



野菜ソムリエの『美味しい野菜のおはなし』

Vol.05 まるでフルーツ！「若松トマト」

2026年3月14日

こんにちは。「野菜ソムリエの八百屋KANOE」の白木です。
「好きな野菜は何ですか？」と尋ねたときに、いつも上位に挙げられるのが「トマト」。
私の店でもトマトを求める方がとても多いです。北九州では有名な『若松トマト』があります。今回はこれから旬の若松トマトについてお話ししたいと思います。

そもそもトマトは何種類くらいあるのでしょうか？
世界中で食べられているトマトですが、実は1万種類以上あると言われています。日本だけでも200～300種類以上あります。簡単に種類を分けても、大玉トマト・中玉（ミディ）トマト・ミニトマトに分けられ、色も赤だけではなく黄色や紫色などカラフルなものも増えています。スペインではトマト祭り、イタリアではピザやパスタに多く使われるように世界中からトマトは愛されている野菜とすることができると思います。ただし、海外ではトマトはほとんど加熱して使われることが多いですが、日本では品種改良により甘くて皮が薄い生食用の品種が増えていき、現在のように生で食べるようになったそうです。

若松トマトはまさにそのまま生で食べてとても美味しいトマトです。甘みが強く、トマト本来の旨味も感じられ、甘み・旨味・酸味のバランスが良いです。その中でも「若松水切りトマト」は名前の通り、水を極限まで与えずに栽培する方法で水を切ることによって実を凝縮させ、栽培期間を通常の倍以上かけて栽培されたトマトです。通常のトマトは糖度5～6度と言われていますが、若松水切りトマトは9度以上あります。本当にフルーツのような甘さがあり、贈答用として買われる方も多いです。
私の店ではこのフルーツのような甘さを活かしたいと思い、若松トマトのジャムを作っていますが、ジャムの中では人気ナンバーワンです。

若松トマトの旬は3～5月頃。一般的にトマトは夏のイメージですが、一番甘みが乗って美味しいのはこの時期です。トマトが苦手な方でもフルーツのようなトマトなので是非味わってみたいと思います。



野菜ソムリエの八百屋KANOE
野菜ソムリエ上級プロ 白木浩二
北九州市門司区下二十町9-23
TEL：090-6635-9602
営業時間：火～木曜 10:00～14:00
ランチタイム 11:30～13:30
定休日：日曜・月曜・土曜・祝日

店舗Instagram

北九なびに
寄稿しています



特別クーポンチケット

惣菜小パック
1つサービス

おひとりさま1回・門司店舗限定
新鮮な状態で提供するため種類は限定となります。
画面または印刷したものを店頭でご提示ください。



有効期限:2026年4月13日

No.65168635