

「マウロの地中海トマト通信」リニューアル版

Mauro's Tomato Presents

ポモドーロ



# Pomodoro

家庭菜園向け

家庭菜園の  
楽しさ無限大！  
ソバージュ栽培de  
緑のシャワー

営農者・産地向け

ソバージュ栽培で  
儲けるには  
どうしたらいいの？

ご案内

今年もやります！  
「畑DEマウロの地中海トマト3」in 神戸

特別企画

からみつく濃厚なうまみ

シンリアンルージュ  
発売開始10周年。

マウロ氏×パイオニア 対談

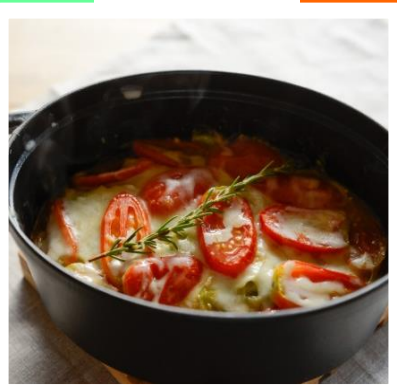
# サンマルツアーノ リゼルバ



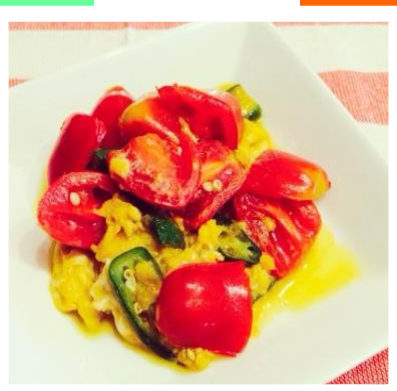
リゼルバたっぷりパスタ



トマトのひとくちファルシー



トマトとキャベツのミルフィーユ煮



トマトのふんわりエッグ



有名な調理用トマト「サンマルツアーノ」種を日本向けに改良した品種。オリーブオイルと絡むと、のどごしがとても滑らかに！皮が薄めで肉厚、ピーマンのような形の愛らしいトマト。フライパンで軽く火を通すだけで、缶詰では出せない、新鮮トマトがもつしっかりとした美味しさがわかります！



マウロの地中海トマトの中でもとくに **コラーゲンを生成する成分『プロリン』**と **抗酸化作用を持つ『リコピン』**が多く含まれています。サンマルツアーノリゼルバは美味しさの基本である『グルタミン酸』や『フルクトース』が多く、酸味も絶妙です。そのためサンマルツアーノリゼルバを食べることで缶詰よりも圧倒的に**“美肌効果”**が期待できます。生食はもちろん、加熱調理することでより美味しく食べられる万能トマトなのです。

	比較対象	ピンク系大玉	輸入品缶詰
成分名	プロリン (コラーゲンの主成分)	10倍 ※1	33倍
	リコピン (抗酸化作用の成分)	5倍 ※2	3倍
	フルクトース (フルーツみたいな甘さ)	2倍 ※1	2倍
	グルタミン酸 (旨み成分)	2倍 ※1	2倍

※1及び輸入品缶詰…大阪府立大学調べ、比較対象は文部科学省食品成分データベースの「トマト」該当成分数値を参照。  
※2…日本食品分析センター調べ、比較対象は一般大玉トマト。【但書】上記の比較数値は小数点以下を四捨五入した値。

# INDEX

- 2 今月の Mauro's Tomato Dishes !
- 4 **特別企画** からみつく濃厚なうまみ  
**シシリアンルージュ発売開始10周年。**
- 6 【対談】専属ブリーダー マウロ氏×プロダクトマネージャー 竹下  
**シシリアンルージュは“情熱の赤”  
自然の摂理にもたらされた奇跡のトマト**
- 11 【年表】シシリアンルージュ販売開始からマウロの地中海トマトの歩み
- 12 家庭菜園の楽しさ無限大！ 初めてでもかんたん！  
**ソバージュ栽培de緑のシャワー**
- 16 宇都宮で実施した栽培試験のデータ比較で見えてきました！！  
**ソバージュ栽培で儲けるには  
どうしたらいいの？ Q&A**
- 19 ご案内 フィールドデー in 神戸「畑 DE マウロの地中海トマト3」  
次号予告

## 今月の表紙

2014年11月開催 「大人のための文化祭, Otona Arts Festival」

鎌倉のフレンチレストラン「La passion」

オーナーシェフ 金谷央士様によるピュアアートのライブ\*より

### ▶about 「La passion」



ADDRESS 〒248-0005  
神奈川県鎌倉市雪ノ下1-8-36津多屋ビルB1  
PHONE 0467-24-4242  
OPEN 12:00~16:00 (L.O15:00)  
18:00~23:00 (L.O21:00)  
CLOSE 月曜日  
HP <http://lapassion.info>



調理用トマトの先駆け

これぞ加熱・生食両用トマト

イタリアンレストラン料理長

子供も喜んで食べてます！

やっぱり……

フレッシュトマトが一番ですね！

シシリアンルーシュファンクラブ  
北海道 主婦

特別企画

からみつく濃厚なうまみ

シシリアンルーシュジュ

ソバージュ栽培  
最高です!!

