

野菜 ミニトマト「アイコ」導入事例

# 産地独自の栽培法で育てた「アイコ」をブランド化 高品質のミニトマトづくりで日本一を目指す



ミニトマト「アイコ」

営農指導員時代、ミニトマトのブランド化に尽力したJA紀州販売部 部長の田中俊史さん(左)  
と現営農指導員の勝本卓さん(右)



和歌山県

## JA紀州 ミニトマト部会 概要 (2023年度)

- ◆生産品目:ミニトマト「赤糖房」<sup>あかとんぼ</sup>「優糖星」<sup>ゆうとうせい</sup>  
「王糖姫」<sup>おとひめ</sup>
- ◆部会員数:89名  
うち「アイコ」生産者14名
- ◆栽培面積:12.5ha  
うち「アイコ」栽培面積1.7ha
- ◆出荷時期:10月中旬～翌6月
- ◆年間出荷量:800～900t  
うち「王糖姫」82.9t、「アイコ」28.1t

## 産地概要

JA紀州は、和歌山県の中央に位置し、御坊市、日高郡の6町(美浜町、日高町、由良町、印南町、みなべ町、日高川町)、田辺市龍神村を管轄エリアとしているJAです。管内は山地が大半を占め、平地は少ないものの、海岸地帯から大小河川の流域、中山間地まで、それぞれの地域の自然条件をうまく生かしながら、果樹や野菜、花きなど、1年を通じてさまざまな農産物を栽培しています。

「紀州みなべの南高梅」や極早生の高糖系みかん「ゆら早生」など、管内には全国的に知られるブランド作物が数多くあります。中でも、ユニークなネーミングと相まっ

て、メディアなどでもたびたび取り上げられているのが、高品質、高糖度のミニトマト「赤糖房」「優糖星」、そして「アイコ」をブランド化した「王糖姫」です。

今回は、長年、営農指導員としてミニトマトの産地化に取り組んだ、同JA紀州販売部 部長の田中俊史さんに、「アイコ」の導入から今日に至るまでの経緯や栽培についてのお話をじっくり伺いました。

## 導入の経緯

### 産地独自の栽培法を模索

田中さんが初めて「アイコ」に出会ったのは、新品種として発売される3年程前の2001年にさかのぼります。

「ミニトマトで、ある程度産地化できていた私たちの元に、試験栽培用の種子をすすめられたのが始まりです。けれど農家さんは、丸いミニトマトで安定した経営をされていたので、『アイコ』を作ろうという人が少なく、ハウスの端でなら、ということで、7名で試作を始めました」

まだ品種名が決まる前だったので、その特徴的な形状から、「ロケットミニトマト」と呼び、生産者のグループ名にしたそうです。

「アイコ」は、葉かび病や萎凋病、斑点病などに抵抗性があるので、その点では作りやすく、安心して試作に臨めました。気がかりだったのは、「赤糖房」や「優糖星」と同じような管理の仕方、このミニトマトのよさを引き出せるのかということでした。

というのも、二つのブランドミニトマトは、高糖度にするために極力灌水を抑えて栽培しています。水分を絞って品質のよい実を採るには、定植後しばらくの間の管理が肝心で、「この時期に過保護に水をやると、その先ずっと水を必要とする樹に育ってしまう」と、田中さん。

徹底した灌水管理の下で育てた樹は、見た目には茎が細くて頼りなさげでも、自らの力で土中深くまで根を伸ばし、樹勢を保ちつつ糖度が高く、食味のいい実を、長期にわたって収穫できるといいます。

「『アイコ』は、品種特性上、水分や肥料をある程度しっかりやると、味ものるし、収量も上がります。この産地で、理想的な食味や糖度に育てるにはどうしたらいい

か、だいぶ模索しました」

当初、産地独自の方法で栽培すると、実が思うような大きさにはなりません。しかし、食味が抜群によかったため、厳選したものをそれまで開拓してきた販売ルートに乗せ、三兄弟の末っ子として「ロケットミニトマト」の名で店頭に並べてもらうことになりました。

### 基本に忠実に栽培し 高品質なミニトマトを

JA紀州では、このように品質や糖度にこだわりを持ってミニトマトを生産しています。和歌山県は広大な農地こそないけれど、年間を通じた温暖な気候と豊富な日射量があります。量で勝負できなくても、品質ならトップを狙える。そんな気持ちで部会が一丸となってトマトづくりに取り組んでいるとのことです。

「といっても、特別なことをしているわけではないんですよ」と、田中さんは穏やかな口調で言います。大切にしているのは、「基本に忠実に栽培する」ことだそうです。

「ここでは皆さん、100%土耕です。収穫が終わったあとは、太陽熱でしっかり土壌消毒するとか、堆肥を入れて土づくりをすとか、毎日、観察して丁寧に管理すとか……。基本というのは、昔から農家さんがやってきたようなことです。樹の元気がない時、普通は肥料をやるかとなりますが、ここでは、まず草勢を調整するなど、自然の持つ力で治すようにしているんです」

ひと月に1度は、班ごとに園地

を見て回り、互いの生育状況を確認したり、情報を共有したり、切磋琢磨して栽培技術の向上に努めています。

味を均一化するのは非常に難しいと想像しますが、「そこは営農指導員の仕事で、私たちが地域全体の農家さんの樹の様子を見て、それぞれ指導をしていくと、食味の平均が取れていくんです」。2004年に、「アイコ」という品種名で発売されたのを機に、全国に向けてブランド名を募集。正式に「王糖姫」と名前が決まると、「アイコ」に取り組む生産者が増えました。時代とともに高齢化が進み、部会員は減っていますが、その一方で、JAの合併が進み、新規で「王糖姫」を栽培する生産者や新規就農者が増えているとのことです。

