

大垣・上石津の石井さん



国内ではほとんど例がない「ブルートマト」。石井賢二郎さんは上石津のまちおこしの材料にしたいと期待する。いずれも養老町下笠で

百株購入し栽培を目指す。すこめ農家の高木正美さん(左)は「石井さんをよそ者扱いするか新しい風と捉えるか。私は、生まれ育った上石津を全国に発信するチャンス。石井さんが持つてきてくれたと思う」と意気込む。問い合わせは、石井さんの会社「プリティッシュ・シード」☎電0584(51)1076☎へ。

# 移住男性 まちおこしに新風

## 特産品提案 住民10人が苗購入

名古屋市中川区出身の石井さんは、膨大な種類のトマトの種子を保有する「トマトマニア」。米国内産など海外の品種を交配させ、大中小三品種のブルートマト開発に七年がかりで成功した。皮は濃い青紫色で、中身は赤い。石井さんは、上石津地

シアンが一緒に取れるに自費で送った。すると、十人が苗の購入を申し込んできた。「健康志向が高まっている折、独自性がある。特産を目指しながら地域の人に受け込めたら」と期待する。

二〇一一年に東京から夫婦で移住してきた大垣市上石津町三ツ里の種苗会社経営石井賢二郎さん(左)が、皮がブルーベリーのような色の「ブルートマト」を開発した。石井さんは豊かな自然に恵まれた上石津にほれ込み、「終のすみか」と決めてまちおこしに積極的。「ブルートマトを上石津の特産に育てませんか」と全住民に呼び掛け、新風を吹き込んでいる。(高嶋幸司)

岐阜薬科大薬効解析学研究室が成分調査したところ、皮に抗酸化作用がある色素アントシアニンが含まれることが判明。原英彰教授(左)は「アントシアニンとアント

通常のトマトと同じく、熟して食べごろになると中身が赤くなる



アントシアニンとリコピン

アントシアニンとリコピンはポリフェノールの一種。目の働きを高め、疲労を予防する効果もあるとされる。リコピンはトマトの赤い色素の成分で、βカロテンと同じカロテノイドの一つ。高い抗酸化作用がある。

# 「ブルートマト」開発