茨城県 生産者

生食でも美味しいから  
カラフルコレクションにも入れられる。

大手流通I社 青果担当者

トマトジュースにしたときの  
「濃さ」が違う。

(有)当麻グリーンライフ 加工品製造担当者

初めてトマト鍋を食べたときの  
衝撃は、今でも忘れません。

東京シティ青果(株)開発部担当者

調理用トマトの  
定番品種ですね。  
売場でオススメ商品です。

大手流通R社 青果担当者

オリーブオイルとの  
相性が最高。  
この旨みを知ったら  
他のトマトは使えない。

銀座ダイニングバー 料理長

スルツ！ポンツ！  
湯むきが快感♡

料理研究家

育種家マウロは言います。  
「畑で初めてシシリアンルージュを見つけたとき鳥肌が立ったんだ…。」と。  
マウロの地中海トマトシリーズは、畑でひと際オーラを放っていたトマト  
“シシリアンルージュ”から始まりました。

発売開始10周年。

# シシリアンルージュは“情熱の赤”

## 自然の摂理にもたらされた奇跡のトマト

### 【対談】

マウロの地中海トマト専属ブリーダー マウロフィギリオリ氏  
パイオニアエコサイエンス(株) プロダクトマネージャー 竹下心平

10周年を目前に控えた平成25年10月。イタリアの地でマウロと語り合いました。

竹下ノ 現在、日本では、北海道から九州・沖縄まで全国的に多種多様な栄養機能性を持つカラフルトマト市場が盛り上がりを見せています。

トマトの『果色』を変えることは比較的容易であったとしても、色と食味、食感、収量性、病害抵抗性等の向上の面と両立させる事は難しいことですよね。しかしながら私たちは、これから更に加熱していくカラフルトマト市場において、新しい食文化の創造を目指しながら、トマトに含まれる機能性、色、食味、食感の良さ等、他にはないクオリティの高いトマトを押し出していきたいのです。

マウロノ もし、イタリアで誰かにトマトの色を尋ねたら、「赤。赤以外に何かあるの?」となるでしょう。

竹下ノ イタリアにあるフェラーリミュージアムを訪ねた際に感じたのですが、Enzo Ferrari(※)は、「赤色」が持つ美しさや微妙な色彩表現の違いに対して、とても強い情熱を持っていました。シシリアンルージュ、ロツソナポリタン、エスプロツソ、プチポンロツソなど、あなたがかつて開発した赤色トマトは、とてもユニークですよ。

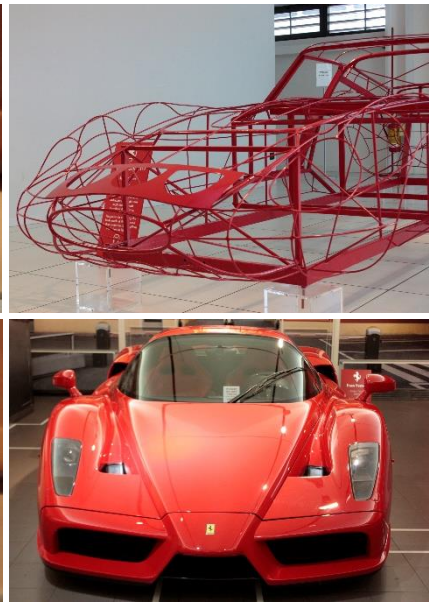
まずは、赤色トマトに関して教えて下さい。フェラーリでもそうであったように、イタリアでの「赤色」にはとても特別な意味があると感じています。シシリアンルージュに関してもそうではないか?と。育種家として、赤色に対して特別な思い入れはありますか?

マウロノ 多くのイタリア製品、四輪車、バイク、トマトまで、多様な陰影の赤色によって特徴づけられています。

イタリアにとって赤色は極めて重要です。歴史上、根深く、特にキリスト生誕後の宗教画では、多くの画家たちが鞭を打たれ、磔にあり、苦しむキリストの姿を描いています。赤色のルーツは『情熱』と共有します。

イタリアの赤色のルーツとなる「情熱」は現代にも引き継がれています。20世紀初頭、イタリアと赤色の関係は、フェラーリ、ランボルギーニ、ドゥカティなどのレーシングカーやモーターバイクの公式な色に採用された事で、より強固になりました。

※Enzo Ferrari イタリアの車メーカー、フェラーリ創業者



時代を超えて、「赤色」の持つ意味はイタリアの人々の典型的な特徴、粘り強さ、熱情、情愛、もしくははイタリア職人の手仕事に対する最上級の愛情、もちろんトマトを材料にしたトマトペーストやピザなどに対する愛情にも結び付けられます。ですから私たち、イタリア人にとっては、赤、されど赤、やはり赤と、言えるわけです。

“赤い情熱”はイタリアの有名な食前酒CAMPARIの単なるスローガンではなく、イタリア人のライフスタイルなのです。

私たちの育種は運命的に“赤い情熱”の影響を受けてきました。赤色のトマトには特に注力して

います。なぜなら私たちのメインの色、最も信頼できる、代表的な色だからです。そのため、畑で初めてシシリアンルージュをみつけた時、鳥肌が立ちました。シシリアンルージュにはオーラがあったのです。

トマトにおいては、多様な遺伝的要素がトマトの「赤の色合い」に影響を与えます。育種家は、トマトにどんな色のドレスを着せ、その形を浮かび上がらせるかを決める、まるで画家のように感じます。しかし、これは育種家作り上げた作品ではなく、自然の摂理によってもたらされたものです。

## “黄金のりんご”は“情熱の赤”へ

マウロノ トマトはジャガイモ、ペッパー、ナス、他多くの植物と同じ、ナス科の植物です。これら全てのナス科植物は、形、サイズ、そして色に関して、とても多くのバリエーションを持っています。

遙か昔から始まり、ナス科の植物が人々にとって興味深い存在になってから、最近に至るまで、人類はナス科植物の多様性に富む特性を利用して、人々が望む植物を作り上げてきました。そして、現在も同じことをしています。

