

スペイン トマトカキは他とは一線を画すユニークなカキ

[FreshPlaza](#) 2024年10月21日

トマトカキ(トマテロ)は、その原産地であるカステリオン県(バレンシア州)のアルトパランチア地域でそう呼ばれており、一時は姿を消すかと思われたが、この品種の差別化のおかげで人気と栽培面積を取り戻している。

カステリオン県セゴルベ町にあるブラスコフルーツ社の販売部長であるセシリア・タボアーダ氏は、「トマトカキのシーズンは9月の第1週に始まり、すでに最後の商品を販売している。何世代にもわたってこの地域で消費されてきたこの品種を多くの農家が放棄していたため、弊社は過去6年間で栽培面積を回復してきた」と話す。(以下「」は同氏の話)

「重要なことは、それに価値を与えることであった。なぜなら、それは他とは異なる珍しい品種だからである。小玉で果肉が柔らかく、果皮は透明で、色は深紅である。サイズが小さいため、他のカキとは違った箱詰めの方法をしている。また、人気のあるロホブリアンテ品種等のペルシモン(カキ全般)とは異なる方法で消費される。さらに、その味は大変甘く、ブリックス値は18~20度である。」

同社は少しずつ地元以外の市場を開拓し、様々な国にも進出している。「弊社はこの品種を、国内では人々がシャロンタイプのカキの消費に慣れているスペイン南部で販売している。また、カタルーニャ自治州全域でも販売している。」

「トマトカキは、ほとんどの競合品と差別化されるユニークな商品である。弊社では既に、ロホブリアンテ品種の事前キャンペーンとして使用できる十分な量を持っている。その人気が高まるにつれて、出荷量を増やしていきたいと考えている。」

同社では最近、ロホブリアンテ品種の出荷シーズンも始まった。「シーズンは10月の第2週の最初の出荷で始まった。売上予測は昨年よりも高く、弊社の目標は供給を可能な限り拡大することである。」

同販売部長によると、「今年は乾燥しており、雨が降るのが遅すぎた」ため、全般的に果実のサイズは小さくなる。同氏は、同社の市場がヨーロッパ諸国から、より遠方のブラジル、コスタリカ、カナダ、アジア諸国、中東、アフリカなどまで多様化していると強調した。

「弊社はすでに出荷量の約70%を販売した。次はB級品を販売しようとしている。これはより困難であるが、弊社では東ヨーロッパ諸国に出荷先を見出している。」

訳注: トマテロ(Tomatero)は、スプーンで食べるほど果肉が柔らかくなるカキ品種と思われます。

(翻訳は情報の提供を目的としており、特定の企業や製品を推奨するものではありません。)