

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報紙

摘菜芽里

つながり

2010 春号

ホテルニューオウミ 南 康成

創作フレンチ

大中産トマト

トマト栽培農家 徳田 為宏

南料理長おすすめレシピ
ソース・ピストゥー

※一例

サラダ、焼きトマト、焼き魚そしてお肉に。色々な料理に使えて、ご家庭でも簡単に作れるソースです。

【材料】

- ニンニク 3片
- バジル 3パック(45g位)
- EXオリーブオイル 150cc
- 塩 少々
- 白胡椒 少々

【作り方】

ミキサーに材料を全て合わせ、よく回す。オイルの量を調節ペースト状にする。

※ミキサーで回らない場合はすり鉢ですりあわす。

近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会では、地元農家のガンバリを応援しています。この春からは「近江八幡の食材が持っている個性をフルに引き出して、新たな魅力を広く伝えてほしい」と、地元で活躍中のシェフに創作料理を依頼。そして誕生した第1弾が上の写真の白い、トマトのスムージーです。

青友農産スマイルトマト工房(大中町)が育てた、フルティカ。が、ホテルニューオウミ・南康成シェフによって、ベジスライツに変身。ハッキリ主張するトマトの風味に慣れている者にとって、舌の上でふわりととろけるこのスムージーは、驚くほど優しい味わい。器の底に隠れている一粒をほおばれば、トマト本来の小さい味い歯ごたえも楽しめます。この、トマトのスムージーは、同ホテルの謝恩ディナーメニュー(3月1日~4月30日)に登場。問い合わせは0120(26)6663へ。

表紙のお店



ホテルニューオウミ
9F サツキ ダイニング&バー

近江八幡市廣町1481番
TEL.0748-36-6666
<http://www.newomi.co.jp/omi/>

プレゼント

A 大中産トマト 食べ比べセット
「フルティカ」&
「サンチェリーピュア」
30名様

B 大中農業王国 ひまわり油
20名様

C 大中農業王国 季節のやさい 詰め合わせ
10名様 ※イメージ

D ホテルニューオウミ ランチお食事券 ペア2組4名様

応募方法

官製ハガキに住所・氏名・年齢・職業・プレゼント番号・下記アンケート内容をご記入の上、下記宛先までご応募ください。

応募締切 / H22年3月31日(消印有効)

当選者には当選ハガキをお送りしますので、そのハガキをお持ちの上、大中グリーン工房まで受け取りに来て下さい。Dのお食事券のみ、当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

【アンケート】

①水郷ブランド農産物をご存じでしたか?
実際に購入されたことはありますか?

②今号に対するご意見・ご感想などをお書き下さい

宛先

〒523-8501 近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市役所農政課内
近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会
「摘菜芽里 春号プレゼント」係

直売所 マップ

1 びわこだいなか愛菜館
近江八幡市大中町450-5 ☎0748-33-3580
5~8月 9:00~19:00 9月~4月 9:00~18:00
毎日開催(年始除く)