例えば、イタリアではトマトという単語は“POMODORO”つまり“黄金のりんご”と訳されます、何故ならトマト栽培が始まった当初、イタリア人は大きな黄色のトマトを育てていたからです。

竹下ノ イタリア人が大きな黄色いトマトを育て始めたのは、16世紀ですか？

マウロノ はい、私の知る限り黄色のトマトが初めて報告されたのは、MATHIUSが記した植物学の本です。時間がたつにつれ、イタリア人の好みは黄色いトマトから、今では市場においてその殆どが、赤色のトマトに移っていきました。黄色いトマトから赤色のトマトに変わってきた、過去から現在にいたる、人々の趣向選択の蓄積がボトルネックとなり、数多くのトマトの特徴は失われ、広まりませんでした。

竹下ノ ボトルネックとは具体的にどのようなイメージでしょうか。



マウロ／ 食味もしくは趣向一般に変化が起こると、時に急激に新しいタイプへと移り変わり、古いタイプは廃れていきます。古い品種から新しい品種への変遷により、古い品種の特性の多くが失われていくと暗示しています。何故なら古い品種の特性は新しい品種とは様々な理由から両立できないからです。この現象をボトルネックと呼んでいます。

## トマトの色や栄養学的な価値は、 チームワークで決まる。

竹下／ あなたのトマト開発においては、赤、オレンジ、紫、抗酸化物質を含むとされる色素の品種で、ベストな味の選抜をするのに、集中的な選抜を繰り返していますが、どのような要素が、トマトの色や栄養的な価値を定義するのか、あなたの意見を聞かせて下さい。

マウロ／ トマトの色とその栄養学的な価値は、多くの要素によって決まります。植物体に特定の遺伝子が存在するという事だけではなく、どのように栽培されたのかという事もまた重要な要素です。

古い固定種もしくは野生種から多くの種類の色が入りますが、これらは現代の商用F1種において要求される必要条件を満たしていません。種苗ビジネスで地球規模のビジョンを描くためには、消費者そして生産者のニーズは時代の中で変化する事、そして人々が品種に求めることは、自然や植物自体が求める事とは同じではないということ、忘れてはいけません。

育種家は植物体を選抜し、生育の初期段階からその成長を見守り、そして栽培方法を処方します。なぜなら全ての品種が全ての環境、作物体系に適応するとは限らないからです。

育種家、遺伝子、色、選抜、栽培管理、マーケティングなど、それぞれが決定的な役割を担っています。市場で売られているトマトはフォーミュラワン(F1)※以下F1)に例える事が出来ます。

竹下／ F1はチームワークが重要な種苗ビジネスの大変良い例えですね。

マウロ／ カーエンジニアにとってのF1レースで勝つため最初の一步は、トマトの開発で言えば育種家が遺伝子を選抜し、それらを組み合わせ、果実の色や風味を掴むとる事にあります。考えられる交配の組み合わせの中で、様々な長所と短所が釣り合わなければならず、その交配の表現として、植物体が適切な構造をもっていなければなりません。例えば、もし果実が強く色づき、食味が良い品種が欲しければ、ミニ・中玉サイズに焦点を絞られ、小葉で、大玉には及ばない収量レベルを狙う事になります。





トマト農家は果実の品質を決定する多くの側面に役割を持ち、また果実の色彩にも影響を与えます。

このことをF1チームのチームマネージャーに例えていうと、もしパワフルなマシンを持っていたとしても、タイヤがパンクしていたり、燃料タンクが満たされていないければ、レースで良い結果は得られないということですね。

生産者の役割は数多くあります。トマトを育てるため土づくり、台木の選定、栽培システム、気温・湿度・換気の管理、施設の補助光の利用、十分な肥料成分の供給などです。

栽培方法の技術的な進化は日進月歩で、生産者に多くの恩恵をもたらします。灌水養分のミネラル分濃度の調節などは、トマトの風味に極めて重大で、収量レベルにも影響を与え、穂木は適切な台木に接がれているべきでしょう。適正レベルの湿度レベルの栽培環境は、細菌病の発生を抑え、果実品質を高め、トマトの樹の健康にとって望ましいと言えます。

竹下ノ 土壌のミネラル分濃度が高いイタリアの環境は、風味の良いトマトの品種選抜に良い影響がありますか。

マウロノ 通常、土壌ミネラル分は、より高い糖度や良い二次代謝物の含有という意味で、より良い風味を促してくれると同時に、生産性のレ

ベルはより低くなります。このことは閾値までは真実ではありませんが、土壌ミネラル分濃度が限界を超えてしまうと、トマトにとっては苦しさを感じる状況になり、マイナスの影響しか得られません。種子を販売する人は、F1のスポーツディレクターとして、重要な役割もっています。

車(品種)の強みに精通することは、レースでどの車線を走れば、勝利するのにより良いチャンスがあるかを知る事でもあります。

栽培システムや望まれる製品に基づいて正しい品種を提案することで、種苗業者は生産者の成功に決定的な一歩をもたらします。

## 高機能性を狙うためには、 育種家×パイオニア社×生産者の 連携と行動力がカギ

竹下ノ 私達はビタミンA・B・C・E、カリウムなどのデータは測っていませんが、これらの成分含有量と果実の色とで、推測できる事を教えて下さい。

マウロノ もちろんビタミンA・B・C・E、カリウムなどのデータは有用ですが、私たちが知る限り、これらの成分含有量のレベルは、多くのトマトの生育環境要因によって大きく変わります。産地によって効果的な生育環境を整えることができます。それはとても高いパフォーマンスを生み出すチャンスになるのではないかと。育種の観点から言えば、高い品質と異なる色を組み合わせる努力に集中した方が良いでしょう。





