

調理用トマト普及の鍵を握る「ソバージュ栽培」 新世代アグリチャレンジャー育成講座

主催：明治大学農学部農学科野菜園芸学研究室
共催：バイオニアエコサイエンス㈱

▶8月3日

明治大学生田キャンパス（神奈川県川崎市）

ハウス栽培とソバージュ栽培の比較

栽植密度	ハウス栽培	1,600~2,000~2,500株
	ソバージュ栽培	500~600株（ハウス栽培の約1/3~1/4）
管理作業	ハウス栽培	芽かき・交配・誘引・葉かき・かん水が必要
	ソバージュ栽培	交配・かん水はほぼ不要、芽かき・葉かきは2段目まで、誘引は途中からマイカ線のみ

ソバージュ栽培の確立に向けて

トマトの販売額は野菜のトップクラスで、好きな野菜ベスト3に入る、青果売り場の重要品目のひとつと言える。しかし、生食が主流のトマトの食文化が影響して、日本のトマト消費量は海外と比べると、相対的に少ない。日本が海外並みのトマトの消費量を目指すためには、トマトの調理・加工文化の成熟が課題としてある。その市場創造に必要なのは以下の3点。①生産者の採算に見合う生産コストの実現、②実需者の調理・加工用途に見合う価格形成、③海外から輸入されるトマト加工品に対する差別化（食味・機能性など）。これらの課題を解決する挑戦の核

となるのは、ソバージュ栽培と呼ばれる、トマトの新しい作型である。ソバージュ栽培とは、トマトを露地で、野性的（ソバージュ）に育てる栽培方法。施設栽培とは異なり、できるだけ設備投資を少なくして作業を省力化することで、低コスト・高収益を目指す。

この栽培法の広がり背景には、産官学の垣根を超えて周囲を巻き込むキーパーソンやイノベーションの存在がある。8月3日に開催された「新世代アグリチャレンジャー育成講座」は、そのような未来の挑戦者たちが集まったイベントとなった。

当日、会場の明治大学生田キャンパス（神奈川県川崎市）には生産者・流通・行政関係者など約300名が来場、現地圃場の視察、協賛企業によるデモンストレーション、栽培講習セミナー、ゲストによるトークセッションに参加した。

プログラムの初めに、明治大学野菜園芸学研究室主宰・元木悟准教授により、ソバージュ栽培の圃場で現場直結型の情報提供が行なわれた。来場者からは「栽培方法の適性品種と一般品種の比較が現場でできて、栽培上の勘所もわかったので、さっそく地元でも試してみたい」との声も挙がった。

ユ栽培の研究のあゆみと現状、今後の展望」と題して元木准教授が基調講演。東北をはじめ関東・西日本を含む、ソバージュ栽培の全国的なエリア拡大に伴い、各地の気象条件・輪作体系・病害虫リスクに合わせた、地域別の栽培マニュアルの作成の必要性が提唱された。

トマトの市場拡大と新たな調理文化創造

続いて「ソバージュ・イニシアティブ」と題したゲストトークセッション（コーディネーター＝野菜ジャーナリスト・篠原久仁子氏）。パネリストの発言を要約しておこう。

★ソバージュ栽培誕生秘話 秋田県横手市実験農場・加藤正一氏

ソバージュ栽培の発祥の地とも言える秋田県横手市は、もともと水田単作地帯でトマトは施設栽培が常識、露地栽培にはまったくなじみはなかった。当初は自ら生産した苗を地元農協組合員に配布するなど、下地作りや地道な努力の積み重ねが、後に産地作りという形で実を結びつつある。行政機関である実験農場が産官学連携のキーセクターとなり、地元農協との協力のなかで一定の規模感のある産地作りに貢献した事例と言える。

★地元から伝える国産トマトソース

のおいしさ (有)甚右衛門・高信祐介氏 (福島県矢祭町)

