



越こしのルビー

「産地」県内全域 「旬の時期」6月初旬～7月下旬、8月下旬～11月初旬

砂地で作られる
ミディトマトは、
フルーツのような
甘さが特長。

「越のルビー」は福井県内で生産されるミディトマトのブランド名です。このブランド名のもととなっている品種「越のルビー」は、福井県立短期大学（現福井県立大学）農学科で育成され誕生しました。大玉トマトとミニトマトの中間（ミディ）の大きさで一般に「ミディトマト」と呼ばれています。大玉トマトと比較すると糖度が高いのが特長です。形や大きさがちょうど良く、甘みがあり、福井県内でも人気があります。

福井県内の生産地の一つ、福井市白方町は日本海に面する三里浜の一面にあります。昔から砂地の水はけの良さを活かして福井県の特産品にもなっている、らっきょうや大根、かぶなどを生産しているこの地区に、福井県から平成元年に栽培の話が持ちかけられ、栽培が始められました。しかし、水管理の難しい砂地での栽培はうまくはいかず、ほとんどの実が割れてしまい、当初は全体の半分しか収穫できなかったなど苦労の連続だったそうです。「水の量が多すぎると、実が割れ、糖度も下がってしまうんです。湿度も気をつけてやらないとダメですし。トマト栽培は、水の調節が難しいんです」と話すのは若手農業者。

一面に広がる福井市白方町のビニールハウス。多くの農家が「越のルビー」の栽培を行っています。



一つの果房（実が付く枝）に5～10個の実がなります。実が熟して、鮮やかな紅色になったところで収穫です。

安心への取り組み

福井市白方町の白方野菜生産組合では、減農薬で有機肥料を使用した、生産者も安心して提供できる野菜づくりを行なっています。また近くの学校では白方町で栽培した野菜を給食で使用しています。

健康長寿の秘密

大玉トマトとミニトマトの中間の大きさの「越のルビー」。その特長は何と言っても、大玉トマトに比べて3～4度糖度が高く、平均して7～8度もあり食味が非常に良いことです。またビタミンCが大玉トマトの約2倍、生活習慣病などのさまざまな病気の原因とされる活性酸素を減らす働きがあるリコピンも約2倍含まれています。福井生まれの「越のルビー」は美味しいだけでなく、健康にも良いのです。



「越のルビー」は、主に春と秋に収穫されます。この秋の時期に収穫される「越のルビー」は、7月中旬頃から苗を植えています。8月下旬には草丈が2mほどに伸び、トマトの実がほんのり赤く色付いてきました。収穫は8月下旬ごろから始まり、10月下旬まで続きます。秋に収穫されるトマトは、熟する時間が長いので、春のものに比べ糖度が高い、美味しいトマトになります。

また、近年では嶺南地方を中心に温度や二酸化炭素濃度などの栽培環境を精密に制御し、冬の間も栽培する技術が普及しています。これまでの栽培とあわせて、福井が誇る美味しい「越のルビー」を一年中提供できるようになりました。