竹下／ 栄養機能と色の関係に関してはどうお考えですか？

マウロ／ 異なる色のトマトは、異なる種類の着色色素の蓄積によるものです。一方、色の強さ（濃さ）はIntensifier Gene（強調遺伝子）と栽培環境の様々な要因によって制御されています。

竹下／ 強調遺伝子は環境条件によって、異なる反応をしますか。

マウロ／ 通常、強調遺伝子は常に、色素の生成を促進する役割を果たします。しかしその強度は、環境や生育条件などに依存しています。

今日、リコピンやカロテンの持つ機能的価値は一般に知られています。このことが赤やオレンジのトマトの消費を刺激しているに違いありません。

最近の研究は、他の栄養成分、特にフラボノール（ケルセチンやケンペロール）、アントシアニンの酸化、抗ガンなどへの作用に焦点が絞られています。

これらの栄養成分に関しても、色のタイプによって、異なるレベルで含まれています。よって、一般に全ての色幅のカラフルトマト、特に濃く色づいたトマトの消費が推奨されます。なぜなら通常、色の強調は見た目の色の原因となる色素成分に関与するだけではなく、栄養成分にも関与するからです。

竹下／ マウロの地中海トマトの品種や試作品種で、ケルセチンやケンペロールなどのフラボノールを含む可能性のある品種を今後期待することができますか？

マウロ／ フラボノールに関しては、量ったことはありませんが、緑、茶色、赤茶色のトマトには豊富に含まれていると思われますし、含有量は色の濃さも関係していると思います。

フラボノールに関しても、同様に育種家、バイオニア社、生産者が一つになって、カラフルトマトの

栄養成分を高める行動、努力、訴えを共に連携で行うことが成功のカギになると思います。遺伝子の組み合わせだけで最終的なトマトの色を決めることはできないのです。

それには光強度の最適化が役に立ちます。現代的なグリーンハウス、正しい栽植密度、脇芽かきも影響をあたえます。

施肥によっても果実の色を濃くすることを促進することができます。たとえば、カリウムはより強い赤色の着色の役割があり、灌水中のミネラル分濃度を高めることで、より幅広く色を濃くすることが可能です。

最後に、トマトを適切な熟期で収穫することは非常に重要です。なぜなら色素成分の蓄積は未熟果のうちに収穫された果実では低くなるからです。

竹下／ ありがとうございます。



# シシリアンルージュ販売開始からマウロの地中海トマトの歩み

2005年、ガイアの夜明けで取り上げられ  
鮮烈なデビューを飾る

表参道のイタリアン「Ca Angeli」にて  
シシリアンルージュのフルコースが人気に



シシリアンルージュの  
トマト鍋を提案



トマト鍋ブームが起こり、トマト鍋の素が  
各種市販される

松屋銀座「北海道展」で初めて  
カラフルトマトバイキングを試みる

秋田県横手市実験農場が  
露地省力栽培法「ソバージュ栽培」に着手



カラフルトマトバイキングが  
百貨店を中心にスーパーから直売所まで  
全国に広がり始める

東日本大震災復興支援事業として、  
岩手県大槌町にてソバージュ栽培を提案  
明治大学・味の素と共同研究開始  
全国各地で試作に取り組む産地が増加

売場ではカラフルトマトの波が加速…



2005

シシリアンルージュ販売開始



2006



2007

ピッコラルージュ、  
ピッコラカナリア販売開始



2009

ルージュドボルドー、  
トスカーナバイオレット  
販売開始



2010

ロッソナポリタン販売開始

カラフルコレクションの  
ミックスパック販売を提案



2012

プリンセスロゼ、プチポンロッソ、  
ベネチアンサンセット、アマルフィの誘惑、  
サンマルツァーノリゼルバ販売開始

サンマルツァーノリゼルバの登場で、高機能性の  
3品種「美肌トマト3姉妹」のアソート販売を開始



2013

2014

ブラッディタイガー、マラケシアンヒップ、  
プチポンカナリア、プチポンバイオレット、  
エスプロッソ販売開始

小さくてポンポン食べられるプチポン3品種（3  
色）を「プチポンシャインズ」としてアソート  
販売開始



2015

待望のグリーン系、  
耐病性品種各種 販売開始へ…



初めてでもかんたん!!

