

「マウロの地中海トマト通信」リニューアル版

Pomodoro

Mauro's Tomato Presents

ポモドーロ



2大特集

採れすぎてごめんなさい仕立て
ミニ・中玉トマトの“ソバージュ栽培”は本当に儲かるのか？
明日から活かせる課題解決型の栽培講習会
産学公連携企画「新世代ファーマー育成講座」実施レポート

「おいしい」を変えた小さなトマト
イタリアでも注目のミニトマト“チリエジーノタイプ”の
強みとは？

そごう・西武 イタリアフェア「Cara Italia! ~親愛なるイタリア~」密着レポート

売り場はいま...

大手流通I社 約15店舗で
通年納品&産地リレー
順調にバトンつながる
新店舗でも大人気！
差し色に興味深々

イタリア好き主催
「マンマの料理フェスタ2014」
in沙留イタリア街
売り切れ御免！カラフルコレクション
不動の一番人気“ピッコラカナリア”
に勝る品種とは？

INDEX

2大特集

採れすぎてごめんなさい仕立て
ミニ・中玉トマトの“ソバージュ栽培”は本当に儲かるのか？
明日から活かせる課題解決型の栽培講習会
産学公連携企画「新世代ファーマー育成講座」実施レポート



「おいしい」を変えた小さなトマト … 18
イタリアでも注目のミニトマト“チリエジーノタイプ”の強みとは？
そごう・西武イタリアフェア「Cara Italia! ~親愛なるイタリア~」密着レポート

売り場はいま...

大手流通I社 約15店舗で通年納品&産地リレー … 22
順調にバトンつながる
新店舗でも大人気！差し色に興味深々

イタリア好き主催 … 22
「マンマの料理フェスタ2014」in汐留イタリア街
売り切れ御免！カラフルコレクション
不動の一番人気“ピッコラカナリア”に勝る品種とは？

紹介

マウロの地中海トマト 全16品種ラインナップ … 23
デザイン一新！マウロの地中海トマト 販促ツール … 26

Facebook紹介
次号予告





マウロの
地中海
トマト

Mauro's Tomato Collection!

lycopene
× 8



シシリアン
ルージュ

fructose
× 3



ロッシ
ナポリタン

proline
× 10



サンマルツァーノ
リゼルバ



マラカシアン
ビーツ



ルージュ
ボルドー



ピッコラ
ルージュ



トスカーナ
バイオレット



プチポン
バイオレット

プチポン
カナリア

プチポン
ロッシ



ベネチアン
サンセット



ベネチアン
サンセット
(苦み)



アマルフィの
誘惑



ピッコラ
カナリア



プリンセス
ロゼ



エスパ
ロッシ



ブラッディ
タイガー

Change
the Tomato
World!!



MAURO'S

明日から活かせる課題解決型の栽培講習会
新世代の取組みがこれからの農業を変える！

「新世代フューチャー」

ミニ・中玉トマトの “ソバー”

見学しながら、参加者との交流および情報交換を通して、今後のトマト栽培の可能性について考えました。

“ソバージュ栽培”はミニ・中玉トマト向けの露地栽培方法として2010年に秋田県横手市の研究により確立。施設栽培に比べ経費負担が軽いため、トマト栽培への取組みのハードルが低くなり初心者や新規参入者にも優しい栽培方法として雑誌や新聞で紹介されました。これまでの1本仕立てと異なり1株あたりの収量が多く見込めることから、全国各地でテスト導入が開始されました。

トマトハウス栽培という常識に一石を投じた新しい栽培方法の実態に迫り、各地のテスト導入の状況を見ながら、“ソバージュ栽培”の可能性を探りました。

「マーマー育成講座」

日時 平成26年 8月5日(火) 10:00~14:30

会場 明治大学 生田キャンパス
第一校舎6号館・南圃場

参加無料

採れすぎてごめんなさい仕立て 「ジュ栽培」は本当に儲かるのか？

去る、8月5日(火)
明治大学生田キャンパス
(神奈川県川崎市)を会場
に、トマトをメインテーマと
した「ワールドデー兼栽培
講習会」「新世代ファーマー
育成講座」を開催。炎天下
にも関わらず、神奈川県内
を中心とした生産者、市
場・流通関係者、農協関係
者等約200名にご参加い
ただき、盛況のうちに終了
いたしました。

*

このイベントは、川崎市農
業振興センター様、明治大
学農学部農学科野菜園芸
学研究室様と産学公連携
により開催。川崎市が掲げ
る“新世代育成”を踏まえ、
野菜園芸学研究室の学生
が研究に取り組むミニ・中
玉トマト向けの放任栽培
“ソバージュ栽培”をテーマ
に実施。これからの農業を
担う新世代Ⅱ大学生が自
分たちで栽培、管理、分析
研究した結果を、実証デー
タの発表や同校の圃場を

畑で徹底検証！採れすぎてごめんなさい仕立て ミニ・中玉トマトのソバージュ栽培は本当に儲かるのか？！

10:00 ~ 10:15 セミナー①

検証
1

ソバージュ栽培ってどう仕立てるの？

●登壇者：明治大学 農学部 農学科 野菜園芸学研究室 元木 悟 准教授

同校 野菜園芸学研究室の取組みの紹介から、ソバージュ栽培の構造や栽培する際のポイント、震災復興支援で行っている共同研究についてご説明いただきました。

1、野菜園芸学研究室の取組み

“生産から消費まで”をテーマに、栽培を中心とした研究から、現場直結型の研究まで幅広く行っています。JA東京むさしにてアスパラガスの栽培講習会を行いながら、都市近郊のアスパラガス農家さんを見学し、研究報告会などで最新の情報を収集したり、群馬県沼田市のアスパラガス農家さんと共同研究を行うなど、現地での大規模実証試験に取り組みながら、新しい栽培方法を開発し、農家さんの労働負担軽減かつ収量の向上を目指した研究をしています。

トマトに関しては、東日本大震災復興支援研究として、露地ミニトマトの省力栽培法＝ソバージュ栽培を進めながら、岩手県沿岸部の農家さんの復興支援に協力しています。



2、ソバージュ栽培の研究について

ソバージュ栽培は、栽培法ができてからまだ短く、秋田県横手市実験農場にて2010年に開発されたのが始まりです。長野県野菜花き試験場では2011年から、明治大学では2013年から試験を開始しました。パイオニア社の品種を中心に全国で試作中です。

全国の試験現場では広がりつつありますが、有効性を裏付けるデータはほとんどありません。しかし、東日本大震災復興支援研究をはじめ、各地の実証試験により地域間の差が見えてきたため、地域にあったマニュアル化が必要だと考えています。

また、品種に関しては、高温でも着果する性質をもった系統、例えば「ロツナポリタン」のような、暑い時でも着果する品種を選ぶことが重要だと考えます。その他のソバージュ栽培向き品種は研究中です。ソバージュ栽培は、一気に実がついてしまうため、着果しやすい品種を選んだり、収穫適性＝ヘタ離れや耐裂果性、日持ち性の視点でこれから研究を進めていく必要があると考えています。

