


マウロの地中海トマト通信

2011年  号



パイオニアエコサイエンス株式会社・園芸種子部

2012年1月『新品種5種』発売開始に先駆けて

マウロの地中海ト



GINZAの北海道展が開幕、正面にシシリアンルージュの特大パネルが見えます

- ・10月27日～11月1日にかけて、銀座松屋様恒例のGINZAの北海道展が「旬の味覚から評判のメニューまで盛り沢山！秋を満喫できる北のマルシェが銀座に！」をテーマに開催されました。
- ・開催6日間で売上10億円を見込むという人気の北海道物産展ですが、「北海道グルメ命」を標榜される銀座松屋様北海道展バイヤーのK氏他スタッフの皆様が1日平均10軒以上も訪問されて、吟味に吟味を重ね、本当に納得して選ばれたものばかりを集めた物産展でございます。
- ・選考にあっては一切の妥協を許さないその姿勢に、出展者からは、鬼(?)のK氏と恐れられているようです♪
- ・シシリアンルージュをはじめとするマウロの地中海トマトたちも、そのトマトの持つポテンシャルに納得され、選んで頂いたものでありまして、バイヤーのKさんからは「多くのお客様に広めたい！」と、カニやウニ、イクラやホタテ等と同等に主役級のお取り扱いをして頂いております。
- ・尚、この物産展の様子はテレビ朝日様(スーパーJチャンネル)や、TBSテレビ様(Nスタ)等、多くのマスコミにも取り上げて頂き、多くの視聴者にも見て頂くことができました。

マト鮮烈デビュー



- ・今回の物産展で特に目を引いていたのが「マウロの地中海トマトコーナー」です。
- ・フランスのマルシェ風に、ワインの箱に色とりどりの「マウロの地中海トマト」を入れて展示宣伝をさせて頂きましたが、果色や果形もちがう、更に食感や食味の違うカラフルなトマトが11種類も一同に並ぶのは圧巻で、お客様の反応も私達の予想を大きく超え、時折り歓声が聞こえるほど大好評でございました。
- ・販売は単品420円/300g、ほぼ全品種入りのカラフルコレクション525円/300g、お気に入りのトマトをパック詰めするもの525円/300gとありましたが、11種類もありますと品種毎に説明するのも、聞くのも双方大変です♪
- ・「たくさんあり過ぎて・・・でも、あれもこれも食べてみたい！」といったお客様には「少しずつ試せる!」、「色々食べられて面白い!」、「これいいわね!」等と「カラフルコレクション」が好評でございました♪
- ・また、一番人気のピッコラカナリアを試食されたお客様は、「甘くて美味しい!」、「トマト嫌いだけどこれならOK!」、「これを多くしてパック詰めして下さい!」等と、お気に入り詰め合わせパックの方も大好評でございました♪
- ・更に、そんな中でも特に目を引いたのが、赤やオレンジ色のトマトに混じって紫色の果色が特徴のトスカーナバイオレットと、緑色の果色(未熟果)で大いに目立っていたベネチアンサンセットでございます。

- ・「見た目には美味しそうにみえないけど、本当に美味しいの！」とか「縞模様がスイカみたいだけど、どうやって食べるの！」とお客様は双方のトマトに興味津々のようでした。
- ・中にはピクルス用に緑色のトマトを探していたと大量に購入されるお客様や、この緑のトマトの食感はサラダに最適と、また紫色のトマトは他のトマトを引き立て彩りを華やかにすると、試しに購入されるシェフらしき人の姿も見受けられました。
- ・そういったこともありまして、また、実際にお話をお聞きになられたりご試食されまして、一般のお客様も「皆、ご納得！」された様子でご購入されておりました。
- ・数度の物産展を通して着実にファンの方が増えているシシリアンルージュ、そのこくのある甘さで人気急上昇中のピッコラカナリア、ルージュ、食味だけでなくそのネーミングが好評だったアマルフィの誘惑やプリンセスロゼ、またシシリアンルージュと並んで、新たな調理法の可能性も期待されるロツソナポリタンやサンマルツァーノリゼルバ等 **トマト好き**にとってはたまらない物産展となったようでございます。
- ・もちろん、コーナーでは恒例の「シシリアンルージュの美肌トマト鍋」の試食も行われました、中には、これですっかり「シシリアンルージュの虜！」になってしまいましたとおっしゃる、熱烈なシシリアンルージュファンの方も多数見受けられました。
- ・また、昨秋の物産展で初お目見えしました「**シシリアンルージュのトマト麺**」(M製麺所さん)も、着実にファンが増え、今や北海道物産展の名物(?)となりそうな勢いでございます。
- ・更に今回の物産展では、ベジカフェMさんの**トマトテリーヌ**やT青果さんの**野菜ソムリエのピクルス**等、新しいトマトの食べ方の提案もあり(下写真)、こちらも好評でございました。
- ・お客様の反応を見させて頂きまして、これからは「**トマトの売り方が変わる**」と確信致しました。





