

TOMATO

トマト

果菜類



県内各地でこだわりトマト生産

観賞用とされていたトマトは、
今では食卓には欠かせない野菜に。
和洋中とジャンルを問わず、生でも加熱してもおいしい。
近年はオレンジや紫など色とりどりのトマトが出回っています。
県内各地で栽培され、今ではブランドに。

トマトの赤い色素はリコピンを含み、
老化の原因とされる活性酸素を退治してくれる作用があるといわれます。
ビタミンも豊富で、とくに完熟トマトはビタミンC、旨み成分グルタミン酸が多いです。

出荷時期

通年

- 国指定産地／神戸(冬春305t)、日の出(冬春200t)
- 県指定産地／東播(296t)、阪神(453t)・兵庫西(138t)、たじま(132t)、三原(28t)、兵庫みらい(98t)、神戸北(65t)

神戸市西区

神戸



甘みと酸味が絶妙な桃太郎系 昭和30年頃から栽培開始

野菜栽培が盛んな神戸市西区ではトマトの栽培も多く、西区全域で栽培されています。品種は桃太郎系が多くを占め、甘みと酸味のバランスがとれたトマトです。

同地区は農村地域と都市的地域が混在し、市内有数の水田地帯でありながら、露地、施設で野菜・花き・果樹など多様な農産物を生産しており、昭和30年頃にトマトの栽培が始まりました。兵庫県で始まった低段摘心密植栽培法の技術が、昭和35年頃に県内に広がり、西区でもトマト栽培が盛んになりました。

露地栽培からスタートしトンネル栽培、昭和45年頃にはハウス栽培が始まり、品質や収量の確保につながりました。

現在はビニールハウスなどの施設を利用した加温・無加温・抑制、トンネルなど、多様な栽培形態がとられています。受粉のためにハチをハウス内へ放っている生産者もいます。

畑で完熟したトマトを出荷できるのは、都市近郊産地ならではの特色です。



多くの生産者がこだわりの栽培

西区には数多くのトマト生産者がいて、それぞれ自慢のトマトを栽培しています。大規模な生産者による養液栽培や、微生物を利用した土作りを行い、有機質肥料を主体に栽培を行う生産者もいて、それぞれにこだわりがあります。

トマトは12月から種を播きはじめ、ハウスの中で栽培して5月初旬から出荷されます。旬は初夏ですが、今では旬以外の時期でも施設栽培で周年出荷されるようになっていきます。



JA兵庫六甲神戸西トマト部会では、生産者は土づくりに配慮し、化学肥料は全窒素量の50%以下、化学合成農薬の削減にも力を入れています。神戸市内で生産され、人と環境の安全に配慮して栽培された野菜として、神戸市ブランド野菜「こうべ旬菜」に認定されています。



豆知識

トマトが赤くなれば医者も青くなる

トマトは南米アンデスが原産。16世紀にヨーロッパに伝わって以来、多くの品種が作られてきました。露地ものの旬は夏ですが、ハウス栽培によって、年中出回るようになりました。真夏の太陽に当たって完熟したトマトは、特にビタミンCが豊富です。ヨーロッパでは「トマトのあるところ料理の下手な人はいない」「トマトが赤くなれば医者が青くなる」といわれほど、多くの人に愛される食材です。



淡路市／南あわじ市

淡路島

日の出・三原



春トマトの「はるる」を販売 地産地消型のエコトマト

J A淡路日の出一宮トマト部会では、春に収穫される淡路島産のトマトを「はるる」と名付け、平成22年2月から販売しています。昔からおいしいと親しまれてきた淡路島産トマトが、甘酸っぱくジューシーなその特性はそのままに、糖度やうまみ成分がグンとアップ。甘酸っぱくて濃い味わいで、甘みと酸味のバランスが抜群のトマトになりました。

栽培で灌水量を制限することで、肉厚のギュッとおいしさの詰まったトマトに育ちます。ハウスで水耕栽培されたトマトに比べると、味が濃いのが特徴です。

「はるる」は、2月中旬から4月にかけて、食べ頃を迎えます。皮が薄く、なめらかな歯触りの「はるる」は、その特徴から傷つきやすいため、長距離輸送にはあまり適していません。生産・輸送ともに丁寧に扱われる、地産地消型のトマトといえます。



収穫後時間とともに味の変化

トマトは収穫して時間が経つと、糖度は変化しませんが酸度は下がってきます。「はるる」の生食は購入直後、煮込み料理は2日後、スイーツには購入5日後というように使い分ければ、メニューのバリエーションが広がります。3月中旬以降になると、糖度8を越すものが数多くなり、尖った果先がかわいいハート形になっていきます。