東日本大震災復興支援研究では、品質や機能性成分の評価を味の素社に分析してもらっています。多収で高品質、高機能性品種の模索をしながら、採れすぎた青果を活かす魅力と特色ある新商品の開発ができれば、その地域別に発信できるのではないかと感じています。

検証
2

ソバージュ栽培は初心者でもできる？

●登壇者：明治大学 農学部 農学科 野菜園芸学研究室 4年 北條 怜子さん

昨年ソバージュ栽培の研究に着手され、ミニトマト栽培もソバージュ栽培も2年目の初心者である北條さん。自身の経験と研究結果をもとに栽培法について説明されました。

1、ソバージュ栽培の研究をはじめたきっかけ

ミニトマトは主にハウスで栽培されており、現状の問題点としては誘引やわき芽かき、交配などで作業時間が長いことやハウスなどの施設費がかかってしまうことから、コストがかかるといった問題があります。また、夏場は生理障害の発生などで温暖地でも栽培が難しいということなども問題点としてあげられています。これらの問題を解決する手段として、ソバージュ栽培に着目して研究をしています。



2、ソバージュ栽培の特徴と定植までの作業内容

- ①生育初期以外、脇芽かきを行わない。交配、芯止めも行わない。
※灌水も定植時および追肥時以外は不要なことから、労働時間短縮の可能性ある。
- ②露地で栽培できることから、ハウスなどの施設費がかからず、低コスト化が実現できる可能性もある。
- ③昨年の研究結果から、温暖地でも夏場に収穫できる。ということが分かりました。



<定植までの作業内容>

- ・定植の約1か月前に堆肥を入れ、定植の2週間前までに施肥と灌水、マルチ張り
- ・定植までに支柱立て&ネット張り（U字支柱とキュウリネットを使用）
- ・雑草防除のために通路にアグリシート張り（その後の管理がとても楽）
- * 支柱の高さが2メートルくらいあるため、背の高い人が一緒にいると作業しやすいと感じました。

3、定植と圃場の管理

ホーラーで定植、植穴には薬剤で初期防除を行いました。定植後はネットに誘引し、たっぶり灌水。最初の誘引の際に、主茎をまっすぐに誘引することが、その後の管理を楽にするために重要です。斜めにしてしまうと、葉っぱの重みで下に垂れてくるため、初めの段階でまっすぐ誘引しておく、下の段の収穫や、下の段の葉をとるときにとっても楽になります。定植後7～10日は、土の表面が乾いたらたっぶり灌水するようにしました。

4、定植後の注意事項

定植後は、ひたすら観察し、害虫や病気を発見したら早めに薬剤散布を心がけました。定植約3週間後には第一果房が着色しはじめました。風通しをよくするために、第一果房の下の葉をすべて取る作業を行い、第二果房も着色し始めたら同様に葉を取ることで、病気の防除につながります。

5、定植から2か月後、収穫ピークに

定植して4週間を過ぎたころから、一気に成長が早くなりました。たくさん茂ってきたら、マイカ線で端から端までネットに押さえつける形で誘引すると作業が楽になりました。定植から2か月後でも、まだまだぐんぐん成長中で、収穫してみると、1株1回あたり2kgとれるところもあったほどたくさんとれました。そのため、いっぱいとれる反面、収穫作業が大変です。1本仕立ては、パッと見てどこを収穫すればよいかすぐ分かりますが、ソバージュ栽培は、葉っぱに腕を突っ込んで収穫する場合があるため、収穫の作業時間がかかるという印象を受けました。

とにかく収穫作業が大変ですが、農家さんを訪問すると「たくさん採れるのが嬉しくて、大変さは気にならない！」という声もありました。

6、昨年度のソバージュ栽培の研究結果報告

<収量について>

「ソバージュ栽培」と「1本仕立て」での収量比較を行った結果、1本仕立てでは、7月の収量が多いが、8月・9月になると、ソバージュ栽培の収量が1本仕立てよりも多くなりました。

<品質について>

ソバージュ栽培と1本仕立てで比較すると、糖度は1本仕立ての方が1度くらい高い傾向にありました。平均するとソバージュ栽培は7度後半～8度中ごろ。1本仕立ては8度から9度ほどでした。また、最近注目されている「機能性成分」=リコピンについて調べた結果、品種によって異なる傾向がありましたが、「ロソナポリタン」の場合、ソバージュ栽培の方がリコピン含量が高い傾向にありました。

<作業性について>

1本仕立てよりもソバージュ栽培の方が、収穫時間以外の作業時間は全て短いのが特徴です。支柱立て・定植・誘引・収穫などの各作業時間を割合で示すと、ソバージュ栽培の場合、収穫作業が全体の90%以上を占めています。一方、1本仕立てでは、誘引・芽かき25%ほど、収穫で約60%占めていることがわかりました。ソバージュ栽培は、確かにたくさん収穫でき、収量も多いのですが、一方で収穫作業にとっても時間がかかってしまうという課題があるため、実際に作業しながら「もっと効率的な収穫方法があれば…」と感じています。

7、最後に

ソバージュ栽培は、やればやるほど、だんだん上手に作れるようになると思います。作業性などの改善の余地はいっぱいあると思いますし、わからないこともまだまだたくさんあるため、全国のみなさんとこの栽培法を盛り上げていながら、これからも研究を進めていきたいと考えています。



検証
3

すでに導入している産地の様子をチェック！

●パネリスト：パイオニアエコサイエンス株式会社 園芸種子部

松永 邦則 ・ 永田 裕

●ゲスト：株式会社イトーヨーカ堂 販売本部 食品館事業部 チーフマーチャンダイザー

中村 純 氏

東京シティ青果株式会社 開発部 第1課 課長

船橋 俊二 氏

●学生代表：明治大学 農学部 農学科 野菜園芸学研究室 4年

北條 怜子さん ・ 樋口 洋子さん

●コーディネーター：明治大学 農学部 農学科 野菜園芸学研究室

元木 悟 准教授

元木准教授をコーディネーターに、パイオニアエコサイエンスのエリア営業がパネラーとして各産地の様子を紹介。市場関係者様・大手流通バイヤー様をお迎えし販売目線を含めた意見交換を行いました。

事例紹介①

東日本事業所 松永 邦則

1、3歩前進2歩後退

2010年に秋田県横手市で始まったソバージュ栽培も、今年で4年目を迎えます。

●黄化葉巻病が発生していない地域がふさわしい

●日射量があり、冷涼な気候がより適している

等、恵まれた気象条件を必要としますが、畑があれば、トマトを野性的にのびのびと作ることができる栽培方法であり、これまで“3歩前進2歩後退”しながら現場では着実に前進しております。

