

（1）事例発表 「野菜ソムリエとしての農家活動」

ベジフルッタ 森岡多絵氏、西内さおり氏

【森岡氏から、エメラルドメロンの栽培から出荷までの説明】

香南市夜須町は、太平洋に面した自然豊かな町で、日照時間が長く、その恵まれた気象条件を活かしたハウス園芸が盛ん。

メロンは、種まきから収穫までに夏場は3ヶ月、他の時期は4ヶ月ぐらいかかる。1つのハウスで、年に3～4回栽培する。

夜須町で作られるメロンやトマトは、1つの果実に多くの光を当てるため、立体栽培で行っている。1本の苗に1個のメロンとし、水を極力抑えて最高の糖度を引き出すように育てている。

エメラルドメロンの収穫は、農協の規定で「朝穫り」と決められており、我が家では朝5時から収穫する。キズや病気をチェックし、糖度が合格するとエメラルドメロンとして全国に出荷される。合格したエメラルドメロンには、真ん中にエメラルドのマークのついたシールが張られている。

おいしいメロンの見分け方は、全体的に形が良く、持ったときに見た目より重く、肌が白っぽいほど水と温度の管理ができている。深緑のメロンは避けた方が良い。また、ネットが均一で、盛り上がっているほどおいしいメロンである。ウリ科の植物なのでアクがあるため、食べる際にはシールから上の部分は切った方がよい。

エメラルドメロンは5月に誕生したので、5月の誕生石のエメラルドと夜須町の海がエメラルドグリーンだということをかけて命名した。

【西内氏から、フルーツトマトの栽培についての説明】

我が家は、約15年ほど前からフルーツトマトの栽培を始めた。

トマトは7月の末に種まきをし、収穫が始まるのは10月の中旬頃からで、高糖度トマト（フルーツトマト）になるのは12月に入ってから。ハウスの中は簡易隔離栽培を行っており、水分ストレスをかけて糖度の高いトマトに育てる。

トマトは、「下から6段目の花が咲いたら、一番下の段の実が収穫できる」というふうに順番に収穫していく。採れ始めは普通の味のトマトで、下から6段目くらいからフルーツトマトになっていく。収穫したトマトは、作業場で糖度別に箱詰めし、高知・大阪・東京・名古屋に出荷される。

ハウスの加温は、天然ガスを原料とした灯油（「G T 1」）を使用し、ボイラーで加温する。燃焼で発生した二酸化炭素は、トマトの成長が促進するようハウスへ戻す。

おいしいフルーツトマトの見分け方は、実がしっかりしているもの、やわらかくないもの、おしりに放射状に星が出ているものがおいしい。



西内氏（左）、森岡氏（右）

【ベジフルッタ始めた経緯】(森岡氏)

J A 土佐香美が、メロン・トマト・スイカの3つの果物「トレフルッタ（イタリア語）」をPRしていくと、南国市や高知市の量販店で試食宣伝を行ったが、お客様にあまり知られていないくて、がっかりした。そんな頃、「やすらぎ市が改装されるので、農家の女性が加入する「フレッシュミズ」で出店し、宣伝したらどうか。」と声をかけてくれた。「トレフルッタの宣伝になるかもしれない」と思い、西内と一緒にやることになった。

下級品が捨てられるのを何とかしたい、子供たちに安心・安全なものを食べさせたい、また、香南市をアピールしたいと言う二人の思いでやっていくことにした。

「どうすれば農作物をアピールできるか」、農家の妻としては全く分からなかつたので、野菜ソムリエの資格を取って、栄養や効能をメニューに書き込んでやろうと思い、平成17年12月に資格を取った。その後、「高知野菜ソムリエ」の認定も受けた。

18年3月、やすらぎ市のオープンと同時に、「ベジフルッタ」もオープンした。販売品目のフレッシュジュースは、フルーツトマトやエメラルドメロン、ハピエナスイカを一番手軽で、気軽に味わってもらえる100%ジュースとした。ただ、3つの作物ともハウス栽培で、真夏には手に入らないことから、JA関係者を通じて夏場の果物を紹介してもらい、フレッシュジュースを作っている。高知県内の果物を使ったメニューも増やしている。当初にやりたかった加工品の取組みの第1号は、冷凍トマトである。夏場はフルーツトマトが手に入らないことから、完熟のトマトを密封パックして冷凍した。

【私たちは、こう考える】(森岡氏)

自分たちの作る農産物を宣伝（アピール）するだけではなく、農業の良さや地域の良さ、文化や伝統についても残していくべき課題だと考えている。

食についても、温かい給食を食べられると、地元の食材を使った料理が食べられるのはすごく魅力的なこと。みんなで同じものを食べると言うことは、ひとつの大家族としてとらえることができるし、学校に来る楽しみにもつながる。栄養も大事だが、おいしく楽しく食べることがとても大事なこと。

そして、女性は元気でなければならない。女性パワーを発揮しなければ地域も職場も元気にならない。流行の味を知るため外食をし、それを家に持ち帰って、家族に出す。家族に好評なら、家族も幸せだし、円満になる。それをまた、給食のメニューとして考えてみるということも楽しいのではないかと思う。

伝統的なものを全て混ぜ合わせ、農業の夜明けとなるようなことを、ベジフルッタから発信して行きたいと思っている。

（西内氏の生産したトマトを、参加者に配る）