・試食宣伝コーナーだけでなく、他のコーナーにもシシリアンルーージュのジュースピューレやコンフィチュール、ケチャップ、トマト酢、トマトラーメン、トマトゼリー、パスタソース、また好評の冷凍シシリアンルーージュ等、シシリアンルーージュ関連商品が多数陳列されお客様の目を引いておりました。

・また、トマト以外にも弊社のスイートコーン(味来・ピクニックコーン)やミニニンジン(エコ2キャロット)も出展され、こちらも人だかりができて多めに盛り上がりおりました。

〈関係各位の皆様にご担当の三浦・郡司より一言申し上げます〉

・お陰さまで、来店されたお客様はもちろんでございますが、TVの画面等を通して多くのお客様に大きな波紋を起すことができました、北海道のK農園様、B農園様、S農協様、A農園様、T農園様、K社様におかれましては10月末から11月の初旬開催という難しい時期であり、播種時期をずらして頂いたり、出荷調整をして頂いたり、またTV取材にご協力を頂いたりと本当にお手数をお掛けいたしました。

・また、出展にあたりましては銀座松屋様のKバイヤー様、他のスタッフの皆様、ブースの提供に関しましてはスカイショップO様、トマト麺を開発して下さいましたM製麺所様、ベジカフェM様のK様、T青果様、他にもご協力を賜りました各店舗の皆様には大変お世話になり有難うございました。

・今後におきましても、種子メーカーとしての種子の販売のみならず、生産者様、流通業者様、各店舗の皆様、また関係各位の皆様と一丸になりまして、多くのお客様に喜んでいただけるような展開を目指して参りたいと存じます、今後とも何卒宜しくお願い申し上げます。

☆レストランシティ〈GINZAの北海道展特別メニュー〉同時開催！

レストランシティ・期間限定メニュー

10月27日(木) - 11月1日(火) 8階レストランシティGINZA

「GINZAの北海道展」で人気のトマトを使った料理をお楽しみください。

〈京都 つる家 花陽〉シシリアンルージュ和牛時雨ご膳 3,990円

〈銀座アスター〉牛肉とシシリアンルージュの広東風炒め 2,100円

〈上野 精養軒〉ビーフシチュートマト風味セット 2,625円

〈すし田 乾山〉北海吹寄せ 2,625円

〈イ プリミ ギンザ〉

シシリアンルージュと水菜のペペロンチーノ 1,470円

〈明月庵 ぎんざ 田中屋〉

焼きトマトと蕎麦チップの彩りサラダ ベネチアンサンセット 945円

※数量に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。



・同期間中、同時開催と致しまして8階レストランシティにて、「GINZAの北海道展」で人気のトマトを使った料理「GINZAの北海道展特別メニュー」がお目見えしました。

・人気のトマトが、一流のシェフの料理で味わえるとありまして、物産展会場から直行されるお客様も多数お見えになられたようです、訪れたお客様、そして、参加されたレストランの皆様共に楽しまれたようです。

〈特別メニュー例〉



明日庵ぎんざ田中屋様

焼きトマトと蕎麦チップの彩りサラダ 945円
ベネチアンサンセット

焼くことで引き立つ味わいのトマトに、色とりどりの野菜を添えて。



銀座アスター様

番茄牛肉 2,100円

牛肉とシシリアンルージュの広東風炒め、イタリア原産のシシリアンルージュは濃厚で官能的な味わいを持つトマトです、双方の味が引き立つよう、強火でシンプルに炒めた一品です。

