

グリーン情報

共に築こう、花と緑で繋がる未来。



* 地域農業と家庭菜園を支える
野菜種子開発の現場から

* 第41回全国都市緑化
かわさきフェア 開催!

* ルポルターージュ店舗
flower shop いなとめ (千葉県松戸市)



植物の魅力で豊かな暮らしを

産学力を合わせて、ペピーノをブランドに

おいしいトマト「こくパリッ」や、ユニークな野菜苗で有名なパナプラス(株)では、珍しい果実「ペピーノ」の苗もラインアップしている。このペピーノは東京農業大学と共同研究されており、農大では厚木市の名産品としての活用を目指している。(加藤)



ペピーノカフェで提供している、ペピーノラッシー(左)とペピーノサイダー(右)。鮮やかな黄色と、さくさくとした食感が特徴。味はメロンに近い



パナプラス 専務取締役 仲田雅洋さん
栃木市の農地所有適格法人・野菜苗と「こくパリッ」ミニトマトを展開中



東京農業大学農学部 農学科園芸研究室 教授 高畑健さん
「ペピーノのためなら」と地域のさまざまな企業にペピーノを紹介している

パナプラス、東京農業大学

ペルー原産の果物を日本で広める

ペピーノはペルーのアンデス山脈地帯原産のナス科の植物。寒暖差には強いが極端な暑さには弱い。家庭菜園であれば、3月下旬〜4月に苗を植えて、6〜7月に収穫するのがおすすめだ。果実は甘さが控えめのメロンのような味で、ペルーではフルーツとして親しまれている。(財)日本食品分析センターで調べたところ、アミノ酸が豊富で、特にアスパラギン酸は果物のなかで最も高い値だとわかった。

「私の父が日本に輸入したのが37年ほど前。子どものころに食べたペピーノがおいしかったことを覚えていて、パナプラスで家庭菜園用苗の販売を始めたのが13年前です」と話すのは、パナプラス専務取締役の仲田雅洋さん。物珍しさから度々ブームが起こり、現在も一定の量が出荷されている。

課題の多さが研究の決め手に

東京農業大学教授の高畑健さんは、「院生時代に個人的にペピーノを調べていました」と振り返る。教授になると、ペピーノを生産するパナプラスと共同研究を開始。さらに、2016年から2018年にかけて、大学をPRするための大学戦略プロジェクトにペピーノが選ばれたことで、「農大ブランド」を目指した研究が加速していく。

高畑さんは主に、甘い果実を生産するための栽培方法を追求している。苗にストレスをかけてみたり、パナプラスが甘いとトマトを育てる時の土をペピーノにも

転用したりと、試行錯誤している。何よりも苦戦しているのは、温度管理だ。日本の夏は夜温も下がらないため、ペピーノを栽培するには厳しい気候だ。現状、秋に温室で植えれば、おいしい果実が2月下旬頃から収穫できる。

厚木市で広まるペピーノ

去年からは、いよいよペピーノを厚木市の名産品にしようと、商品開発にも力を入れている。ペピーノは普通に栽培すると糖度7〜8度のところ、栽培研究によって10度程度の実を育てられるようになってきた。しかし、安定して甘い果実を生産するのはまだ難しいため、現在は加工品にしてPRしている。

たとえばペピーノのメニューが食べられる「ペピーノカフェ」では、デザートやドリンクを提供。ペピーノをコンポートやジャムにしており、これをラッシーやパンケーキ、パフェなどに添えている。この1軒でペピーノをたっぷり楽しめるため、ペピーノ発信の旗艦店となっている。

JJAの直売所である「夢未市」では、7月末にジェラートを販売開始したところ、非常に人気で、いち早く売り切れてしまうようだ。また、地元の企業などによって、ペピーノのサンドイッチ、ドライフルーツ、サイダーなども開発中である。

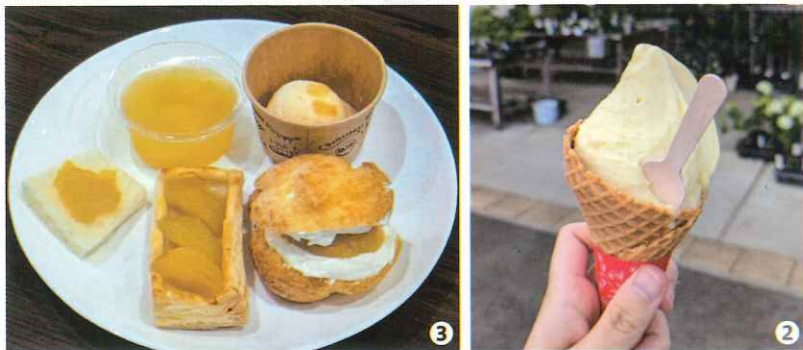
こうした加工品の素材を提供しているのは、地元の農家だ。現在は4、5軒ほ

台木としての需要も

研究の中で、ペピーノの意外な活用方法も見えてきた。接ぎ木用台木だ。実は、ペピーノは青枯れ病への耐病性が高い。そこでトマトの台木に利用したところ、病気がぐっと抑えられたという。現在は「ペピーノ台木」と名付け、こちらの研究も進められている。効果を実感した生産者からは「高くても欲しい」という声があり、今後は接ぎ木用台木としての需要も見込めそうだ。

「いつか糖度が10度以上の果実を安定して生産できるようにして、ペピーノに注目を集めたい。そして日本のペピーノをブランドにしていきたいです」と高畑さん。仲田さんも、「ペルーに逆輸入されるほどおいしいペピーノを作れたら面白いですね」と、ペピーノの展開に期待を膨らませる。

依然としてペピーノには、収量、ハダニ対策、暑い時期の収穫、品種の固定など、課題が多い。しかし、パナプラスや厚木市の企業と肩を組み、一歩ずつ前に進んでいる。



①東京農業大学で栽培されているペピーノ。タネから育てると形質が安定していないため、現在は挿し芽で増やしている。タネとして保存できるようにするのも課題だ ②JA夢未市で販売されているジェラート。ペピーノを解説した掲示を見て、興味深そうに注文する人が多い ③学生が作った、ペピーノのデザートの試作品。なめらかなペピーノならではの食感が生きている