採れすぎてごめんなさい仕立て

# ソバージュ栽培 de 緑のシャワー

【ソバージュ栽培とは…】

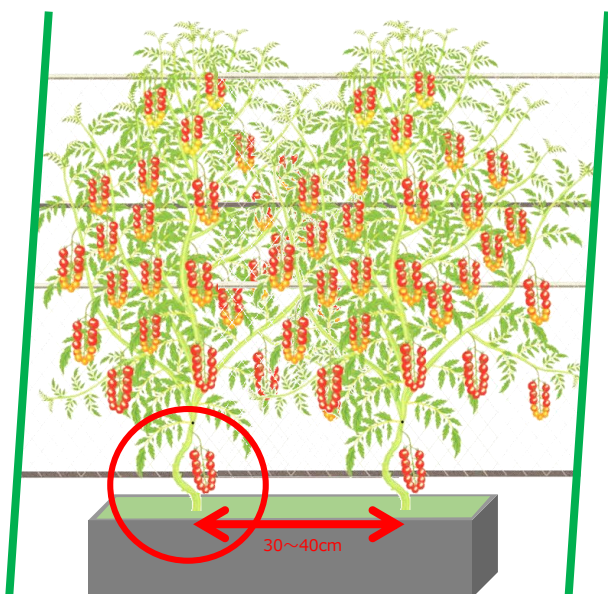
わき芽を欠かず野性的にのびのび育てる栽培方法。

定植後は誘引と追肥だけでその他の作業は必要なく管理がとて簡単です！一本仕立てよりも花数が増え収穫量UPするため、収穫期の楽しみがこれまで以上に倍増します。

# 家庭菜園の 楽しさ

# 無限大

## プランターでの育て方



●準備するもの

- ・プランター
- ・支柱 (2~3m程度)
- ・グリーンカーテン用ネット (きゅうりネット)
- ・培養土
- ・鉢底石

### 株間は約30~40cmが目安

畑で作るソバージュ栽培より小さく茂るため、株間は30cm程度がベスト。

### 株が茂ってきたら引き上げて誘引

わき芽が伸びて株が茂ってくると重みで垂れさがります。茎や葉が地面につかないよう麻紐で誘引します。

### 第1花房の下も思い切って伸ばす

畑の場合は株元近くのわき芽もとり、風通しをよくする必要がありますが、プランターの場合は、そのまま伸ばすことにより「緑のシャワー」らしく茂り、日よけ効果がアップします。

## 畑での育て方

### 株間を広くとる

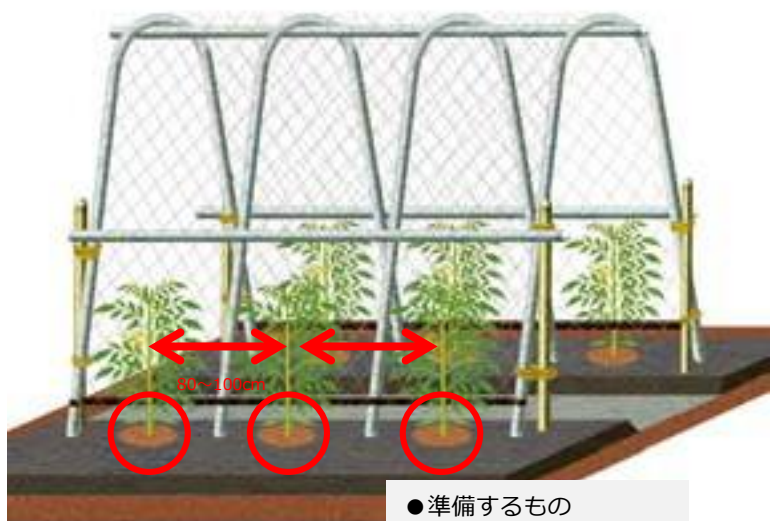
畑の場合、根の張りもよく大きく茂るため、株間はプランターの3倍 (約1m) を目安に。

### 株が茂ってきたら引き上げて誘引

わき芽が伸びて株が茂ってくると重みで垂れさがります。茎や葉が地面につかないようマイカ線でまとめて引き上げたり、麻紐で誘引します。

### 第1花房の下はすっきりさせる

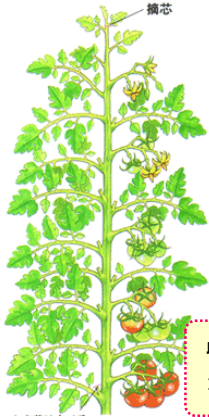
プランターでは残してよいですが、畑の場合、株元近くのわき芽はとりましょう。それにより風通しが良くなり病気の予防になります。さらに第1花房の収穫時期になったら、葉もかき取ります。



●準備するもの

- ・逆U字パイプ
- ・きゅうりネット

## 主枝 1 本仕立て栽培



収穫量  
1株あたり約18果

## ソバージュ栽培



収穫量  
1株あたり約32果

※収穫量調査：2014年5月～9月実施 バイオニアエコサイエンス 都内栽培検証結果より  
(シシリアンレージュ/プランター栽培にて比較) ※画像はイメージイラストです。

point

1

たくさん採れる

わき芽を欠かず  
野性的にのびのび育てることで

point

2

長く楽しめる

6月上旬の定植で

4月下旬～5月上旬の定植が通常ですが、ソバージュ栽培の場合は6月上旬の定植でもOK！  
うまく育てられれば、10月上旬まで収穫が楽しめます！ ※遅霜に注意して管理しましょう  
(霜害の心配がある場合は、トンネルの設置や不織布などをかけ対策しましょう)



point

3

庭・畑が華やぐ

ポップなカラフルトマトで  
気分もハッピー♡♡



赤だけでなく、オレンジや紫、ロゼ色のカラフルトマトを並べれば、たくさん実ったトマトが太陽の光を浴びてキラキラ輝き、華やかさがアップします！

やさしく日光を遮る緑のシャワーに♪

## 皮ごと冷凍保存の仕方

収穫後ヘタを取り、水で軽く洗ったら冷凍バックに入れて冷凍庫へ！  
解凍すると自然と皮がむけるため下ごしらえいらず！

## 湯むき&瓶保存の仕方

シシリアンルージュ、ロツソナポリタン、サンマルツァーノリゼルバで可能な湯むき方法。  
沸騰したお湯に8～10秒程度入れ、水道水にくぐらせたあと、以下のイラストの手順で湯むきができます。湯むき後は、塩をふりビンに詰めると冷蔵庫で3～4日間は保存可能！  
※保存用のビンは、洗浄して熱湯消毒したものをお使いください。



