

トマトの 「ソバージュ栽培[®]」

前回は、東日本大震災の復興支援として、太平洋沿岸の震災地域に向けた、ミニトマトの露地夏秋どり栽培の新栽培法「ソバージュ栽培[®]」（以下、ソバージュ）の普及と新たな取り組みについて紹介した。今回は、ソバージュの普及と新たな取り組みについて、全国各地の事例を、パイオニアエコサイエンス（株）（以下、パイオニアエコサイエンス）の各地域の営業担当者に紹介していただいた。

#03 全国各地への広がり

パイオニアエコサイエンス（株）（松永邦則／三浦信一／永田裕／竹下心平／川崎智弘）

監修：元木 悟（明治大学農学部 野菜園芸学研究室 准教授）

1 東北各地に広がる 新たな取り組み

忘れもしない2007年の夏、秋田県横手市実験農場の破れたハウスの片隅に、露地同然の状況ですくすく育っていた「シシリアンルージュ」（パイオニアエコサイエンス）の樹があった。そこから始まつたトマトの露地夏秋どり栽培という新たな栽培法の開発への挑戦と試行錯誤の日々。そのときは、誰が今日のソバージュの普及状況を予想しただろう。10年には、NHK総合テレビの「クローズアップ現代」にも取り上

げられ、ソバージュは徐々に話題となっていました。秋田県のソバージュは、11年以降、横手市実験農場（写真①②、以下丸囲み数字は写真番号）を核に、JA秋田ふるさと（③④）でも本格的に栽培が始まり、「シシリアンルージュ」のトマトジュースが商品化された（⑤）。16年現在、ソバージュは「ロッソナポリタン」（パイオニアエコサイエンス）が主流となり、青果用として首都圏に広く流通している。

秋田県横手市実験農場から始まつたソバージュは、山形県や宮城県にも広がり、山形県ではJA仙台（⑦）を中心に普及し、東北各地にソバージュの产地が次々に誕生していった。また、岩手県では、岩手県農業研究セン



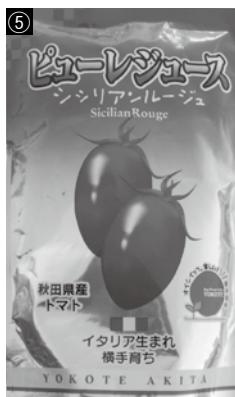
①② 秋田県横手市実験農場のソバージュ栽培
(秋田県横手市)



トマトの「ソバージュ栽培[®]」

#03 全国各地への広がり

東北各地の取り組み



- ③ ④ JA 秋田ふるさと管内におけるソバージュ栽培（秋田県横手市）
- ⑤ 「シリアルルージュ」を使ったトマトジュース（秋田県横手市）
- ⑥ JA 山形管内におけるソバージュ栽培（山形県山形市）
- ⑦ JA 仙台管内におけるソバージュ栽培（宮城県仙台市）
- ⑧ 太平洋沿岸の震災地域へのソバージュ栽培の導入（岩手県大槌町）
- ⑨ 東北における個人農家の優良事例（福島県矢祭町）

広い大地の北海道は、積雪により春が遅く、秋も早い。そのため、北海道における露地夏秋どり栽培のソ

2 北海道発 トマト加工品

しかし、生産者のなかには、今年のような天候でもしっかりと収益を上げ、次作に闘志を燃やされる方もいらっしゃる。自然には勝てないが、自然から学んだことを次作に活かし、ソバージュをさらに進化させていくことが、私たちの役割であると考える。（東日本事業所 松永邦則）

ターの本連載第2回の報告どおり、東日本大震災の復興支援の新品目として太平洋沿岸の震災地域へのソバージュの導入に取り組み、生産現場に普及し始めている（⑧）。もちろん、個人農家単位でも、東北各地で栽培され始めている（⑨）。

