

周平海の鳴全國ふらり旅

何気なく目を通していた北海道新聞で、気になる見出しを発見。それは「はちみつでトマト栽培」というものでした。仕事柄、「はち」に関する情報には興味津々ですのと、目にとまつたこの新聞記事を読み終えた後、ぜひお話を伺いたいと思い、今回の旅は知内町に決定しました。

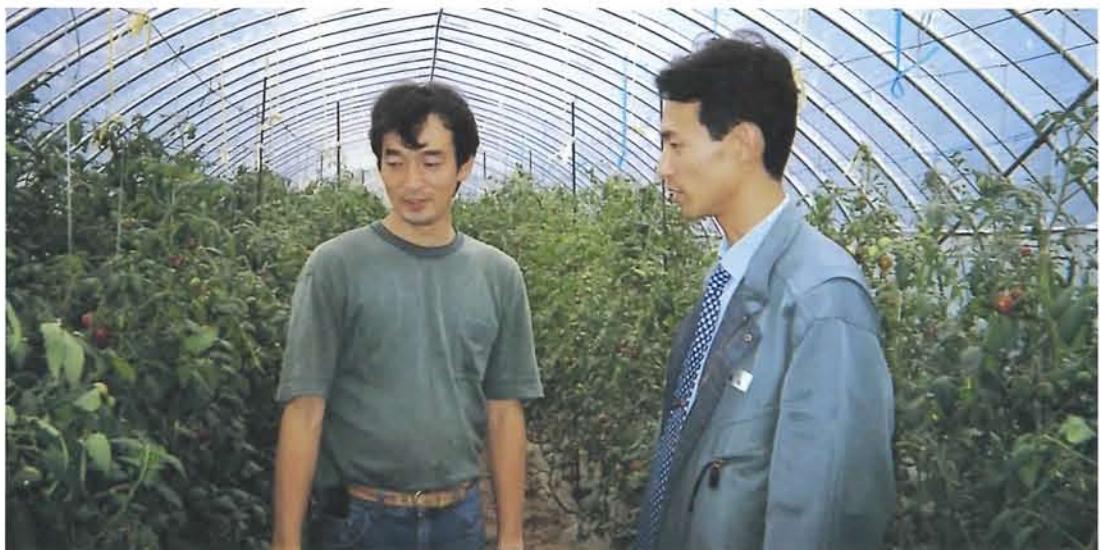
道南にある知内町は、私が暮らす乙部町と同様に海や山などの自然に恵まれた町です。はちみつを用いたトマト栽培を手掛けている手塚さんは、知内町元町の山懐の緑に囲まれる環境で農業を営んでいます。津軽海峡を望む海沿いを走り、北電知内火力発電所前の道を町内涌元方面へ向かい山あいを1.5kmほど行きます。緑に映える赤い屋根の家、ここが手塚さんの自宅です。早速お話をお聞きしました。



ト栽培は、今年から始めたところです。本州の稻作農家が葉にはちみつを散布し、“ハニーライス”として出荷していることを知り、トマトにも応用できるのではないかと取り組んだのがきっかけですね。”

続けて手塚さんは、はちみつは

現状では、はちみつの効果についての研究機関のデータはないというが、その場で食べさせてもらったトマトの味を私は忘れません。甘い！と実感したトマトの味そのものが、旅の思い出となりました。



▲ お忙しいなか数々のお話をしてくださいました手塚さん(写真左)

◆取材協力◆
知内町元町81
☎ 01392-5-6332

手塚
統
さん

水で1000倍に薄めて、月に2回は根元にまき、1回は葉の両面に霧状に散布しているのだと話してくれました。中玉のレッドオーレという品種は手塚さんの手にかかると、甘みが出てまるで果物のような味になるのです。”はちみつ育ちのフルーツトマト”と名付け、函館市内の市場や生協などに出荷しているとのこと。「現在5棟のビニールハウスは、来年には13棟に増やす予定です。要望があれば、将来的には札幌圏まで販路を広げたいとも思っています。」と笑顔で力強く語る手塚さん。