

良質な土が育むトマト本来の 野生的な味わい

そのままお皿に載せるだけで
食卓が明るくなり、
お弁当にも重宝するミニトマト。
洞爺湖が一望できる
北海道の佐伯農園では、
有機栽培のミニトマトが
色付いています。



生産者の佐伯昌彦さん（写真左）と息子の範彦さん。
「土の力を最大限に使う有機栽培は、甘みだけではない、コクのあるミニトマトが育ちます」

北海道育ちのミニトマト（有機栽培）

別ページで、
レシピをご紹介します

今回ご紹介する商品はこちら！

北海道育ちのミニトマト（有機栽培）

佐伯農園限定のミニトマトを
お届けします。

宅配：
8月3回まで毎週取り扱う
予定です。
店舗：
取り扱っていません。



暑さ対策で品質を維持

北海道の南西、美しい洞爺湖を臨む
佐伯農園で赤く色付くのは、直径3セ
ンチほどのミニトマト。30年ほど前に
ミニトマト栽培を始めた3代目の佐伯
昌彦さんは、「当時はミニトマトが市
場に出始めたばかり。広まるかは半信
半疑でしたが、切る手間がないのでホ
テルや学校給食の需要が伸び、やがて
スーパーにも並ぶようになりました」
と振り返ります。

当初は化学肥料を使用していました
が、「化学肥料は悪ではないけれど、使
うと土が消耗して微生物が減り、連作
障害が出やすくなる」と、有機栽培に
挑戦。2000年に有機JAS認証を
取得し、現在は1棟あたり約2・5トン
収穫する農業用ハウス12棟で、ミニト
マトを栽培しています。「多様な微生
物が生息する土でこそ、私たちが目指
す複雑な味わいの実が育ちます」
生産する上で最も重視しているのは、
季節を問わず安定した品質と収穫量を
維持すること。出荷期間が6月から10
月末までと長く、今は北海道でも真夏
は30度を超えます。日よけもかけます
が、高温が続くと花粉が弱って受粉で
きなくなり、実割れも増えるため、今
年は暑さにも強い品種に切り替えまし
た。「昨年この品種を育てている農家を
見学し、これならと決めました。今の
ところ味も良く、順調に育っています」



有機JAS認証

化学的に合成された肥料や
農薬の使用を避けることを
基本として、自然界の力を
生かし生産する有機栽培が
された商品が受ける認証。
このマークがないものは
「有機」「オーガニック」と
表示できません。



北海道育ちのミニトマト

（有機栽培）ができるまで

① 播種・育苗・定植

長い期間、収穫・供給できるよう、1作目は1月下旬、2作目は2月下旬に種をまきます（写真A）。発芽したら育苗ポットに移し替え（B）、枝分かれしてきたら収穫量を多くするため主枝と脇芽1本以外を切って2本仕立てにします（C）。約60日間育てて最初の花が咲き始めたら畑に植え付けます（D）。

② 誘引・芽かき・葉かき

4月中旬から支柱とひもを設置（写真E）。初めは支柱に沿って直立させ、2mほどに育ったら横に誘引します。ミニトマトは3枚の葉で1つの花房（F）が育つので、生育が盛んになる5月中旬以降は、実に栄養が行くよう脇芽や余計な葉をこまめに摘み取ります（G）。6月中旬には遮光ネットをかけ、3〜4日おきに土中のチューブから水を与えます。

③ 収穫・選果・出荷

6月から収穫を始め、10月下旬まで続けます。最初に色付き始める1作目は、真っ赤に完熟したもの（写真H）を摘み取ります。暑さが本格化する7月中旬以降は少し早めに収穫（I）。作業前に採る実の色を確認し、朝5時から作業に取り掛かります。午後からは収穫と並行して選別。傷や割れがないか一つ一つ人が見て確認、出荷します。

④ 土作り

収穫が終わった11月中旬から半月ほどかけて、翌年のための準備をします。近隣の畜産農家から堆肥をもらい、そこに収穫後の葉や茎を細かく刻んで米ぬかと混ぜたものを加え、微生物による分解を促します。畑の土を掘り起こして自家堆肥を埋め込むと、翌年にはフカフカの有機質土壌に（写真J）。

「足るを知る」で 持続可能な農業を实践

ミニトマトには、色つや、硬さ、熟度などさまざまな要素が求められます。「100点満点は無理でも、頑張って80点ぐらいは狙いたい。収穫量も同じ。肥料をたくさん与えればもっと多く採れるかもしれないけど、あまり欲を出さない方がいい。『足るを知る』というか、腹八分を良し、とするのが有機栽培なので」と昌彦さん。連作障害が起きにくく、畑を休ませる必要がないだけでもありがたいと言います。

「有機栽培では土の力を最大限に生かすので、実のおいしさに安定感があります。持続可能な生産は、農家の所得の安定につながり、ひいては消費者の利益につながります」と昌彦さんが言え、息子で農園の中心的存在となりつつある4代目の範彦さんは、「日本全体の課題ですね。有機栽培が広がる仕掛け作りをしたい」と言います。「うちのミニトマトは、トマト本来の野生味があります。生命感あふれる味わいを楽しんでいただけたらうれしい。これからもこの地域で、土の力を生かした循環型農業に取り組んでいきます」北海道・佐伯農園からお届けする大地の恵み。生産者限定の味わいを、ぜひお試しください！