☆千葉・JA全農千葉様で営農技術センターオープンディ開催！

- ・11月22日JA全農千葉営農技術センター様にてオープンディが開催されました。
- ・主催は千葉県農協A・T・A協議会様、JA全農千葉様、主な来訪者は千葉県内の農協関係者、組合員、市場関係者、一部小売関係者、種苗関係者の皆様です。
- ・開催目的は卸売り市場への秋冬野菜の出陣式という形で、来訪の流通関係者にアピールすべく各種苗メーカー一押しの品種が出展されました。
- ・弊社も特設のブースにマウロの地中海トマト(シシリアンルージュ、ピッコラカナリア、ロッソナポリタン、ルージュドボルドー、プリンセスロゼ、サンマルツァーノリゼルバ、トスカーナバイオレット、ピッコラルージュ)と、ミニニンジン(エコ2キャロット)を展示紹介させて頂きました。
- ・弊社のトマトに関しましては、そのカラフルさ及び多様性等に来場者から歓声があがるほど、また、その美しいトマトに魅せられて写真を撮る方が多く見受けられましたし、カタログ等の資料を持ち帰る方も多く見受けられました♪
- ・また、マウロの地中海トマトを栽培している生産者の皆様及び、お取り扱い下さっている種苗店の皆様からは弊社からリリースされる革新的な新品种を、毎年楽しみにしているとの嬉しいお声を聞かせて頂きました。
- ・主催関係者からは、千葉県産の農産物出荷(メロンやスイカ等)は毎年減少傾向で、厳しい産地間競争にさらされている、都心に近い地の利を活かして、感度の高い都心のOL等に人気のマウロの地中海トマトを是非作ってもらいたい等のお言葉も頂けました。また、大玉トマトの産地は大玉だけ、ミニトマトは選果機の関係で丸玉だけ、更には「葉カビ抵抗性」が無いというだけで商談のテーブルにも載せない・・・というような品種選抜を繰り返していたのでは他産地との差別化どころか、生き残ることすら難しくなってくるのご指導もありました。
- ・そういった中だからこそ、マウロの地中海トマトは、産地の生き残りのカギを握る差別化を品種と各種サービスで実現していきたいと考えております(PESTマトプロマネ談)。



☆東京・『旬・新鮮 全国S級食材フェア』開催！

- ・11月3日～6日にかけて東京・アーバンドックららぽーと豊洲様1F特設ブースにて「旬・新鮮 全国S級食材フェア」が開催されました。
- ・主催はテレビ朝日様、「全国から選りすぐりの旬で新鮮な食材が味わえ、購入できる！」と謳ったイベントです。
- ・弊社も「北海道トマト」コーナーとして出展させて頂きました、「高品質トマト」してシシリアンルージュ、ピッコラカナリア、ピッコラルージュ、トスカーナバイオレット、ロッソナポリタン、ベネチアンサンセット、サンマルツァーノリゼルバ、プチポンロッソ、アマルフィの誘惑、他にもシシリアンルージュやピッコラカナリアのトマトピューレ等を出展させて頂きました。
- ・開催地の豊洲近辺は「高級住宅街」して開発されているエリアで、田園調布や世田谷と違い、事業等で成功したと言われていて、若いセレブが多く移り住んでいる(?)エリアだそうです。
- ・また、ららぽーと豊洲には、「キッズニア」と言われる子供が大人の仕事を体験できるテーマパークや、ドッグランのエリアもあり、週末や祝日には親子連れや祖父母と一緒にのお孫さん等が数多く訪れるそうです。
- ・今回の弊社のブースは1Fの一番良い場所で、ダイナミックに商品を紹介することが出来ました。
- ・ここでも銀座松屋様と同じく、大量にバラ積み展示でアピールさせて頂きました。
- ・赤やオレンジはもちろん、緑や紫やゼブラ模様等、カラフルなトマトの陳列は人目を引き、準備中からお客様の歓声が聞こえるほどでした・・・まさしく百花繚乱の世界です♪
- ・また、TVの取材も入り、その模様は、テレビ朝日様(ワイドスクランブル、やじうまテレビ)にて放映されました。



旬・新鮮 全国S級食材フェア

11月3日(木) 4日(金) 5日(土) 6日(日)

※期間中 11時から19時まで開催

会場：〒135-8614 東京都江東区豊洲 2-4-9

全国から選りすぐりの旬で新鮮な食材が味わえ、購入できるイベントです。

Evidence

(エビデンス)

