



ミニトマトを手にする佐野さん



「おいしいね」と言われ続けたい。
あとを引く味のトマトづくりを。

ひかず 陽和さん
佐野 (谷井田 / 37歳)

京都からつくばみらいへ

今年度の4Hクラブ会長を務める佐野陽和さんは、今年で就農3年目。大玉トマト、中玉トマト、ミニトマトを市内・山谷地区にあるハウスで栽培しています。

出身は京都府で、大学の農学部を卒業後、ガーデニング資材や花の種、種苗などを扱う会社に就職。働くうちに、生産者になってみたい気持ちが強まり、会社を退職。千葉県の農家を経て、常総市の農家に研修生として働くように。そこで2年ほどトマト栽培の基礎を学び、TIX沿線で農地を探すうちに、現在の場所にめぐりあいました。

ニーズに応えつつ、試行錯誤

佐野さんのつくるトマトは食味重視。糖度を上げるために水分管理を徹底しているといいます。食べたときに旨みを感じられるよう、有機質肥料や魚由来の肥料を使うなど肥料にもこだわっているそう。「お弁当需要が高いミニトマトは、小粒の品種にしたり、食べてくれるお客さんのニーズに合わせて、つくっています」と話します。ニーズを知るため、野菜の配送や出荷先店舗の地場野菜コーナーに陳列・値付けをすることも。



収穫前の中玉トマト。
12月1日の朝市に並ぶ予定です。

もう一つ食べたくなる トマトを目指して

トマトづくりの大変なところは温度管理だといいます。「特に季節の変わり目は寒暖差が激しいので温度管理が重要ですね」と話します。出荷したトマトの評判が良いと「やっぱりうれしいですよ」と微笑みます。

「トマトの魅力は、生で食べたときに味の違いがわかること。あ、もう一つ食べたいって、あとを引く味っていうんですかね。そういうものを目指していきたいです」と今後の目標を語ってくれました。