

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞11

こだわりのトマトを消費者に届けたい！ 夫婦の想いがぎっしりの「濃縮フルーツトマト」 下川町 アテネファーム

北海道農政事務所旭川地域拠点農政推進官 葛西 功



1. はじめに

旭川市より約 100km 北部に位置する下川町で、自家製濃縮フルーツトマトの開発・加工・販売事業で 6 次産業化総合事業計画の認定を取得した「アテネファーム」をご紹介します。

中田豪之助・麻子さんご夫妻が営むアテネファームは、平成 17 年に設立した農場です。現在、ハウス 8 棟（2,640 m²）でフルーツトマトを生産しています。中田さん夫妻は東京でサラリーマンとして共働きをしていました。農業を始めたいという思いから北海道に移住を決意し、たどり着いた場所が、冷涼な気候で病害虫が少なく、一日の寒暖差が大きいため、甘くて美味しい野菜が作れる下川町でした。移住者の先輩も多く、応援してもらえる環境があることも理由の一つです。アテネファームが生産するフルーツトマトは糖度が平均 8.5 度と一般的なトマト（4～5 度）より高く、旨みが詰まった濃い味が特徴です。また、農薬を使用しておらず、特別栽培農産物の認定を

受けるなどこだわった栽培を行っています。生産されたフルーツトマトは、「ごうのすけのこい」「あさこのあい」と名付けて販売され、「甘さと酸味と旨みの絶妙のバランスが素晴らしい」と消費者や有名料理店のシェフから高い評価を受け、ふるさと納税の返礼品にも採用されています（写真 1）。

2. 6 次産業化に取り組むきっかけと課題

フルーツトマトの栽培方法は、水分を極力抑える等、旨みを引き出すため、トマトにストレスを与える栽培を行っています。このため、水分不足によるシミ、低温障害によるキズや変形で規格外品が発生することが課題でした。これまで規格外品は地元消費者に直接販売をしていましたが、売り切れずに破棄していました。トマトを無駄なく食卓に届けたいという思いから、規格外品を利用したトマトソースの開発を思い立ち、塩も香辛料も加えず長時間煮詰めた「濃縮フルーツトマト」の開発に取り組みました。トマトの種のつぶつぶと果肉のざくざく感を残した「つぶとま」。なめらかな口当たりとともに、素材の旨味がひろがるまで、しっかりなめらかに濾した「こしとま」の 2 種類のトマトソースを商品化しました。

当初は町の加工施設を使い、事業に取り組みましたが、使用したい時に施設を利用できないため、用意した原料を破棄せざるを得ない状況が発生しました。また、利用料がコスト高に繋がり、さらに複数の利用者がいるた



写真 1 フルーツトマト

め衛生面にも不安を感じる等の課題がありました。

3. 総合化事業計画の認定と新商品開発

「もっともっと本気でトマトソース作りに取り組みたい」という気持ちが高まり、平成 30 年度に総合化事業計画の認定を取得しました。認定を受けることで、融資の特例措置を活用することができ、農場敷地内に調理場と温度管理可能な倉庫を備えた加工施設を作りました(写真2)。



写真2 トマトソースの加工施設
(麻子さんの大切なお城)

これまでは、加工に取り組める農閑期まで、材料のトマトを冷凍保存しなくてはなりませんでした。加工施設を設置することにより、農繁期に生トマトでの製造が可能になりました。生トマトによる製造が可能となったことから北海道6次産業化サポートセンターから派遣されるプランナーの助言を得て、製造工程を見直すことで従来品と比較して風味や食味も更に向上した商品に改良することができました(写真3)。



写真3 商品とソースを作る様子
完成した「つぶとま」「こしとま」は、「自

然のトマトのおいしさがたっぷりと詰まっている」と、フルーツトマト同様に消費者や料理人から高い評価を受けています。親交のある料理研究家が両商品を活用した料理レシピを考案し、ホームページで紹介して利用シーンを幅広く発信しています(写真4)。



写真4 「濃縮フルーツトマト」を使ったレシピ

4. 6次産業化の課題と今後

「濃縮フルーツトマト」は、各方面から高い評価を受け、需要も高まっています。しかし製造には長時間煮込むことから時間を要し、大量生産ができません。また、商品は大瓶で高値であったため、なかなか手が出なかった消費者が購入しやすいように、食べきりサイズで、価格もお手頃の「ぷちつぶ」「ぷちこし」の販売も始めました。

中田さんご夫妻は「通年で美味しいトマト製品を提供することで、自社トマトブランドを確立させ、これからは美味しいトマトをひとつも無駄なく食卓に届けたい」と話されていました。

今回、6次産業化の認定を受けるため計画づくりを行い、具体的な数字の積み上げをしていくうちに「自分にできるかしら」という不安が、「やるんだ!」と言う強い意志に変わっていくことが出来、「夢はみるものではなく叶えるもの」と思いを強くしたそうです。

食べる人のことを思いながら作ったアテネファームのトマトソース、是非味わってみてはいかがでしょうか。

アテネファームのホームページ

URL <http://athenefarm.com/>