証拠・根拠という意味。業界用語として使われます。

旬の新鮮食材。魅力と高品質に触れる。



主催：テレビ朝日 / 企画：テレビ朝日・株式会社 三報社

後援：財団法人 日本食肉消費総合センター

長崎県漁業協同組合連合会・広島県漁業協同組合連合会

・J A 全農ふくれん・J A おおいの野津事業部・J A 対馬

・対馬市

※新鮮食品、など数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。

※都合により、出店する店舗、商品が一部変更になる場合がございます。

※天候、交通事情により開催日時に変更、販売中止をする場合もございます。

tv asahi 5

- ・ここでも、単品は420円/300g、カラフルコレクション525円/300g、お気に入りバラ詰め525円/300gでの紹介でしたが、やはり一番人気はお気に入りのバラ詰め、次いでほぼ全品種入りのカラフルコレクションでした。
- ・想定していたとはいえ、やはり多くのお客様は「様々なトマトを自由に楽しみたい!」、「味はもちろんですが、色や形も楽しみたい!」といった、個性や多様性を求めるお気持ちがお強いのではと感じました。
- ・また、一般のお客様に混じって「銀座松屋様で購入したら美味しかったので、また買っていくわ!」といったお客様や、外国からの観光客で購入される方、「朝、TVで見たので早速来ました!」等、様々な方が訪れて下さいまして最終日の前日にはほぼ完売といった大盛況ぶりでした♪



トマトコーナーは常に多くのお客様で賑わっていました。

☆秋田・横手市立の小・中学校の給食にシシリアンルージュ登場！

- ・秋田県横手市の小中学校の給食メニューに**シシリアンルージュ**が登場しました♪
- ・横手市におかれましては、6年前(2006年)からシシリアンルージュの産地化が進んでおります、しかもただ単に収穫したシシリアンルージュを市場に出荷するだけでなく、ピューレジュース等の加工品にしたり、東京から有名シェフを呼んでシシリアンルージュを使った調理教室を開いたり、地産地消の一環としましても、更には町おこしの一環としましても取り組まれておりまして、今では市内の多くの店舗様でシシリアンルージュ関連商品を創作して下さったり、販売されており、年に一度は「**シシリアンルージュトマトフェア**」を開催するほどに盛り上がっております。
- ・また、近年は他産地に先駆けソバージュ栽培(露地放任栽培)にも取り組まれ、確かな実績を出しつつあります。
- ・そんな中、地元のA小学校様が「チーム・プラスYプロジェクト」の一環としてシシリアンルージュの栽培・収穫、更にはメニュー開発に取り組み、見事、市内の小中学校様の給食メニューに採用される運びとなったようです。
- ・メニューはチーズが乗っているハンバーグの上に、きのこたっぷりのシシリアンルージュトマトソースをかけた、その名も「**シシリアンハンバーガーググ**」です♪
- ・食された子供達からは「おいしい!」、「トマトの味が濃い!」、「甘酸っぱい味がする!」、「いつものハンバーグより今日のは特においしい!」と大好評のようです。
- ・「横手の特産品であるシシリアンルージュの栽培を通して、ふるさと横手の良さを再発見し、地域を大事にする心、地域を元気にする心を育てること」をテーマに総合学習の一環として取り組まれてきたようですが、参加したお子様が元気になり、地域が元気になり活性化していく、実に素晴らしいことだと思います。
- ・尚、一連のA小学校様の活動状況につきましては『チーム・プラスY通信』に詳しく紹介されております。
- ・詳しくは『食と農からのまちづくり』HPの『チーム・プラスY』で検索してみてください。

⇒<http://www.syoku-yokote.com/torikumi/teamplusy/teamplusyt-1.html> 検索



こちらが子供達の力作で給食のメニューに採用されました『**ハンバーガーググ**』です

☆九州・イタリアントマト“浜とま”でまちおこし！

- ・熊本・JA大浜様のトマトのお取り組みのご様子が「九州の村に行こう・秋号」に掲載されました。
- ・トマトの生産量日本一の熊本県の中で、主産地の一つに挙げられる玉名市のJA大浜様ではトマトの食文化を核にまちおこしに取り組み出しました、そしてその一環としてJA大浜のKさんが「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取得し、「トマトの保存方法やトマト料理に相性の良い食材、トマトの新たな食べ方など」を提唱されています。
- ・そこで提唱されたのが“浜トマト鍋”、丸トマトやミディトマトに季節の野菜、魚介類、肉を入れグツグツと煮込んだら出来上がり、水や出汁は一切使わず、トマトから出る水分のみ、野菜は庭先にある野菜、魚介類は有明海産、お肉はスーパーで購入したもの、味付けも胡椒とオリーブオイルと唐辛子のみといったってシンプルな“鍋”です。
- ・鍋の後の最後のメ料理は「ごはんを入れて雑炊」有り、「パスタ」有り、「チーズを入れてリゾット」有り、各家庭でまちまちのようです。
- ・健康にも美容にも良いのがトマト、他の食材(野菜類・魚介類・肉類等)と一緒に鍋にすることで更にパワーアップ、一人でも多くの方に食べて頂きたいと思います。



