



このハウスの中でmiuトマトが栽培されている。



トマトの旨みたっぷりのジュースやピネガーも人気。

カツオやコンブなどを配合した特別な有機肥料。



「驚きや感動を提供したい」と話す飯田実さん。



自動販売機で購入できる「miuトマト」は120g300円～。



miuトマト

甘くておいしいトマトが
一年を通じて味わえる

ミウ
miuトマト MAP:P22

名古屋市内で唯一の有機JAS認証トマト農園でもある飯田農園で生産されているブランドトマト。春から夏前に最旬時期を迎えるが、飯田農園では通年栽培に取り組んでいる。一年を通じて味わうことができるのも特徴の一つだ。海の幸を肥料にしていることから海を逆さまにして「miuトマト」と名付けた。

中川区育ちの

「なごやさい」産地を訪ねる

Specialty Vegetables

子どもに安心な野菜を食べさせたい
強い思いがトマト作りのきっかけ

真っ赤に色づいたミニトマトを一粒口に入れると、ジュワッと果汁があふれ出し、口いっぱい甘みと旨みが広がっていく。トマトではなく、まるでフルーツを食べているようだ。

このトマトは、助光地区にある飯田農園が栽培している「miuトマト」だ。流通量は極めて少なく、手に入れることができるのは農園の傍にある自動販売機や市内のデパートといった一部のみ。そのおいしさと相まって「幻のトマト」と呼ばれることもある。

「miuトマト」を一大ブランドに育て上げたのは、飯田農園代表の飯田実さん。父は中川区で専業農家を営んでいたが、自身は食品関係の会社に就職。農業をするつもりはなかったというが、「自分の子どもに安心・安全な野菜を食べてほしい」という思いが日に日に強まり、ならば自分で作ってしまおうと一念発起することに。家族の大反対にあったものの、思いを貫いた。

「miuトマト」のおいしさの秘密は、その農法にある。カツオやコンブなどを独自にブレンドした天然の有機肥料を使用。その栄養分がしっかりと届く

中川区は名古屋市内でも農業の盛んな地域。明治時代に生産が始まった野崎白菜をはじめ、さまざまな野菜が栽培されている。区内で名物野菜を生産する農家に、野菜作りにかける思いを伺った。



中川生まれの国産白菜の元祖
生産・普及が続く地域の誇り

野崎白菜

一般的な白菜に比べて日持ちしないため「幻の白菜」との異名も。国産早生白菜の代表的品種「野崎白菜二号」や、さらなる品種改良を重ねた末にできた「野崎123(ひふみ)」などの種類がある。

知っておきたい
豆知識!

中川区の花



ハボタン

葉の集まりがボタンの花を連想させるアブラナ科の一年草。母種はキャベツと一緒にだが、葉が美しく主に観賞用の植物として普及している。中川区では昭和62(1987)年に区の花に制定した。



野崎白菜

「野崎白菜は中川区で生まれた大切な野菜。体の動く限り白菜作りを続けていきたい」と、安井正敏さんは意気込みをみせる。

地元の野菜を知って 地域を愛する心を育てる

～中川青和高校の取り組み～

愛知県立中川青和高校キャリアビジネス科には、3年生の課題研究の授業で地元の野菜について学ぶカリキュラムがある。生徒たちは生産農家などを訪ねたり、商品開発を行ったり、幅広いテーマで野菜について学んでいる。学習したことを紙芝居にまとめて近所の幼稚園児に披露することもある。担当の佐々木智行教諭は「地元の野菜を知ること、生徒たちも地域資源を大切にすることが芽生えている」とその効果を口に出している。今後の取り組みにも期待したい。



中川区地産地消フェア2025を開催

「野崎白菜」など、採れたての野菜などを販売する「中川区地産地消フェア2025」を開催。

新鮮・お値打ちな野菜を買いに出かけてみよう!

日時: 2025年11月1日(土)9:30~12:00 場所: 中川区役所駐車場



「野崎白菜」をはじめ、安井さんが丹精込めて育てた野菜を購入できるのが、毎年11月に中川区役所駐車場で開催される「中川区地産地消フェア」。地元の農家が生産した野菜が安価で購入できる人気のイベントだ。安井さんの作る「野崎白菜」は味も形もよいと評判で、用意したものがすぐに売り切れてしまうことも。「私の作る野菜を楽しみにしている」とお客様の笑顔を見るのが毎年の喜び」と安井さんはとびきりの笑顔で語ってくれた。

「葉先をきれいに巻き込むようにするのは難しく、栽培するのは大変ですが、地元で生まれた野菜ですし、可能な限り作り続けていきたいと思っています」と話すのは、富永在住の安井正敏さん。名古屋市長農業委員会農地利用最適化推進委員も務める、この道数十年のベテラン農家だ。サトイモやニンジン、ダイコンなどさまざまな野菜を育てているが、「野崎白菜」作りには17年ほど前から取り組んでいる。

明治時代に荒子村(当時)在住の野崎徳四郎が栽培に着手したのが「野崎白菜」だ。中国から伝わった葉先の開いた白菜を品種改良し、葉が内側に巻き込み球状になった結球白菜を作り出して、地元を中心に生産・普及が続いている。葉肉が柔らかく、甘みがあるのが特徴。鍋に入れても漬物にしてもおいしい。

消費者の喜ぶ顔を見るために
丹精込めて白菜を作り続ける

ための袋培地栽培を採用している。「最初からうまくいったわけではなく、いろいろと試行錯誤をした上で、今の形に落ち着きました」と飯田さん。無類のトマト好きだからこそ、たどり着いた境地だろう。