今年の東北地方は、着果状況良好で、7月下旬にやっと1段目・2段目の収穫が始まり、8月下旬にピークを迎えています。



初年度には失敗も経験

2、第1～2果房で糖度10度を記録

7月末の時点で、糖度10度を記録したロツソナポリタン。これまで5段・6段～8段くらいになると、糖度10度まで行くことは分かっていたのですが、7月末の1～2段目の収穫で10度越えるものが採れるということには、我々も正直驚きました。東北地方では早い段階から糖度10度超えの非常に美味しいロツソナポリタンができています！という状況です。



ロツソナポリタンで第1果房：糖度10度を記録！

3、山形県山形市で産地化！

2～3年進めてきて、山形県山形市で産地ができました。山形市の特徴としては、出荷の基準として“目安”を作っています。それは、品質として糖度を8度以上のものを出荷していこう！ということです。こちらの産地は糖度を目安に「味のいいものをだそう」という努力をされています。



山形県山形市の様子

4、震災復興でもお手伝い

宮城県山元町は震災で津波の被害にあったところですが、こうしたところでもソバージュ栽培が増えてきています。岩手県大槌町の震災復興支援でも、微力ながら我々パイオニアエコサイエンスでも何か協力できないか…ということで、進めております。

みんなで「いいものを作ろう」という思いで頑張っていますが、課題もあります。それは、いかにして青果を関東の市場に発信していくか…ということです。岩手だけでなく、宮城の方も頑張っていこうとしておりますので、関東の市場関係者の皆様のご協力も頂きながら進めていきたいと思えます。



岩手県大槌町の様子



山梨県標高800mでの様子



プランターでもソバージュ栽培

5、高冷地での拡散に期待！

長野県の標高600mでは順調に栽培されています。しかし、高冷地や東北地方の課題は「秋がはやい」ということです。9・10月になるにつれ昼夜温度差が20度越えるため、寒暖差による“割れ”の問題が出てきます。

山梨県標高800mでは、8月になるととても上質な青果が収穫できてきます。“高冷地の気象を活かしたソバージュ栽培”は、徐々に広がってきていますので、これからが楽しみなところです。

プランターでソバージュ栽培を試みる動きも進めています。ソバージュ栽培はまだまだ発展途上！といえるのではないのでしょうか。

事例紹介②

西日本事業所 永田 裕

1、条件的に無理だと思ったが・・・

冬春栽培ではハウス1本仕立てが主流です。ハウス1本仕立ての常識で考えると、九州・四国では、「黄化葉巻病の発生」「梅雨時期の雨量は1日100mm以上＝湿害と割れの心配」があるため、基本的に無理だと思っていました。

しかし、改めてC/N比、シンクとソース、窒素とカルシウムのバランスを考えてみたところ、

①C/N

炭素率、窒素と炭素のバランス。葉っぱは光合成により炭水化物を合成。根から水分とともに窒素を吸い上げる。

②シンクとソース

シンク:蓄積する部分 → 葉や茎

ソース:生産や吸収する部分 → 葉や根

③窒素とカルシウムのバランス

生長点が多いとより窒素や水分がより多く消費される。根が強く張る分、カルシウムの吸収力が高まる。

上記の3つは、ソバージュ栽培ならバランスがとりやすいことから、トマト栽培の新しい可能性が見えてきた！ということで試験を始めました。



2、1株13kg以上収穫した生産者出現

2013年 大分県玖珠において、農家さん5名と福岡県の青果業者さん、農商工連携でシシリアンルージュのジュース加工に取り組むことになり、その中の1人が60株で800kg以上を収穫。つまり1株13kg以上収穫することができました。株あたりですと、同じ時期のハウス1本仕立て栽培の倍以上の収量になります。実際は8月に干ばつ後の大雨などで1株2kg以上の割れが発生していたので、工夫すれば収量はもっと上がると思います。



加工品づくりに最適なトマトジュースメーカー「ファビオ」

3、イベントを活用して情報を発信

今年は、3月に兵庫県神戸市で開催したトマトのイベントでソバージュ栽培の説明会を行うなど、西日本各地でソバージュ栽培が広がっています。さらには、単にソバージュ栽培でトマトを栽培するだけでなく、その後の活用方法についても各地で様々な取り組みが行われています。

例えば…

- 兵庫県神戸市をはじめ各地で「収穫体験」や「調理体験」
- 京都府や岡山県ではその調理特性を活かした「加工品づくり」
- 島根県では「食育」として小学校で栽培から収穫、販売や調理など、各地で独自の取組みに発展しています。

我々も、7月に島根県の小学校の終業式にお邪魔して、全校生徒を対象に生、搾りたて、ソースの食べ比べなど特別授業をさせていただきました。



ソバージュ栽培 収穫体験の様子



手動「ファビオ」はご家庭でも大活躍

4、見えてきた課題

良いことばかりではなく課題も3点ほどあります。

①黄化葉巻病の発生

基本的には冬春トマトの産地やコナジラミの多い地域ではソバージュ栽培はお勧めしていません。残念ながら出るところには出ます。発生した場合にはハウス栽培同様、迅速な対応をお願いしています。

②割れの発生

特に干ばつ続きで土壌が乾燥している状況で雨が降ると割れがひどくなりますので、状況に応じたの灌水や天気予報を見ながらの早めの収穫などで対応していただいています。

③収穫の短期集中

これは売り場の安定化という意味では青果業者さんに嫌われるお話ですが、先ほどご紹介したような収穫体験等のイベントや加工品づくり、業務系へのマッチングなど、生産者自らが収量のプレを調節できるように各地で取り組まれています。

今年からFacebookにて「トマトのソバージュ栽培を考える会」を立ち上げて、現在100名を超えるメンバーと情報交換を行い、より良い栽培管理やより有効な活用方法を模索中です。Facebookのアカウントをお持ちの方は、ぜひご覧ください。



西日本では加工品づくりも盛ん



シシリアンルージュのレッドアイとソバット

【コーディネーター：元木准教授】

一気にとれすぎてしまうなどの課題はありますが、マウロの地中海トマトがスタートしたときから携わってこられて、ソバージュ栽培についても初めから見ていただいていると思いますが、どう思われていますでしょうか？

ソバージュ栽培と1本仕立てで味に差はなし。 良いものは、ソバージュ栽培でも価格に差はなし。

東京シティ青果(株) 船橋 俊二 氏

マウロの地中海トマトに携わって約10年になりますが、パイオニアさんから、「加工しても美味しく食べられる、また生食としても十分美味しく食べられるトマトがあるんだ」と紹介されて半信半疑でしたが、最初に販売されたシシリアンルージュは、実際食べてみると生食でも美味しいんですね。シシリアンルージュのトマト鍋に出会ってから、シシリアンルージュの魅力を感じて、弊社でも取り扱うようになりました。

