

とちぎの心をお届けします

③

トマト栽培

- ◆ トマト栽培面積 62アール (ハウス)
- ◆ 従事年数 14年

若色 弘幸さん (栃木市)

J Aしもつけ栃木トマト部会青年部長

若手中心に栽培技術を向上



「一度は外で働いて来い。そう父に言われて学校を卒業後、勤めに出ていきましたが、早いうちに父と農業の話がしかなかったので28歳の時に就農しました」。

そう言っ、たわわに実った大玉トマトのハウスで話してくれたのは、栃木市の若色弘幸さん(41歳)。現在はご両親と妹さん、それに周年で働いてくれる4人のパートさんでト

マトを栽培しており11月上旬から6月末まで出荷しています。

トマト栽培は夏から準備が始まり、7月に前作の片付け・ハウス内の土壌消毒、8月は基肥投入・苗の定植と暑いハウスの中での作業が続きます。4月は収穫の最盛期で、日が昇ると同時にハウスのカーテンを開け、太陽の光をいっぱい浴びたトマトの収穫が始まります。

農作物は天候に左右されるが、近所の人達から「おいしかったから、また買いに来たよ」と言ってくれるのがすごく嬉しいという。

「トマトは糖度と酸味のバランスが大事、甘いだけではダメ。甘味を引き立たせるには酸味が必要です」とおいしいトマト作りにこだわりを持っていきます。

地元では、JAしもつけ栃木トマト部会の青年部長を務め、部員からの信頼も厚い若色さん。トマト部会は29名ですが、青年部は14名を占めています。若色さんが就農したころは青年部員7名でしたが、青年部活動が活発になって30歳代の仲間が増えてきました。現在は、現地検討会を毎月開催するなど若手を中心に栽培技術の向上に余念がありません。

JAしもつけ栃木トマト部会は平成14年に第41回農林水産祭天皇賞を受賞している優秀なトマト部会です。先輩たちが築き上げてきた名誉を若色さん達、若い生産者がさらに積み上げていくことが期待されています。

(とちぎ農産物マーケティング協会
事業推進部長・大塚 守)

大地の恵みを産地から

ホテル東日本宇都宮

◆ レストランダイニングフォンターナ(イタリアン)



さくらい 櫻井 まさと 正人さん (西洋料理課料理長)



絶品! 「ナポリ風ピッツァ」

レストランダイニングフォンターナは、店内で焼き上げる自家製こだわりの「ナポリ風ピッツァ」とイタリアンを楽しめるカジュアルなレストラン。3月4日(土)にリニューアルオープンしました。

櫻井料理長は、栃木県産の食材にこだわり、常にお客様の笑顔を思い出しながら、季節や天候によってメニューを考え、「旬」のおいしさを提供しています。

〈シェフのおもてなし〉

栃木県産のフレッシュトマトをふんだんに使用し、店内の石窯で焼きたてのアツアツナポリ風ピッツァを提供しています。その他、毎日朝食・ランチ・ディナーのメニューにも新鮮で美味しい栃木県産食材を使用し、彩り豊かなメニューを提供しています。

その中でも「とちぎのトマト」は、みずみずしくて酸味とトマト本来の風味がバランス良く整って入るのが

特徴で、使用しない日がありません。

「お野菜が美味しくて、食べ過ぎちゃいました」といったお客様の嬉しい声が寄せられています。さらに週に1度はご来店されるご夫婦もいらっしゃるようです。奥様は、フォンターナの大ファン!、特にピッツァの生地が焼き上がりや仕上がりに厳しい方です。焼き方には、かなり鍛えられました。そういった、ご虫肩にして下さるお客様のお陰で、ここまで成長できたのだと思います、常に感謝しております。

記憶に残る時間を

ずっと…

櫻井料理長は「これからも地域の方々に愛されるお店づくりを目指し、お客様と真剣に向き合い、お客様の期待を裏切らないおもてなしの接客↓すべてはお客様のために、〈記憶に残る時間をこれからもずっと…〉を心がけています」と話す。

焼きたてのアツアツのピッツァを、明るい雰囲気の内でお楽しみください。

(とちぎ農産物マーケティング協会
事業推進部主任 船越直美)

県産食材オリジナルメニュー



とちぎ食のコンシエルジュ研修会

「つきぢ田村」の田村隆シェフが披露



「とちぎ和牛トマトすき焼き」

「いかにして栃木県産の旬の食材を生かし、お客様のニーズに応えてきめ細かくサービスし、美味しい料理を提供していくか」。

栃木県内の調理師専門学校と連携を図り、将来料理人を目指す学生と

第一部は産地視察研修会で、J A うつのみやにら専門部長・鈴木正光さんのニラの圃場とJ A うつのみやいちご専門部長・坂本英希さんのスカイベリー圃場を見学し、生産者と実需者の交流を図り、農業への相互

観光地の旅館・ホテルなどの女将や料理人、従業員の人たちを対象に「とちぎ食のコンシエルジュ」研修会を一月三十日（月）に開催しました。

とちぎ農産物リーディングブランドの「とちぎ和牛」や「なすひかり」「スカイベリー」を中心として栃木県産農産物の知識を深めてもらい、旬の魅力を伝えていく「食のプロ・コンシエルジュ」を養成するのが狙いです。



試食用プレート。「とちぎ和牛トマトすき焼き」、「スカイベリー館白館しるこ 抹茶館と共に」、「なすひかりのなまり節と大根のり巻き」



「ニラともやしの豚バラ温サラダ」



「栃木は親戚のようなもの」とジョークを交えながら鮮やかな手さばきで料理を披露する田村隆シェフ

理解を深めました。

第二部は、「つきぢ田村」

三代目オーナーシェフ田村隆氏による栃木の旬の食材を使ったオリジナルメニュー料理の紹介。田村シェフは「今では栃木も都会です」とジョークを交えながら、栃木

県産農産物の特徴を生かした素敵なメニューを披露しました。

「つきぢ田村」は、とちぎ和牛・那須の白美人ねぎや宇都宮産のゆずなどを使用している「とちぎの旬彩店」と「とちぎ和牛提供店」です。

田村シェフは、鮮やかな手さばきで料理を作りながら「栃木の食材は

新鮮で美味しい。お店ではいつも旬の素材を生かした料理をお客さまに味わっていただいています。栃木とは食材を通して生産者との温かな交流があり、親戚のようなものですね」と楽しそうに話していました。

参加した旅館・ホテルの女将さんは「田村シェフ



スカイベリーの圃場見学

フのトークが分かりやすく、すごく参考になりました。お客様に楽しく！面白く！をモットーに、とちぎの食のイメージが記憶に残るように県産食材を紹介していきたい」と口々に意欲を見せていました。

また、調理師専門学校生からは、「旬の素材を生かすアイデアと腕前はさすがに素晴らしいと思いました。こうした思いを大切にして無駄なく美味しい料理を提供出来る料理人を目指します」との声がありました。