



五軒の
農家だけで作る
特別なトマト



小串トマト

大地の恵みを味わう

川棚町



佐 世保市街地から車で約三十分。美味しいものを目指して、自然豊かな川棚町へと向かった。

川棚町を代表するブランド野菜といえば「小串トマト」。小串郷の五軒の農家だけで栽培している特別なトマトだ。「甘いのはもちろんですが、甘さだけでなく、程よい酸味があるのが小串トマトの特徴です」と話すのは、祖父や父と共にトマト農家を営む吉本健太さん。小串トマトは普通のトマトに比べると小ぶりだ。「水を与えると大きくなり、味の薄いトマトになってしまうため、極力水は与えませんが、極限まで水を与えないことで、甘さが凝縮されるんです。小さい中にトマト本来の味がギュッと詰まっていますよ」。

高校卒業後、長崎県立農業大
学校で野菜づくりの基礎を学び、

二十歳で家業を継いだという吉本さんは、水の管理などまだまだ難しいと思うことはあるものの、仕事は楽しいと話す。「二本一本、見極めながら誘引や芽かきを行います。手が、手入れをすればするほど美味しいトマトができるので、やりがいがありますね」。仲間の農家にも若い世代の後継者が揃っているそう、彼らと情報共有も行っている。「味に問題はないものの傷がついて商品として出せないものは、ピュレに加工して販売していますので、一年中その美味しさを味わっていただけます。でも年明けから六月にかけての旬の時期は、やはり生で食べていただきたいですね」。

川棚町の飲食店では、毎年五月頃に「採れたて小串トマトたっぷりウィーク」を開催している。大村湾に面した「BUCO café」では「小串トマトを思いっきり味わってほしい」とその名も「タップリーノ」というメニューを開発。ご飯と手ごねハンバーグの上に、目の前で生のトマトを贅沢に乗せてくれる。見た目にも美味しい一皿は、フレッシュなトマトの甘味・旨味・酸味が口いっぱい広がる、この時期だけのお楽しみだ。



店の目の前は海という絶好のロケーション

ハンバーガーには小串トマトのピュレを練り込んだパンズを使用。旬の時期以外はトマトピュレで作ったトマトソースで楽しめるが、やはり生の小串トマトを味わってほしい。



小串トマトがまさにたっぷり乗った「タップリーノ」。ジェノベーゼソースやブラックオリーブ、フライドガーリックのアクセントがたまらない!

BUCO café