事例紹介の中で、秋田県横手市の紹介がありましたが、横手で始まった際にも実際に視察に行きましたし、パイオニアさんの宇都宮試験圃場で行われた研修会にも参加しました。

私はこれまでシシリアンルージュのソバージュ栽培を実際に見てきて、青果を取り扱いながら感じていることは、既に課題としても上がっていますが、やはり「一気に出てきてしまうこと」だと思います。一定時期に集中して市場に入ってくるとトマトの全体的な価格が厳しくなる…ということもあるため、その対策が必要だと思います。その点で言うと、事例紹介の中にもありましたが、加工用としての利用も重要になってきますよね。弊社でもシシリアンルージュのジュースピューレを仕入れていますが、品質はとてもよいです。

だいぶ加工品が出回っていますので加工用も強化していくべきだと思いますし、ソバージュ栽培が広がっていくかどうかのポイントは、加工向けに進めていけるかどうか…という点ではないかと感じています。

もう1点、ロッソナポリタンのソバージュ栽培も1本仕立てもそうですが、露地栽培となってしまうと、どうしても天候によって夏季に斑点がでてしまったり、割れがでてしまうケースがあります。数年前にパイオニアさんと一緒にソバージュ栽培時の規格を練った経緯がありますが、斑点や割れ対策としてハウスを使ったソバージュであれば、だいぶ改善されるのではないかと思います。

なお、ソバージュ栽培と1本仕立てで味に差はないと感じています。品質は作られた方によりますから、良いものを作ってください、良いものを出荷いただければ、当然露地栽培のものでも価格に差はないと思います。



【コーディネーター：元木准教授】

私自身ハウスでもソバージュ栽培を試したことがありますので、来年は当研究室でも実施しようと検討中ですが、今年度はソバージュ以外の研究をハウス内で行っています。樋口さん、今取り組んでいる研究の状況を説明してもらえますか。

野菜園芸学研究室 4年 樋口 洋子さん

ロッソナポリタンという品種でソバージュ栽培の研究を進めておりますが、このロッソナポリタンは、着果性が良く、露地・ハウスともに品質が良好で、日持ち性とヘタ離れ性が優れるという点から、露地では“ヘタなし”として出していくことが可能であると考えています。そして、ハウスでは日持ち性が優れるという点から、“房取りトマト”として収穫販売が可能なのではないかと考え、房取りトマトの有効性を検証しております。

ロツナポリタンの日持ち性が優れる点について、現在理由を解明中ですが、「他のミニトマトと比べて洋ナシ型で、ヘタ付着部の直径が小さく呼吸量が少ないことから、日持ち性が優れているのではないかと考えています。

今後は、日持ち性が優れる点など、品種の特性を考慮したソバージュ栽培向き品種およびハウス栽培向き品種の選定を行っていく必要があるのではないかと考えております。



【コーディネーター：元木准教授】

続きまして、イトヨーカドー様にお伺いしたいのですが、トマトは需要が高いもので、最近市場を回って見ますと非常にカラフルになっていると思います。今後どのように伸びていくのか、例えばこのソバージュ栽培では実際にいろいろな品種が入っていくのか、扱ってもらえるのか…という点も含めてアドバイスやご意見いただければと思います。

ソバージュ栽培で、カラフル系のトマトが作ればチャンスあり。 “生産性”という切り口の栽培方法に将来性を感じる。

(株)イトヨーカ堂 中村 純 氏

まずトマトについてですが、一般的な話ですが10年前に比べて消費が伸びている数少ない野菜のうちの1つということで、2002年に比べ10年間で10%ほど消費が伸びています。野菜・果物の消費が減っている中、非常に珍しい野菜だと思えます。たまねぎ、トマトのように機能性のある野菜の需要が伸びていて、煮物系の野菜が落ちている傾向にあります。そういった中でトマトは非常に需要がありますので、弊社に限らず量販店の売り場では非常に拡大している…という話が出ています。



また、現在は世帯人数が減ってきています。“1世帯3人家族”が平均で、東京ですと2名を切るころもありますから、食の多様化も進んでいます。そのため、みなさんいいもの食べたいんですね。

「人数少なく、量は買えない、けれどもいいもの食べたい…」という形になってくると、黄色で1パック、オレンジで1パック、赤で1パック、3パック買うとなると一人で消費しきれませんよね。そのため売場ではミックスされている商品が最近増えていると思います。トマトであれば、赤・黄色・オレンジのミックスが、1パック約200gほど消費しやすい量になっています。ちょうどパイオニアさんが取り組んでいるような、“カラフルトマト”という形です。



それ以外の野菜でも有名どころでいえば、ベビーリーフのミックスや岐阜県連の野菜ミックス、きのこのミックスセット等、世帯人数が減ってきたことで食の多様化への対応が増えてきています。

そういう意味でいえば、ソバージュ栽培で、カラフル系のトマトが仮に作れば、チャンスがあると思います。



もう1点。

視点を変えると、日本のトマトの消費は、欧米に比べてずいぶん低いと昔から言われてきたと思います。

「日本人は、なかなかトマトを調理して食べないね。生食だけだね。」と聞いたことがあると思いますが、では、「なぜ日本では火を入れて食べないのか？」という点を考えなければいけないと思います。

すると、オランダに比べて生産性が4分の1ほどしかないことや、生産方法も違うことが見えてきます。

例えば、オランダでは、温度と湿度を操作コントロールして葉の裏の気孔を開け、そこに無理やり炭酸ガスを入れて光合成を促すことで日照量が少なくても生産性をあげるという仕組みを取っています。

日本のトマト市場は生食中心で伸びてきましたから、味の追求としてフルーツトマトや高糖度トマトの生産を進めてきましたよね。それがここに来て、ソバージュ栽培という「生産コストに踏み込んで多収をとれるような栽培」に新たに取組むことは、加工用トマト、もしくはトマト全体の消費をあげるという意味で、非常に興味深い取り組みだと思います。

消費者が売り場で加工用のトマトとして認知して買っているかという、買ってないと思います。我々量販店で販売しているものでいうと、トマトの相場があがると加工用のトマトが急に売れ出します。消費者の動向からみて、消費者は加工用のトマトとしてではなく、生食で食べると思います。

加工用トマトと生食用トマトを比較した際に、値段も量目も似ていて、加工用トマトは生食用トマトの一段落ちのように並んでるので、消費者は加工用＝調理用のトマトとしては買っていない場合がほとんどで、“安いトマト”として買っています。

“ソバージュ栽培で加工用トマトを日本に根付かせる”という夢をパイオニアさんは持っていらっしゃると思いますが、生産コストを下げて、加工用なら加工用のものという位置づけと、ヘタが取れていても正品としてだしていくこと、また収量があがってる品種を加工用らしい量目と単価で売っていくことで、トマトの需要を伸ばせる可能性があると思います。