point

4

保存で長持ち

皮ごと冷凍保存または  
湯むきしてビンで保存がベスト

point

6

笑顔あふれる食卓で  
心もからだも大満足

トマトをたっぷり使った料理を囲んで  
家族や友人と楽しい時間を共有してください！

### 【材料】

シシリアンルージュ … 約300g～500g  
オリーブオイル … 大さじ4  
ニンニク … 1片  
鷹の爪 … 1本  
塩 … 適量

※具材は豚バラ肉やカキ、あさりなどの魚介類などお好みで

### 【作り方】

①鍋にオリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を入れ加熱し、



シシリアンルージュを鍋の全面に敷き詰め煮て、塩をしっかりとふる。

②煮えてきたら潰しつつ、豚バラ肉やカキなどの

お好みの具材を入れ、トマトと一緒に食べる。  
③無くなりかけたらトマトをつぎ足していき、塩とオリーブオイルで味を調える。



point

5

トマト鍋で大人食い

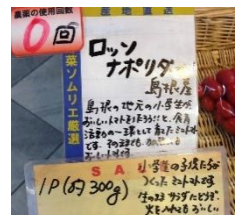
一度は試してほしい絶品レシピ！  
家庭菜園でたくさん採れたときは…

## こんなところでもソバージュ！

東京都内の保育園が、緑のシャワーに挑戦。年長さんが収穫し、園児みんなで美味しくいただいたそうです！



島根県の小学生が地元の農家さんとソバージュ栽培に挑戦。食育活動の一環として実際に店頭販売も！



以下の品種は、いずれも「節間が長いので、草丈も高くなる」と「脇芽が旺盛に発生するので、横に広がりやすい」ことから、太陽を遮断する面を広く作ることができソバージュ栽培に適しています。

## 初心者でもかんたん！家庭菜園入門者にオススメ

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



イタリアの伝統的トマト、サンマルツァーノタイプを生食向きに改良。皮が薄く、生食でも美味しい。ソースにすると赤色が強く濃厚。

からみつく、うま味。

### シシリアン ルージュ



調理・加工用トマトの傑作。糖度と酸味、ここのバランスが良く、生でも美味しい中玉トマト。

生でも美味しい、クッキングドルチェ。

### ロン ナポリタン



子供に大人気！万人受けする甘さが特徴。高糖度（9～11%）でフルーツのようなミニトマト。

上記3品種は、「地面に植えるソバージュ栽培で特に高収量」「生食だけでなく調理や加工にも適するので、自家製ソースやドライトマトにするなど、美味しく大量に食べられる」「美肌成分（リコピン、プロリン）を豊富に含み、栄養満点」という点が魅力。

## とにかくたくさん収穫したい方にオススメ

超ミニで、この甘さはとまらない。

### プチポン ロン



糖度は8～9%  
リコピン豊富

一口おやつ、βカロテン。

### プチポン カナリア



糖度は8～9%  
βカロテン含有

天然おつまみ、大人の味。

### プチポン バイオレット



糖度は6～8%  
甘味と酸味のバランス良好

上記3品種は、「果実が普通のトマトよりも小さいので、着果負担が軽くプランターでも樹が繁茂しやすい」「小さい果実は、お弁当箱にちょうどいいサイズで見た目も可愛い」「果色もカラフル3色揃いで見て楽しく、切らずに食べやすく甘くて美味しい」という点が魅力。

## 家庭菜園経験者やワンランク上にチャレンジしたい方にオススメ

天然おやつ、βカロテン。

### ピッコラ カナリア



とろける食感と、濃厚な甘さ。オレンジ色のミニトマト。女性やお子様にオススメ。

葡萄みたいな、くちどけ。

### トスカーナ バイオレット



完熟すると、ブドウのような色とプルンとした食感が味わえる。

爽やかで、お甘いのが好き。

### プリンセス ロゼ



爽やかな酸味と上品な甘み。ロゼ色（濃いピンク）が輝いて美しいトマト。

ピッコラカナリアにはβカロテン、トスカーナバイオレットにはアントシアニンが含有されており、上記3品種は、いずれも凝縮された甘みと旨みを兼ね備えたかわいいミニトマト。量販店でも人気急上昇中のカラフルトマトを自宅でも栽培できることが家庭菜園の魅力！



【写真①】10月末に撮影した圃場の様子

左記の写真は、10月末に撮影した圃場の様子です。肌寒い時期になっても青々としてとてもしっかりしていますよね。  
宇都宮のソバージュ栽培試験は、平成24年に初めて実施し、平成26年に2期目をを行いました。

Q

ズバリ聞きます。  
ソバージュ栽培は儲かりますか？

A

ハイッ！

儲かるためのポイントが見つかりました！

宇都宮で実施した栽培試験の  
データ比較で見えてきました！！

採れすぎてごめんなさい仕立て

## ソバージュ栽培で儲けるには どうしたらいいの？

# Q&A

栃木県 宇都宮市において、平成24年・平成26年の2期にわたりソバージュ栽培試験を実施しました。  
梅雨・夏場の荒天の影響や黄化葉巻病などの病害に注意しなければいけない関東エリアにおいて、その防除や荒天対策を模索しながらソバージュ栽培試験に取り組む試験担当に経験者視点で本音を聞きました。

### Cultivation data

年度	栽培			収穫			
	播種日	接木日	定植日	開始	最盛期	終了	収穫期間
平成26年	4月9日	4月28日	6月3日	7月下旬	8月下旬～9月中旬	10月末	3ヶ月
平成24年	3月18日	4月10日	5月8日	7月上旬	8月中旬～下旬	9月上旬	2ヶ月