昭和37年から栽培、周年で出荷

淡路島では1年を通じてトマトを市場に提供しています。「はる」以外にも、抑制栽培（収穫10月～12月）、促成栽培（収穫2月～4月）、半促成栽培（収穫5月～7月）が行われ、時期に応じた品種を用いて、周年的にトマトが出荷されています。

生産者は共同でJAに出荷し、厳しいチェックで規格分けされるため、高品質のトマトを提供しています。青果用として出荷できないトマトは全体の20%もあり、これをトマトピューレなどに加工して販売することで、収益のアップを目指しています。



野菜おじさんからひとこと

トマトの色は外皮の色によって異なる

日本の生食用トマトの色はピンクで、外国の調理用のトマトは赤色です。ピンクのトマトは、赤いトマトに比べて赤い色素(リコピン)が少ないわけではありません。

これは外皮の色によって異なり、透明なのがピンクのトマト、黄色いのが赤いトマトです。

明石市／加古川市／稲美町

東 播



直売所で人気トマト ジューシーでバランス良い味

東播地区は古くからトマト栽培が行われており、現在のハウストマトは稲美町中心に栽培されています。昭和36年に、稲美町ハウス園芸組合が設立され、施設トマトが盛んに栽培されるようになりました。

トマトは、播磨地区の直売所で、最も売り上げの高い品目です。大きくてやわらかく、ジューシーで酸味と甘味のバランスのよいのが特徴です。

稲美町ハウス園芸組合トマト部会では、ひょうご安心ブランドを平成18年に取得しています。

トマトのハウス栽培は、新たな担い手として若い生産者が増えてきており、生産も増加しています。養液栽培や光反射材の利用など、多様なこだわりのあるトマト生産が展開されています。

今後は、さらなる安定出荷を目指し、環境制御技術を導入して、年間を通じて高品質生産の向上を図る生産者もあります。

東播地区は、瀬戸内海に面した温暖な気候条件で全耕地の90%が平坦地で豊かな土壌条件に恵まれていることから、トマトをはじめ、野菜の栽培が盛んです。



野菜おじさんからひとこと

東播から始まった低段摘心密植栽培法

低段摘心密植栽培法の技術は、昭和25年頃から明石市大久保町の農業青年有志が始めた技術で、その後大久保町の篤農家と兵庫県農業試験場（現兵庫県立農林水産技術総合センター）が技術確立しました。ハウス（当時はほろ型ハウス）栽培で、晩秋に播種し、約75日間の育苗後、10aあたり6,000～7,200株を定植、6月上中旬までに収穫する栽培方法。この技術は、昭和35年頃より県下に普及しました。

購入の問い合わせ JA 兵庫南 経済部 特産販売課 TEL.079-496-5787

西宮市／尼崎市／伊丹市
宝塚市／三田市／川西市／猪名川町

阪神



都市近郊の強みで完熟を出荷 若手中心に広がるハウス栽培

阪神地域では兵庫県ハウス
トマト研究会阪神支部を中心
とした生産者が、こだわりぬ
いた高品質なトマトを生産し
ています。生産者の農園は、大
消費地がすぐそばにあるた
め、樹で完熟したトマトを収
穫し、直売所や近隣量販店で
販売。味が濃く、甘くておいし
いと評判です。

露地栽培・ハウス栽培とも
に盛んで、露地栽培は7月中
旬～8月下旬に収穫。ハウス
栽培は1年を通じて収穫が可
能です。

トマトのハウス栽培は、近
年、特に若手の生産者を中心
に広がりを見せています。ハウ

ス栽培では冬の寒い時期に種
をまき、3月頃に苗を定植、
早ければ5月頃から出荷が始
まります。露地栽培に比べ、天
候に左右されにくい栽培が可
能になりました。

トマトの品種は桃太郎ファ
イト、甘太郎Jr、フルティカ、
アイコなど。昼夜の気温の寒
暖差を生かしたり、ミネラル
豊富な地下水とこだわりの堆
肥を利用するなど、生産者一
人一人が工夫を重ねて栽培
し、濃厚な味わいのトマトを
提供しています。



貴重な原種を50年以上も保存

阪神のオランダトマトは兵庫県のトマト栽培の黄金期を象徴するものですが、その後の品種や栽培技術の変遷はめまぐるしく、産地の状況もこれに対応して大きく変貌しています。その中で今なお伊丹市内の農家でこのオランダトマトが栽培・直売されていて、50年間も貴重な原種の保存が継承されています。

