

# 太陽の恵みが育てた 高原露地トマト

今月の産地・  
メーカー  
久保産直会



「陽ざしをまるごと抱きしめて、実った赤は、夏の記憶。ひと口かじれば、あの頃の夏休みがよみがえる。昔ながらの露地トマト。今年もお届けします。」

## 誕生のきっかけは、 じゃがいも畑の視察？

久保産直会と東都生協との取引は、1975年じゃがいもからスタート。出荷する予定ではなかった自家栽培用の真っ赤なトマトのおいしさが「高原露地トマト」を誕生させました。

じゃがいも畑の視察に当時の組合員と職員が訪れ、休憩中に出されたトマトを食べた組合員の一人が「こんなおいしいトマトを東京でも食べてみたい」と熱望したところから事態は動き出します。

同行した職員は「完熟トマトの遠距離輸送は無理」と難色を示しましたが、組合員の

ヘタに近い部分で切り取ります



トマトの花



露地栽培のトマト。品種は「サンロード」

「強い願いと生産者の「東京を久保のトマトで真っ赤にするんだ」という熱い思いが重なり、「高原露地トマト」が商品化されました。種の入手事情により、品種も当時から何度か変わり、現在の「サンロード」に至ります。トマトの原種に近い品種で、甘みだけでなく酸味もほどよくあり、濃厚な味わい。太陽の光が大好きで、露地栽培の環境がその特徴をより際立たせています。

まるでフルーツを食べているかのような食感と、食べ応えが特徴。組合員からのメッセージでも「祖母が畑で作っていた真っ赤なトマト」といった昔を懐かしむ感想が多く寄せられます。

しかし、当時は輸送機関も今のようには発達しておらず、輸送中に傷みが発生するなど、大変な苦労があったそうです。代表の高橋徹さんによると「当

割れのあるトマト。激しい雨や強烈な日差しの影響で、半分以上が廃棄になることも



### トマト栽培に 適した気候

小諸市は長野県の東部に位置し、浅間山の南麓に広がり、標高は600〜2,000m。坂道が続く高原都市です。冬の寒さは厳しく、夜はマイナス10度を下回る日がある一方、夏の日差しは強く35度を超える日も。年間を通じて晴れの日が200日を超え、日照量が多いのですが、降水量は少なく、年間900mmほどです。昼夜の気温差が大きく、日差しが豊富で降水量が少ないのは、トマトの原産地であるアンデス高原（ペルー・エクアドル）の気候と共通点があり、おいしいトマトを作る条件に恵まれた地域です。



### 自然の影響が 大きい露地栽培

久保地区は、中山間地の麓に位置し、平坦な土地が少なく狭い畑が点在しています。そのため地形的にビニールハウスを作るのが難しく、広く一般に普及した今でも露地栽培が続いています。露地栽培は日照・温度調整ができない、風や雨にさらされ傷付く、さらに病害虫の被害に遭うなど、自然の影響を直接受けやすいという難しさがあります。18人の生産者は、各々の畑の環境に合った技術の研さんを日々行っていますが、激しい雨や強烈な日差しの影響で、残念ながら収穫の半分以上を廃棄せざるを得ないこともあります。

### 昔懐かしい味と香り

久保産直会は「昔ながらのトマト」を食べたいと願う組合員の声に応えて、栽培を続けてきました。寒さが厳しく、越冬できる害虫が少ないという環境を生かして化学合成農薬の削減に取り組み、有機JAS規格の農薬を中心とした防除体系、黄色LED防蛾灯の使用などを工夫。連作障害を防ぐために栽培場所を変え、「米の精」や地元産の「菜種油かす」などを使った土づくりも行っています。ベテラン生産者の長年培った技術と、若手生産者の新しい技術を共有し、技術を高め、丈夫で元気な野性味溢れるトマトを育てています。

毎年5月下旬〜6月上旬に「登録受付」をしています。登録企画が主体ですが、「お試し」として商品案内「Sanbonsugi」で数回ご案内します。ぜひお試しください。次年度の「登録」もお願いします。

高原露地トマトは登録制！



高原露地トマト(お試し) 500g  
7月4回・5回、8月1回・2回参考価格:  
¥554円(税込598円)

「一つひとつの作物に手を掛けることで、新鮮で安全・安心な食材をお届けすることを大切にしています。皆さんの食卓に、私たちの思いとともに旬の味わいをお届けできれば幸いです」と力強いメッセージを寄せてくれました。



ピンセットを使って、小さな種をまいていきます



久保産直会の皆さん

## 栽培区分は「東都わかば」

東都生協の商品案内「Sanbonsugi」には、全ての産直青果・米に「栽培区分」が表示されており、化学合成農薬や化学肥料の削減レベルと、土づくり、環境保全の取り組みの到達度を明記しています。

高原露地トマトは、「東都わかば」の栽培区分で化学合成農薬の50%以上削減に取り組んでいます。



MOGMOGレシピ

10分

調理時間

### 丸ごとトマトの3色カップサラダ

材料(2人分)

トマト…2個

玉ねぎ(みじん切り)…1/8玉

長いも(1cmの角切り)…30g

アボカド(角切りにしてレモン汁少々をかける)…30g

大葉(みじん切り)…1枚

野菜たっぷり和風ドレッシング…適量

ドレッシングは、和風以外にも好みのものどうぞ♪

作り方

- 1 トマトは上1/3を切り落とし、中の種と実を取り出す。上部分はヘタを取り、実と一緒に1cmの角切りにする。
- 2 ボウルに1のトマト角切り・玉ねぎ・長いも・アボカド・大葉を合わせ、1のトマトカップに盛る。
- 3 皿にのせ、ドレッシングをかける。冷蔵庫で冷やすとよりおいしく召し上がれます。