



44

伊賀の里のトマト・カフェ

金丸弘美
食総合プロデューサー

久しぶりに三重県伊賀市の山間地にある「伊賀の里 モクモク手づくりファーム」に行った。

名古屋から、乗り換えて柘植駅まで1時間半をかけて行き、そこから車で20分ほどのところだ。ファームにいったらトマトカフェができていた。

オープンカフェになっている。入るとすぐ目の前の厨房で、バーガーを焼いているのがみえる。出てきたバーガーの頭の上にトマトがのっている。バーガーが、すごくでかい。厚さが15センチはあろうかというボリューム。タマゴ、レタス、ネギ、チーズ、トマトなどが挟まっている。パンは自家製。ハンバーグもファーム内の工房で作られたものだ。

お隣のカウンターではトマトジュースが出てくる。それも日替わりで、いろんな種類のトマトがある。トマトパフェもある。モクモクの牧場で飼っているジャージー牛のミルクで作ったソフトクリームに、トマトソースをかけてあり、そこにミニトマトがトッピングしてある。

奥がテーブルになっていて、小さなブッフェがあり、簡単な食事ができる。パン、スープ、サラダ、ドリンクがある。ここにもカラフルなトマトが並んでいる。山の上のお店なのに、親子連れのお客さんでいっぱいだ。

このトマトカフェが面白い。というのは、トマ

トの栽培からしていたからだ。東京に、トマト専門店がある。だったら伊賀にあってもいいじゃないかというので生まれたという。

モクモクはファームになっていて、入場料を払って園内に入る仕組みで、その中に、カフェ、体験工房、レストラン、温泉、宿泊施設までがある。ファームのすぐ近くの農園でトマト栽培を始めたのだ。40アールにトマト栽培のハウス16棟を建てた。最新のハウスは、高架式になっていて、苗床が宙に浮いている。土を蒸気で消毒し、肥料を入れて、冬場でも栽培ができるように暖房が入れている。

暖房の燃料には地域連携で山林の木材のチップが使われている。再生可能エネルギーが利用されている。これによって重油を使うより燃料費が2割削減されたという。

栽培されているトマトは、大玉4種類、ミニトマトが11種類もある。

トマト栽培を担当するのは、農業生産部の田淵謙一さんだ。

「大玉は、ミソラ、麗夏、



トマトバーガー

buffetに並んだトマトたち



パルト。ミニトマトは、イエローミミ、トスカー
 バイオレット、イエローアイコ、ピンクキ、サン
 グリーン、ピッコラルーージュ、アイコ、CFネネ、
 ピッコラカナリア、プチぷよ、トマトベリーな
 どを栽培しています。『甘い』ではなく『美味い』
 にしようとしています」とのこと。
 「トマトって、2000種類くらいあるそうす
 ね」と言ったら、
 「いや、調べたら8000種類くらいあるそうで
 すよ」と田淵さん。

いろんなトマトがあつていいはずだ。

一般流通で、私たちがスーパーでよく目にし
 もっとも多く出ている品種「桃太郎」は栽培をし
 ないことにしたという。というのも、同じものを
 栽培するとほかと同じになってしまう。それより
 も、ここだけのトマトを作ろうということからだ。

ファームでトマトが栽培され、カフェで完熟の
 トマトが使われ食べるとなると、なかなかほかで
 はまねができない。完熟の美味いものを、私たち

って、季節の野菜とともに、トマトが彩りも豊か
 に並んでいる。さまざまなたマトが並ぶと、カラ
 フルで見た目も華やかに見える。
 なんだかドイツにいったときのマルシェを思い
 出す。向こうのマルシェは、野菜をそのまま積み
 上げていて、その様が、とても個性的で目に飛び
 込んでくるような感じなのだ。
 モクモクの直売所に並んだトマトも、ここなら
 ではで、なんだか輝いてみえる。私を覗くと言っ
 ているようだ。

モクモクが面白いのは、会員向けに、『モクモ
 ク直販カタログ』を作成していることだ。それが
 素晴らしい。オールカラーで66ページもある。パ
 ンづくりやジャージーの牛のことやハムづくりな
 ど、ことこまやかに紹介されていて、まるで雑誌
 を読んでいるよう。

そこにも大々的にカラー写真でトマトが品種ご
 とに紹介がされている。

「昨年の秋からは冬春のトマト栽培にも挑戦し
 糖度8の壁を超え、ミニも大玉も予想以上の出来
 (中略)農場でも蜜にしか興味を示さないはずの
 マルハナバチがトマトの果肉を吸いに来るほどで
 した」とか、現場のレポートが登場する。

また、夏のトマトは冬春に比べると成長が早い
 分、どうしても水分が多くなり味がぼやけがちに
 なるとか、皮の成長が追いつかないために割れが
 でやすくなるとか、現場の出来事がこまやかに紹
 介されている。

それをあえて克服できるように、栽培の換気調
 整などで、完熟のトマトを目指すなど、生産の状
 況が克明にレポートされている。

これを読むと、トマトが特別なものに見えてく
 るから不思議。いままでになかったトマトに出会った
 気分になったものだ。

も味わうことができるといわけだ。どりで、山の中のカフェなのに、人気が抜群という理由もよくわかる。そぐそばには、レストランもあつて、こちらの方でも、トマトが登場する。さらに、ファーム内には、野菜の直売所があ