ただし、ソバージュは、露地栽培の宿命として、天候不順の影響をもろに受ける。近年は、ゲリラ豪雨や猛暑が増え、年によっては長雨による寡日照などが問題となっている。とくに今年は、大型の台風10号が1951年の統計開始以降初めて東北の太平洋沿岸部へ直接上陸し、加えて、近年まれにみる日照不足と長雨……最近の異常気象は、これでもかこれでもかと容赦がない。

北海道での取り組み



(10) (11) 北海道におけるソバージュ栽培（北海道洞爺湖町）
 (12) トマトピューレ (13) 冷凍品 (14) トマトジュース (15) ドライトマト (16) セミドライトマト
 (17) (18) ゼリー（いずれも北海道産ソバージュトマト使用）

バージュは、収穫適期が8月上旬～9月末ごろまでの約2カ月間の短期決戦となり（10）（11）、ハウス栽培のトマトに比べて青果物の長期安定出荷は望めない。

ところが、「シシリアンルージュ」の美肌トマト鍋のおいしさを知り、その虜になってしまった生産者たちは、「ソバージュトマトのおいしさをもっとたくさんのお消費者に知ってもらいたい」「地元でさらにソバージュの生産を広げたい」「トマトの

ない冬にも、ソバージュトマトのおいしさを消費者に届けたい」といった思いから、ソバージュのトマト加工品を使つた周年供給への新たな取り組みを始めた。

その試みとして、北海道産ソバ

ジュトマトを使った青果物そのものの冷凍トマト（13）やトマトジュー
ス（14）、ドライトマト（15）、セミ
ドライトマト（16）、ピューレにし
たトマト飲料や調理用ソース（12）
などのトマト加工品が次々に生み出



トマトの「ソバージュ栽培[®]」

#03 全国各地への広がり

されていった。
北海道産ソバージュトマトを使つたジュース加工や冷凍保存、ドライが取り組んでおり、その販売も順調に伸びている。北海道の真夏の太陽の光を十分に浴びた、旨みと栄養分がいっぱい詰まつたソバージュトマトを使うことにより、おいしいトマト加工品ができあがり、いずれの加工品も人気を博している。生食だけでなく、トマト加工にも取り組むことにより、ソバージュで問題となつてゐる収穫や出荷調製作業が軽減され、腐敗果やはね品などの出荷ロスが減つて商品率が上がり、生産者の収益の向上に大いに貢献している。

また、ソバージュの生食用としての販売に加え、もう一つの目玉として、北海道産ソバージュトマトを使った加工品を販売することにより、夏場の出荷期以外の冬場にも販売でき、安定した収入が得られるようになつた。

年間を通じたトマト加工品の販売

は、北海道産ソバージュトマトの認知度の向上にも一役買つてゐる（⑯）。北海道では今後、ソバージュの作付けをさらに拡大させ、生産コストを下げるこことにより、消費者がソバージュトマトを購入しやすい価格に設定できれば、「シリアルルー

トマトなどは、すでに数軒の生産者が取り組んでおり、その販売も順調に伸びている。北海道の真夏の太陽の光を十分に浴びた、旨みと栄養分がいっぱい詰まつたソバージュトマトを使うことにより、おいしいトマト加工品ができあがり、いずれの加工品も人気を博している。生食だけではなく、トマト加工にも取り組むことにより、ソバージュで問題となつてゐる収穫や出荷調製作業が軽減され、腐敗果やはね品などの出荷ロスが減つて商品率が上がり、生産者の収益の向上に大いに貢献している。

また、ソバージュの生食用としての販売に加え、もう一つの目玉として、北海道産ソバージュトマトを使った加工品を販売することにより、夏場の出荷期以外の冬場にも販売でき、安定した収入が得られるようになつた。

