

## 江別市における6次化の先駆者 ～工房立ち上げから16年～ はるちゃんのトマトケチャップ工房(江別市)



↑収穫を迎えたサンマルツァーノを  
手にする岡村代表 工房外観→



### 【組織等の概要】

- 代表者：岡村 恵子
- 住所：江別市豊幌496
- 連絡先：TEL(FAX)(011)384-6590
- 事業概要：自家産トマトを使ったケチャップ等の製造・販売

### 【取組の成果】

- 自家産野菜を無駄なく活用できると同時に、安全・安心で美味しい地元食材の魅力を発信
- ケチャップにはトマト以外にも地元のタマネギやニンニク、ショウガなどを使用していることから、江別市内の小学校の食育授業において、地元特産品の事例として取り上げられる
- 工房ではパート従業員6名を雇用しており、ご主人の農業法人(稲作)のパートも兼ねることにより、工房・法人及び雇用者双方の安定化に繋がっている
- 物産展やイベントにおいて、ケチャップと同時に自家産の「お米」も販売できる機会があり、本業の収益にも貢献
- 江別市のふるさと納税返礼品に採用

### ◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 自家産余剰野菜の活用を探っていた折り、昭和63年に農業改良普及センターが開催した「余剰野菜加工講座」を受講し、トマトケチャップ作りを学ぶ
- ◆ 試行錯誤を繰り返す中、鮮やかな赤色が特徴の加工用トマト「サンマルツァーノ」と出会い、栽培を開始
- ◆ 平成16年に個人工房を立ち上げ、本格的に「はるちゃんのケチャップ」を製造・販売(6次化)  
※「はるちゃん」は家族の名前が由来
- ◆ 現在は、ケチャップ以外にもドレッシングなど7種類の商品を製造し、江別アンテナショップ「EBRI」、北広島市の「くるるの杜」、札幌市内のきたキッチン、どさんこプラザ札幌店などで販売

### 【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 商品のラベル表示方法や包装等資材のコスト  
⇒ ラベル表示は農林水産省や保健所等へ何度も相談・確認し、現在は「原料原産地表示」や「栄養成分表示」も行っている  
⇒ 資材は販売業者やメーカーと交渉し、一定量を発注するなどし、低コスト化
- 販路の開拓  
⇒ 『江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会加工部会』を中心としたイベント「農家のかあさん土曜市」を発案し販路を拡大、14年目に突入  
⇒ 北海道物産展等への積極的な出店や、報道機関の取材等により知名度がアップし、ファンを獲得

### 【今後の展望】

- 江別市都市と農村の交流センター「えみくる」を活用し、6次化に関心を持つ次世代の農業後継者等にノウハウを継承
- 地元の食品加工業者や飲食事業者と連携し、「サンマルツァーノ」の新たな活用方法を探るなど、地元食材を活用した新たな商品やサービスを提供することにより、地域の魅力を発信し活性化を図る取組を展開



工房のキッチン



販売中の商品