

ชิโอะโทมาโตะ

塩トマト

วีรา คล้ายพุก

ปัญหาของคนส่วนใหญ่ที่ไม่ชอบรับประทานมะเขือเทศสด เนื่องจากกลิ่นหรือรสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว แต่ด้วยกระแสการรับประทานเพื่อสุขภาพและความงาม ทำให้คนสนใจทานมะเขือเทศสดมากขึ้น

คำถามที่จะได้อินอยู่เสมอ คือ รับประทานมะเขือเทศอย่างไรให้อร่อย

วันนี้... ขอเสนอมะเขือเทศที่แม้ทานสดก็อร่อยไม่แพ้ผลไม้อื่นๆ และคงคุณค่าทางสารอาหารอย่างครบถ้วน

นั่นคือ “ชิโอะโทมาโตะ” มะเขือเทศที่คุณจะตกหลุมรักตั้งแต่คำแรกที่กัด...

ชิโอะโทมาโตะคืออะไร?

ชิโอะโทมาโตะ เป็นมะเขือเทศสัญชาติญี่ปุ่น เป็นผลิตผลทางการเกษตรที่ขายในตลาดระดับบน คนส่วนมากมักซื้อให้เป็นของขวัญหรือของกำนัล มีราคาแพงกว่ามะเขือเทศปกติประมาณ 10 เท่า



ชิโอะโทมาโตะเกรด “รอยัลเซเลน”

ที่มา : <https://thumbnail.image.rakuten.co.jp/>

คำว่า “ชิโอะโทมาโตะ” (塩トマト) มาจาก “ชิโอะ” (塩) ที่แปลว่าเกลือ กับ “โทมาโตะ” (トマト) ที่แปลว่ามะเขือเทศ ดังนั้น ชิโอะโทมาโตะจึงไม่ใช่ชื่อพันธุ์มะเขือเทศ แต่เป็นชื่อที่เรียกมะเขือเทศที่ผลิตจากแหล่งดินเค็ม ชิโอะโทมาโตะมีความหวานอยู่ที่ 8 จนถึง 10 องศาบริกซ์ เทียบเท่ากับผลไม้ ขณะที่มะเขือเทศทั่วไปมีความหวาน 5 องศาบริกซ์ ดังนั้นชิโอะโทมาโตะจึงมีรสชาติที่แตกต่างจากมะเขือเทศปกติอย่างสิ้นเชิง และสารอาหารบางตัว เช่น ไลโคปีน วิตามินซี เบตาแคโรทีน มีความเข้มข้นสูงกว่ามะเขือเทศปกติ

ประวัติความเป็นมา

ชิโอะโทมาโตะ มีต้นกำเนิดในเมืองยาชิชิโระ จังหวัดคุมาโมโตะ ภูมิภาคคิวชู ประเทศญี่ปุ่น พื้นที่ดังกล่าวมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม เป็นแหล่งอุตสาหกรรมนาเกลือมาตั้งแต่สมัยเอโดะ (ค.ศ. 1603 - 1868) จนถึงปีโชวะที่ 20 (ค.ศ. 1946) จึงเป็นพื้นที่ที่มีการสะสมแร่ธาตุไว้สูง



“เมืองยาชิชิโระ”
ต้นกำเนิดชิโอะโทมาโตะ

ที่มา : <http://www.sukemitsu.co.jp/>

จังหวัดคุมาโมโตะเป็นแหล่งผลิตมะเขือเทศใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ครองสัดส่วนการผลิตร้อยละ 15 เมืองยาสึชิโระ ก็เป็นหนึ่งในแหล่งผลิตมะเขือเทศที่มีการปลูกยาวนานกว่า 60 ปี แต่ชิโอะโตะมาโตะกลับเป็นที่รู้จักหลัง มีการประชาสัมพันธ์เมื่อไม่กี่ปีก่อนหน้านี้

