イタリアントマト「サンマルツァーノ」で鹿児島市とナポリ市との懸け橋に

梅北（うめきた）　奈鼓（なこ）さん

日本ではほとんど栽培されていないナポリ原種のイタリアントマト「サンマルツァーノ」。

このイタリアントマトを鹿児島で育て、ブランド化する「サツマルツァーノプロジェクト」をNPOぐるっと鹿児島ネットワークにおいて進行中。

六次産業化や鹿児島市と姉妹都市イタリア・ナポリ市との友好につながればと願いながら奮闘している。

略歴

昭和45年鹿児島市生まれ。短大卒業後、地元の放送局に就職。約10年間の勤務後、海外に留学。帰国後、野菜ソムリエなどの食に関する資格を取得。5年前に開店したかごしま黒豚しゃぶしゃぶ「梅屋」のオーナー、NPOぐるっと鹿児島ネットワーク副理事長を務める。

Close Up
クローズアップ

「ファーマーズマーケット」が原点

東京の短大を卒業後、地元の放送局に就職したが、留学の夢を捨て切れず30歳の時に退職し、アメリカ・サンフランシスコに留学。

留学時に毎日のように通っていたのが、生産者が野菜の直売を行う「ファーマーズマーケット」。新鮮な野菜にあふれ、生産者の熱い思いに会話も弾み、楽しくて仕方がなかったという。食、とりわけ野菜そのものに目覚めることとなった。ここが原点と振り返る。

帰国後、「野菜ソムリエ」の資格を取得。野菜のカクテルの創作、黒豚料理と野菜のコラボレーションにも取り組むなど、豊富な野菜の知識を現在経営する飲食店でも生かしている。さらに、日本で10人程度しかいない「オリーブオイルマスターソムリエ」の資格を取得し、オリーブオイルのコンテストの審査員も務めている。そんな中、イタリア人と結婚した同級生からの国際交流に関する質問を受けたことをきっかけに、姉妹都市ナポリ市にちなんだ「食」について考えるようになる。

「サンマルツァーノ」の可能性に挑戦

すぐに思い浮かんだのが、ナポリ湾岸にあるヴェスヴィオ火山（桜島の景勝に似ていることでも有名）近郊を発祥とするイタリアントマト「サンマルツァーノ」。

サンマルツァーノは縦長の形をした品種で、加熱すると独特な美味しさを醸（かも）し出す。トマトソースとして日本でもよく食べられているが、ほとんどがイタリアからの輸入品だ。

「サンマルツァーノをナポリ市と縁が深い鹿児島でも育ててみたい。そして『サツマ』ルツァーノとして鹿児島の特産品にしたい」。県内の若い有志で構成される「ＮＰＯぐるっと鹿児島ネットワーク」のメンバーにこの思いを伝え、プロジェクトを進めることとなった。

始めは、種探しから。インターネットや口コミでの情報収集をもとに、農家の協力も得て、平成24年3月に約１６００本の苗を育てることができた。それを30の団体・個人に苗を託し、栽培をお願いすることにした。

だが手探り状態だったことと長雨などの影響もあり、大半はうまく育たなかった。順調だったのは障害者支援施設のゆうかり学園と市都市農業センターで育てたもので、8月には約１２０キロを収穫することができた。

今年も市都市農業センターで実ったサンマルツァーノ

同センター藤田秋弘所長は「イタリアとの気候の違いから、植えるだけでそのまま育つわけではない。当センターとしても加工用として付加価値の高いトマトの品種研究の一環として、この取り組みをバックアップしていきたい」とエールを送る。

人とのつながりを大事に

次の段階は加工で、収穫したトマトをジェラート、ピザソースなどに加工し、試作を繰り返した。最終的には「一人でも多くの人々に知ってもらいたい」という思いから、手軽に飲める炭酸水を売り出し、「トマトで作った炭酸水さつまルツァーノ」と命名した。

トマトで作った炭酸水
さつまルツァーノ

ここまで事が運んだのも、ファーマーズマーケットで学んだ生産者や消費者とのつながり、ＮＰＯの仲間とのつながりなど、「人とのつながり」を大事にしてきたからだ。炭酸水のラベルをお世話になっているゆうかり学園での絵画コンクールで決定したことにもその姿勢が表れている。また、同学園の生徒には搾汁（さくじゅう）作業をお願いしており、障害者の自立支援にも一役買っている。

話題性もあって、今年1月に完成した約３７００本の炭酸水は発売後まもなく売り切れた。引き続き、炭酸水の製造に向けてトマト栽培に取り組んでいる。

六次産業化、国際交流の発展へ

今年のトマトは出来栄えも良く、栽培マニュアルを整えたことで順調に栽培する農家も増えつつある。ただ、炭酸水は「サツマルツァーノプロジェクト」の最終形ではないという。トマトを他の商品開発にもつなげ、生産・加工・販売まで一体となった六次産業化を目指している。

また、鹿児島市は、２０１５年にナポリ市との姉妹都市盟約55周年を迎える。「トマトを通じて、ナポリ市とのつながりを深め、市民レベルで55周年のメモリアル・イベントを開催したいですね」と意気込む。

昼はＮＰＯの活動、夜は飲食店の切り盛りと多忙な毎日を送っているが、「最終的な夢は、多くの市民がサンマルツァーノを栽培するようになること。7月になると、ベランダで栽培されたトマトで錦江湾からの景色が真っ赤になっていると素敵ですね」と笑顔を見せる。

多くの仲間と一緒になって夢を実現し、鹿児島をアピールしていきたいという熱い思いが伝わってきた。