浜とまメモ ①

完熟のトマトには、抗酸化作用が高いリコピン、体内水分を整えてくれるカリウム、ビタミンCの活性を高めるケルセチンなどが含まれている。トマトの酸味は胃腸の動きを整え、疲労回復に効果あり！！



加工用の「シシリアンルーージュ」(左)と「オスカー」(右)。JA大浜では、約90世帯がトマトの栽培に取り組んでいる

☆〈新品種トマト紹介〉 H24年1月販売開始予定！

ベネチアンサンセット

〈特徴〉

ネーミングにインパクト有り

器としても使える等、見た目でも差別化が図れるゼブラ柄模様

やや若どりして、酸味を活かしてサラダに活用も可

緑果の状態(未熟果)での需要も高そうで、期待できる品種である

〈品種特性〉

赤色ゼブラタイプの大玉トマト（未熟果(緑色)での出荷も可能）

果重は通常栽培で80g～120g前後

1段で5～6玉収穫

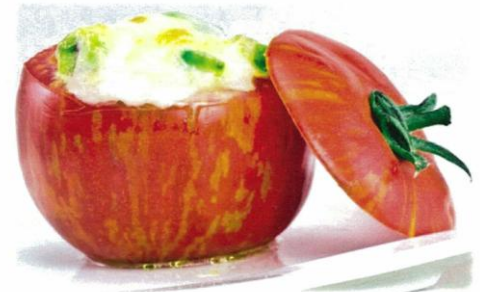
耐病性はトマトモザイクウイルス(Tm-1型)、半身萎ちょう病(V)、萎ちょう病(F1)

〈その他〉

通常の大玉品種より糖度は高い、肉質が軟らかいので「水切り栽培」ではより特性が発揮できる



ベネチアンサンセットのカップグラタン



材料(4人分)

ベネチアンサンセット: 4玉、アボガド: 1個、とろけるチーズ: 適量
調味料 [にんにく(すりおろし): 少々、カレー粉: 小さじ1]
[白ワインビネガー: 小さじ1、マヨネーズ: 大さじ1]

作り方

1. ヘタをつけたまま、上から1～2cmを横に切り、中身をくり抜く。
2. アボガドの種と皮を取り、さいの目に切り、調味料と和える。
3. くり抜いたトマトに②を入れ、とろけるチーズをかけ、トースターで焼き色が付くまで焼いて出来上がり♪

ベネチアンサンセットのサラダ



材料(2人分)

・ベネチアンサンセット 2個
・オリーブオイル・塩・コショウ 適量

作り方

1. ベネチアンサンセットを横1cmの輪切りにする。
2. オリーブオイルをかけ、塩・コショウをして出来上がり♪
* 青い未熟の果実の方がシャキシャキとした食感が楽しめます。

サンマルツァーノリゼルバ

〈 特徴 〉

ネーミングに説得力有り

調理してソースにすると鮮やかな赤色になり風味も豊かである

味にパンチがあるので肉にも負けない存在感がある（某シェフ談）

* シシリアンルージュにはシシリアンルージュの良さがあるので、調理によって使い分けする

〈 品種特性 〉

赤色の中玉調理用トマト（サンマルツァーノ型）

果重は40g～50g前後

草勢は中程度、葉は小葉で栽培しやすい

通常のサンマルツァーノより、早生で段数の進みが早いので収量が期待できる

耐病性はトマトモザイクウイルス(Tm-2a型)、半身萎ちょう病(V)、萎ちょう病(F1)

〈 ポイント 〉

グリーンショルダー対策として、窒素はやや控えめにし、カリウムやカルシウム等の施肥量をやや多めにしたほうがよい



サンマルツァーノリゼルバの グリルステーキ



材料(2人分)

・サンマルツァーノリゼルバ	4 個
・にんにくスライス	1かけ
・オリーブオイル	適量
・塩・コショウ	適量

作り方

1. サンマルツァーノリゼルバを縦半分に切り、オリーブオイルをまぶして塩コショウをする。
2. グリルパン、またはフライパンで中火でじっくり焼きあげる。にんにくのスライスはオリーブオイルでこんがり焼いてガーリックチップにする。
3. 器に2を盛り、ガーリックチップをのせてでき上がり♪

