

## 北のブランドカ フルーツトマトの風

### J A北はるか青果振興会トマト部会

夏と冬、昼と夜の気温差が大きく、森林資源にも恵まれた道北の下川町。長年にわたって稲作や畑作、酪農を中心とした農業が営まれてきた。平成4年、一人の先駆者が始めたフルーツトマトの栽培。その風は、町に新たな可能性を生み出していく。



いま下川町では、ごく少ない水分で栽培して完熟させた、小玉の「フルーツトマト」の生産量が伸びている。果実に栄養分が集中して糖度が高く、ほどよい酸味とうまみがあり、果物感覚で楽しめるトマトとして市場の人気がある。収益性が高いので農業関係者の期待も大きい。

「フルーツトマトのいちばんの魅力は食べておいしいことだね。気候や収穫時期、品種によって味が少しずつ違う。日本の農産物のなかでも歴史が浅く、作り方の基礎部分が確立していないので、生産者はみんな苦労していますよ」

と、J A北はるか青果振興会のトマト部会長を務める小林良二さん(52)が話す。高温多湿の日々が続いた今シーズンは、トマトの花が落ちたり、尻腐れしたりするなどの生理障害が発生し、部会の出荷量も大きく落ち込んだという。

小林さんは、27年間のJ A勤務にピリオドを打ち、平成18年に就農。その2年前に息子の祐介さん(28)にフルーツトマトの栽培を勧めたのがきっかけだった。今は1,200坪のハウスで栽培している。

収穫後は、各農家で玉の大きさや色合いなどをチェックし、J Aの選別施設に搬入。ここで選別を終えた、8度以上の糖度があるトマトを「フルーツトマト」として出荷する。

「店頭では一箱1,500円(1キロ詰め)程度で販売され、購買層は東京や大阪などのグルメ志向の人たちが多いようです。台湾やシンガポールのデパートや高級料理店にも輸出され、好評だと聞いています」

と、選別施設を切り盛りするJ A北はるか下川支所販売係の橋本憲幸さん。

23戸の会員がいる。これだけ数がまとまったフルーツトマトの産地は道内にない。創意工夫を重ね、生産・出荷体制が整ってきた。

## 気候条件を逆手に取って元気なトマトを出荷

下川町でのフルーツトマトづくりは、脱サラして、平成4年に関西から移り住んだ故・豊島猛さんから始まった。

「ここは(酪農を除いて)農業の北限のような場所。何を作っても難しく、簡単にはできないよ」

50代に入ってから新規就農の地を探していた豊島さんにたいし、町の担当者が発したこの言葉で移住を決める。

「寒い土地ならば、逆に自分のアイデアで勝負できるはずだ……」

と豊島さんは考え、なにを作るか模索するなかでフルーツトマトのことを知る。真夏のいちばん暑い時期に、本州などでは難しいハウス栽培が下川ではやれる、とわかった。よその産地にはない強みがあったのだ。

だが、どこにも教科書はない。必死だった。手さぐり状態で試行錯誤し、3年ほどかかってめどがつく。

パイオニアの豊島さんがフルーツトマトを軌道に乗せたのを見て、少しずつ手がける人が現れる。10年前には、生産農家は10戸ほどに増えていった。

J Aも積極的に取り組むようになり、国の「産地生産拡大プロジェクト支援事業」を活用し、1億7,300万円の事業費でフルーツトマトの選別施設も完成した。共撰によって農家はトマトづくりに専念でき、「北はるかフルーツトマト」にたいする市場の評価も高まっている。



部会役員の本田政久さん(60)は、1,300坪のハウスでフルーツトマトを作る専門農家である。電気関係の仕事辞めて、平成10年に神奈川県川崎市から下川町へ移住。農業研修などをへて、14年から妻の洋子さん(56)とともに、フルーツトマトを出荷する。

「選んだ理由は、やり方によって坪当たり1万円以上の粗収入が見込め、収益性が高いからだね。最初は糖度の上げ方がわからず苦勞し、深耕や不耕起、高畝栽培……と5年間、いろいろ試した。失敗の数ではおれが一番だけど、そこで得たものはすごく大きかったなあ」

品種はずっと『桃太郎エイト』。ただ甘いだけではない、ほのかな酸味があるこの品種にこだわってきた。雪深い春先にホクレンの滝川種苗生産センターからセル苗を購入し、水分を控えて育苗する。

