



モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

VOL.
46

甘さに込められた情熱

JA ひまわりミニトマト部会
部会員・金江 遼真 さん

豊川オリジナルミニトマト

49人のミニトマト生産者
で構成されるJAひまわり
ミニトマト部会。ハチミ
ツのように甘く、真っ赤な
色が特徴のオリジナルブラ
ンドミニトマト「ハニー
レット」は、東京を中心に
全国各地へ出荷され、高い
評価を得ている。

生産者の金江さんは「甘
さを追求するだけでなく、
安定した量を出荷できるよ
うに管理と検査を徹底して
いる」と語る。

甘さを引き出すために

昭和50年代、切らずに食
べられる手軽さなどから需
要が拡大することを見込
み、市内でミニトマトの栽
培が開始された。温暖で日
照時間が長いこの地域の気
候は、甘いミニトマト・ハ
ニーレットの栽培に適して
いた。

金江さんのハウスでは、
水に肥料を溶かした養液の
量を調整してハニーレット
を栽培している。一番の特
徴である甘みを引き出すた
めに重要なのは、水分量を

抑えること。一方で、実の
成長を促すには水分が必要
なため、初めは水分量の調
整に苦戦した。気温や天候、
実や木の状態を確認しなが
ら、水やりを1日に7回程
度行い、甘さと大きさのバ
ランスがとれたハニーレッ
トを追求している。

こうして手を掛けて栽培
したハニーレットの収穫や
選別、箱詰めは全て手作業
で行われる。また、農協職
員による糖度検査の他、生
産者が収穫時と出荷前に実
の大きさや色艶を確認。出
荷場でも再度、検査が実施
され、厳しい基準を通過し
ただけだが、全国の市場
へ届けられる。

ハニーレットを多くの人へ

艶があり、甘いミニトマ
トは子どもにも好評。「ミ
ニトマトは食べられなかつ
たが、ハニーレットは好き
だ」という声を聞くと、うれ
しく、やりがいを感じる」
と金江さん。異常気象や物
価高騰など、栽培環境が変
化する中、安定した生産量
を目指し、おいしいハニー
レットを作り続けていく。

JAひまわりミニトマト部会

三谷原町北浦68-1

昭和58年設立。現在、49人
のミニトマト生産者で構成さ
れる。糖度の高さが特徴のオ
リジナルブランド「ハニーレ
ット」は、東京を中心に全国各
地の市場に出荷され、高い
評価を得ている。



1 水分量を抑えて栽培することで、甘さを追求したハニーレット 2 土を使
わず、水に肥料を溶かした液によって栽培する養液栽培 3 出荷場でも農
協職員による検査を実施し、高品質を維持している