

「巻頭特集」マルセンファームの弛まぬ努力と挑戦

## 甘味と酸味がベストバランス デリシヤストマト収穫最盛期

フルーツのような甘味と適度な酸味とのバランスが絶妙な「デリシヤストマト」。大崎市鹿島台地域が誇る特産品だ。生産農家の一つ、有限会社マルセンファームでは現在、収穫シーズン真っ只中。トマト特有のさわやかな香りに満ちた栽培ハウスでは、赤く色付いた実のもぎ取り作業に追われている。

### おいしさの理由は 徹底した節水管理

デリシヤストマトの収穫は昨年12月にスタート。日差しの強まりとともに糖度を上げ、4月から5月にかけてベストシーズンを迎える。今季の出来を同社の千葉卓也社長(47)は「雪が多く日照不足を心配したが、春先から天候が回復したため量、質ともに例年通りに落ち着くのでは」と胸をなで下ろす。

ハウスを利用した施設園芸は、千葉社長の父民夫さん(74)が始めた。千葉社長は宮城県農業実践大学校(現・宮城県農業大学校)を卒業後、21歳で実家に就農。民夫さんがすでに手掛けるほうれん草、菊の栽培に加え、就農と同時にデリシヤストマ

トを採り入れた。当時、鹿島台地域でデリシヤストマトの産地拡大が推進されていたことや、トマトのおいしさに可能性を感じたためだ。

デリシヤストマトは鹿島台地域での通称で、品種名は「玉光ぎよっこう」デリシヤス」。40年以上の歴史をもち甘味と酸味のバランスに優れたトマトながら、栽培が難しいため生産者は全国でもわずか。「幻の品種」とも呼ばれる。鹿島台地域ではこの難関に挑戦。与える水を減らす節水栽培でトマト本来の力を引き出し、糖度の高い果実のような実を育てる。マルセンファームでは土づくりにもこだわり、自家製堆肥や海藻などを混ぜ込んだミネラル豊富な土壌で、おいしく、安全な作物を育んでいる。デリシヤストマトで培ったノウハ



経験豊富なベテランから元気な若手まで幅広い世代が活躍しているマルセンファーム。スタッフの仲も良く、「仕事だけでなくプライベートの相談もできる」と若手スタッフ。海外からの実習生も受け入れており、千葉社長(右端)は「日本のお父さん」として温かく見守っている





春の日差しを浴び赤く色づいた収穫間近のトマト。マルセンファームではあえて小粒に育て、そのおいしさを凝縮させている。理想とする「甘味と酸味のバランスが良く、飽きがこないトマト」を目指し日々試行錯誤を重ねている



## 父の背から学んだ 水害に屈しない精神

ウを生かし、同社では中玉トマト「トマクイン」も栽培。こちらは「フルティカ」という品種で上品な甘さが特徴。さらに一口で頬張れる大きさと皮の軟らかさが、特に子どもや年配者に好評だ。

マルセンファームでは自慢のトマトを加工したトマトジュースも販売している。農産物の加工は市場出荷できない規格外を使うことが多いが、同社は生食でも十分通用するトマトを使用。トマクインのジュース「あかい実りの贅沢しぼり」は、最も糖度が上がる5〜7月の実を樹で完熟させてから収穫、加工している。「スカーレット・ティアーズ」はデリシヤストマトのジュースで、同シリーズの「ゴールドラベル」は全体の1割程度しか採れない糖度10〜11のデリ

シヤストマトを使った希少品。720ミリリットル入り1万800円と高額ながら、特別なシートの贈答品として重宝されている。

ジュースは海外にも販路を広げている。甘いトマトジュースが出回っていない東南アジアでは新鮮な反応があり、「あまりの甘さ」に本当に何も入っていないのか、と驚かれる」と千葉社長は語る。

品種の導入、加工と着実に歩みを進める一方で自然災害の試練も経験した。2019年10月、県内各地に被害をもたらした台風19号。吉田川の決壊で同社のハウスや事務所が最大約3メートル浸水する被害を受けた。せっかく実ったトマトもその樹も全滅し、そのシーズンの収穫はハウス復旧後に植えた苗のみ。例年の10分の1程度に落ち込んだ。

低地の鹿島台地域は過去にも浸水被害に見舞われている。1986



トマクインを搾ったジュース「あかい実りの贅沢しぼり」は、コクと甘みが特徴の「とろり・黒」と、さわやかな口当たりの「さらり・白」の2種。デリシヤストマトの「スカーレット・ティアーズ」は糖度10〜11度の「ゴールドラベル」（数量限定）と糖度8.5度〜「シルバーラベル」。いずれも原料はトマトのみ。食塩や添加物を一切加えず素材の良さが勝負している

年の豪雨水害では民夫さんが育てたほうれん草が全滅したが、民夫さんは水が引いたすぐ後に、ほうれん草の種をまき、収穫・出荷にこぎつけた。当時中学生だった千葉社長はそんな父の姿を見て、農業の道に進むことを決意した。それから30数年後、同じ立場になったとき、千葉社長は水害直後、トマトの苗をすぐさま手配した。あの時の民夫さんと同じように。

千葉社長がデリシヤストマトの栽培を始めて26年になるが、今でも試行錯誤を続けている。「その年の課題を翌年に活かす。その連続です」と話す。夢はデリシヤストマトの名を全国に広めること。「フルーツトマトの産地化を目指したい」とさらなる飛躍を誓う。

常に挑戦と努力を続け、水害にも屈せず立ち向かうマルセンファーム。同社の主力作物、デリシヤストマトの収穫は6月いっぱい続けられる。



### information

## 有限会社マルセンファーム

住所／大崎市鹿島台大迫字上志田350

TEL／0229-56-5269

栽培作物／デリシヤストマト(12〜6月)、

トマクイン(10〜6月)、ほうれん草(通年)、菊(通年)、米

販売場所／マルセンファーム事務所併設の直売所のほか、

元気くん市場Aコープかしまだい店・小牛田店、道の駅三本木やまなみなど

<http://www.m-farm.jp/>