* お好みでバジルソースやお醤油をかけると更に美味しく頂けます。

アマルフィの誘惑

〈特徴〉

女性の感性に訴えるネーミングにインパクト有り
官能的な味わいと収量性に優れた人気の中玉トマト

〈品種特性〉

赤色の中玉トマト、果重は30g～40g前後
草勢は中程度だが、段数の進みが早いので収量が期待できる
耐病性はトマトモザイクウイルス(Tm-1型)、半身萎ちよう病
萎ちよう病(F1)

〈ポイント〉

グリーンショルダー対策として、窒素はやや控えめにし、カリウムや
カルシウム等の施肥量をやや多めにしたほうがよい

プチボンロッソ

〈特徴〉

今までに無いサイズで食味も良好
可愛いネーミングもインパクト有り

〈品種特性〉

子供でも一口で食べられるプチボンサイズのトマト
極早生・小葉で果重は4g～5g前後、1段で30～40個収穫
耐病性はトマトモザイクウイルス(Tm-1型)、半身萎ちよう病
萎ちよう病(F1)

〈ポイント〉

脇芽が強く出てくるので、短期収穫なら株間をやや広くし多本仕立
て、長期収穫なら2～3本仕立て

フィンセスロゼ

〈特徴〉

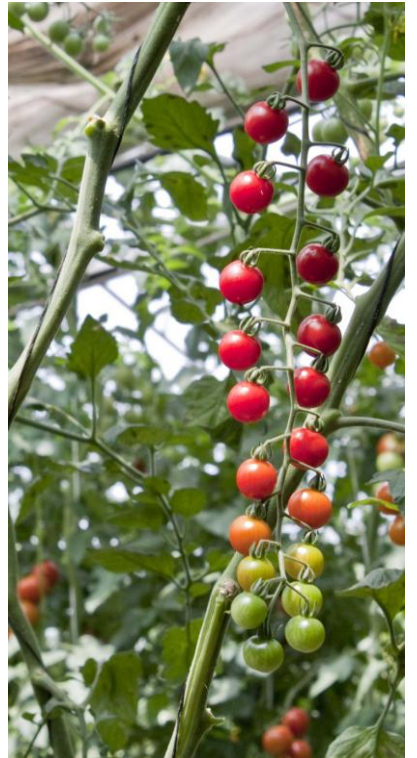
赤色のミニトマトとはひと味違うロゼカラーで食味も良好
カラフルコレクションのラインナップとして差別化可
ネーミングにもインパクト有り

〈品種特性〉

鮮やかな赤ピンク系のミニトマト
果重は15g～20g前後
草勢は強く、生育が早い
耐病性はトマトモザイクウイルス(Tm-1型)、半身萎ちよう病
萎ちよう病(F1)

〈ポイント〉

樹勢が強過ぎると味がボケやすくなるので、肥料はやや控えめに
したほうが良い
寒暖差が激しい時期は、カルシウムの葉面散布など割れ対策をし
た方がよい
樹勢や玉のつき方から収量が期待できる



★冬こそ“シシリアンルージュ美肌トマト鍋”！

□健康増進・習慣病予防に『美肌トマト鍋』

シシリアンルージュには高い抗酸化作用が期待されるリコピンや、体内の余分な塩分を排出する働きのあるカリウム、またγ アミノ酪酸(ギャバ)やアスパラギン酸など、健康の維持増進に欠かせない栄養成分がたっぷり！

□『美肌トマト鍋』でお肌すっきり、お肌つやつや

シシリアンルージュには便秘を予防し、肌荒れを防ぐと期待されるペクチンや、紫外線のダメージから肌を守り、シミやシワを防いで、美肌を作るのに役立つと期待されるリコピンも豊富に含まれています。

□『美肌トマト鍋』には旨み成分がたっぷり！

シシリアンルージュには旨み成分のグルタミン酸もたっぷり含まれています。

★作り方は超簡単！



①鍋ににんにくと唐辛子(種抜き)を入れオリーブオイルを注ぎ弱火



②香りが出てきたら湯剥きしたシシリアンルージュを加え、お塩少々振



③煮溶けてきたらベースのソースの出来上がり、出汁は使いません



④後はお好みの具材を加え、塩・胡椒などで味を整えてグツグツ煮込むだけ

写真の鍋の具材にはアサリ、牡蠣、豚バラ肉、しめじ、海老、ブロッコリー等が入ってます

※シシリアンルージュは湯剥きしたものでなく、皮つきのまま二等分、四等分でもOKです

※シシリアンルージュは後から具材として加えても美味しく召し上がれます

※鍋の後のメには

