

VOICE #58

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #58 / March 2014 / www.oisix.com

横田茂樹さん【愛知県】 横田さんのトマト



Oisix
おいしくす

VOICE / #58

RECIPES【横田さんのトマト】



ミニトマトのピクルス

材料：[2人分]

ミニトマト…120g
ローリエ…1枚
黒粒こしょう…10粒
赤唐辛子…1本
酢…1カップ
水…1カップ
砂糖…50g
塩…小さじ1/2

作り方：

- ① 鍋にミニトマト以外の材料を入れ、ひと煮立ちさせ冷ましておく。
- ② ミニトマトはヘタを取り、ヘタ側に十字に包丁を入れる。
- ③ 保存袋に①と②を入れ、空気を抜きながら口を閉じ、冷蔵庫で一晩以上漬ける。

トマトに十字に切れ目を入れると味がしみこみやすくなります。

レシピ：田口竜基

VOICE / #58【横田さんのトマト】



ミニトマトの春サラダ

材料：[2人分]

ミニトマト…120g
新玉ねぎ…1個
もずく…1パック
大葉…5枚
ゴマ…適量

作り方：

- ① ミニトマトはヘタを取り縦に4等分、新玉ねぎは繊維に沿って薄くスライス、大葉は重ねて丸め細切りにする。
- ② 器に①、もずく、ごまを盛り、食べる直前によく和える。

春が旬の新玉ねぎ、もずくをミニトマトと合わせた簡単サラダです。

レシピ：田口竜基

VOICE / #58【横田さんのトマト】



ミニトマトの焼きしゃぶホイル包み

材料：[2人分]

ミニトマト…120g
豚しゃぶしゃぶ用肉…150g
もやし…160g
青ネギ…適量
バター…10g
こしょう…少々
ポン酢…適量

下準備

- ◇ミニトマトはヘタを取り、横半分に切る。
- ◇もやしは水にさらし、ひげ根を取る。

作り方：

- ① アルミホイルの内側に薄くサラダ油(分量外)を塗り、もやし、豚肉、ミニトマト、バターを乗せる。
- ② ①にこしょうをふり、アルミホイルを包みトースターで肉に火が通るまで15~20分程焼く。
- ③ 焼きあがったら、小口切にした青ネギを散らし、ポン酢でいただく。

トースターの代わりに魚焼きグリルで焼いても。

レシピ：田口竜基

VOICE / #58【横田さんのトマト】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#59は2014年5月28日頃発行予定です。



生とうもろこし【長崎県】

Oisix が「生で食べられるとうもろこし」の販売を始めたのは、今から8年前。バイヤーが産地を巡っている際に、生産者が生で食べているのを見て驚いたのがきっかけでした。

内容や発行時期については、予告なく変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

VOICE へのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jp

バックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>



発行/オイシックス株式会社 アートディレクション/福岡智美 写真/木村文吾 取材・文/鈴木猛 レシピ作成・スタイリング/田口竜基

<http://www.oisix.com>

TOMATO【横田さんのトマト】 横田茂樹さん【愛知県】



ながら、四六時中トマトのことを考え、つねにおいしさを追求しています。トマトが大好きな「トマトバカ」なんです」と笑う。

そんな 横田さんに、おいしいトマトの見分け方を聞いてみた。まずは、ツヤのあるものを選ぶこと、ヘタからお尻にかけてうつすらと見える放射線状のスジを見る。このスジは心室といわれるトマトの部屋数にほぼ比例するものなので、スジの多いものは身が引き締まっておいしいそうだ。

ちなみに通常のトマトの心室は四つだが、横田さんがつくるファーストトマトの心室は八つ。そのぶん果肉の密度が高く、濃厚な味を醸し出す。この他に見るポイントとしては、ヘタ周辺のトマト上部。よく見ると、細かい銀粉

のような点がある。この点は水分量で、たくさんあると水分を多く含むため、味が多少薄く、皮がやわらかくなりやすいので日持ちもよくないという。

ファーストトマトの栽培が順調になってから手がけたのがミニトマト。

「ミニトマトにもファーストトマトで培った「しほり」の製法を応用しました。コクがあると喜んでいただいています。収穫サイクルが短く、大量に栽培できるので規模拡大を勧める人もいますが、私はたくさん売りたいのではありません。少なくともいいから納得する味をつくり続け、毎年同じお客さまに満足していただくたいのです」

農業は工業と違い、いつも同じ条件のもとで均一の製品がつくれるわけではない。自然と触れあいながら手作業でやるべきだと言い、自分のこ

とを「技術屋」と称する。

ビニール ハウス内に、とつで一定量の水が畑に注入される水やりの装置が設置されているが、横田さんはたった一回しか使っていない。

「ビニールハウス内でも、方位や隣の木による陰影によって、それぞれの木の日照時間や温度、湿度などの違いがあるのに、同じ水の量でいいわけがありません」

また、地上からは見えない土の中の根にも注意を払い、液肥を与えたあと地温を上げるため光を透過するビニールシートを施している。これによって根の動きが活発になり、成長を促すとともに味が安定すると言う。見えないところまでも把握して管理し、自然と向き合う横田さんのトマトには、果肉と愛情がぎっしり詰まっている。



温暖な 気候に恵まれた渥美半島。車で五分ほど走ると海に出会う愛知県田原市に横田茂樹さんのトマト畑がある。

五つのビニールハウスを所有し、一つはファーストトマト、三つはミニトマトを栽培し、もう一つは苗の育成や仕分け、出荷・梱包などを行う作業場として使用している。横田さんに、ファーストトマトを栽培しているビニールハウスを案内してもらった。ビニールハウス内は冬でも汗ばむほどあたたかく、二〇℃を下回ることはない。

ファーストトマトは、お尻がツンと尖った可愛らしい形が特徴で、果肉に菌ごたえがあり、ほどよい酸味と甘みが口の中に広がる。昔ながらのトマトという感じの濃厚な味わい。スライスしても形がく

ずれにくく、あらゆる料理に適している。味が濃く、ぎっしりと身が詰まっているぶん、ふつうのトマトよりも収穫まで時間がかかるうえ栽培がむずかしく、いまでは一部の農家しかつくっていない。

なかでも横田さんのトマトは、水と栄養を制限する「しほり」という製法を進化させた独自の方法を採用。毎年おいしいトマトをつくり出す、こだわりと愛情にあふれている。

「マニュアルのようなものは一応あるのですが、そんなものはないして役に立ちません。なにしろ自然が相手ですから。天気は毎年ちがうし、もつと細かく言えば、毎日ちがう。それが農業のむずかしさであり、楽しさともいえるでしょう。お日様の光や温度、水量などをマメにチェックし

横田茂樹さん【愛知県】
横田さんのトマト

自然には、勝てない。だから、味方にする。光、水、風、土を見つめながら、愛情を込めてつくったトマトを食卓へ。これからもトマト本来のおいしさを追求していきます。