

# ふるさとの 育む人

#06 「トマト」

育む人 加藤 堅之助さん

美郷町金沢地区・49歳。JA秋田ふるさとトマト部会員。今年7月、会社を退職し専業農家に。現在、トマト20a、米1.9haを栽培



## 世界で最も生産量の多い人気野菜「トマト」

目の覚めるような鮮やかな赤い色と、水分たっぷりのジューシーな食感一。夏野菜の代表格であるトマトは、世界で最も生産量の多い野菜であり、まさに、世界中の人々に愛されている食材です。トマトが日本に伝わったのは江戸時代と言われていますが、当時は独特の青臭さが敬遠され、鑑賞用とされていたそうです。その後、日本人の味覚に合わせた品種改良が進み、いまでは、私たちの食卓の定番野菜として定着しています。



## 横手もトマト産地のひとつ

当JAにおいても、トマトは生産量が多い野菜の一つ。JA秋田ふるさと管内(主に横手市)では、53人のトマト部会員が年間約500tもの量を出荷しており、販売額は1億5千万円に上ります。



同部会の加藤堅之助さんは、当JA産トマトの品質向上に向け邁進するひとり。以前は、会社勤めの傍ら米作りのみを行ってききましたが、トマトの魅力に惹かれ、5年前から栽培を開始しました。品質や収量が安定してきた3年前からは、栽培規模を拡大。現在はハウス6棟に約2,800本もの量を栽培しています。

## 多くの人に喜んでほしい。熱き思いで専業に

今年7月、加藤さんは49歳という若さで長年務めてきた会社を退職。「より良いものを作るため栽培に全力を注ぎたい」と、専業農家として新たなスタートを切りました。

収穫のピークを迎える夏場、ハウス内の温度は35℃以上に上ります。「自分の作ったトマトを多くの人に食べてもらい、喜んでもらいたい」。額いっぱい汗を浮かべ、熱き志を語る加藤さんのトマトは、今年も多くの人々の食卓を彩っています。

お酢が効いて体も喜ぶ！

### 『トマトのさっぱりサラダ』

#### 【材料(二人分)】

トマト…中1個 玉ねぎ…1/2個 きゅうり…1/4本  
《A》お酢…大さじ2 オリーブオイル…大さじ2 砂糖…大さじ1  
からし…小さじ2 塩…少々

#### 【作り方】

- ①トマトを5mm程度の厚さの輪切りにする。玉ねぎは1/2個をさらに半分にし、半分はみじん切り、もう半分はすりおろす。きゅうりはみじん切りにする。
- ②ボウルに《A》を入れよく混ぜ、きゅうり、すりおろした玉ねぎを入れて更に混ぜる
- ③お皿にトマトを並べ、みじん切りにした玉ねぎをまんべんなく乗せ、②をかける。冷蔵庫で15分冷やしたら完成！