



▲本田に移植される前のトマトの苗

色よし形よし味よし 三拍子揃ったこだわりトマト

豊岡地域では、トマト作りにひたむきな情熱を傾けているグループがあります。今回は、消費者に美味しいトマトを食べてもらいたいと、日々、努力を惜しまず活動する一人の男性を紹介します。

小西 勲^{いさお}さん（57歳）豊岡市加陽在住

トマト作り一筋38年



▲JAたじま豊岡蔬菜部^{そさい}トマト委員長の小西さん。目標・実践・反省を信条にトマト作りに励む。趣味のバイクで遠距離ツーリングにも出かけるアウトドア派

JAたじま豊岡蔬菜部^{そさい}トマト委員長を務めている小西勲さん。総栽培面積5,000平方メートル、18棟のビニールハウスに「桃太郎トマト」を栽培し、年間40トンの出荷量を目標に、日々汗を流しています。小西さんは「安全で安心な新鮮トマトを、少しでも多くの人に食べてもらいたいんです」とトマト作りの意気込みを語ります。

高校で農業を専門に学んだ小西さんは、卒業後、豊岡でメロンやキュウリ作りを始めました。

しかし、満足のいく野菜に仕上がらず、農業の難しさと

大変さを痛感しました。今後、農業を続けていけるかと迷う中、野菜の中でも特に好きなトマトの栽培を始めようと決意し、これまで38年間、トマト作り一筋に打ち込んできました。

その栽培技術を活かして丹精込めて作ったトマトを、昨年開催された農林水産祭の「第38回兵庫県トマト立毛品評会」に出品したところ、色・形・風味などが高い評価を受け、農林水産大臣賞という輝かしい成績を収めました。

相互に技術を高め できたトマトは 抜群の味

野菜作りの中でも難しいといわれるトマト栽培。

トマト委員会では、現在、一環した栽培技術に基づいて出荷していますが、このスタイルにたどり着くまでに、さまざまな課題を乗り越えてきました。

昭和48年、トマトを専門に栽培している農家13人が集まって一括栽培を始めました。互いに持つ知識や経験、技術を共有しながら研究を繰り返し、少しずつ会全体の栽培技術を高めました。

また、メンバーが植栽、肥料散布までを作業ごとに分かれて担当し、流れ作業で効率を図ることによって、高まる市場の需要にも対応してきました。

小西さんは「私たちが作るトマトは、食味、風味ともにバランスが抜群です。口当たりのよい、酸味を控えたまるい味が特徴です」とその言葉に力を込めます。

同会が作るトマトは、市内外のスーパーの店先に並ぶとともに、関西圏のファストフード店でも使用されています。旬は4月下旬から6月下旬です。ぜひ皆さんもこだわりトマトをご賞味ください。

家族協定で 親子それぞれ独自経営

また、小西さんは息子の充さんと家族協定を結んで各自で栽培しています。栽培面積のうち3割を充さんが受け持ち、それぞれ独立して栽培から管理運営までを行っています。

「独立して管理することによって、それぞれが経営意識を高め、工夫や努力することを持続できます。作ったトマトが市場で認められ、その結果が自分に還ってくる、そんな農業を息子には楽しんでもほしいです。また、トマトが好きという気持ちをいつまでも忘れないでほしいです」と熟れたトマトのように頬を染めて笑う小西さん。間もなく迎える農繁期に準備は万端です。



▲息子の充さん(左)と作業をする小西さん