



the Creator  
齊藤 実  
SAITO Minoru

フランスから転向し29歳でイタリアに渡り、4年に渡りミツ星レストランなどで武者修行し帰国。3年前からロイヤルパインズの料理長に就任。現在57歳。



カーロ・エ・カーラ  
住所 / 和歌山市毛見1517(ロイヤルパインズホテル)  
電話 / 073-448-1119

### めっけもん広場が繋ぐ 農家と消費者のいい関係

#### ●めっけもん広場

住所 / 紀の川市豊田56番地3  
電話 / 0736-78-3715  
http://www.ja-kinosato.or.jp/01\_mekkeomon/  
定休日:毎月第1火曜日

朝採りのトマトやキュウリから果物、花、加工品まで約1500品目の農産物がとこ狭しと並び直売所「めっけもん広場」。平成12年のオープン以来、「新鮮で安い」と評判を呼び、県外客を含め年間約80万人が訪れる。

新鮮さの秘密は、POSシステムを使ったリアルタイムな在庫管理。約1600人の契約農家をネットワークでつなぎ、売れ行きに応じて即時連絡。生産者はすぐさま畑で収穫し、自ら店頭で補充する。IT時代の流通スタイルは、産直の未来を担う成功例として全国から注目された。

「農家の顔の見える安心安全な野菜を、手に取って確かめてほしい」店長の岡田芳和さんは語る。



色とりどりの和歌山産の農産物がズラリ。店内は周辺の住民だけでなく、県外からの買い物客で賑わう。

## 和歌山マリーナシティ ロイヤルパインズホテル

### 鮮やかなビタミンカラーのミニトマトは太陽の恵み。

南イタリア料理ではよくトマトを使いますが、こんなに甘いトマトはさすが和歌山ですね。太陽の恵みがギュッとつまっているような旨味です。その上種類が豊富ですから、組合せることで色んなバリエーションのデザートが楽しめます。

### 和歌山産ミニトマトのコンポートとふわふわマスカルポーネ

和歌山産ミニトマトの美味房と甘えんぼうを湯向きし、梅シロップと白ワインに漬けたコンポートに。ふわふわのマスカルポーネとトマトとバジルのジュレをたっぷり乗せて。自然な甘さに僅かな酸味。フルーツを超えたミニトマトのベジタブルスイーツ。



真っ赤に熟した「アイコ」を手に、「これが甘くておいしいんよ」と目利きを教えてくれる山下さん。紀北は日当たりも良く、災害も少なく、消費地である京阪神に近いので農業に適した場所だと言う。



瑞々しく輝くトマトベリー。トマト特有の青臭さもなく、野菜とは思えないほど甘い。ハート状の実が可愛いと大人気。

ぶっくらした中玉トマト、シンディースイーツ。酸味が少しあり、甘さとのバランスに優れている。



和歌山で栽培されている様々ミニトマト。「真っ赤な真珠」とも呼ばれるキャロルセブンやフルーティな甘さと肉厚の果肉のアイコ、完熟房どりで糖度が8.5度以上の赤糖房や優等星、美味房などどれも甘くて、見た目もキュートで元気の野菜たち。

「私も夫もトマト専門の農家です。元はみかんを作っていました。特徴ある野菜を作らないと生き残れないと感じ、ミニトマトの作付けを始めました。しかし当時は市場に出しても安価で、経済的にはなかなか大変でした」と語る紀の川市の山下栄子さん。転機が訪れたのは2002年

# 大地を耕す。

## キラキラ輝く元気印のベジタブル。