西日本での取り組み 1



- ⑯ 九州におけるソバージュ栽培（大分県玖珠町）
⑰ 長崎県農林技術開発センターのソバージュ栽培（長崎県諫早市）
⑱ ソバージュの栽培セミナー（兵庫県神戸市）



- ⑲ Facebook の「トマトのソバージュ栽培を考える会」のトップページ
⑳ ソバージュの収穫体験イベント（島根県邑南町）
㉑ ソバージュの収穫体験とそのトマトを使ったレストランでの飲食イベント（兵庫県丹波市）



ジユ」をはじめとする美肌トマト「サンマルツアーノリゼルバ」、いざれもパイオニアエコサイエンス）の消費拡大につながるものと考える。それに伴い、北海道におけるソバージュのさらなる面積拡大へとつながる好循環が期待できる。

（北海道事業所 三浦信一）

3 西日本各地に広がる 取り組み

西日本では、日本国内の温暖地を中心に広がつてゐるトマトの重要な病害である黄化葉巻病の蔓延や、梅雨時には1日当たり100mm以上を記録するような降水量だけでなく、大型台風の襲来も多い。そのため、当

初は西日本地域へのソバージュの導入は不可能であると考えていた。ところが、12年の大分県玖珠町における「サンマルツアーノリゼルバ」の露地雨よけ夏秋どり栽培による成功事例をきっかけに、まずは九州地域からソバージュの試験栽培が始まり、13年には同玖珠町において「シリアルルージュ」が1株当たり約

13 kg、10 a当たりに換算すると6・5 tという高収量を達成し（19）、

同時期同地域の高冷地におけるハウス栽培の平均収量（6・7 t）を超える可能性が出てきた。

さらに15年には、長崎県農林技術開発センター（諫早市）において、「サンマルツアーノリゼルバ」を用いて1株当たり22 kg以上、10 a当たりに換算すると10 t以上が収穫できた（20）。

九州地域でも、ソバージュの高収量の可能性が示されたことにより、ソバージュは西日本各地に急速に広がり始め、14年3月に兵庫県神戸市でパイオニアエコサイエンス（西日本事業所）が中心となって企画したイベント「畑DEマウロの地中海トマト」をはじめとする西日本各地

における栽培セミナー（21）やFacebookの「トマトのソバージュ栽培を考える会」といったSNSの活用（22）などによって、ソバージュ

の栽培技術や、収穫物の直売所および飲食店への販売方法だけにとどまらず、ソバージュの収穫体験イベント（23）や加工品の活用などについても、活発に情報交換が行なわれるようになつていった。

たとえば、兵庫県丹波市では、ソバージュの収穫体験とそのトマトを使つたレストランでの飲食イベント（24）、京都府与謝野町では、トマトソースの加工品づくりといった地域活性化につながる動きも出てきている。また、島根県邑南町の石見東小学校では、小学生が校内の畑でソバージュに取り組み（25・26）、滋賀

県草津市のJA草津市では、地元の幼稚園児がソバージュの収穫体験を行なうなど、ソバージュを食育活動に活かす事例も出てきている。

15年11月には、ソバージュの活用方法を競うイベントとして「キングオブソバージュ」を兵庫県神戸市で開催し、生産者だけでなく、青果流通業や飲食業などの関係者や消費者とも積極的に交流していくことにより、栽培だけにとどまらない新しい農食文化の創造を目指している。さらには、ソバージュは、できるだけ農薬を使わないような病害虫対策や使われなくなつた古いハウスの活用などの新しい取り組みも始まつている。（西日本事業所 永田裕）

4 ソバージュ初心者から学ぶ 栽培の基本



②5 ②6 校内の畑で栽培したソバージュを使った食育活動（島根県邑南町立石見東小学校）

今後、ソバージュトマトの一大消費地となるであろう首都圏からは、東京都内にある大手小売り企業の直営農場「いなげやドリームファーム」のソバージュの事例（27）を紹介する。「いなげやドリームファーム」では、ソバージュは今年が初めての取り組みであるが、栽培マニュアルに従つて忠実に管理し、露地夏秋どり栽培でありながら、「ロッソナポリタン」の平均糖度は9度を超えた。そのクリスピ－な食感も手伝い、キ

