



しっかりとしまった果肉とうまみ  
冷涼な気候が育む

# 飛騨の トマト



はざ ま ひろ かず  
**狭間 廣一さん(高山市)**

岐阜の豊かな大地と清涼な水、多彩な気候が作り出す農産物と、生産農家を紹介するシリーズ。31回目の今回は「飛騨トマト」です。「飛騨トマト」は7~11月の夏秋期に出荷される大玉トマト。酸味と甘みのバランスが良い瑞々しいゼリーと、しっかりとしまった果肉が特徴です。3000m級の山々に囲まれた飛騨地域で、こだわりのトマトづくりに勤しむ高山市の狭間廣一さんに話をうかがいました。



大きく実った麗月

**裂果起きにくい品種のため十分に熟してから収穫**

飛騨地方で生産されるトマトは、飛騨野菜出荷組合トマト部に属する370戸の生産者が出荷し、その数年間約6,300万個。JA内一つの産地における出荷規模として夏秋期に限定すると全国1位を誇ります。

中山間地域の気候を活かし90アールの畑でトマト栽培を行う狭間さんは、かつて地元で別の事業をしていました。途中からトマト農家との兼業になり、数年後にはトマト一筋に。新たなトマトの品種、麗月を採用したのが9年ほど前から。現在では99%を麗月、1%を他の品種で栽培し、来年には100%麗月を目指しています。

「麗月は実が赤くて果肉がしっかりとしているので棚持ちがいい。玉割れが起きにくいから、十分に熟してから収穫します。以前の品種はまだ緑のときに収穫して、店頭で赤くなるくらいを目指していたのですが、麗月は赤くなるまで熟してから収穫できるので味もおいしいですし栄養も満点です」と狭間さん。

収穫されたトマトは出荷後、選果場で選別されて冷蔵庫に入り、次の日には市場へ。「飛騨は東京や大阪、名古屋の市場にも近いからとても鮮度がいまま届くんですよ」と胸を張ります。

**土づくりや水の与え方 それぞれの農家の工夫も**  
トマトの定植は養液栽培を行っている農家が最も早く3月から。普通作型は5月から7月に定植して収穫は7月から行います。狭間さんの圃場では5月の初めから7月にかけて4回くらいに分けて定植。11月の霜が降りるまで収穫を続けます。

本広告に関するご意見や感想をお聞かせください。抽選で「山ぶどうジュース」をプレゼント!

抽選で10名様にプレゼント

「JAと自治体がタッグ組み支援 新規就農者も右肩上がり」  
もともと昼と夜の寒暖の差が激しく、夏でも涼しい飛騨地方の環境はトマトづくりに適していましたが、近年の温暖化により、中山間地、特に標高の高い冷涼な地域でのトマト栽培が一層、注目を浴びています。

「栽培地の標高は300m以上。一番高いところでは標高1,100mにもなります。平場では今の温暖化で栽培が難しくなりつつありますね。飛騨の標高、昼夜の寒暖差によって芽が休まるんです。そういう意味でもこの圃場はトマト栽培に適していると思います。それと県の普及員やJAの営農指導の方が各地区にいらして、指導してくれるのも大きい。横の繋がりで情報交換できますしね」と狭間さん。その上、JAひだ管内には4つのトマト選果場が

整備されているためJAひだが出荷作業を行い、生産者は栽培に集中することができるようになりました。更に、後継者不足に悩まされる産地が多い中、JAひだ管内の飛騨野菜出荷組合トマト部会は新規就農者も多いといえます。

「行政も力を入れてくれてますし、JAひだでもトマト研修所をやっています。新規就農者を送り出しています。サポートは心強いですよ。私も規模を広げる際にたくさんお金を貸していただきました」と話す狭間さん。何より「営農指導員と普及員の方が頑張ってくれていると感じます」と結びつきを実感しています。

「今は息子たちが頑張ってくれていますので、自分はこの先、好きなことに挑戦してみたいと思っています。新しい品種も作ってみたい」と夢も広がります。狭間さんは「飛騨トマト」のおいしい食べ方を「果肉が硬めなので調理しやすい。加熱にも向いています」と勧めながらも「でも僕は生でかぶりつくのが一番好きです」と一言。そこには大玉の笑顔がありました。



収穫までしっかりと考えた手入れを行う

作業効率を考えた美しい並びも狭間さんの畑の特徴

**農の現場から / JAひだ 丹生川支店長 高松政治さん**

JAひだ管内では、中山間地域の冷涼な気候を活かし、世界ブランドの飛騨牛や飛騨トマト、しいたけ、ほうれんそう、コシヒカリなどの農産物が盛んに育成、栽培されています。営農指導や金融、販売、共済等を通じて農家の方々や地域に貢献することを目指して取り組むと同時に、飛騨トマトのブランド向上、人材育成の取り組みとして地域の指導農業士の方が研修生を受け入れて下さる事と、県・市・JAが連携して就農支援を行っている事が大きいと思います。私が一番大切にしているのは農家の皆さんと話すこと。話しやすい環境と答えをいつでも準備し、相談にもしっかり対応していきたいと思っています。



## 耕そう、大地と地域のみらい。

ぎふの農業人の過去の記事はこちらから ▶



飛騨の恵み、甘さと酸味の絶妙ハーモニー。  
昼夜の寒暖差が生み出す濃厚な味わい。  
食べるたびに広がる、感動の一口。  
飛騨トマトで、毎日の食卓に特別なひとときを。