購入の問い合わせ

JA 兵庫六甲 阪神営農総合センター TEL.072-773-5177

JA 兵庫六甲 三田営農総合センター TEL.079-563-4192



コクのある味わい揖保川トマト 昭和初期からハウス栽培が進化

たつの市揖保川町市場地区では、手間をかけた栽培管理を行うことで、甘みとコクのある味わいの「揖保川トマト」を生産しています。一級河川・揖保川の河口近くの同地区は、砂壌土で農業用水にも恵まれ、野菜栽培に適しています。

技術研鑽が進んでいます。揖保川トマトの歴史は昭和18年頃、この地で始まりました。当時はビニールの被覆資材がなかったため、障子を組み立て、油を塗った紙を張り、その中でトマトを栽培。28年頃になると、竹幌式の骨組みにビニールを張った方式に進化。32年頃からパイプ式（移動式）が普及。35年頃から鉄骨の移動式ハウス、40年頃から鉄骨の固定式のハウスが普及しました。暖房設備導入で、一年中収穫を行えるようになりました。



姫路市では南西部に位置する網干地域興浜地区を中心に栽培

姫路市では主に興浜地区を中心にトマトが栽培されています。興浜地区は干拓造成により整備され、田に塩水が上がるため、トマトを栽培するには高い技術が必要とします。栽培されるトマトは非常に濃厚な味わいで高い評価を得ています。現在の品種は、桃太郎グランデが主力。もっちりとした食感が特長です。

購入の問い合わせ

揖保川トマト＝JA兵庫西 揖保川町農生活センター TEL.0791-66-3111

姫路トマト＝JA兵庫西 姫路臨海営農センター TEL.079-273-0351

姫路大同青果(野菜部) TEL.079-224-3611



朝日を多く当てるように工夫 大量需要に安定供給

但馬地域は稲の栽培が盛んで、その作業と重ならない12月～5月に取り組むことができるトマト栽培が普及しました。豊岡市で栽培が盛んで、

平野部の豊岡市八社宮には多くのビニールハウスが並びます。

寒暖差を利用し、品種は「桃太郎ファイト」が主で、甘みが強いのが特長です。主な生産者は、JAたじま豊岡そ菜部トマト委員会、および豊岡中央青果生産者友の会トマト部に所属。10年以上前から「ひょうご安心ブランド」に認証されています。ハンバー

ガーチェンやファミリーストランチェンなどの大量需要の企業にも出荷しており、安定した品質を提供できると評価されています。

露地栽培では12月～2月に播種・育苗し、接木します。以前は手作業だった受粉は全てマルハナバチを使用し、省力化を図っています。たくさん日光、特に朝日を当てるために実が東に向くようにしたり、葉を落とす作業をしたりと、工夫と作業を積み重ねて、より品質のよいトマトを作っています。



農業に参入する企業が増加

近年、農業に参入する企業が増え、比較的栽培しやすいトマトに取り組む、新たな動きも生まれています。新規参入の企業では、ハイドロゲル膜を使用したフィルム農法を採用し、糖度と栄養価の高いトマトの栽培に取り組んでいるところもあります。



完熟で収穫し販売 若手農家が促成栽培に特化

加西市の昼夜の温度差、粘り気のある土壌が、コクのあ
る「加西とまと」を育てます。
完熟で収穫され、生産者はJ
A直売所ではB級品以下を販
売しないよう加西市トマト部
会で取り決めを行うなど、品
質の向上に努めています。

人ごとにこだわった作り方を
模索し続けています。
トマトをピューレに加工し
冷凍保存して、「トマト&牛す
じカレー」や「トマト&オニオ
ンドレッシング」に利用される
など、JAの特産品づくりに
も一役買っています。

現在は周年栽培の長段取
りが主流の中、同部会の農家
7人が促成栽培に特化した栽
培を実践しています。6月末
〜7月には収穫を終え、定植
時期である11月頃までの長い
期間に緑肥や堆肥をすぎ込
み、土づくりを行います。部会
内で意見交換しながらも、個
人が主眼点として、30年代には市内九
会地区を中心に栽培農家数
が約50戸まで広がりました。



次世代施設でトマトの 「4定（定時・定量・定質・定価格）」生産を実現

加西市鶏野町・野条町で平成27年7月末に整備した「ひょうご次世代施設園芸モデル団地」（運営：㈱兵庫ネクストファーム）は、オランダ式連棟型温室（約3.6ha）で温度、湿度、光、二酸化炭素等の栽培環境を最適に制御する統合環境制御技術により、新鮮・安全・高品質なトマトを周年・安定生産するとともに、北はりま森林組合（多可町）と連携し、地域の木質系バイオマスの活用によるエネルギーの地産地消に取り組むなど、新たな農業ビジネスモデルの構築に取り組んでいます。

