イノッチファームでシェアリングネイチャー　ＮＯ99　　2020.8.23

〈昔のトマト〉

“ポンテローザ”という昔ながらのトマトを初めて栽培した。“青くさい”“酸味が強い”“甘みが薄い”という代物で、ピーマンと並んで子どもの野菜嫌いの代表格。子どもの頃、水代わりにその場でもいでかぶりついたが、確かに子ども受けする味ではなかった。だが、あの独特の青くささや酸味は懐かしい味として今でもはっきりと覚えている。そのトマトのタネを入手し育ててみた。ようやく赤く色づく頃、カメムシの被害に遭って表面はまだら模様になり腐ってしまった。しかし、日を追うごとに被害は少なくなり、きれいなトマトが生るようになった。早速もいで恐る恐る食べてみる。“そうそう、この味この味！”忘れかけていた本物のトマトの匂いが鼻を衝いて、懐かしさがこみあげてくる。思わず井上陽水の“少年時代”を口ずさんでしまう。（こちらはミニトマト↓）

今、トマトと言えば“桃太郎”が主役。形がよく箱詰めに適する、畑で赤くなるまで生らせても輸送中に傷まない、酸味が少なく甘みもある。お陰でトマト嫌いの子どもも減って野菜の王様の座を勝ち取った感がある。しかしこれでいいのか！トマト本来の“個性”を捨てて、人間の好みに合わせて魂を売ってしまったＦ１トマト。中にはフルーツのような甘さで完全にトマトであることを忘れてしまったエセトマト。君らには全く責任はないのだが、そしてそうやって人間に操られながら実は先祖から引き継いだトマトの遺伝子をどこかで遺そうとする目論見は尊敬するに値するのだが、トマトはどこまでもトマトであってほしいのだ。“みんな同じでみんな旨い”なんていらない。甘いのも、酸っぱいのも、青くさいのも、不格好なのもいろいろあっていい。その多様性こそが旨さなのだ。