2 ミニトマトファーム ハマダ
近江八幡市大中町470-1

3 大中グリーン工房
近江八幡市大中町510 ☎090-7757-0841
9:00~17:00 日曜開催

4 柳友農産 スマイルトマト工房
近江八幡市大中町587-1
☎0748-46-4088

5 まるやま水郷野菜直売所
近江八幡市円山町1467-3 ☎080-6151-0245
9:00~15:00 毎日開催

6 はちまんフレッシュ朝市
近江八幡市多賀町(あきんどの里内)
7:30~8:30 日曜開催

7 浅小井農園(株)
近江八幡市浅小井町2481
☎0748-33-6467

8 近江八幡直売組合
近江八幡市上田町1370 ☎080-5703-3122
8:00~11:00 月・水・土曜開催

9 とろっこ村
近江八幡市元水基町114-2 ☎0748-33-4064
7:00~12:00 水・土・日曜開催

10 めくもりの里
近江八幡市加茂町3583-1 ☎0748-32-7685
6:30~12:00 毎日開催

11 サングリーン加茂ふれあい朝市
近江八幡市加茂町3584 ☎0748-34-6275
6:00~12:00 毎日開催

12 江頭町野菜青空市
近江八幡市江頭町430 ☎0748-36-6585
9:00~12:00 月~土曜開催

13 池田本町新鮮野菜直売所
近江八幡市池田本町
6:00~8:00 金・土曜開催

14 東町やさい即売会
近江八幡市東町542
7:30~9:30 木曜開催

編集後記

我々農家は自然とむきあい、大地にはたらきかけ、土づくり(=野菜づくり)に精を出していますが、これだけにとどまらず農家みずから思いを伝えたいと今回の発行となりました。食の魅力がいっぱいの近江八幡。「おいしかったよ!」の一言が届く距離であなたとつながってほしいです。

次回のテーマは近江牛です。お楽しみに。(TB)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報誌「摘菜芽里」
2010年 春号 No.1 平成22年3月1日発行
発行 近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市役所農政課内
TEL.0748-36-5514 FAX.0748-32-5032
市ホームページ <http://www.city.omihachiman.shiga.jp>
Eメール 011002@city.omihachiman.lg.jp

よし筆題字/造形作家 藤田 丈

題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。

水郷ブランド

産地生産拡大プロジェクト支援事業とは？

Image photo / (C) Biwako Visitors Bureau

近江八幡市が率先して国内の農業生産を増大させ、食料自給率向上の中核となる産地として確立するために実施する事業です。そのために、市域の農業関係者が一丸となり、主体性と創意工夫を発揮して生産拡大に向けた取り組みを促進していきます。

目標

近江八幡市の農業産出額を
H19年度比で約7%増加させる
H22年度末
31億7千万円 → **34億円**

ハード事業(H20年度の1年)

●連棟大型ハウスの整備など

ソフト事業(H20～22年度)

●生産に関する取り組み

・北之庄カブの採種・飼料作物の新技術実証
・小ギク省力化実証・技術研修会の開催

●加工に関する取り組み

・北之庄カブ加工品(漬物類)の開発、商品化
・開発した加工品の試食、アンケート調査の実施

●流通に関する取り組み

・マーケティングセミナーの開催

●消費拡大に関する取り組み

・アンケート調査の実施 など

※「摘菜芽里」もPR事業として実施しています
※この事業は、農林水産省の採択を受け実施しています

トマトの話

文／森 玲子

トマトは花が咲いてからの積算温度が 800-1000℃(品種により異なる)になると実が赤く色づきます。積算温度とは一日の平均気温を足した温度のこと。このため本来旬と言われる夏は気温が高く日照時間も長いので実が早く色づくあっさりとした味のものが多くなります。春から夏までのトマトはじっくりと色づくのでうま味をたっぷり蓄えます。また、日増しに日照時間が長くなるので甘くおいしいトマトが育ちやすい季節なんですよ

桃太郎サニー

しっかりとした硬さ、適度な甘さとおの中に入れた時に広がる酸味が懐かしい味わいのピンク系大玉トマト。しつこくなく飽きのこない味

大玉

大中トマト 食べ比べ

サンチェリーピュア

糖度が高く酸味は少なめなのでお子様にも食べやすい。皮が薄くなめらかな食感。ルビーのような色とつやが美しいミニトマト

ミニ

シシリアン ルージュ

中玉

調理用に最適で火を加えるとぐんとうま味が増す。全般に栄養価が高く、特に抗酸化成分のリコピンが大玉トマトの約 8 倍含まれる。糖度と酸味のバランスがよいので生食も○

イエローアイコ

“アイコ”のイエロー品種。肉厚で食感が良いかわいいうぶ型ミニトマト。“アイコ”に比べてトマト独特の風味が控えめなのでトマトが苦手な人にも食べやすい

ミニ

フルティカ

中玉

果肉が柔らかで弾力があり、糖度も高いのでフルーツ感覚で食べられるミディトマト。うま味成分であるグルタミン酸が豊富

目の前に、美味しいものが
いっぱいあった。

Talk
time

自然、大地、人との つながりトマト

原動力は地域のつながり。
目指せ、大中のトマトは日本一！

森 濱田さんの経験と技術

徳田さんの取り組みは、近江八幡の宝。だなど思うんです。全国的に見てもまれにみる魅力的な産地が目前にある近江八幡市民がうらやましいです。

徳田 私は、トマトを作り始めて、新しい出会いとつながりを得ました。直売所で手にとり買ってくれる地域のみなさん、地元のホテルで地域から訪れたお客さんに美味しー一皿として紹介してくれるシェフなど。大切にしたいです。

