

魅力ある特産品を

「岩国ブランド」に――

岩国市は取り組みます

商工振興課 ☎ 51110

由宇とまと

産地だからこそ味わえる
完熟による贅^{ぜいたく}沢な旨味



トマトが嫌いな子供でも、喜んで食べるトマトがあるという。

岩国市由宇町で作られている由宇とまとがそうだ。その特徴は酸味が少なくコクのある芳醇^{ほうじゅん}な旨味。まるでフルーツのようだ、と形容する人もいる。

堆肥や有機肥料を使用し、通常より多くの手間をかけ、味と品質を向上させ続けることで、由宇町の農家は由宇とまとのブランドを築き上げてきた。そんな地元特産品の栽培に県外出身の一人の若者が挑んでいる。

岡崎昌秀さんは埼玉生まれの埼玉育ち。介護職として働いていた岡崎さんに転機が訪れたのは7年前のことだ。父の故郷である由宇町に、昔トマト作りをしていた祖母の代の家や畑が残っていた。

「由宇にはビニールハウスも機械もある。駄目だったら元の仕事に戻ればいい。農業をやってみよう」

そう決意した岡崎さんは仕事を辞め、家族で由宇町に転居してきた。

先輩農家の手伝いをしながら、研修や農業大学の講義を受ける日々。初めて経験する農作業に戸惑い、その大変さに投げ出したくなったこともある。しかし岡崎さんは次第に農業の面白さ

に気づき、夢中になっていく。

「作物は正直です。手をかければかけるだけ良くなるし、手を抜けばその分だけ悪くなる。限界がないので大変ですがそこが面白い」

年数を重ね、経験を積み、設備も整ってきたことから、もっとおいしいトマトを作る自信が出てきたという岡崎さん。インタビューに答える言葉の端々に由宇町への思いがにじむ。

「地域の人に温かく受け入れてもらい、助けてもらっています。恩返しではないですが、トマトを通じ地域の活性化に貢献したいと思っています。産直市を盛り上げたり、規模を大きくし雇用の場を広げたりと、地域の皆さんと一緒に由宇町と由宇とまとを盛り上げていけたらうれしいですね」

岡崎さんの挑戦は始まったばかりだ。



トマト農家
岡崎昌秀さん