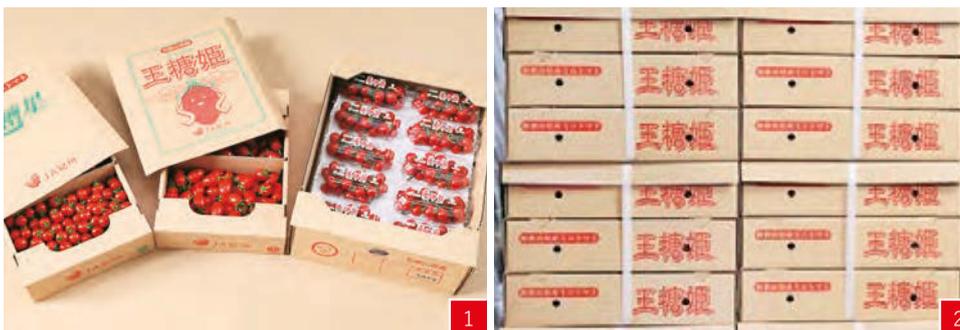
次に、「王糖姫」の生産者である伊奈稔勝さんに「王糖姫」としての「アイコ」の栽培を中心にお話を伺いました。

### 「王糖姫」を選んだのは 「アイコ」の味が好きだから

日高川町の伊奈さんは、新規参入組の一人です。9年前に東京からUターンして新規就農し、現在、16aのハウスで3200本の「アイコ」を栽培しています。

就農する際、ミニトマトを栽培品目として選んだのは、同世代の生産者たちから、「ここはミニトマトの産地だし、経営的にもハウスでトマトを栽培するのが一番いい」と、すすめられたことがきっかけだとか。

伊奈さんの実家は、祖父が農家で、田んぼやみかん畑を所有して



- 1 ブランド化したミニトマト、左から「優糖星」「王糖姫」「赤糖房」
- 2 厳しい出荷基準をクリアした「アイコ」のみ「王糖姫」として出荷できる

いますが、ハウスに適した農地がなかったため、新たに土地を購入。仲間とともに組合をつくり、国の補助事業を利用してハウスを建てました。

「王糖姫」でやっていこうと思ったのは、「地域的に『王糖姫』の生産者が多かったこともあります。単純に食べて『アイコ』の味が好きだから。甘みがすっきりしていて、パリッとした食感もよく、果肉も多くて、調理にも向いていて加熱してもおいしい。若い世代は、こういう味を好むんじゃないかな」

### えりすぐりの「アイコ」だけが「王糖姫」として出荷できる

東京では、映像関係の仕事をされていたという伊奈さん。栽培は、ゼロからのスタートでしたが、仲間やJAを頼りに必死で学びました。まっさらな状態で始めたので、例えば、「『アイコ』は生育が早いので、丸玉に比べると誘引作業のピッチが速い」といった点も、そこまで気にならなかったといいます。

栽培は、8月半ば過ぎの定植からスタートします。10月半ばから少しずつ収穫が始まりますが、「王糖姫」としての出荷は11月下旬からです。しかし、糖度は7度以上、大きさや形状など、基準をクリアし

たものだけしか「王糖姫」として出荷できないので、シーズン始めは、「王糖姫」の出荷量は1回あたり3〜30kgとごくわずかだそうです。

4〜5月の最盛期は、ハウスをひと回りすると400〜500kgは採れて、これを週に3回に分けて収穫、出荷しています。取材でお邪魔したのは、終盤戦の時期。「このころになると、花房の下の方は落とし、上のおいしいところを『王糖姫』用に取り分けします。これを糖度計で検査してから出荷します」

高温期に入ると、どうしても玉は小さくなります。水をやれば大きくなりますが、「加減を間違えると、糖度や食味が落ちてしまいます。ミニトマトは茎葉で空気中の水分を吸収できるので、梅雨に入れば、あまり水をやらなくてもいけるでしょう。それと、この上段の花房が実になるのは、出荷が終わる7月以降。だから、今の時点で落としてしまい、養分を下段に回します。こうやってブランドとしての品質を保つため、その時々で判断しながらやっています」

伊奈さんは、6月30日で「王糖姫」の出荷を終了。6月いっぱいですパッと終わりにして片付け、次の作付けの準備が始まるまでリフレッシュ期間として、自由に過

ごすのだそうです。

柔らかな太陽の光が降り注ぐ、伊奈さんのハウスの中は、とてもすがすがしく、心地いい空間です。斜めに誘引した「アイコ」の樹の仕立て方もそうですが、隅々まで手入れが行き届いており、きちょうめんさが伺えます。

「きれいにしておかないと、月に1度園地を見て回る時に、『王糖姫』の先輩に『こらーっ!』って怒られますから(笑)。いえ、だからってきれいにしているわけじゃないですよ。やるべきことは、やはり日ごろからきちんとやっておかないとね」

就農して丸8年。プロの農家としての誇りが伝わってきます。

JA紀州のミニトマト部会が栽培するブランドトマトの販売金額は、合わせて10億円に上ります。毎年、出荷期間中は全量固定価格で取引しているとのこと。名実ともにトップクラスの座を維持し続けているJA紀州。これからさらなる活躍が楽しみです。

文/おおいまちこ 写真/高木あつ子

販売ページ..... P.39



3



4



5



6

- 3 異業種から就農した伊奈稔勝さん。「アイコ」の管理作業は奥さまと2人でやっている
- 4 終盤戦は実が小さくなっていく。品質を保つため、果房の先端部分は摘果する
- 5 「王糖姫」用の「アイコ」は、収穫後、自宅でも糖度をチェック。JAの出荷場でもランダムで品質検査をしている
- 6 和歌山県の面積の8割以上は山地。海岸部や河川の流域の平地に農業用のハウスが立ち並ぶ