試作地 : 栃木県宇都宮市パイオニアエコサイエンス株式会社 試験圃場  
 播種密度 : 500株/10a (株間 100cm × 畝間 200cm)  
 マルチ : 白黒マルチ 幅135cm  
 整枝 : 【平成26年】第2果房まで整枝。以降 上部は放任栽培。  
           【平成24年】第1果房まで整枝。以降 上部は放任栽培。  
 U字パイプ : 高さ230cm (30cm地下に埋める) × 幅200cm × 太さ19mm  
 直管パイプ : 19mm 天井1本 左右4本  
 栽培品種 : シシリアンルージュ、サンマルツアーノリゼルバ、ロツソナポリタン

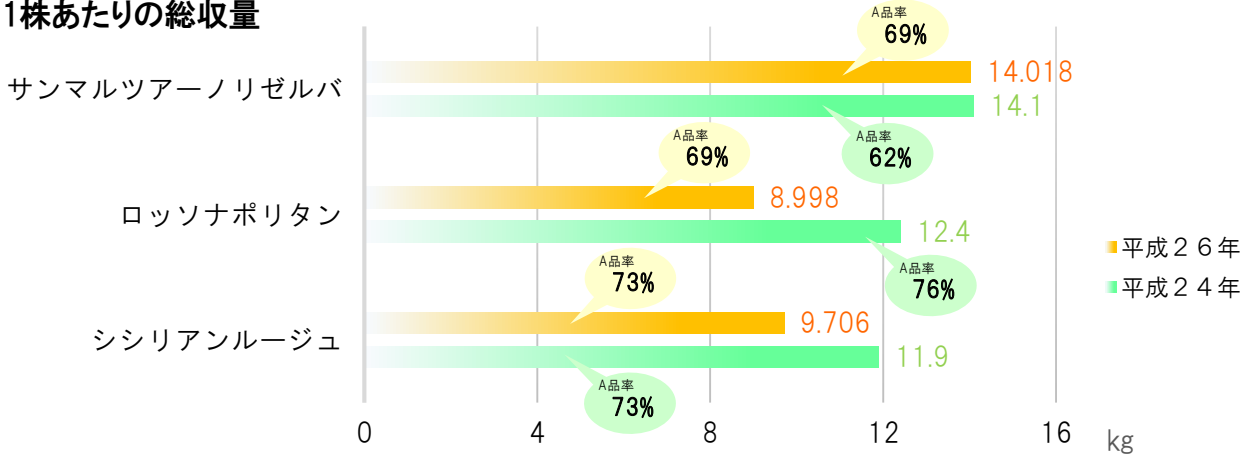




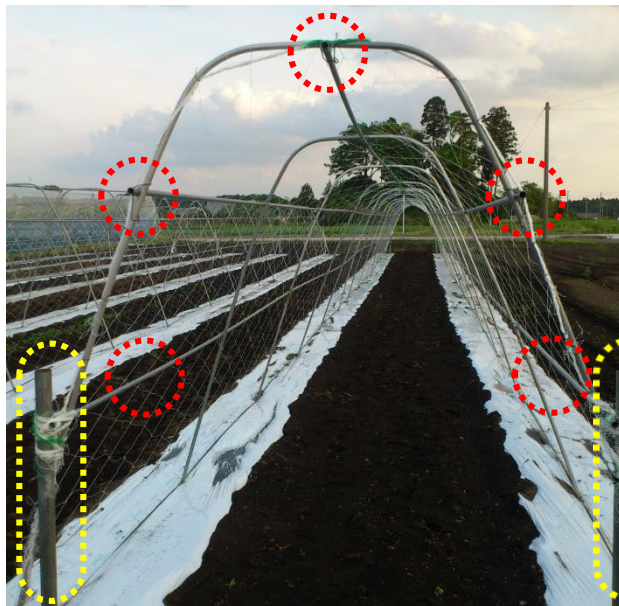
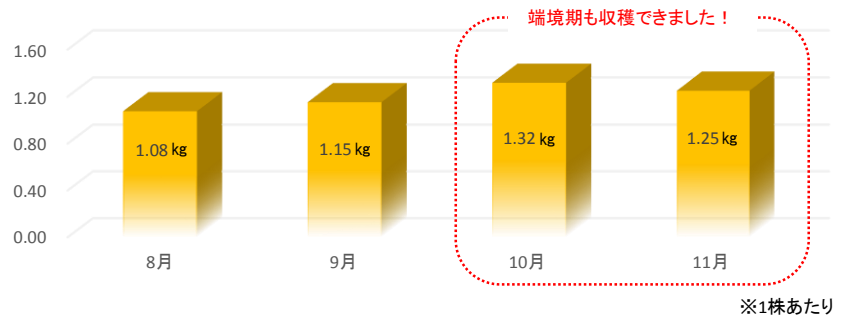
【写真②】平成26年 10月に収穫した青果

初年度は、収量調査を目的とし、2期目は、定植期を通常よりも遅らせた場合の収量調査を目的としました。定植期を1か月遅らせたところ、収穫ピークは9月に。さらに8月よりも10月が多収という結果になりました。つまり、“端境期の出荷が可能になる”という検証結果が得られました。端境期（9月中旬以降〜10月）は、トマトの品薄期。この時期にA級品が出荷できれば、それは生産者や産地の強みになるのではないかと感じました。

## ● 1株あたりの総収量



## ● 平成26年試験分 サンマルツアーノリゼルバ 月別収量比較(1週間平均)



【写真③】平成26年 直管パイプ、単管パイプの組立て

初年度は、19ミリの直管パイプを3本取り付けましたが、2期目は荷重の分散、台風対策のために5本使用。さらに単管パイプを始点2箇所、終点2箇所に使用しました。  
(※写真③参照)

