

土づくりにこだわった美味しいトマト

【古賀とまと農園の取組】

- ・佐賀市の古賀とまと農園では、「甘味・旨味・酸味」のバランスが良く、舌触りが滑らかで食感の良い「体が欲しがる旨いトマト」づくりを進めています。
- ・かつては甘いトマトづくりに集中されていたそうですが、「糖度は高いが果皮や果肉が硬いし、ゼリーが酸っぱ過ぎる。これが本当のトマトの美味しさだろうか？」と疑問を感じるようになり、「どれだけ食べても飽きない体が欲しがる旨いトマト」づくりを目標にするようになったそうです。

【土づくりが大切】

- ・古賀さんは、「美味しさの秘訣は、品種、風土、技の三つ巴にあります。」と話します。
- ・具体的には、トマトの品種が持っている旨味に結びつく遺伝子、生産地の肥沃な土壌、一般的な栽培とは全く違った技術を長年培ってきたこと、によるそうです。
- ・特に「土づくり」には細心の注意を払われ、土壌診断、ミネラルやアミノ酸の元肥、有効菌の働きをフルに活用し、環境負荷軽減にもつながる土づくりにこだわっています。



【栄養価も高い】

- ・「土づくり」や、肥料を使う際には、土壌分析結果を意識した、過不足ない元肥施肥を徹底することで、トマトに十分な栄養が届くように気をつけているとのこと。
- ・トマトの成分を分析した結果、糖度・抗酸化値は平均値の約1.6～1.8倍、ビタミンは約1.2倍であったそうです。
- ・併せて、肉厚のしっかりした食感、濃厚な甘みと旨味を感じ程よい酸味のバランスも評価され、2022年の栄養価コンテストで500近い検体からグランプリを受賞されました。（前年も最優秀賞）
- ・古賀さんは、地元直売所のほか、インターネット販売や、関東地方の野菜販売店などに出荷されています。