

第4号

# よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



山本泰隆さん

山本温室園（保土ヶ谷区）

主な農作物：

カンパリトマト、ナス



趣味：DIY、吹奏楽鑑賞

モノ作りが好きな泰隆さん。なんと仕事で使用する棚や倉庫も手作りなんです！

また、高校から大学までの7年間、吹奏楽部に所属しており担当は打楽器でした。7年間で培われた腕前はプロ級！！

## 最先端の温室栽培に感動！

大学では温室工学を学んだ泰隆さん。在学中に栃木の某農家さんが行っていた最先端の温室栽培トマトに魅せられて、卒業後はその農家さんで1年間の研修を受けるために栃木へと向かいました。就職も考えたそうですが、一刻も早く技術を身に着けたいとの思いから決断したそうです。

研修を終え就農した泰隆さんは2年目で園主になりました。一般的な農家さんよりも早い世代交代に悪戦苦闘したこともあるとのこと。しかし、当時がむしゃらに働いた経験は大切なものだと語ります。

Point

二十四節気 「清明」ってなに？

清明（せいめい）とは、清浄明潔を略した呼び方で、春を感じさせる花々が咲き始める季節のこと。4月上旬頃を指しており、温かい日差しの中でお花見がしたくなる時期。

キャベツやイチゴ、アサリなどが旬です。

## オランダ式ハウス栽培法への取り組み

泰隆さんは、大学時代にオランダのハウス栽培技術について学び、実家の栽培方法に新しい技術を取り入れました。そうすることで限られた土地で高品質の作物を大量に収穫することができます。しかしそこにたどり着くまでには様々な苦労がありました。研修先と実家の栽培方法が大きく異なり、それぞれの技術の良さを取り入れようとしたが上手くいきませんでした。それでも諦めずにさまざまな工夫を重ねたことが、現在の農園の成長に繋がっています。泰隆さんの努力に加え、先代であるお父様が泰隆さんの新技術を取り入れることに反対せず応援してくれたことが大きかったと語ってくれました。トマトのほか、温室でナスの栽培にも挑戦されています。ナスは市内で出荷している人がおらず、市場からの提案・依頼により栽培を始めました。今年で2度目となるナス栽培は昨年よりもよくなっているはずだとお話してくれました。

失敗を恐れずに試行錯誤してきた泰隆さん、カッコいい…！！



※カンパリトマト



※カンパリトマトとは？

中玉トマトの一種で、真っ赤でリコピンと栄養価が高く、甘いトマトです。

## 山本温室園のこだわり

山本温室園はこだわりとして【味と品質の維持・たくさんの収穫量】を掲げています。土作りをおろそかにせず自然の力を借りて、より良い畑を作ることで野菜の品質が高くなるという意識を常に持っています。また、直売だけでなく、市場にも卸しています。販売をプロに任せることで、作物を育てることに全力を注ぐことができると考えています。こうした数々の工夫により、【味と品質の維持・たくさんの収穫量】を目指しています。

## 椿さんとの出会い

2人の出会いは第3号で特集した山本諭さんからの紹介でした。泰隆さんにとって椿さんは、これまで付き合いのなかった農家以外の人たちと繋がりを持つきっかけを作ってくれた方で、山本温室園のトマトの魅力を引き出す料理を提供してくれた恩人だそうです。農家と料理人という1つの食材に対して真摯に向き合う職人が創り上げた“特別”な料理をTSUBAKI 食堂でお召し上がりください。



ようこそ TSUBAKI 食堂へ

このコーナーでは生産者の方から仕入れた野菜を TSUBAKI 食堂で調理し、実際に生産者の方に食べて頂くコーナーです。愛情たっぷりに育てた野菜をプロが調理しました！さて感想はいかに…！？



おしながき

- ・カンパリトマトとポンカンの  
 クリームチーズ和えサラダ
- ・ナスとパプリカのピリ辛いため
- ・きゅうりのみぞれあんかけ唐揚げ



カンパリトマトと柑橘系の酸味が合わさることで、より爽やかになりますね。トマトのデザートのような一品！  
 (写真中央)加熱して柔らかくなるナスの品種にあった料理です。きゅうりの青臭さを感じない爽やかなみぞれあんかけで、唐揚げときゅうりがマッチするとは驚き！

サラダはとても爽やか！ポンカンとトマト、クリームチーズの組み合わせがこんなに合うとは…！口の中が一気に爽やかになりました。ピリ辛いためは、味がしっかりしみていて、ちょうどいい辛さでクセになります！みぞれあんかけきゅうりのすりおろしは、かけることで唐揚げをとてもさっぱり食べることができました。



今後の展望

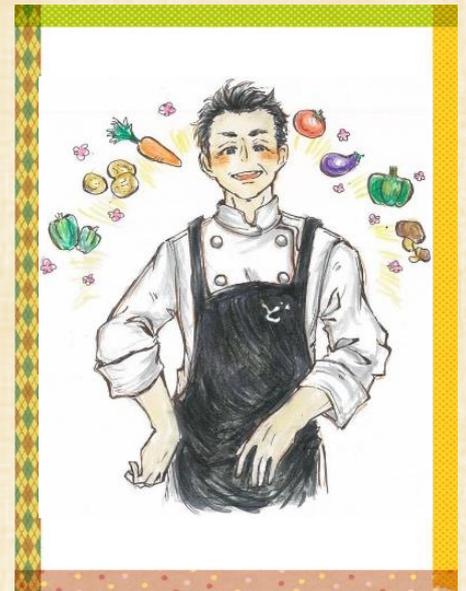
横浜市の消費者に知ってもらい、食べてもらう！



# 椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

初めて会ったのは彼が28歳くらいの時。第1印象はとにかく若い！トマトに対するひたむきな姿勢はもちろんなのですが、その頃から経営への自覚も既に持ち合わせていて、「将来の横浜農家のエースはやっちゃん！」と感じていました。もちろんそれは今まで変わらず、技術的な部分での経験も加わりさらに魅力的な農家さんになってきていると思います。

守るだけでなく、常に現状を研究し改善、チャレンジ。まさに経営者ですね。今後もどのように展開していくかとても楽しみです。



TSUBAKI 食堂の  
Facebook ページはこちらから



## 料理人 椿直樹

## ～レストラン情報～

### TSUBAKI 食堂

横浜市中区本町 6-50-10  
<Tel>045-211-4300  
<ランチ>11:00~15:00  
<ディナー>17:00~23:00  
定休日：無休



### ど根性キッチン

横浜市泉区和泉町 6214-1  
<Tel>045-410-8466  
<ランチ>11:00~15:00  
<ディナー>17:00~20:00  
※ラストオーダーはホームページをご確認下さい  
定休日：月曜日  
(月曜祝日の場合、火曜が定休日)



## 学生編集後記

日々挑戦を続ける姿勢に圧倒！  
こだわりを持つことの大切さを感じました

実際に泰隆さんにお会いして農業への想いや、トマトや栽培技術のこだわりについてたくさんお話をお聞きする中で、野菜に対する愛を強く感じる事ができました。

ぜひこのニュースレターを通して、横浜市の人たちにもっと自分の野菜を知ってもらい、食べてほしいと語る泰隆さんの野菜の味や品質へのこだわりや想いを、感じ取っていただければと思います。