ロ当たり単価が840円という高付加価値を生み出すことに成功した（28）。

さらに、夏場の厳しい気象条件の栽培にもかかわらず、150株当たり約1・4 t、10 a当たりに換算すると4・6 tという高収量を達成した。

その理由としては、栽培マニュアルに従つたていねいな管理に加えて、イボ竹を用いて最初に主枝をまつすぐに誘引したこと（29・30）、追肥やかん水を効率的に行なうため、通路幅よりやや狭い防草シートを張つて地表面を一部露出させ、通路の両側にかん水チューブを設置したこと（31）により、素晴らしい品質と高収量が実現できた。

「いなげやドリームファーム」における高品質多収栽培技術は、圃場整備から定植・誘引までを「基本に忠実に、ていねいに」管理していた結果であると考へる。栽培マニュアルどおりに管理を行なうことは、簡単なようでいて意外と難しい。とくに、トマト栽培の知識や経験があるとなおさらであり、少しくらい管理を変えても……となりがちである。

「いなげやドリームファーム」のいいねいに組まれた支柱は夏場の台風に耐え、しっかりととした樹づくり



トマトの「ソバージュ栽培[®]」

#03 全国各地への広がり

「いなげやドリームファーム」(東京都西多摩郡)での取り組み



㉗「いなげやドリームファーム」のソバージュ栽培

㉘収穫された「ロッソナボリタン」

㉙㉚イボ竹を用いて主枝をまっすぐに誘引

㉛追肥やかん水を効率的に行なうため、通路幅よりやや狭い防草シートを張って地表面を一部露出させ、通路の両側にかん水チューブを設置



は大雨でも裂果しにくい果実を実らせ、さらに、病害虫の発生を適期防除で最小限に抑えたことにより、10月中旬のいまもなお収穫が続いている。

過去の成功と失敗の蓄積、そして、先人たちの経験の結晶とも言えるソバージュの栽培マニュアルは、ソバージュの初心者のみならず、トマ

ト栽培の経験者にとっても大いに役立つ。ソバージュは省力多収栽培だからこそ、やるべき栽培管理にはそれぞれに目的がある。私たちは、常日ごろから現地巡回や栽培講習会などを通じて、生産者の皆さまにソバージュをていねいにお伝えし、一人でも多くの生産者の利益向上に貢献したいと願っている。

(プロダクトマネージャー 竹下心平、本社 川崎智弘)

5 国内における現状と今後の展望

10年に秋田県横手市で開発されたソバージュは、11年から長野県野菜花き試験場（塩尻市）、13年から明治大学農学部（神奈川県川崎市）で

試験栽培が始まり、連載第2回の岩手県農業研究センター（北上市）や県立広島大学生命環境学部（庄原市）、長崎県農林技術開発センターなど、全国各地で栽培研究が進むなか、

今回の全国各地の事例のように、生産現場で広く普及し始め、ソバージュにかかるそれぞの関係者が試行錯誤を重ねながら、ソバージュの生産拡大を図っている。

ソバージュですでに収益を上げている生産者も多く、若手実力農家や新規就農希望者などを中心に、全国各地に今後のソバージュの普及の参考になる事例が蓄積されつつある。ソバージュの生産拡大には、全国各地で得られた成功事例を、現在の生産者だけでなく、今後新たにソバージュに参入する新規生産者にも的確に伝えること、そして、流通業や飲食業、消費者などと一緒に、ソバージュのネットワークを構築していくことが必要であると考える。

次回は最終回として「調理用トマトのマーケット開拓の可能性」（仮）と題し、野菜ジャーナリストの篠原久仁子氏に登場していただき、調理用トマトの市場拡大に向けてのマーケティング上の課題と新しいマーケット開拓の可能性について論じていただく予定である。

(明治大学農学部 元木悟)