それが、もしかしたらソバージュ栽培かもしれないですし、ハウスで操作コントロールしたトマト栽培かもしれません。

このお話はこれからみなさんと一緒に検証しなければいけない部分だと思いますが、今まで味重視、単価重視で来たところに、「生産性」という切り口の栽培方法を打ち出してきたところに、非常に将来性を感じています。



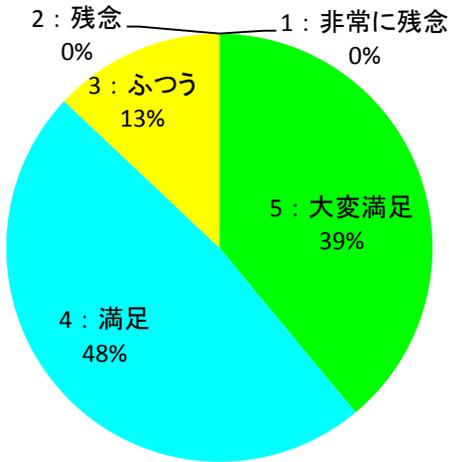
検証
4

本当に多収穫？ この目で確かめよう！

明治大学の圃場にて実際に栽培されているソバージュの様子をご紹介します。
今年度は、約20品種のトマトを栽培し検証されています。

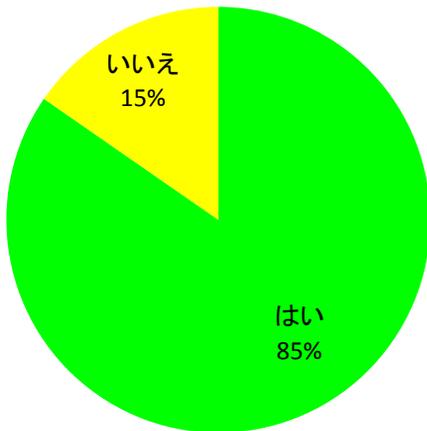


Q1 本セミナーに参加してみての“満足度”を5段階でご記入ください。



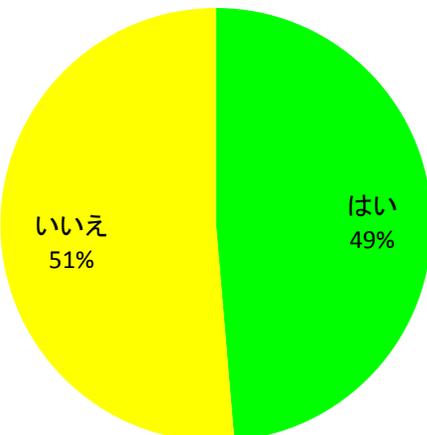
- 今後も研究等があれば、出席して色々と知識を深めたい。
- 色々な分野の人の意見がきけて参考になった。
- まだまだ可能性がある分野だと思った。
- 実践的な話が多く勉強になった。
- ソバージュの利点が詳しくまとめられていて、とてもタメになった。
- このような機会は最高です。若き学生に将来の日本農業の知恵を出してほしい。
- セミナーと圃場見学のセットがとてもよかった。
- 新しい栽培方法の伝達手段としておもしろいと思いました。
- 流通関係の話が聞けてよかった。
- ソバージュ2年つくっていて最高です。
ソバージュ栽培できる中玉品種の拡大を期待します。

Q2 生産者の方に質問です。
ソバージュ栽培を試したくなりましたか？



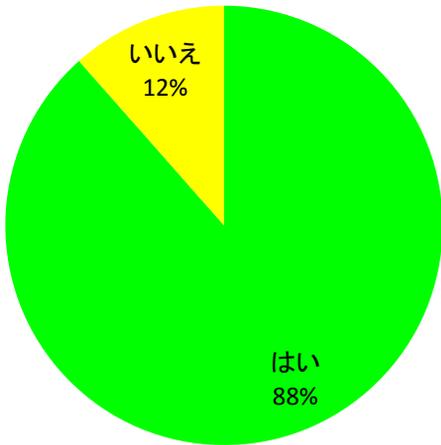
- 家庭菜園なので、管理が容易なのがメリットと感じた。
- 生産性を確認してみたい。本当に省力化できるのか疑問
- ハウスでの作業が大変なため。
- 今年実際に栽培してみましたが収量がとても多いです。
- 生産効率の向上、新しい市場の開始の可能性。
- 実際に有効なら農家さんに提案していきたい。
- 低コストでミニトマトを大量に栽培できそうだから。
- 1本仕立てと並行して試してみたい。
- 栽培規模を拡大するにしても、経費のあまりかからない栽培にしていきたい。
- 6次化に向けた商品性を試したい
- 生食用品種には食味の面で向かないが、夏場の加工用品種に試してみたい。

Q3 ソバージュ栽培を既に行われている方に質問です。
作付けを拡大したくなりましたか？



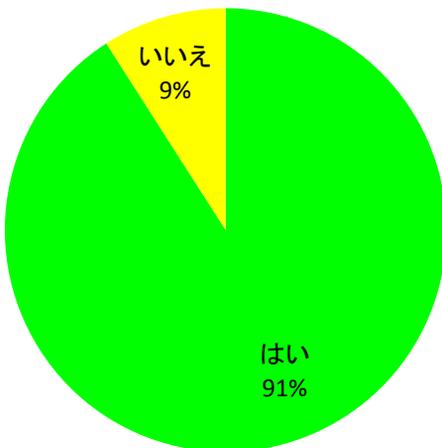
- 慣行栽培に加え、ソバージュ栽培をしてみたい。
- 収入倍増をねらう。
- 作業が楽だから。
- 販売先があるから。
- 生産しやすい。
- 直売ショップなので時期をずらして2回ぐらいやってみたい。
- 休耕地が多くあるため。

Q4 市場関係者・流通関係者に質問です。
ソバージュ栽培で生産された青果物を取り扱いたいですか？



- 食味が良く、多収量であれば、売価を押えられる。
- 生産コスト軽減について関心あり。
- 種類が多い。カラフル。
- 彩があると目立つと思うから。
- 糖度の具合を調べてみたい。
- 飲食店向け加工でニーズがある。
- 収量が上がり、単価が下がりそう。
- 栽培方法は気にしない。
- 品質・食味を確認したい。