「うちは、苗半作ならぬ、“苗全作”と思っているんだ。少しの水で耐えられるようにして、大苗にしないのが育苗のポイントです」

定植後は、多くを2本仕立てにして、一気に水や養分を必要とする第3花房の開花時に

だけ灌水する。農薬類は植物ホルモン剤を1回使うだけ。化学肥料も抑え、有機質肥料を主体に栽培してきた。

出荷のピークは本州が端境期になる8～9月。「そこへ元気なフルーツトマトを出荷できるのが、下川の有利なところ。養液栽培の産地とは違い、自根で土耕栽培をやれるのがすばらしい」と、本田さんは自信をのぞかせる。

新規就農者には経営上のハンディがあるが、知恵を絞るといい方向に進むことができる。本田さんの農場では、ハウス栽培のイチゴを加えた経営をめざし、創意工夫を重ねる日々が続く。

## 交流を励みに産地のレベルアップを

夏の間、オホーツク海に向かう国道239号線沿いのハウスに、フルーツトマトの直売を知らせる看板が登場する。「アテネファーム」を営む中田豪之助さん(50)・麻子さん(44)夫妻が手作りしたもの。JAに出荷できない規格外のトマトを中心に納屋売りを試み、少しずつファンが増えている。



「『あそこのトマトはまちがない』という人が買いにきてくれるんだ」

「やっとトマトの言葉がわかってきたね。ほかの産地ができないものにしたいな」

と、東京出身の中田さん夫妻が声を弾ませる。

田舎暮らしにあこがれ、10年ほど前に北海道へ渡り、道東の酪農資材会社に勤め、牧場を回った。そこで、酪農家から「牛飼いもできるよ」と勧められる。道北に絞って実習生やヘルパーなどを訪ね歩き、下川町内に新規就農した酪農家とも出会った。紆余曲折のすえ、牛飼いへの道は断念したが、山や川、田圃のある下川の地が気に入ってしまう。

「フルーツトマトをごちそうになり、『世の中にこんなおいしいものがあるのか!』と驚きました。ほんとうはトマト嫌いなんです。そのわたしが食べられるのだから、やってみようかと思った」

と、麻子さんが笑顔で振り返る。

平成17年に新規就農の研修を始め、翌年からフルーツトマトを作ってきた。親や友人、知人らに暮らしぶりを知ってもらおうと、ブログ「[北海道発 真っ赤なトマト](#)」を立ち上げ、発信を続ける。

最近、末期がんの女性の家族から、「あのトマトなら食べられる」と注文の電話があった。毎年、隣の名寄市に祖父母がいる千葉県の小学生在が農場を訪れ、手紙やトマトの絵を送っ



てくれる。

ブログで知り合った友人たちは、忙しい夏の半月間ほど手伝いにやってきた。そんなトマトをとおした交流が励みになる。

「アテネファーム」が「特別栽培農産物」の認証を取得したことが伝わり、今では部会ぐるみで安全・安心なフルーツトマト栽培に取り組む。周囲の動きに手ごたえを感じながら、中田さんは「今のやり方を続け、レベルアップを図りながら、食べた人においしいと言ってもらえるようにしたい」と、張りきる。

一歩ずつブランド化を進めるなか、課題もかかえる。部会長の小林さんは、

「せっかく立派な選別施設があるのに、ロットが足りません。会員の数を増やし、より多く販売していきたい。

(栽培技術などの面で)そう甘くはないけれど、新たに参入する人の職種は問いません」と、表情を引き締める。

一人の先駆者から始まったフルーツトマト栽培。その歴史はまだ浅いが、施設野菜に新境地を開いた。グレードアップを図るために、次のステップを踏み出す時期のようだ。

※JA北はるか青果振興会トマト部会～平成 21 年、下川町内にフルーツトマトの選別施設が完成したのを機に設立。現在の会員数は下川町 20 戸(建設業者3社を含む)と美深町3戸で、多くは施設野菜や畑作、稲作との複合経営。22 年から全戸で特別栽培に取り組む。品種は桃太郎系のトマト。収穫は6月中旬～10 月下旬で、関東などの市場への出荷がメイン。21 年産の販売高は約1億 3,000 万円。

問い合わせ／下川町共栄町 101 JA北はるか下川支所営農販売課 Tel.01655-4-2029