

自家農産物をカフェで提供 おいしいトマトを多くの人に



水野 順也さん・静岡市

【静岡支局】「より多く

の方に、おいしいトマトを届けたい」と話すのは、水野順也さん(45)。静岡市清水区三保でトマトを中心にエタメメやメロンなど約16ヶを栽培しながら、週に2回ほどカフェ「nogi小屋」でホットサンドやパフエなどを提供する。

広島県出身の水野さんは静岡市で学生生活を送った後、妻・喜代恵さん(39)の実家がある清水区に移住した。この時、三保・駒越地区で主に作られるトマトの品種「レッドオーレ」に出

合ったという。

現在は甘みと酸味のバランスが良く、収穫量が安定しているレッドオーレのほか、「プリンセスロゼ」や



水野さんの農園で収穫されたトマト

「さまざまな品種に挑戦している」と話す水野さん

少なめの収穫量ながら甘みと独特の風味が特徴の「華おとめ」など、さまざまな品種を栽培し、出荷している。「栽培管理の難しい品種でも、消費者に喜んでいただけるよう挑戦している」という。

カフェの名前は穀物や農業を表す「のぎへん」が由来。喜代恵さんが季節感を意識しながら創作したメニューで、トマトや旬の農産物の新しい食べ方を提案する。「カフェを訪れるお客さまは、普段トマトを買ってくださるお客さまと少し異なる。幅広い方に、トマトのおいしさを知っていただくきっかけになれば」と水野さん。自宅横に併設したカフェの店内は、書道の経験がある喜代恵さんが書いたお品書きとともに、トマトジャムやセミドライトマトなどの加工品が並ぶ。今後について水野さんは「さらに規模を拡大し、お客さまに喜んでいただけるものを作り続けたい」と意気込む。(首藤)