

トップページ > 地域情報 > [こちらキリン首都圏情報局](#) > 近いがうまい！ウマイさいたま応援隊 かわいくて、甘くて、おいしい！トマトベリー開発秘話！

こちらキリン首都圏情報局

TOP

おいさいっぱい  
ぐるめ  
ナビゲーション

たのしさいっぱい  
おでかけ  
ナビゲーション

愛情いっぱい  
地元産

元気いっぱい  
応援しよう

キャンペーン  
新商品

愛情いっぱい 地元産

-  ■ 埼玉の地産地消 かわいくて、甘くて、おいしい！トマトベリー♪
-  ■ 埼玉B級ご当地グルメ王決定戦 ゴールデンウィークは埼玉のご当地グルメに行ってみよう
-  ■ とまと きゅうりがウマイ！ 新生産のとまと きゅうりがウマイ！ [7/15締切]

たのしさいっぱい おでかけナビゲーション

-  ■ 横浜開港150周年♪ キリンビール横浜支社は、横浜開港150周年事業を応援しています！
-  ■ 大人のまち神楽坂マップ！ 風情ある街並が人気の「神楽坂」を東イラストマップで紹介。
-  ■ 膳満タンタンメン 赤く燃え上がる！膳満のタンタンメン！！
-  ■ 川魚がウマイ！群馬県 館林 「世界一のツツジのまち」館林は川魚もウマイ [5/31締切]
-  ■ 北茨城御船祭へ行こう 必見！5年に1度の北茨城の奇祭は大迫力！地元ならではの生しらすのお店もチェック

元気いっぱい 応援しよう

-  ■ 倶楽部レッズ ビューボックスで応援！ 『REDS GO！キャンペーン』実施中 [5/15締切]
-  ■ 千葉ロッテマリンス チカコとDAIKO☆の美味しいお店で応援しよう！最終回！ 『まんま亭』

イベント・教室

埼玉県産プロジェクト  
**ウマイさいたま応援隊**

近いがうまい！

かわいくて、甘くて、おいしい！

**トマトベリー 開発秘話！**

さいたまの新しい応援隊

トマトベリー

トマトベリーをご存知ですか？



かわいらしいイチゴ型のミニトマト。甘みが強く、酸味の少ない、おやつにもなるようなトマトです。こんなに美味しいのにまだそれほど知られていません。なぜでしょう？

このトマトベリーを開発したのが、埼玉にある**トキタ種苗さん**。様々な青果や花を開発してきた中のひとつです。

実は偶然から生まれたというこのトマトベリー、さてさてどのようにして開発されてきたのでしょうか？今回はなかなか聞くことのできない開発秘話を伺ってきましたよ！

<インタビューー キリンビール埼玉支社・泉水(せんすい)>

トマトベリーの誕生は偶然？

お話ししてくださったのはトキタ種苗大和根研究農場 育種第一部主任の中野さんです。

「実はトマトベリーは、別のものを開発している経過の中で、このイチゴ型が生まれた所から始まったんです」

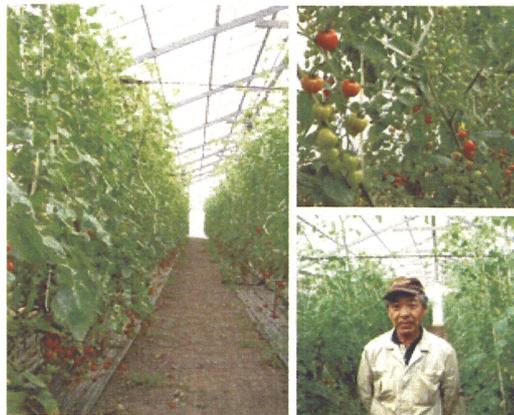
なんとトマトベリーを象徴するこのイチゴ型が偶然の産物とは。それを社長が『面白い』と目にとめて商品化へ向けての開発が始まったとか。このイチゴ型から「トマトベリー」と名づけたのも社長です。センスのある社長ですよ。

また、トマトは普通に育てると丸型になってしまうので、先が細いこの形に固定させるのがとてめえ難しかったです。5年かけて開発されたトマトベリーは見た目もかわいくて、糖度9～10度(通常のミニトマトは8度くらい)と甘くて美味しいのです。十分おやつになりますね！



研究農場では今でもより良いトマトベリーの研究がされています。トキタ種苗販売部販売業務課長・神谷さん(左)と中野さん(右)

## 日本で知られていないのはナンデ？



広いハウスで大切に育てられているトマトベリー！右下は埼玉県内でトマトベリーを生産している高橋さん。埼玉県産直協会の組合長理事でもあります。栽培が難しいというトマトベリーなので、生産農家さんには大感謝ですね！

市場にいつ頃から出回っているんですか？と伺ったところビックリする答えが…。『国内では3年前から小規模で販売を始めましたが、実は日本の市場では【トマト＝丸】とされており、トマトベリーのような形は規格外となってしまう、価格がつかないんです』えー？こんなに美味しいのに？しかも肥料のやり方で形が変わってしまったりと、育てるのにも手間がかかるそう。今は一部の販売店やネット通販等で販売されているそうです。なんだかもったいないです。

「今は、日本での知名度はまだなんですが、ヨーロッパでは評価が高く、昨年ドイツで行われた『フルーツロジスティクス2008』で『イノベーションアワード2008』第3位に入賞しました」え？ヨーロッパ？実はトマトベリーが初めて販売されたのはイギリスだったそうです。味の良さからその評判は高まり、今ではヨーロッパでも広く生産・販売されているとか。日本で開発されたのに、日本で知られていないとは！

日本でもたくさんの方に食べていただきたいですね！私たちも一緒に応援します！

買えるお店情報・自分で育てるトマトベリーなど  
トマトベリーホームページはこちら ▶

## ここで食べよう！ トマトベリーをイタリアンで♪

そんなトマトベリーをメニューに取り入れてくださったのが、こちら『カンパネ食堂』さん！浅倉シェフ！個性の強いトマトベリーですが、お料理の食材としてはいかがでしたか？「メニューを考えるのは楽しかったですよ。甘みの強さやコクを活かして、前菜からメイン、デザートまでいろいろ考えました」そんなトマトベリーメニューは4～5月の間楽しめます。もちろん、**キリン一番搾り(中びん)**との相性もバッチリ！どんなメニューが登場するのか、お楽しみに！

### イタリアの小さな台所「カンパネ食堂」

住所 さいたま市見沼区大和田町1-695-1  
TEL 048-686-1770  
定休日 不定休

お店の詳細 ▶

お店への感想・ご意見はこちらまで！ ▶



明るい雰囲気はまさに「イタリアの小さな台所」。地元で評判のイタリアンのお店です。浅倉シェフが腕ふるっています！



こちらは通常の大皿コースメニュー。とってもボリュームがあります！これは大満足ですね。

野菜と花の育種・生産・販売  
詳細はトキタ種苗ホームページへ ▶

買えるお店情報・自分で育てるトマトベリー  
詳細はトマトベリーホームページへ ▶

## ウマイさいたま応援隊 バックナンバー

今がウマイ！旬のさいたま産

▶ 木料理率特編！老酒鍋芋煮風 ▶ 今年の冬は老酒鍋！ ▶ 深公牛・彩の国里豚 ▶ 枯豆