

トマト麗の予約注文を開始いたします

先日、週刊文春にて取り上げていただいた「トマト麗」の予約注文を開始いたします。日本農業賞大賞を受賞したJA豊橋トマト部会自慢の高糖度トマトです。トマト麗の出荷は、来年の2月からとなっている為、発送は来年の2月からになります。ご了承ください。ご予約に関しましては、下記までお電話ください。

JA 豊橋 青果販売課 (0532) 25-3550
直販担当まで

掲載記事↓↓↓



若い後継者が多いJA豊橋トマト部会。情報や技術の共有も盛んで、部会全体が活気に満ちている



1. 白いビニールに覆われているのが、ヤシ殿の栽培。導入当初は土耕より食味が劣り、病気が発生するなど課題山積だった。そこで、JA豊橋トマト部会全体で研究を重ね、改善に取り組んだ。さらには地元企業と連携し、独自のヤシ殿栽培を開発。2. 「昔、ベランダでミニトマトを作ったのですが、枯らしてしまいました」と笑うトマト好きの小島さん。ゼリ(部分)の味が濃く、シヤキシャキした食感のものが好きとのこと。3. 2015(平成27)年に完成した、最新鋭のトマト出荷施設を見学する小島さん。シリコンゴム製のトレーに乗ったトマトは、画像処理装置と内部品位センサーによって、形状や糖度などが瞬時に測定される。4. 全自動の箱詰め装置。観覧でトマトを吸い上げ、トレーに入れていく。「処理能力を高めるために自動化しています。最後は人がチェックしてから出荷しています」と担当者。5. 最高級プレミアムトマト(れい)。栽培期間中の水やりを制限することで糖度9以上を実現。糖度7以上の「美(び)」、6以上の「愛(めぐみ)」というブランドトマトもある。



平均年約43歳というJA豊橋トマト部会役員と小島慶子さん(後列中央)。「収穫の時に一番の喜び」といふ生産者に「収穫までのストーリーが見える野菜にはつい手が伸びます」と話す小島さん

買って美味しく、読んで美味しい
農業最前線訪問記

トマトは、スーパーに行けば必ずある野菜の一つ。鮮やかで艶のある赤色は、野菜売場でひとまき目立っている。「オーストラリアのスーパーに行く」と、さまざまな形のトマトがゴロゴロと並べられていて、味もバラバラ。美味いかどうかは濃淡次第。一方で、日本は当たり外れがないという、当たりばかりでとても美味しい! これって驚異的なことと思っています。

そう話すのはエッセイストの小島慶子さん。家族の生活拠点をオーストラリア・パリスに移し、自身は仕事のある日本との間を往復している。トマトは大好きな野菜の一つという小島さんが訪れたのは愛知県豊橋市。明治40年からトマトの栽培を行い、年間約2億個を生産する有数の生産地だ。ここの大まな特徴は、JA豊橋トマト部会が2000(平成12)年から導入した「養液栽培」。土のかわりに有機質で畑に還元できるヤシ殿を用いた独自の栽培ノウハウを継承。その後もハウス内の環境制御装置を開発するなどして、安定した生産技術体系を確立し、今年、第47回日本農業新聞組織の部で大賞を受賞した。

早速、トマトの栽培ハウスに向かった小島さん。軒高4メートル「高野高ハウス」は海からもうすぐ目立つ中に入ると、高い位置からワイヤーで釣り上げられたトマトの茎が整然と並び、葉が青々と茂っていた。

「このハイワイヤー方式は海外で標準的な栽培法ですが、日本では主流ではありません。葉にしっかりと光が当たるので、品質や収量が向上します。」JA豊橋トマト部会長・大竹浩司さんが、ハウス内の温度や湿度は厳密に管理、ハウスの片隅にあるパソコンにリアルタイムでデータが表示され、生産者がハウスにいなくても、スマートフォンから確認・操作できるようにしている。

「でも、データだけに頼るわけにはありません。データの裏打ちに加え、農家の経験と勘によつて、高品質のトマトが作れるようになったのです。」(四)最新技術を取り入れた生産現場を食い入るように見学する小島さん。

「とても清潔でキレイ。これだけ大規模な施設ながら、極めて精巧に作られているんですよ。」(小島さん)

同部会では、ブランド価値を高めるべく、「赤くて美味しい養液トマト」をコンセプトに、糖度9以上の高糖度トマト「麗」の生産に成功。高付価値のものからレギュラー品まで、幅広いラインナップを持つことで、他の生産地との差別化を図ってきた。「麗」を試食した小島さんは、あまりの美味しさに試食分を一気に完食。

「オーストラリアには食、盛りの息子が二人いるので、一人で東京にいる時はいい野菜を食いたい。」(三)養液も、しっかりと育てて、ゼリ(部分)も濃厚。家の近くでスーパーに取り扱ってほしいとお願ひしたいほどです。

一年を通して通年で、多彩な農産物を栽培している愛知県豊橋市。中でも自慢はトマト。農業大國・オーストラリアと日本を行き来するエッセイストの小島慶子さんが、トマト栽培の現場を訪れた。

8000トンを生産する有数の生産地だ。ここの大まな特徴は、JA豊橋トマト部会が2000(平成12)年から導入した「養液栽培」。土のかわりに有機質で畑に還元できるヤシ殿を用いた独自の栽培ノウハウを継承。その後もハウス内の環境制御装置を開発するなどして、安定した生産技術体系を確立し、今年、第47回日本農業新聞組織の部で大賞を受賞した。

早速、トマトの栽培ハウスに向かった小島さん。軒高4メートル「高野高ハウス」は海からもうすぐ目立つ中に入ると、高い位置からワイヤーで釣り上げられたトマトの茎が整然と並び、葉が青々と茂っていた。

「このハイワイヤー方式は海外で標準的な栽培法ですが、日本では主流ではありません。葉にしっかりと光が当たるので、品質や収量が向上します。」JA豊橋トマト部会長・大竹浩司さんが、ハウス内の温度や湿度は厳密に管理、ハウスの片隅にあるパソコンにリアルタイムでデータが表示され、生産者がハウスにいなくても、スマートフォンから確認・操作できるようにしている。

「でも、データだけに頼るわけにはありません。データの裏打ちに加え、農家の経験と勘によつて、高品質のトマトが作れるようになったのです。」(四)最新技術を取り入れた生産現場を食い入るように見学する小島さん。

「とても清潔でキレイ。これだけ大規模な施設ながら、極めて精巧に作られているんですよ。」(小島さん)

同部会では、ブランド価値を高めるべく、「赤くて美味しい養液トマト」をコンセプトに、糖度9以上の高糖度トマト「麗」の生産に成功。高付価値のものからレギュラー品まで、幅広いラインナップを持つことで、他の生産地との差別化を図ってきた。「麗」を試食した小島さんは、あまりの美味しさに試食分を一気に完食。

「オーストラリアには食、盛りの息子が二人いるので、一人で東京にいる時はいい野菜を食いたい。」(三)養液も、しっかりと育てて、ゼリ(部分)も濃厚。家の近くでスーパーに取り扱ってほしいとお願ひしたいほどです。

エッセイスト
小島慶子さん

1972年、オーストラリア・パリス生まれ。学習院大学法学部卒業後、1995年にアナウンサーとしてTBSに入社し、テレビ、ラジオで活躍。退社後は、タレント、エッセイストとして活動。東京大学大学院情報学環客員研究員。最新刊は養老孟司氏との共著「意識を取り戻すのも悪くない」、小説「幸せな結婚」。

耕ぞう、大地と地域のみらい。
JAグループ