大玉トマト（約1.8ha）は木質チップを活用し、地域の森を守ることから商品名を「もりたろう」と命名。ミニトマト（約1.8ha）は、果皮に張りがあり、弾ける食感を表現した「スブラッシュ」と命名しました。

神戸市北区

神戸北



北神トマトとして出荷 県内で最初にトマトを栽培

神戸市北区道場町・八多町などで栽培されるトマトは「北神トマト」と呼ばれています。品種は「麗夏」。果実は豊かな円形で、きれいな赤色をしています。肉質は硬く、日持ちが良いのが特徴です。肉質が硬いため、裂果に強く、夏秋栽培用の品種です。

神戸市北区は六甲山系の北側にあるため、神戸市内でも特に昼夜の温度差が大きいので、おいしいトマトを育てる条件に適しています。また肥沃な土やきれいな水など、恵まれた自然条件です。

これらの条件を生かして、同地では古くからトマトが栽培されており、昭和44年に神戸市北農業協同組合が設立されてからは、「北神トマト」として出荷されています。全て神戸市場に出荷され、消費者に届きます。

県内でのトマトの栽培の歴史は、明治31年頃有野村（現神戸市北区）で試作されたことから始まっています。その後、有馬町に居住する外国人の増加につれて作付面積が増え、明治末期にはトマトソースの製造など、トマトの加工も行われていました。



購入の問い合わせ

JA 兵庫六甲 神戸北営農総合センター TEL.078- 981-5540



ベーコン入りトロツとトマト

材料/4人分

トマト(熟したもの)	200g
ベーコン	60g
卵	4個
バジル(生)	2~3枚
塩、こしょう	各適量
オリーブ油	少々

① トマトは皮ごと5mm厚さ程度のそぎ切りにする。② ベーコンは一口大に切り、キッチンペーパーを敷いた耐熱皿にのせ、ラップをかけずに電子レンジ(600W)に約30秒~1分焦げない程度にかける。キッチンペーパーでベーコンを上から押さえて脂を吸い取る。③ フライパンにサラダ油をなじませ、トマトを中火弱でじっくり煮溶かすように焼き、水分がとんだら塩、こしょう各少々をふる。④ 溶き卵は塩、こしょう各少々で調味し、バジルをちぎって加える。⑤ ③にベーコンを加えてさっと炒め、卵液の1/3を流し入れ、耐熱のヘラなどで底から大きくかきまぜて半熟状にし、残りの卵液も数回に分けて流し入れ同様に半熟状に仕上げ、火を止める。



生食や加熱していろいろな食材と合わせて七変化

トマトの ミートグラタン

材料/2個分

トマト	2個
ミートソース	120g
とろけるチーズ	20g

① トマトは上フタを残すように上部分をスライスし、中をくりぬく。② ミートソースをくりぬいた部分に詰め、上からチーズをのせる。③ オーブンでチーズがとろけるまで焼き、フタ部分のせて再度焼く。



トマトのクーブ° 三種の調理法で

材料/4人分

A【トマトのムース】	
トマト	200g
生クリーム	(7分立て) 30g
トマトペースト	3g
ゼラチン	3g
B【トマトのジュレ】	
トマト	200g
ゼラチン	2g
C【トマトのタルタル】	
トマト	300g
黒オリーブ	7個
バジル	2枚
オリーブオイル	少々
D【その他】	
バルメザンチーズ・マイクローフサラダ・フレンチドレッシング 各少々	

【トマトのムース】① 完熟したトマトを皮ごとミキサーにかけ裏ごししトマトペーストを加える。② 弱火にかけて戻したゼラチンを加え、7分立てにした生クリームと合わせ、トマトのムースを作りクーブグラスに流し冷やし固める。

【トマトのジュレ】① 完熟したトマトを皮ごとミキサーにかけ鍋にうつし、弱火で水分と果肉を分離させ、フィルターでこし透明なトマトのジュースを作る。② 戻したゼラチンを加える。(120gのトマトジュースに対して2gのゼラチン) ③ ②を①のムースの上に流し冷やし固める。

【トマトのタルタル】① 完熟したトマトを湯むきし、外側の果肉の実をバットに並べ、塩、オリーブオイルをかけ、タイムをのせて低温でセミドライにする。② バジルをみじん切りにし、細かく切った①とオリーブオイルを合わせてスプーンで抜きトマトのタルタルを作る。

【その他】① テフロンのフライパンにバルメザンチーズを丸く敷き詰め火にかけ、チーズが溶けてきたらフライパンから取り出して固める。② ③に②のタルタル、焼いたバルメザンチーズ、マイクローフサラダを盛り付け、ドレッシングをかける。