ประเทศญี่ปุ่นวัดมาตรฐานมะเขือเทศกันที่ขนาดของผล ดังนั้นมะเขือเทศของยาสึชิโระซึ่งปลูกอยู่ในพื้นที่ดินเค็ม ดินทรายฝั่ง และมีลมทะเลทำให้ความชื้นในบรรยากาศต่ำ ต้นมะเขือเทศจึงเติบโตในสภาพขาดน้ำ ผลจึงมีขนาดเล็ก แคระแกร็น ไม่ได้มาตรฐานและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด ผลผลิตส่วนใหญ่จึงถูกเกษตรกรเก็บไว้บริโภค ในครัวเรือน แม้ว่ามะเขือเทศของยาสึชิโระหรือชิโอะโตะมาโตะจะหวานและมีคุณค่าทางอาหารมากกว่ามะเขือเทศ ปรกติ เริ่มวางขายในตลาดครั้งแรกในปี 1995 แต่มีชื่อเสียงโด่งดังหลังได้รับรางวัลมะเขือเทศอันดับหนึ่งของประเทศ ญี่ปุ่น ในปี 2011

การผลิตชิโอะโตะมาโตะ:

พันธุ์มะเขือเทศที่ใช้ผลิตชิโอะโตะมาโตะใช้พันธุ์ปลูกทั่วไป ส่วนใหญ่ใช้พันธุ์โมโมทาโร่ของบริษัททาคิอิ ถูกเก็บเกี่ยวเริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนจนถึงพฤษภาคม ช่วงที่มีผลผลิตสูงสุด คือ เดือนมีนาคม เนื่องจากพื้นที่ปลูก ชิโอะโตะมาโตะในเมืองยาสึชิโระมีบริเวณจำกัดเพียงร้อยละ 10 ผลผลิตจึงมีจำกัดไปด้วย

คุณภาพของชิโอะโตะมาโตะอยู่ที่ระดับความหวาน ความหวานที่ระดับ 10 องศาบริกซ์ขึ้นไป จะมีชื่อเรียกว่า “รอยัลเชลล” ซึ่งเป็นสินค้าพรีเมียมที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ผลผลิตส่วนใหญ่ถูกส่งจากร้านอาหารหรือ ห้างสรรพสินค้าในมหานครโตเกียวหรือโอซาก้า ส่วนผลผลิตที่มีระดับความหวานรองลงมา จะถูกคัดเลือก แล้วส่งขายให้กับสหกรณ์การเกษตรของยาสึชิโระ โดยแบ่งเป็น 2 ชั้นคุณภาพ คือ “ไทโยโนะโคะ” และ “อาซะสุยุ ฮิเมะ” นอกจากนี้ ยังมีการแปรรูปเป็นมะเขือเทศอบแห้ง ใช้ในการประกอบอาหารได้หลากหลาย หรือทานเป็นกับแกล้ม

ประสบการณ์จากการไปเยี่ยมฟาร์มการผลิตชิโอะโตะมาโตะ:

ผู้เขียนมีโอกาสได้ไปเยี่ยมชมฟาร์มการผลิตชิโอะโตะมาโตะของคุณเทรุฮิโกะ ซาวามูระ ช่วงเดือนพฤศจิกายน ปี 2015 มีโอกาสได้ชิมและรู้สึกประทับใจในรสชาติของชิโอะโตะมาโตะ เมื่อฟังเรื่องราวการผลิตของคุณซาวามูระ รู้สึกถึงความวิริยะอุตสาหะในการพัฒนาการผลิตชิโอะโตะมาโตะ ซึ่งไม่แตกต่างจากการผลิตมะเขือเทศทั่วไปใน ญี่ปุ่น แต่มีหลายประเด็นที่แตกต่างจากประเทศไทย

