



# 次代を担う若者たちが作る ハイテク農業のミニトマト

下関市綾羅木はトマト栽培が盛んな地区。特に最近では、ハイテクを駆使したミニトマトのハウス栽培で注目を集めています。今回は、次代を担う新しい農業経営を行う森則康さんにお話を伺いました。

下関市 川中

ミニトマト部会5人衆のひとり、森さん。



広々としたミニトマトのハウス。天井の一部が自動的に開閉し、温度調節をする。

森則康さんが実家の農業を継いだのは今から3年前。27歳のときでした。それまで建築関係の仕事をしてきた森さんは2年目には迷わずミニトマト栽培をすることにしました。ハイテク設備のミニハウスを建てることを決めたからです。綾羅木地区のミニトマト部会は現在5



人。いずれも、同様の設備でミニトマトを栽培するメンバーです。5人は毎月1度集り、栽培方法について話し合っていました。「最初のころは、みんなでお互いのハウスを回って、気付いた点を報告し合っていました。みんなのよいところをみんなが高めていく。お互い競争するよりも、みんなと一緒に品質を高める努力をし、綾羅木のミニトマトをブランド化したほうがよいと思った」からです。生産が軌道に乗ってからはメンバーが集まる回数は少なくなりましたが、それでもなにか起こるとまっ先に相談するのはこの部会です。先日の大雨の後、久しぶりに5人が集まりました。雨でトマトの品質が劣化し、対策を話し合うためでした。

ハチを使います。ハチを使って受粉した花は、きれいな実をつけ果肉のしまりがよいと森さんはいいます。また、生い茂った余分な葉や茎を除いて、風通しをよくするのも大切な仕事。カビの発生を防ぐと同時に、折れた茎でミニトマトの薄い皮が痛まないようにするためです。虫を駆除するには専用のテープを使用。薬はできるだけ使わないことを基本にしています。「今は、新しいもの、よいといわれるものをどんどん取り入れて試しているところ。ダメなら、またやり方を変えればよい。部会でいろいろな方法を試しています。」と森さん。

や大きさに合わせてふりわけています。ミニトマトの栽培は、夏場から始まります。農協から買った苗を8月に定植。11月初めから翌6月まで、収穫が見込めます。花はこの間に約30回は咲き、その度に可愛いミニトマトが実ります。最新システムのビニールハウスは、灌水もタイマーで全自動。1回の灌水量を決めておけば後は自動で動いてくれます。ミニトマトは一気に灌水したり止めたりという急激な変化に弱いそうです。こうしたストレスを木に与えると、実の劣化が激しく、割れてしまつのだとか。ここで役立つのが点滴灌水という方法です。森さんのハウスには、30センチごとに孔を開けたチューブが土中に埋められています。ここから、つねに一定の水と肥料が点滴のようにミニトマトの根もとに運ばれる仕組み。急激な変化に弱い

ミニトマトには最適の方法なのです。こうした水量調節だけでなく、温度調節も自動制御。ハウスの天井の窓やカーテンは、温度に合わせて自動的に開閉します。雨が降れば、窓は自動的に閉まります。今まで、人力でおこなっていたハウスの細かな調節を機械がおこなってくれるというわけです。こうして手間は省けた分、よりおいしい作物を作る工夫を重ねることもできるようになりました。ビニールハウスのなかでまっ赤に実ったミニトマト。口に入れると、皮がプツツとはじけてトマトの爽やかな酸味と甘みが広がります。ハイテクハウスでできたミニトマトは、森さんたち若者が担う新しい農業のあり方を感じさせる、瑞々しいおいしさでした。



ミニトマトの栽培について語る森さん(上)。自動的にハウス上部の窓を開閉するために温度を感知し、制御装置へ知らせる温度計(中)。土中に埋められている点滴灌水のチューブ(下)。



## コ・ラボ

「食・農・人 シリーズ2」

### 県産大豆「サチユタカ」を使った豆腐を試作して

山口県豆腐商工組合 理事長 山根 哲章さん



先日、依頼を受けて、県産大豆サチユタカを使った豆腐を200丁程、試食用に作る機会があった。初めてサチユタカを使ったこともあり、大豆を水に漬ける時間の調整がうまくいかず、出来上がった豆腐は、自分の納得のいく出来ではなかったが、試食した人にはどう感じてもらえたのだろうか。

当然のことではあるが、大豆は、新しい味がよい。昨年穫れたサチユタカは、今まで使っている大豆と比べて、一粒一粒が大きく、大豆に甘味があり、濃厚であることが特徴だ。

今回、試作した豆腐は、「塩田にかり」を使用するなど、少しこだわりを持って作っている。作るこだわりが少しでも食べる人に伝わってくればと思っている。やはり、地元大豆を使って作った豆腐は、地元のお客さんに食べてもらおうのが一番だと思っし、もっと地元の豆腐に愛着を持ってもらいたいと思っている。

やまぐち育ちです  
よろしく



値段の問題などもあるが、山口産であることを積極的にPRしていくことが大事だ。また、これから県内の産地には、一年を通じて品質の良いサチユタカを届けて欲しいし、期待している。