

第7号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～



よこやま よしみ

横山 宜美さん

まごころふぁーむ (泉区)

主な作物: トマト、長ネギ



趣味: 読書

一日の殆どが、仕事でとても忙しい中、
読書は大好きで長編小説もお構いなし!

ハウスの中にも本を持ち込んでおり、お
薦めの作品をいくつも紹介して頂きました。

トマトについては2時間くらい語れます!

実家が農家だったこともあり、社会人を経て農家を継ぎました。栽培する野菜の品目を絞り、味を追求して作っています。3年前に佐賀へ、サンロードという品種で、光樹トマトというブランドのトマトを作っている農家の元へ勉強に行き、ご自身でも栽培されています。大変だからこそやりがいがあるとトマトにかける情熱や拘りを熱く語ってくれました。

Point

二十四節気「立冬」「小雪」ってなァーに??

11月7日頃「立冬」(りっとう)空気がぐっと冷たくなり、冬の気配を感じる時期です。

11月22日頃「小雪」(しょうせつ)寒くなって雨が雪になる時期のことをいいます。

これからどんどん寒くなっていくのでみなさん体調に気をつけてください!

トマトへのこだわり

トマトは作り方によって味が変わるので、ほかの野菜と比べて差別化しやすいと横山さんは言います。糖度計では測れない旨味を追求し、単に甘いだけではなく、更にその奥のグルタミン酸などの旨味にこだわって作っています。「高糖度トマトなど甘いだけのトマトを作ることはそんなに難しくない。光樹トマトは甘いだけでなく、深みがある。旨味を追求したトマトを、作るのは難しいですが、だからこそやりがいがある。特に若い人に食べてもらいたい。特に調理をせずそのまま食べてほしい。こんなにおいしいトマトがあるんだと知ってもらいたい。」と言います。



トマトの旬は夏？

トマトの旬は、夏だと思いがちですが、3から5月、特に4月下旬が一番おいしいとのこと。トマトは、根と葉で光合成を行い、その栄養を実に送ります。つまり、実が木になっている時間が長ければ長いほどおいしくなるということです。夏の場合40日など短い時間で味が乗り切らないうちに実が赤くなってしまいます。しかし、4月の下旬に食べごろを迎えるトマトは冬の寒暖差を繰り返し、70から90日もの間、木にぶら下がっているため、とてもおいしいトマトになります。



椿さんとの出会い

横山さんと椿さんとの出会いは、泉野小学校のスーパー給食。泉野地区で収穫された野菜で給食を作り、一緒に食べるというもので、横山さんは学校に野菜を納品していました。6年ほど前に「濱の料理人」にレシピを監修してもらう機会があり、そこで椿さんと出会い、交流が続いています。



TSUBAKI
食堂

トマトに続きマスクメロン、ネギへ

来年からは、トマトや長ネギに次いで、マスクメロンにも力を入れて本格的に取り組んでいこうと思っています。それと同時に、今年で2年目のねぎも質と量を同時に上げていき、将来的には3から5品目に絞って栽培していきたいです。



おいしいさつまいもの選び方

段々と寒くなり、さつまいものおいしい時期になってきましたが、さつまいもは、丸い物よりも、細くて長めで15センチくらいの物が一番おいしいです！



～横山さんからお客様に向けてのメッセージ～

色んな農家がいる、同じ野菜でもそれぞれ違いがあるので色々な地元の野菜を食べてほしいです。そうすると地元の旬が分かったり、発見があったりするので、ぜひ近くの直売所で野菜を買ってみてください。

まごころふぁーむ
Facebookはこちらから

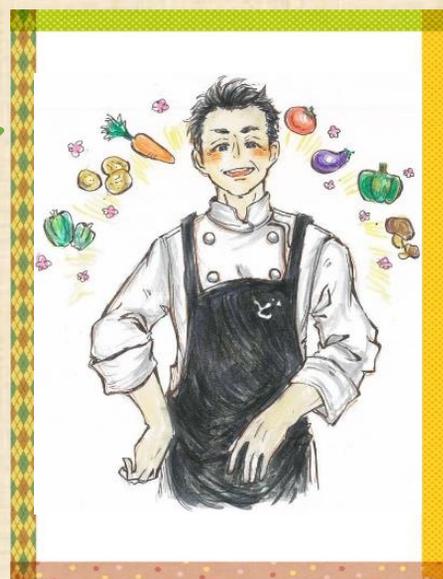


椿さんの、ちょっとヒトコトレいですか？

いずみ野の若手生産者さんにとって兄貴分的存在の宜美くん。

新しい取り組みにもどんどんチャレンジしていく姿勢は私も見習います。

いずみ野の野菜をどんどん広げてほしいです！



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

横浜市中区太町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

旨みを追求、

こだわりつまった横山さんのトマト！



短い取材時間でしたが、トマトをはじめ野菜についていろいろな話を聞いて非常に勉強になりました。特にトマトの旬の話は衝撃を受けました！写真のように今回は時期が合わず、横山さんが栽培されているトマトを食べることができませんでしたが、今後機会があれば食べてみたいと思いました！！横山さんお忙しい中貴重なお時間を頂きましてありがとうございました。