

柏やさい通信 VOL.1

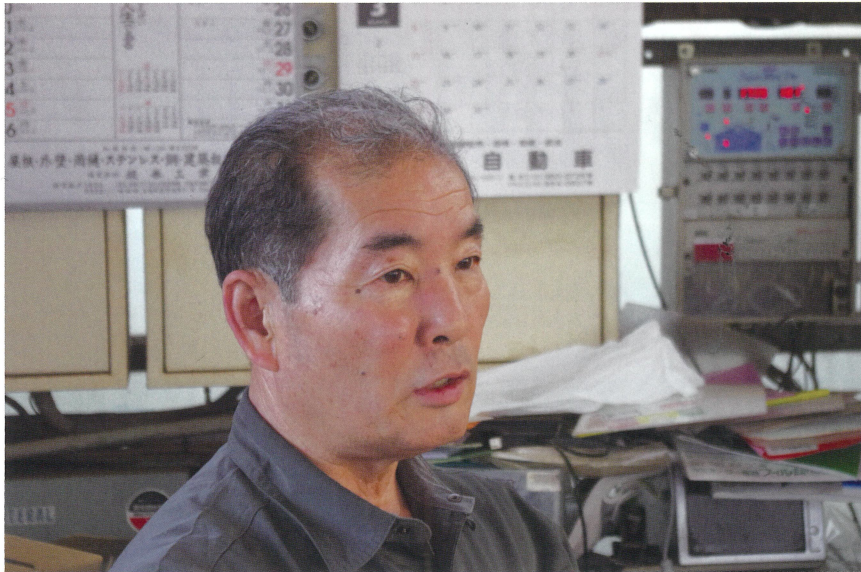
～農家と飲食店の出会いの場～



ハウス栽培が中心の柏のトマト。

夏野菜のイメージが強いトマトですが、柏では

1月、2月と5月、6月頃にピークを迎えます。



深野俊郎さん

トマト栽培歴40年以上のベテラン農家。

化学肥料や農薬に頼らない栽培にこだわったトマトは、各方面で好評価を得ている。現在は、息子さん2人とともにトマト栽培に取り組んでいる。今年3月放送の日本テレビ青空レストランへの出演でも話題となった。柏市逆井在住。



全国的にも早くから無農薬のトマト栽培に取り組む深野さんは、トマト栽培歴40年以上のベテラン農家です。ご家族の健康への配慮から始めた無農薬でのトマト栽培は苦労の連続だったそうで、各方面から高い評価を受けている今でも、日々研究と挑戦を重ね、より美味しいトマト作りを追求しています。現在は、息子さん二人も就農し、一緒にトマト栽培に取り組んでいます。

深野さんの畑を訪れて驚いたことは、栽培が終了したトマトの木を撤去せずにハウス内の土壌に鋤きこんで土に還して循環させていることです。通常は、連作障害や病害虫のリスクを避けるために、栽培が終了した木や葉などはなるべく撤去して、新たに堆肥など追加して土壌を改良するやり方が主流ですが、深野さんは、土中の微生物の力を利用して畑にあるものを分解し、活かすことでより良質な土作りを目指すやり方を実践しています。

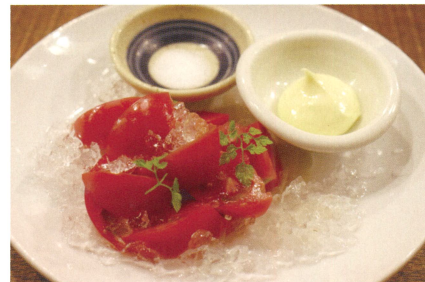


生業として作物を育てる上では、収益や効率など考慮すべき点が多くあり、各農家がそこからそれぞれのやり方を選択して農産物を生産しています。その中でも、今回ご紹介した深野さんの農法は、多くの方法の中の一つの事例として、個性的で興味深い存在であるといえるのではないのでしょうか。



《柏産トマトを使用した加工品の事例》

- ①写真右上：【柏カレー チキン・キーマ】 柏の銘店「ボンベイ」監修のレトルトタイプのカレー。地元産完熟トマトピューレはじめ、地元食材にこだわった人気の一品。6月には新作の発売を予定している。
- ②写真右下：【柏のびんづめ・特製 柏のトマトケチャップ】 柏産の完熟トマト100%使用。濃厚なトマトとスパイスが特徴。
- ③写真中央：【柏産 完熟トマトのソフトクリーム】 道の駅しょうなんにて発売中の地元産農産物を使用したソフトクリームシリーズの商品。完熟トマトピューレを練り込んだソフトクリームに、ドライトマトをトッピング。2種類のトマトの味を楽しめるのが特徴。
- ④写真左上：【柏のブレンドティ・チャイ（グリーンティ）】 柏産トマトと生姜を乾燥・粉碎した粉末がブレンドされたグリーンティ。顆粒タイプで冷たい水にも溶けるのが特徴。ミルクと合わせれば抹茶オーレに。ホットでも美味しい。
- ⑤写真左下：【柏の畑の彩り柏餅】 柏産の農産物を餡に練り込んだ柏オリジナルの柏餅。柏菓子組合とのコラボ企画として実現。



深野さんの冷やしトマト

トマトの味をシンプルに味わえる
究極のメニュー。

オーナーの寺嶋さん自ら畑を訪れて、最高に味がのったトマトを買い付けています。深野さんのトマトがピークを迎える5月にしかメニューに登場しない幻の一品です。



オーナー：寺嶋浩人さん

【ぶらい庵】

千葉県柏市柏2-5-14 千代田プラザ1階

04-7163-8760

柏駅東口徒歩3分。日本酒、焼酎の品揃えが豊富な和風創作居酒屋。オーナーの寺嶋さんは、柏の街の食べ歩きイベント「ユルベルト」の主催者としても活躍中。

《直売所紹介》
 今採り農産物直売所
 かしわで

住所：柏市高田100番地

電話：04-7141-6755

営業時：10:00~18:00（水曜定休）



今月のおすすめ野菜

新じゃがいも、ズッキーニ、きゅうり、大根、
 キャベツ、人参、トウモロコシ、
 西洋野菜、ハーブ類

【お知らせ】

●次号予告

次回7月号では、柏市南部で古くから栽培が盛んな「葉生姜」の話題をご紹介します！

●イベント情報

問い合わせ：(株) 農菜土 tel: 04-7137-7318

・6月27日(土)、28日(日)

カレー畑収穫体験(ジャガイモ、人参、玉ねぎ)

・7月11日(土)、12日(日)

トウモロコシ収穫体験

問い合わせ：柏市農政課 tel: 04-7167-1143

・7月1日(水) 農家ツアー(しょうなん編)

・7月6日(月) 農家ツアー(かしわで編)

※農家ツアーは、飲食店関係者向けの募集のみ

【編集後記】

ある種苗会社の調査によると、好きな野菜ランキング1位は6年連続トマトなのだそうです。(子供の好きな野菜ランキングでもトマトが1位)

柏市内の直売所でお話をうかがってみても、トマトは売れ筋で人気の野菜なのだそうです。なので、トマトは売り場の一番目立つ場所に置かれている場合が多く、野菜売り場の“顔”ともいえる存在です。ハウス栽培が中心の柏のトマトは1年中直売所などで手に入れることができます。

品種も農法も多様なトマト。今年もいろいろ食べ比べてみるのが楽しみです！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成27年6月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143