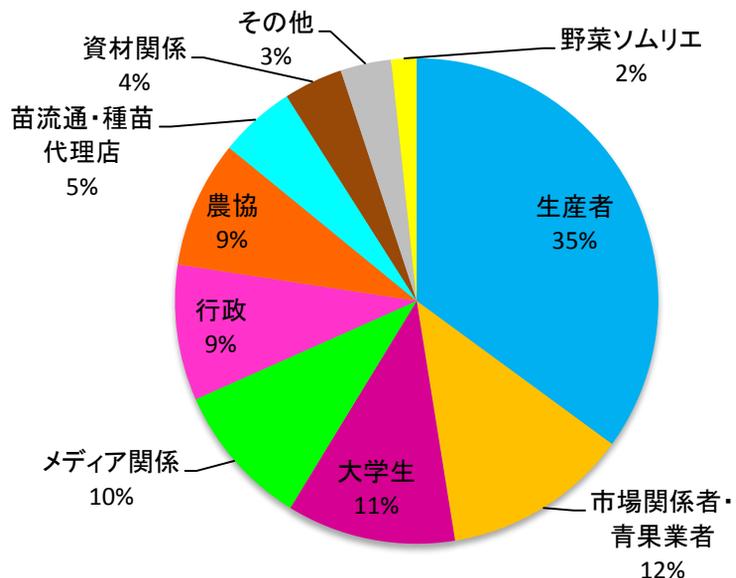
Q5 既にソバージュ栽培で生産された青果物を取扱いいただいている
市場関係者・流通関係者に質問です。取扱いを増やしたいですか？



- 糖度が高く、味が良い。
- 今後、消費者に受け入れられそう。
- コストが下がるなら可能性がある。
- 売れる。
- 新しいイメージ。
- 色々な人に知ってもらいたい。

参加者区分

■ 事前申込者数 : 213名
■ 参加者数 : 200名



密着

そごう・西武 イタリアフェア 「おいしい」を変えた小さなトマト

CREMA AMORE
Parte del gelato italiano

牧島昭成氏

いまイタリアでは
「チリエジーノ」が人気！

小さいからこそ凝縮した甘味。
旨みのチェリートマト。
マウロの地中海トマト ポモドーロ
メルカート/トスカーナバイオ
レット(北海道産、100g当たり) 181円

Embassy of Italy - Trade Promotion Office
イタリア大使館 貿易促進室
Embassy of Italy - Trade Promotion Office
イタリア大使館 貿易促進室

イタリアでも注目のミニトマト “チリエジーノタイプ”の強みとは？

9月24日から10月14日までの21日間、西武池袋本店・そごう横浜店・そごう千葉店にてイタリアフェア「Cara Italia!!～親愛なるイタリア～」が開催されました。

今年度はトマトに焦点を当て、イタリアで人気の“チリエジーノタイプ”をはじめとしたポモドーロの品揃えとそれを素材とした惣菜、よく合うワインとスイーツなど様々な商品が紹介され連日賑わいをみせました。

“チリエジーノタイプ”とは？

さて、そもそも“チリエジーノタイプ”とはどのようなトマトを指すのでしょうか。
 イタリアの代表的なポモドーロは「サンマルツァーノ」「ピエンノーロ」「ダッテリーノ」がありますが、中でもイタリアでは南部で生産された直径3cm以下のポモドーロは“チリエジーノ”と呼ばれ人気を得ています。
 日本では「チェリータイプ」つまり、ミニトマト、プチトマトとして称されています。

サンマルツァーノ



北部・中部・南部
 ・イタリアの伝統的調理品種
 ・果皮は厚め

ピエンノーロ



中部・南部
 ・イタリアの伝統的調理品種
 ・ナポリでは調理用として使用
 他地域ではドライトマトやパッサータ（ジュース・ソース）の原料として使用
 ※ナポリでは吊るして保存（約半年可）

ダッテリーノ



南部
 ・チェリーノの代表品種で調理・生食いずれも可能
 ・主にドライトマトの原料として使用

小さいからこそ凝縮された甘みと旨みあり

そごう・西武 イタリアフェア「Cara Italia!」では、日本のチリエジーノトマトとしてマウロの地中海トマトを採用頂きました。マウロの地中海トマトにおける“チリエジーノ”は、ピッコラルージュ、ピッコラカナリア、プリンセスロゼ、トスカーナバイオレット、ルージュドボルドー、プチポンロッソ、プチポンバイオレット、プチポンカナリア、ブラッディタイガーが該当します。



大玉
 (マラケシアンヒップ)



中玉
 (アマルフィの誘惑)



チリエジーノ
 チェリータイプ

ミニ
 (ピッコラルージュ/ピッコラカナリア/プリンセスロゼ/トスカーナバイオレット)

■ トマトの大きさと糖度

トマトのタイプ	大玉 (一般的品種)	中玉・チェリータイプ (一般的品種)	チェリータイプ (マウロの地中海トマト)
糖度	4～6度	8度以上	9～12度

※品種、作柄により異なります。

■ トマトに含まれる栄養素

ペクチン・カリウム

ペクチン・カリウムで
 体すっきり

リコピン

リコピンは
 アンチエイジングの味方

ビタミンC

お肌にうれしい
 ビタミンC

ビタミンB6

B6は
 脂肪代謝のお手伝い

効率よく、おいしく、たくさん食べれるトマト“チリエージノ”

日本のトマト 1人当たりの年間消費量は生食が大半で、イタリアの約 1/6。
世界1位のギリシャの約 1/13（※FAOSTAT 出典 自社調べ）と言われています。

