トマト栽培 味の決め手は肥料にあり！

埼玉県久喜市
菖蒲町
加村悦雄さん

埼玉県久喜市の加村さんは直売とスーパー出しが中心なので、味にこだわったトマト作りを目指している。肥料を絶えず入れることがよい結果につながって、最近はとくに好評な売れ行きだという。肥料等に関しては栗原資材㈱（群馬県邑楽郡）に相談して海藻ミネラル栽培を行うとともに、栽培指導や販売の手助けまでしてくれるため、とても助かっているという。4月22日に同社の栗原正会長と訪問して話を伺った。

栗原資材の指導が功を奏す

埼玉県野菜園芸技術研究会の会員でもある加村さんのトマト作りは平成元年から始まった。その前はイチゴ、梨、ブロイラーをやっていた。現在の栽培面積は750坪でイチゴを作っていた300坪のハウスが2つと、トマト育苗用ハウス150坪を増設している。トマトにした理由は、イチゴは腰に負担がかかって大変で奥さんの身体のことを考え、立って作業が出来るものということでトマトにしたそうだ。ファーストトマトから始まり、ハウス桃太郎を経て現在は桃太郎はるかを栽培している。比較的実が硬いけれども皮は軟らかくて味もいいということでこの品種に惚れ込んでいる。そして12年ほど前に熊谷市のトマト名人、故坂田丈夫さんのトマトを見学した際にノルウェー産の海藻を使ったアルギット栽培を知って自分もやってみたそうだ。

栗原正会長　坂田丈夫さんは肥料があればあるほどトマトは味が良くなるんだと言っておられました。加村さんもいろんな肥料を使いながら栽培されています。

加村悦雄氏　私はとくにアルギット、海産バイオミネラルのマリーンソイル、そしてトウゲン3号（島本微生物）がいいなと思っています。今年テレビを見ていたら、何がトマトの味を良くするのかということで、そのひとつが蠣殻だったんです。早速栗原さんのところから蠣殻が入った資材を取り寄せました。そのほかトウゲン3号は植えて1か月くらいの時に木酢液と一緒に混ぜてやってみたら灰色かびが止まったのでそれ以来使っています。そして蕾宝（らいほう）というのを使ったところ花がしっかりしました。

栗原　加村さんは直売が多いからとにかく味にこだわった作り方をされています。

加村　イトーヨーカドーとアリオにも出しているし、直売場では沢山のトマトが売られていますが、そこで買ってもらうには味で勝負しなければいけませんからね。

栗原　イトーヨーカドーのバイヤーが加村さんのような美味しいトマトを作っている人がいたら紹介して下さいと私の所にもお願いに来たんです。しかし加村さんのような一生懸命土作りから始まっていろんな肥料を使いながら栽培している人はなかなかいません。

加村　はじめに太陽熱消毒をしますが、島本微生物のホワイトソイルクリーンを使っています。6～7月は気温が高いけれども、お盆以降は秋が早く来ることがあるのでそれまでを目安にしています。それで今度はエコマッシュを1反で40～45くらい入れます。そのほかサンフミン、カニ殻をいれます。

味にこだわったトマト作りをする加村さん

使用している主な資材
ケイ・ゼオン（ゼオライト・土壌改良材）
くりさん有機（発酵ボカシ肥料）
アルギット（海藻粉末）
総合ミネラル宝素
TKごくろう君（元肥施肥時に施用）
追肥・葉面散布
ゲット有機液肥(亜リン酸とアミノ酸配合)
TKわかば（3要素＋総合微量要素）
カーボリッチ（加里肥料）
カルパック（硝酸カルシウム）

冬場の温度・湿度管理もこまめに

苗は桶川市の清水種苗店で注文しているが、山形セルトップというところで作ったものだそうだ。台木はフレンドシップとシャットアウトで、全部で5千本植わっており、定植は11月10日から3日間行う。そして栗原会長が考案して省力化と増収効果が期待できるトマトネット誘引栽培を行っている。ネット幅が25㌢で耐久性もいいから10年はもつという。初収穫は2月20日で、なるべく量をとりたいということで12段までいったら側枝をとっていき、最終的には16段、7月20日までとる。

ハウス設備については、きつつき君、モヤトリタイマー、炭酸ガス（デキール）、攪拌扇などを入れて省力化を図っている。病気や虫も以前から比べればだいぶ少なくなったそうで、黄化葉巻病も出なくなった。

加村　昔は8～10段あたりで栄養失調になって花が落ちてしまうんですが、ボカセイ2号（川合肥料）で回避できました。やっぱり肥料が大事だし、栗原さんから極力肥料は効かせておいて下さいと言われています。味の良いトマトを作っていますが、去年あたりからとくに人気が出てきました。ただ甘いだけじゃなくコクがあって深みがある味というか。

栗原　最後まで味も落ちないからたいしたものです。うちで出しているTKごくろう君という化成肥料と被覆肥料を組み合わせたものを入れたこともひとつの要因だと思います。

加村　うちのトマトをもらった人が袋を見て買いに来たり、電話やFAXで東京に送ってくれますかといった問い合わせがあるんです。それとアリオの人からこんな袋じゃ駄目だよと言われてもっと見栄えがする袋を栗原さんのところで作ってもらったんです。以前は透明の袋に白い文字だけだったんだけれども、よく目立つようになって大ヒットですよ。

※　※　※

加村さんは現在76歳。生涯現役で味の良いトマト作りを続けていきたいといっている。（次号で加村さんが使用しているアルギットなどの資材を紹介します）

25㎝幅の誘引ネットで管理が楽に