調理・加工用トマトのおいしさを、消費者に実体験として伝えていくことを重視。自社農場にピザ窯を自作し、来園者の収穫体験後にできたてのピザを振る舞い、国産トマトソース (品種・サンマルツァーノリゼルバ) の商品力を日々確かめながら、将来に手応えを感じている。個人消費者からの生のフィードバックは、広く流通する加工製品の開発などに活かされることが期待される。

★地の利を活かした青果販売とイベント企画 加藤農園・加藤博久氏 (東京都練馬区)

都市農業では、消費地に近い立地を活かしたソバージュ栽培が展開されている。青果販売では農場での直



圃場でのソバージュ栽培解説

売出荷という強みを活かした完熟出荷を実践、出荷最盛期には、収穫体験イベントの開催を通じて収穫・出荷の手間を軽減している。徹底したマーケットインの発想で、一般消費者が仕事後に来場しやすいようにあえて夜間に開催するナイトマルシェを一生産者として企画。収穫体験だけで終わらず料理教室・レシピコンテストの開催を通じて地元レストランのシェフと連携を継続している。

★ソバージュ栽培挑戦者同士の交流 鎌塚農園・鎌塚忠義氏 (兵庫県篠山市)

高温多湿、病害発生条件の厳しい西日本エリアからは、生産環境に合った栽培管理の事例紹介、端境期の出荷の取り組み、収益力の向上につながる青果パッケージの改善などの実践的ノウハウが紹介された。東北から始まったソバージュ栽培が西日本エリアでも急速に広まる背景には、インターネットとりわけSNSで形成される、生産者コミュニティ内での活発な交流がある。Facebook上の「ソバージュ栽培を考える会」というグループでは、成功事例だけではなく、失敗談やリスク面も随時共有され、対策も含めた情報交換が活発に行なわれている。栽培技術やマーケティングがネットを通じて共有されるなかでソバージュ栽培経験

のない生産者が、新たに挑戦しやすい環境が整いつつある。

トマトソースの食べ比べアンケート

パイオニアエコサイエンス(株)のブースでは5種類のトマトの品種 (一般大玉トマト、輸入缶詰トマト、シリアンルージュ、ロツソナポリタン、サンマルツァーノリゼルバ) を使用した、ソースの試食が行なわれた。レシピはトマトを塩とオリーブオイルで炒めるだけ。アンケートは、その場で最もおいしかった番号に丸をつけるライブ形式。

結果は、調理・加工用のトマトとして知られる、シリアンルージュ、ロツソナポリタン、サンマルツァーノリゼルバが上位3位までを占め

トマトソースの試食アンケート結果

順位	トマトの種類	票数
1	シリアンルージュ	34
2	ロツソナポリタン	25
3	サンマルツァーノリゼルバ	16
4	輸入品缶詰	11
5	一般的な大玉トマト	5
	合計票数	91

※1名1票投票。参加者はトマトの種類は伏せられた目隠しの状態で、食味のみを評価。
※味付けは塩とオリーブオイルのみ。

た。来場者からは「調理・加工用途に合った品種の特性は確かにある、目隠しでも違いがわかった」と、ストレートな声も挙がった。

糖度とリコピンを非破壊・同時測定

会場では明治大学と(株)クボタが共同で新規開発中の、ミニトマトのリコピン・糖度を同時に測定する機器「フルーツセレクト」のデモンストレーションが行なわれ、非破壊かつ数秒で測定結果を来場者に披露した。国内市場で重要視されている糖度に加えてリコピンも差別化要素として加えることで、ソバージュ栽培に適性のあるミニ・中玉トマトへの追い風アイテムとしても期待が集まった。リコピンは強力な抗酸化力を持つ成分として、消費者の高い注目を集め、一般的に生食用トマトよりも加工・調理用トマトのほうが、成分含量が高い傾向にあるとされている。品種・作型・熟期による成分含有の変化を、栽培技術とマーケティングにどう反映させられるのかが、今後の課題と言える。

新たなレベルの挑戦に臨めるネットワーク、個々の挑戦の成果を活かし合うチーム力が、今後のソバージュ栽培の普及とトマトの調理文化創造の鍵を握りそうだ。