南 大中地域の農業のポテンシャルはかなり高いと思います。となると、これからは

取り組む人間の姿勢次第。近江八幡市に住む地元住民ひとりひとりの理解と支えもいるでしょう。自分達が誇りを持って「日本一のトマトだ！」と言えるくらいの意気込みで、地域をあげて共に盛り上げていきたいと思います。



「食」をキーワードに、私たちのまちの未来への可能性を紹介していく情報紙「摘菜芽里～つながり～」。

春号では、食卓の定番「トマト」をテーマに、地域で活躍しているスペシャリストの声を紹介します。登場するのは、近江八幡市産地生産拡大プロジェクト(左参照)に参加し挑戦中のトマト農家。大中地域でミニトマト一筋20年以上のベテラン農家。地元野菜の美味しさを創造し続ける料理人。そして、生産者と消費者のかけはしとなる野菜ソムリエ。

ツヤツヤ輝くトマトから、どんな近江八幡の未来が見えてくるのでしょうか。

Image photo / (C) Biwako Visitors Bureau



司会
ベジタブル&
フルーツマイスター
森 玲子さん

アパレル業界から農の世界へ
転身、東近江市の柿摘れやか
ファームで農産物の生産販売
に邁進中。

料理人
南 康成さん

ホテルニューオウミ洋食調理長。
2008年、第22回世界料理オリ
ンピック日本ナショナルチーム
メンバーとして出場。展示競技・
銅メダル、レストラン競技・銀メ
ダル獲得。近江八幡市内在住。

ミニトマト農家
濱田和夫さん

土にこだわり大中でミニトマ
ト栽培 23 年。1995 年に県
内の生産者グループが共同
出資して設立した農産物販売
会社、桃滋賀有機ネットワ
ークの代表取締役を務める。

トマト農家
徳田為宏さん

大中で水稲と秋冬野菜を手
掛けて 20 年を節目に、昨年
からトマトに挑戦し始める。
桃青友農産スマイルトマト工
房 代表取締役社長。

プロフィール

快適な条件でスクスクと。
旨味たっぷり春トマト。

森 トマトへのこだわりをも
う少し聞かせていただけます
か。

濱田 一般に、トマトは夏の
食べ物というイメージがあり
ますよね。それは、露地で霜
の影響がなくなる5月頃に苗
を植えると、ちょうど夏頃か
ら収穫でき始めることからき
たものです。トマトにとって
雨風を防ぐハウスの中で厳し
い冬の間エネルギーを蓄え
、春待ち期間を終えると太陽の
光が強くなる三月ごろから一
気に糖度がのり、うまみが増
してきます。

南 なるほど。ハウスで育つ
たトマトはもう旬の味なんで
すね。



森 近江八幡の大中地域では
様々な種類のトマトが栽培さ
れています。濱田さん、徳
田さん、お二人はどのような
思いや技術で作っておられ
るんですか？

濱田 農作物は自然の恩恵を
受け、種のもつ力と人々の努
力により生産されます。近江
八幡は天災が少なく豊かな琵琶
湖の水、きれいな空気に恵
まれ、環境の整った地域だと思
います。私はそんな近江八
幡大中の地で、土に働きかけ
る、仕事ができることに幸せ
を感じています。栽培に関し

近江八幡のひと・環境・技術・
努力が育む、多彩なトマト。

では、最近甘いトマトが大
変好まれていますけれど、甘
みを感じるためには酸味も大
事なので、そのバランスを大
切にしながらコクのあるミニ
トマトを周年で作っています。

徳田 私は、滋賀県農業技術
振興センターが開発した少量
培地養液栽培という技術で
作っています。トマトの経験
は少ないので、栽培管理しや
すいこの方法を採用しました。
品種は8割が中玉。2割が大
玉。あと調理用トマトと、今
回は冒険に直径1センチほどのマ
イクロトマトも作っています。