■ マウロの地中海トマトにおけるチリエージノタイプでも、凝縮した栄養価があり
気軽に摂取ができます。



ピッコラ カナリア

- ・高糖度（9~11度）
- ・ベータカロテン含有量 一般的なオレンジトマト種比2.5倍
- ・とろける甘さのオレンジミニトマト



トスカ ナバイオレット

- ・アントシアニン含有
- ・酸味と甘みのバランスがよい、ブドウのような食感



プラーディ タイガー

- ・高糖度（9~11度）
- ・高リコピン含有 一般的なトマトの約6倍
- ・プラムのようなパリッとした新食感

■ 加熱でさらに栄養価も旨みもアップ。食べ方いろいろおいしくいただけます。

<トマトとキャベツのミルフィーユ>



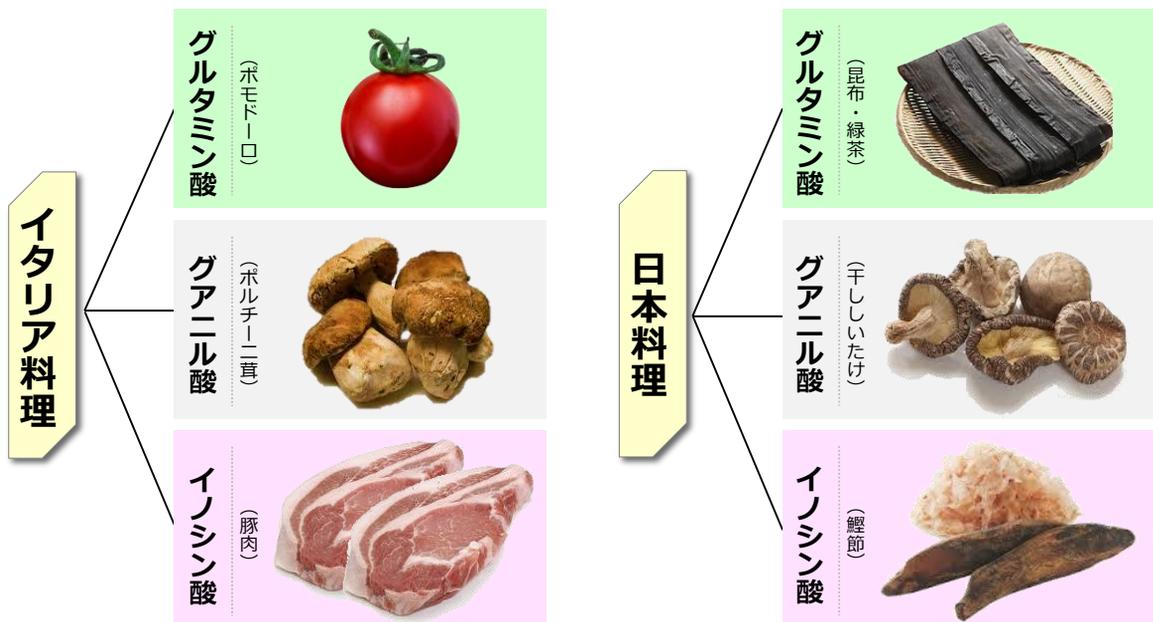
<トマト鍋>



<セミドライトマトのオリーブオイル漬け>



■ トマトは昆布と同じグルタミン酸 = イタリアのおだし！
うまみ成分が絡みあうことで相乗効果が。加熱するとうまみが更にアップ！



青果販売だけでなく惣菜コーナーも充実！

トスカーナバイオレットを使用したオリジナルメニューが多数販売されました。その中から、気になったメニューをご紹介します。

◡ クレマモーレ



チリエージノトマトのジェラート

トスカーナバイオレットの紫色がほんのり活きた見た目がとても新鮮！口にいれると爽やかさがグッときて、後味にはしっかりとしたトマトの甘さが残るジェラートでした。甘みと酸味のバランスがよい、トスカーナバイオレットだからこの味が生まれたのかもしれない。

◡ 本場の本物



沖縄そば、紀州雑賀崎産の灰干しさんまとトスカーナバイオレットの煮込みソース 南イタリア風

トマトとさんまのマッチングが最高！とにかく濃厚なだしのうまみが特徴的で、さんまが持つ“イノシン酸”とトスカーナバイオレットが持つ“グルタミン酸”の組み合わせが絶妙でした！「日本とイタリアのうまみだしの融合」を感じたひと皿でした。

青果も人気上々！好評につき 地下青果売り場での継続取引が決定！

お客様のレポートにより西武池袋本店・そごう横浜店・そごう千葉店ともに マウロの地中海トマトカラフルコレクションの入荷が決定しました。

「さまざまな味が楽しめる！」と好評だったカラフルコレクション（ミックスパック）と合わせて、美味しさと見た目の珍しさから人気を博したピッコラカナリア、トスカーナバイオレット、プリンセスロゼの単品パックの販売も予定しております。

マウロの地中海トマトは、今後期待できるブランドとしてそごう・西武 イタリアフェア企画担当者様からも高い評価を頂きました。売上げにも顕著に表れたお客様のリアルな反応が地下生鮮食品売り場を動かし、常設販売につながったと言っても過言ではありません。

しかし、それらはすべて、イタリアフェア用に出荷協力いただいた北海道の皆様のご理解とご協力があったから…と感じております。

マウロの地中海トマトは、これからも商品認知と販売促進、マーケティング活動に力を入れてまいります！



大手流通I社 約15店舗で 通年納品&産地リレー 順調にバトンつながる

新店舗でも大人気！差し色に興味深々

今年の夏から正式にカラフルコレクションの販売を開始した大手流通I社。北海道と九州で産地化を進め、11月に予定通り産地リレーのバトンが渡されました。

平均6品種、仕入先により9品種で構成されるカラフルコレクション。新店舗のオープニングでは試食コーナーを設け、折込みチラシを片手に来店された多くのお客様に品種ごとの美味しさや個性を知っていただきました。

「近所のI社店舗で買えるなんてすごくうれしいわ！今まではわざわざ百貨店まで買いにっていたのよ～」と、喜びの声が。試食コーナーでお客様と対話できたことにより、カラフルコレクションが世代を超えて受け入れられ、確実に需要が高まってきていることを実感できた場面が多々ありました。

「きれいな色！」「このトマトは何？」カラフル感をより際立たせるために差し色役を担ったのは“ベネチアンサンセット”の若採りです。しかし、見た目のインパクトが強烈ゆえに食べ方説明がとても重要ですね。一人でも多くの方にカラフルコレクションに含まれる品種すべて、それぞれ異なる個性と味を楽しんで頂くためにも、我々も売り場の動きに敏感でありたいと思います。さあ！九州産は春先に向けて出荷量がピークに！今後の動向に注目です！



イタリア好き主催 「マンマの料理フェスタ2014」in汐留イタリア街 売り切れ御免！カラフルコレクション

不動の一番人気“ピッコラカナリア”に勝る品種とは？



初めて見たお客様が多く、オープン前から質問攻めに。



“絵になるトマト”はマウロの地中海トマト♪

10月11・12日の2日間、フリーマガジン『イタリア好き』主催で開催された「マンマの料理フェスタ2014」に出展しました。マルシスタイルでのイベント出展は、勝どきで開催されている「太陽のマルシェ」に続き6回目。会場内はイタリアから来日したマンマ3名による手料理とワインを楽しむ客で賑わいを見せる中、我々マウロの地中海トマトブースも押し寄せるお客様対応に嬉しい悲鳴をあげながら2日間売り続けました。

マルシェ出展史上過去最高！記録的な売上げとなりましたが、それよりも増して多かったのはスマートフォンで写真していく方の数…。「なにこれカワイイ!!」「こんなの初めて～!!」と、何気なく置いたカラフルトマトに群がりパシャパシャ撮影されていました。

撮影だけでなく、トマトバイキングでも注目の的となったのはプチボンロッソ、プチボンカナリア、プチボンバイオレットの3品種。キラキラ感と小ささに目を奪われる方が多く、ブース全体がフォトスポット状態に。不動の一番人気ピッコラカナリアを揺るがすプチボンシリーズ。来シーズン、新カテゴリーによるムーブメントが来るかも？！しれません。

マウロの地中海トマト

全16品種 ラインナップ紹介



トマトを心から愛するイタリア人マウロは、美味しいトマトを育種することに何より喜びを感じ、一年中トマトのことを考えています。そんな彼が生み出した品種が海を渡って9年。2014年は新品種5種が加わり、全16品種となりました。加速していくカラフルトマトの波を作りながら生産者・市場・流通関係者の皆様に支えられここまで来ました。マウロの地中海トマトは、これからも革新的なブランドで在り続けます。

■ プロリン、リコピンを多く含む調理用 “美肌トマト3姉妹”



