



クッキングトマトでトマトタウン! たまごのじかん



北見市中心部より4キロほど西方に位置する住宅街の幹線夕陽丘通りに面する洋食レストランのご紹介です。

おいしいトマトソースを作りたい! そして食べてもらいたい!

「たまごのじかん」という名前のお店。地元産のトマトでトマトソースを作ることにこだわり、それを売りにしたオムライスとパスタ専門の小さな洋食のお店です。開店当初はパスタ、ピザ、イタリアの一品料理を提供する“ボナセラ”という名前でしたが、オムライスも出そうと思い、10年ほど前に現在の“たまごのじかん”にし、営業を始めました。

お店は、地中海の香りのする外観のこぢんまりとした建物で、夕陽丘ヶ通りに面した外壁には、ひよこをあしらったシンボルマークに「たまごのじかん」の店名。一見すると、ああ卵料理のお店かなと思える看板です。内部は、暖色系の照明に土色の床材、白塗り壁のイメージする落ち着きを感じさせる内装。席数は10と家庭的な隠れ家のようなそんな雰囲気を感じます。店内にはこだわりのトマトに関する掲示物等々。店主の三浦誠志さんにお聞きしました。

子供の頃からの夢への挑戦

小さな時からかわいがってくれた、母方の祖父がいて、農業を営んでいたその祖父の家に行くと、農作業の手伝いや面白さや大切さなどいろんな話をしてくれ、いつも楽しみにしてよく通ってました。

そんな影響で農業をやりたいと思い、就職は農業の現場に近い仕事をして勉強ができてその分野の情報を得るためと、農業関係の会社に就きました。

レストラン開業とトマト作り

仕事をする中で農業経営についてなんとなく先が見えだして、生産だけではなく加工販売も一体となった総合的な農業経営を考え始めました。それは20年ほど前のことでした。ただ、この時点では具体的な構想はなく、次のステップとして調理師学校に通い料理を勉強しました。

そして2001年に現在の地で洋食店を開業。お店を始めてからトマトソースを作るため、生食用ではなく調理用の加工用トマトを使いたいと探すも輸入物ばかりで国産のものは手に入りませんでした。そこで国産で、いや地元産のトマトでおいしいトマトソースを作りたいとの思いは強くなり、無いなら自分で生産するしかない、子供の頃からの目標であった農業に加工用トマトで参入することにしました。



店内



オムライスとパスタ、ハーフハーフセット

※トマトの品種は、赤色系ともも色系と2種類あり、赤色系は加工用で「RS-13」、「なつのしゅん」などがあり、もも色系は生食用で代表的なものは「桃太郎」があります。特徴としては、もも色系は皮が薄く酸味より甘味が強く水々しい。赤色系は、皮が厚く酸味が強く味わい深い、また完熟したものは、リコピンがもも色系の約3倍とも云われている。

材として最適なんです。

夢は、トマト作りと加工販売の事業化それに、加工用トマトの商品化と普及です。販売に力を注ぎレストランは、アンテナショップ的な存在で味を確かめられる、そんな位置づけでおります。

メニューは、パスタメニューとオムライスメニューがあり、すべてセットメニューになっています。

トマト作りからはじめるソース

手始めに調理用トマトの品種選定のための試験栽培。また同時に、地元で生産されている生食用トマトの規格外品を使ったトマトソースへの取り組みを始めました。試行錯誤を繰り返しながら求めるものが見つかり自家栽培でお店へ。2年前からは、委託栽培により「なつのしゅん」という品種の加工用トマトを生産しトマトソース、ケチャップ、ジュースすべての原料となっています。そのまま食べると生食用と食べ比べたらハッキリ言ってマズイ、というのも加工用は甘みが少なく、酸味と旨味が強い。また水分が少なく粘度があり、焼き炒め等の調理に適し、特にソース素



三浦さんご夫妻 (Facebookより)



お店の外観

オムライスメニュー 1,500円～
カラフルサラダ・手作りピクルス・
自家製トマトジュース

- ・トマトケチャップオムライス
- ・トマトソースオムライス
- ・ミートソースオムライス
- ・モッツアレラチーズオムライス
- ・ワイルドベーコントマトケチャップオムライス
- ・カニのトマトクリームソースオムライス

パスタメニュー 1,350円～
カラフルサラダ・手作りピクルス・
自家製トマトジュース

- ・トマトソースパスタ
- ・モッツアレラチーズとバジルとトマトソースのパスタ
- ・ミートソースのパスタ
- ・厚切りグリルベーコンとラタトゥイユのトマトソースパスタ
- ・カニのトマトクリームソースパスタ

自家製トマトを使ったオムライスメニュー



たまごのじかん
Twitterはこちら

パスタは乾燥じゃなく生パスタ、使用小麦はオホーツク産。今回は、オムライスメニューの中から、「モッツアレラチーズとろけるトマトソースのオムライス」セットでサラダ、ピクルス、ミネストローネ、食前にトマトジュースをいただきます。

卵の黄色に真っ赤なトマトソースに少し隠れたモッツアレラチーズ、バジルの緑がアクセントにインスタ映えるような、いかにも美味しそうなたたずまい。中のチキンライスは、トマトジュースで炊いたピラフタイプで割とあっさりした味わい。ソースもトマトがしっかり主張された旨味のきいた味わいでした。全体的にさわやかなトマトの旨味と酸味を味わえるこれまでに食べたことのない衝撃的な(取材者の個人的感想です)オムライスでした。

編集後記

転勤で8年ほど前に北見に来て、ランニングするコースの中で、「たまごのじかん」を見つけ、面白い名前だなあと気になっていたお店でした。元々生食用トマトは苦手、でも加工されたケチャップとかトマトピューレとかはOKなんですけど、おっさん一人では入りに行くことはありませんでした。しかしながら女子職員にきくとやはりトマトに拘りのある素敵なお店だということで、今回ご紹介することにしました。お店に聞いたところ、おっさん一人でも、二人でも結構来店しますよとのこと。今度行きます。(編集長：豊原 元)