

**other Stories**  
[vegetables]



**【ミニトマト】**  
和歌山県は全国に比べてトマト全体のうちミニトマトを栽培している割合が高く、その面積は50ヘクタールに及ぶ。赤糖房(あかとんぼ)や優糖星(ゆうとうせい)、美味房(おいしんぼう)など数多くのブランドトマトが栽培されている。その糖度は8度以上と高く、これらの他にも甘みと酸味のバランスがよい「ロケット」と呼ばれるだ円形のミニトマトも人気。

■主な産地/ 印南町、日高町、海南市



**【きしゅうすい】**  
粒が大きく、甘味がありホクホクした食感が特徴の「うすいえんどう」。生産量は和歌山が日本一。しかし鮮度が命で、収穫した瞬間から味が落ちるため、関西内でその多くが消費されてしまう。和歌山で採れる「きしゅうすい」の人気は特に高く、春には豆ご飯が一番のご馳走。和歌山では他にも「キヌサヤえんどう」、「オランダえんどう」などの豆の栽培が盛ん。

■主な産地/ 印南町、日高川町、みなべ町



**【なんたん蜜姫】**  
本州最南端の串本町でしか生産されていない貴重なさつまいも。一時は栽培面積が減少し、幻のさつまいもと呼ばれていたが、近年になりJA紀南が中心となり復活させた。焼き芋にすると、実はオレンジ色でとろーりとクリーミーな食感になる。その糖度は40度にもなる。

■主な産地/ 串本町



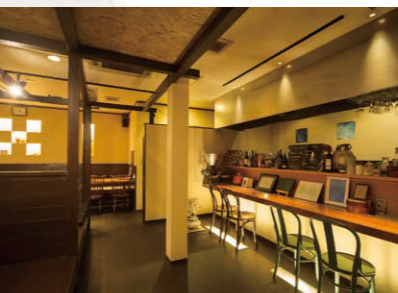
*Bomba Salad*

名物メニューの「ボンバサラダ」。中に空洞ができるようにこねたピザ生地を釜に入れて焼く。風船のようにパンパンに膨れ上がったピザ生地を天井に穴をあけ、特製のドレッシングであえたレタスや小松菜などの野菜を詰め込む。切った瞬間、驚くお客様の表情がたまらなく嬉しいという。



ハーブ類などをコンパニオンプランツとして野菜類と組み合わせることで、農薬を使わずとも病害虫を防いだり、成長を促進し、風味や芳香を良くしたり等、様々な効果を得ることができると言われている。自宅横の畑では、畝ごとに違う品種の野菜やハーブ類が栽培されている。

*Wakayama*  
*blessed*



40席ほどある店内だが、昼間はランチのお客さんでほぼ満席に。ボンバサラダだけでなく、ランチセットのサラダもボリュームたっぷり。また店頭で、シェフが育てた野菜を販売することもある。

農家イタリアン sorriso(ソリッソ)  
住所/ 田辺市福成町3241-1  
電話/ 0739-23-3030



*Blessed with fields*

**自家農園の新鮮な野菜が、  
美味しくくて、安心して安全な  
極上イタリアンを作る。**

海と山に囲まれた温暖な街、田辺市の住宅地に位置する一軒のレストラン。そこで提供される新鮮な野菜たっぷりの創作イタリアンが注目を集めている。  
オーナーシェフの田上太輝さんには、農家というもう一つの顔がある。「実家は昔から農家で、小さい頃から農業は身近なものでした。地元の高校を卒業後、大阪の専門学校へ進学し、そのまま勤めていたのですが、そんな生活になんとなく違和感を感じ帰郷。3年間農業をしていました。が、この美味しい野菜を多くの人に食べて

もらいたいと、農家イタリアン・ソリッソをオープンしました」と語る。  
実家の畑は、店舗から車で約20分ほど離れた上富田町。両親や近所の方々の協力もあり、今では年間50種類ほどの野菜を作る。「ソリッソに行ったら、美味しい旬の野菜がいっぱい食べられるよ」と言われたくて、今でも毎朝畑に行き、その日に使う分だけ収穫しています。飲食店は直接お客様の顔を見ることができません。そんな人たちに「美味しかったよーありがとう」と言ってもらいたいので、農業も

調理も手を抜けません。お客様が口にされるものから、使用する野菜にはできるだけ農薬などを使わないように、コンパニオンプランツ等を組み合わせたりしています。地産地消はもちろんですけど、安心安全な野菜を提供できるのも、自分で作っているからこそですね」。  
更なる夢は体験農家レストランだという。「どんな風に野菜が作られるのかをどんどん農地に足を運んでいただき、見て、触れて、目の前の畑で収穫した野菜を食べる。その採れたての野菜の青さや新鮮さ、そして香りの良さなどの違いを感じてもらいたいですね。『出会う全ての人々を笑顔にする』そんな仕事かしたいと思っています」。

ソリッソとはイタリア語で笑顔のこと。農業や食を通じて、命や自然の大切さも伝えていきたいと考えている。