**Q** 平成26年は大梅雨や大型台風に見舞われましたが、どう乗り切ったのですか。

**A** 直管パイプを5箇所使用しました。

**Q** 梅雨に負けないトマトづくりのために必要なことは？

**A** 何と言っても  
トマトの健康維持です。

長雨、曇天、低日照時にトマトは強いストレスを受けます。このストレスをいかに和らげてあげられるか…だと思います。生産者さんは、日頃から気を配られていると思いますが、

- 疫病予防の殺菌剤散布
  - トマトモザイクウイルス・媒体アブラムシ対策の殺虫剤防除
  - 黄化葉巻・媒体コナジラミ対策の殺虫剤防除
  - 微生物資材を使った免疫活性化
  - 液肥葉面散布による樹勢維持
- これらが樹の健康を守り、長期安定収穫を可能にして収益増に大きく貢献すると思われれます。

また、ナスの栽培や無農薬栽培で活用されている「ソルゴー」による防風林を立てることで暴風対策はもちろん、天敵虫の受け皿としてもお勧めです。



【写真④】ソルゴーによる防風林

**Q**

たくさん採れて嬉しい反面、収穫作業の効率化が課題とされていますが…

**A**

葉を茂らすより、ある程度コントロールがしたほうがよいかも？

明治大学で行われた「新世代ファーマー育成講座」の中でも挙げられていましたが、ソバージュ栽培は支柱立て・定植・誘引・収穫などの各作業時間を割合で示すと、収穫作業が全体の8割以上をしめるほど、収穫に

追われます。たくさん収穫でき、収量も多いのですが、効率的に収量を確保できる方法を試していく必要があると考えています。

茂った葉をマイカー線で誘引すると誘引の手間は省けますが、枝や葉が茂りすぎた状態で収穫期を迎えるよりも、ある程度コントロールをして、より効率的で収量が見込める方法を確立できれば、多くの方に浸透する栽培方法になるのではないかと考えられます。まだまだ改善の余地あり！です。



【写真⑤】トンネル内の様子 ほどよい木陰で作業中の風が心地よい

**Q** 2期にわたって試験をされたの率直な感想をどうぞ！

**A** 女性に優しい  
栽培方法です！

初年度は日照りが多く天候に恵まれ、2期目は長雨が続きました。それでも、収穫量に大きな差がなかったこと、緑のトンネルが真夏の強い日差しを遮ってくれたおかげで風通しもよく、作業中に心地よさを感じられたことはとても魅力的なポイントです。

女性でも管理がしやすい栽培方法ですので、この夏はまずはお庭で数株、お試しいただければと思います。



【写真⑥】雑草防除のためアグリシートを張ると作業効率アップ

～ 新しいトマトの世界へようこそ～

# 畑DE マウロの 地中海 トマト 3



レストラン、管理栄養士、  
野菜ソムリエ、一般の方々向け

【開催日】

3月14日(土)

【主催】アグリテイメント協会  
【協賛】キヤルファーム神戸、  
野菜ソムリエ協会大阪支社、  
野菜ソムリエの店ら  
バイオエアコサイエンス(株)  
【会場】キヤルファーム神戸

生産者、青果業者、  
資材関連業者の方々向け

【開催日】

3月15日(日)

【主催】アグリテイメント協会  
【協賛】キヤルファーム神戸、西明石ホテル  
バイオエアコサイエンス(株)  
【会場】キヤルファーム神戸  
明石市立産業交流センター  
西明石ホテル

トマトの新しい品種を探している、もっと簡単にトマトを栽培してみたい、ミニニンジンやスイートコーン、アスパラガスなどオイシイ品種を探している、そんな農家さんや青果業者さん、必見のイベント！

「マウロの地中海トマト」全16品種のハウス栽培の視察、現代農業2月号にも掲載された「ソバージュ栽培」の徹底セミナー、青果業者や資材関連業者のアピールタイムなど内容満載！この機会にぜひご覧ください！

申  
問  
込  
み  
せ

畑DEマウロの地中海トマト3事務局  
バイオエアコサイエンス(株)内 担当：永田  
メール：nagata@aaaphj.co.jp 電話：090-4097-9934



# Pomodoro 6 June 2015

Mauro's Tomato Presents ポモドーロ

次号予告

## 産地レポート

いま注目の大産地「JA豊橋」現場潜入レポート！  
ハイレベルな出荷基準を設定し、高付加価値トマト栽培に挑む部会に注目

シシリアンルージュ発売開始10周年企画 第2弾！

シシリアンルージュの加工品がアツイ！！  
北海道上川郡当麻町 ジュースピュールの製造現場に潜入！

※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。  
園芸種子部 マーケティング・広報担当 (machiko@aaaphj.co.jp) まで お気軽にお寄せください。

伝説のスーパースイートコーン「味来」誕生から20年  
超高糖度を追及してきた「ドルチェシリーズ」の最高傑作



# バイカラーかつ高糖度が差別化の証！ 美味しさと歯触りがワンランクアップした 『ドルチェヘブン』 ついに登場！

まるごと1本かじりついても  
さわやかさが記憶にのこる新しいおいしさが魅力

## point

- びっくり超高糖度！
- 甘みが強いのに飽きない美味しさ
- 懐かしのバイカラーでも食味は最新
- 粒皮がやわらかいため、食感がとても良い

## figure

- 粒列の並びがとても美しい
- 粒色の照りが良くツヤ感あり
- 黄色粒と白粒のバイカラー
- 先端までよく実がぎっしり！



長崎で収穫された、ドルチェヘブン！



ドルチェヘブンの畑。順調！



びっくり！糖度20度越え！！

時々、  
こんな甘いのが  
できるから  
たのしみだよ！



## 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