中玉 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：15～25g

調理用中玉トマトの決定版！

からみつく、うま味。

シシリアン ルージュ



中玉 耐病性：Tm-2a・F1・V

果重：30～50g

濃厚なうまみの調理用中玉トマト。

憧れの調理用、クラシックトマト。

サンマルツァーノ リゼルバ



ミニ 耐病性：Tm-2a・F1・V

果重：12～18g

甘さとコクの調理兼用ミニトマト。

生でも美味しい、クッキングドルチェ。

ロッシナポリタン

■ よろめく甘美な思ひ出 中玉トマト “エロティカコレクション”



中玉 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：25～35g

食味と収量性の中玉トマト。

セレブが愛する、セクシーな甘さ。

アマルフィの誘惑



中玉 耐病性：Tm-1・V・F

果重：30～40g

生絞りで濃赤トマトジュースを！裂果しにくく果肉が濃赤色のため、ジュース加工に向く。

濃厚、ジューシー。

エスプ ロッシ

2014年
新品種

選ぶ楽しさあり！カラフルミニトマト “カラフルコレクション”



ミニ 耐病性：Tm-2a

果重：10～15g

とろける甘さのオレンジミニトマト。

天然おやつ、βカロテン。

ピッコラ カナリア



ミニ 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：15～20g

ぶどうみたいな紫色のミニトマト。

葡萄みたいな、くちどけ。

トスカーナ バイオレット



ミニ 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：15～20g

酸味と甘みのロゼ色のミニトマト。

爽やかで、お甘いのがお好き。

プリンセス ロゼ



ミニ 耐病性：Tm-2a・F1・V

果重：15～20g

コクのある甘さ赤色ミニトマト。

からみつく、あま味。

ピッコラ ルージュ



ミニ 耐病性：Tm-2a・F1・V

果重：10～15g

棚持ちの良い朱色ミニトマト。

房なり、ロングシェルフ。

ルージュ ボルドー



ミニ 耐病性：Tm-2a

果重：15～20g

茶色とグリーンのゼブラ系ミニ品種。プラムのような食感と高糖度（9～11度）が特徴。マウロシリーズの中で最もリコピン含有量高い可能性あり！

リコピン・モンスター。

ブラッディ タイガー

2014年
新品種

大玉にもカラフル登場！“パーティーコレクション”



大玉 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：80～120g

水切栽培がおすすめのゼブラトマト。

ラグーンの燃える黄昏の味。

ベネチアン サンセット



大玉 耐病性：Tm-0・V・F

果重：80～100g

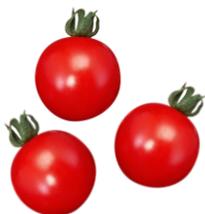
今までなかった茶色の中大玉系品種。やや酸味のある食味と果肉の色が差別化アイテムとして効果的。完熟前に収穫した方が裂果しにくい。

望郷のエトランゼ。

2014年
新品種

マラケシアン ヒップ

ミニトマトより小さい 新カテゴリー “プチポンシャインズ”



プチポン 耐病性：Tm-1・F1・V

果重：3～6g

ひとくちサイズの新しいトマト。

超ミニで、この甘さはとまらない。

プチポン ロッシン



プチポン 耐病性：なし

果重：3～5g

ひとくちサイズのカラフル・オレンジ！プチポンシリーズのオレンジ品種。お弁当やサラダのデコレーションに最適。

一口おやつ、βカロテン。

プチポン カナリア



プチポン 耐病性：なし

果重：3～5g

ひとくちサイズのカラフル・紫！プチポンシリーズの紫品種。食味はトスカーナバイオレットと同程度。トスカーナバイオレットよりもやや小葉傾向。

天然おつまみ、おとなの味

2014年
新品種

プチポン バイオレット

デザイン一新!

売り場に映える青果販売&苗販売を! マウロの地中海トマト 販促ツール紹介

販促ツール詳細および
ご注文方法については
ホームページをご覧ください。

※2014年新品種のデザインより
順次変更予定



苗ラベル

道の駅や直売所にて苗を販売される際にご活用いただけます。

※画像はイメージです。

販促シール

JANコード付・JANコードなしの2タイプご用意。バックに貼り付けて“マウロの地中海トマト”を消費者に印象づけましょう!

※画像はイメージです。JANコードはダミーです。

COMING SOON! ※2015年より順次アップ予定

ホームページ データダウンロード準備中…



品種名カード

売り場にとりつけることで
品種ごとの個性を伝える
ことができます。

※画像はイメージです。



両面チラシ

全16品種の名前・青果画像が
まとまったオシャレなチラシ!
カラフルコレクションに同梱い
ただけです!

※画像はイメージです。

『いいね！』で繋がるトマトの輪
公式 facebookページにて情報発信中！

ユーザー累計1800名超え！
いつもご覧いただき
ありがとうございます！！

「マウロの地中海トマト」の商品情報・
食べ方レシピ・イベント告知・イベント
レポートなど、あらゆる情報を手軽にチェック
いただくため、ファンページを開設して
おります。ぜひご覧ください！



グループページ発足！
「トマトのソバージュ栽培を考える会」

メンバー140名突破！
ソバージュ栽培の成功報告や悩み、
課題解決方法など
情報共有の場として最適！

アカウントをお持ちの方はぜひご覧ください！



Mauro's Tomato Presents ポモドーロ **3**
Pomodoro March 2015

次号予告

検証レポート

ソバージュ栽培試験結果報告（宇都宮）
データ比較で見えたソバージュ栽培の利点と課題

家庭菜園向けソバージュ栽培「緑のシャワー」を試してみよう！
露地栽培に適した機能性品種・たくさん収穫できる栽培方法で収穫期を
もっと楽しく！

※内容は予告なく変更になる場合があります。

【発行】

パイオニアエコサイエンス株式会社

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-7-10 ランディック虎ノ門ビル7F
TEL:03-3438-4731 FAX:03-3438-4730

※本誌掲載記事・写真の無断転載・複写を禁じます。

みなさまからのご意見・ご感想をお待ちしております。お気軽にお寄せください。



CHANGE THE TOMATO WORLD!!

パイオニア エコサイエンス株式会社

【本社】	〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-7-10 ランディック虎ノ門ビル7F TEL: 03-3438-4731 FAX: 03-3438-4730
【札幌営業所】	〒007-0834 北海道札幌市東区北34条東14丁目1番21号 酒井ビル2F TEL: 011-748-8721 FAX: 011-748-8722
【東日本事業所】	〒321-0925 栃木県宇都宮市東梁瀬1-5-7 TEL: 028-638-8990 FAX: 028-638-8998
【L&Tセンター】	〒321-3325 栃木県芳賀郡芳賀町芳賀台106 TEL: 028-687-0087 FAX: 028-687-0086
【西日本事業所】	〒869-1101 熊本県菊池郡菊陽町津久礼152-2 TEL: 096-232-7788 FAX: 096-232-7790