1. ฟาร์มของคุณชาวามูระปลูกพืชผักหลายชนิด ทั้งมะเขือเทศ ข้าว และผักชนิดต่างๆ โดยมะเขือเทศจะปลูกภายในโรงเรือน แบบระบบออร์แกนิก มีการเลี้ยงผึ้งช่วยผสมเกสรแทนการใช้สารเคมีฉีดพ่น ร่วมกับการผลิตปุ๋ยใช้เอง โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น เปลือกหอย วอเตอร์เครส โดยนำมาย่อย ตากจนแห้ง ก่อนนำไปบดให้เป็นผง แล้วหมักกับกากน้ำตาลและส่วนผสมอื่นๆ คุณชาวามูระเล่าให้ฟังว่าที่ดินของตนเป็นที่ดินที่มาจากกรดมทะเลเพื่อใช้ทางการเกษตร ในระยะแรกจะปลูกข้าวเป็นหลัก ต่อมารัฐบาลมีนโยบายให้ลดพื้นที่ปลูกข้าว จึงจำเป็นต้องหันมาปลูกมะเขือเทศแทน การประชาสัมพันธ์ชิโอะโทมาโตะให้เป็นที่รู้จักต้องผ่านอุปสรรคนานัปการ จนกระทั่งสามารถทำตลาดชิโอะโทมาโตะได้ในที่สุด คุณชาวามูระจะส่งขายผลผลิตส่วนใหญ่โดยตรงให้กับร้านอาหารและห้างสรรพสินค้าในโตเกียว แต่ไม่ส่งผลผลิตเข้าร่วมกับกลุ่มสหกรณ์ฯ
2. เกษตรกรญี่ปุ่นให้ความสำคัญอย่างมากกับการเตรียมดินก่อนปลูก โดยใส่ปุ๋ยคอกจำนวนมากคลุกเค้าให้เข้ากับดินจนร่วนฟู ทำซ้ำๆจนกว่าจะมั่นใจว่าดินอุดมสมบูรณ์ดีแล้ว ซึ่งในพื้นที่การเกษตรของญี่ปุ่น จะเห็นรถบรรทุกขนปุ๋ยคอกส่งตามไร่นาจนชินตา
3. ระบบการผลิตทางการเกษตรของญี่ปุ่นจะมีความหลากหลายของธุรกิจต่างๆ เข้ามาเกี่ยวข้อง เช่น ฟาร์มของคุณชาวามูระจะไม่เพาะเมล็ดมะเขือเทศเอง แต่จะสั่งซื้อต้นกล้าจากบริษัทที่มีความชำนาญ ต้นกล้าเหล่านี้จะใช้ต้นตอของพันธุ์ต้านทานโรคทางดิน รากสมบูรณ์แข็งแรง แร่ธาตุอาหารเก่ง และเสียบยอดด้วยพันธุ์ที่มีการรับรองการรอด 100 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ต้นมะเขือเทศทั้งโรงเรือนมีการเจริญเติบโตที่สม่ำเสมอ แข็งแรง และให้ผลผลิตเต็มประสิทธิภาพทุกต้น รวมไปถึงธุรกิจการให้เช่าผึ้ง ให้มาช่วยผสมเกสรในช่วงที่มะเขือเทศออกดอก เมื่อหมดฤดูการผลิตจึงส่งผึ้งเหล่านั้นกลับคืนบริษัท



โรงเรือนระบบออร์แกนิกชิโอะโทมาโตะ

ที่มา : <http://www.umaka-yamaga.com>



กล่ามะเขือเทศเสียบยอดพร้อมจำหน่ายจากบริษัทชานาญงาน

ที่มา : <http://www.toyotane.co.jp>

สุดท้ายนี้ บทความนี้ไม่มีเจตนาให้ผู้อ่านตีความว่าควรนำเกลือไปเติมลงในดิน เพื่อให้พืชผักมีรสชาติที่ดีขึ้นเพราะจะส่งผลเสียกับสภาพดินในระยะยาว แต่ต้องการสื่อถึงมุมมองและการสร้างโอกาสในการทำเกษตรในพื้นที่ไม่เหมาะสม ความมานะพยายามและการพัฒนาด้านการเกษตรของประเทศญี่ปุ่น