場5㍍を全面シシリアンルージュに切り替えました。現在は640本の栽培管理を行い、収穫のピークとなる7月から8月にかけては、1日平均200パック(300g入)もの量を出荷しています。



シシリアンルージュの生長は、大玉トマトの倍も早く、伸びたツルを支柱に結びつけ安定させる「誘引(ゆういん)」作業を迅速に行う必要があります。またツルは、最大で約6㍍に上るものもあるため、ある程度の技術も必要になってきます。このため、JAでは年に数回、現地検討会を開き、新規栽培者のサポートにも力を入れています。

いま、産地に必要なのはリレー

シシリアンルージュが一般家庭の食卓に定着するために、藤原さんは「生産者やJA、市と協力してレシピ開発を行うなど、調理法を同時に発信する必要がある」と話します。熊本や千葉、北海道など各地で栽培が広がっていることから「産地競合ではなく産地のリレーによって安定供給につとめ消費者に定着させたい」と意欲を燃やしています。



「とにかく、この美味さは本物だ」と、その味に太鼓判を押す藤原さん。確信に満ちたその笑顔からは産地確立を目指す“パイオニア”としての頼もしさがにじみ出ています。

抗酸化成分のリコピンがたっぷり！夏の美肌の強い味方！
『シシリアンルージュのトマト鍋』(4人前)

【材 料】シシリアンルージュ/300~500g、お好みの具(豚バラ肉、カキ・アサリなどの魚介類)、オリーブオイル/大さじ4、にんにく/1かけ、鷹の爪/1本、塩/適量

- ① シシリアンルージュはあらかじめ湯むきしておく
- ② 鍋にオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れ加熱し、
①を鍋の全面に敷き詰め、煮立ったら塩を入れる
- ③ 煮えてきたら軽くつぶし、お好みの具材を入れ火が通ったら完成！
トマトソースをからめながらいただきます

※ソースが無くなってきたら、トマトを足し、塩・オリーブオイルで味を調えればまた楽しめます！

