

西牧竜也シェフの  
こだわり探求日記

# おいしい 逸品

VOL.  
5



「お宝トマト」

## 進化し続ける赤い珠玉 倉橋の「お宝トマト」

呉・芸南地区の特産品として有名な「お宝トマト」。酸味と甘みのバランスが良く、ジューシーで濃厚な味わいが特徴。艶やかに光る姿は「赤い真珠」のようで、惚れ惚れする位に美しい。お宝トマトは昭和55年に13軒の農家で結成された倉橋町施設野菜生産組合が同品種のトマトを栽培し、地域で盛り上げ、ここまで育て上げた。組合が運営されて40年が経ち生産者の世代交代により、新たなイノベーションが生まれている。そう思ったのも、生産者の一人である立花隼人さんに出会い、トマト作りに掛ける思い、取り組みを伺ったからだ。立花さんは大学卒業後の16年前から父親の下でトマトの栽培を開始。そして、6年前から立花さん独自にハウス環境のモニタリングを取り入れ、温度、水やりの頻度、日照光、CO2濃度など、生育の過程をデータ分析し、翌年の栽培に役立てている。そうすることでトマトの品質が向上し、収穫量も増えているという。また定期的に若手農家で勉強会を開くなど意欲的だ。培われた生産技術、ブランド力に、新たに若人の手が加わり、お宝トマトの可能性が更に高まった。現在、お宝トマトは最盛期。7月初旬頃まで広島県・西部の量販店、呉ではフレスタ、エブリィ、藤三などで販売されている。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴32年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。