



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。

匠のこだわりトマト

VOL.
35

JA ひまわりとまと部会
東ブロック委員・松倉 敬明さん

豊川オリジナル「匠トマト」

86人のトマト生産者で構成されるJAひまわりとまと部会。うち6人は、甘みと酸味のバランスがよく、トマト本来のおいしさを追求したオリジナルブランド「匠トマト」を生産している。

生産者の松倉さんは「味はもちろんだが、ポリウム感や色つやなど全体のバランスを大切にしている」と語る。

本来の味への挑戦

今から20年程前、高糖度トマトが全国的に出回るようになった。甘みの強いトマトが好まれるようになる中、松倉さんから3人の生産者は、甘さだけではないトマト本来の味にこだわり、栽培方法の研究を始めた。

匠トマトの栽培品種は一般的なもので、栽培方法を工夫することで生産している。中でも最も重要なのは水分調整。天候や温度、湿度などさまざまな条件下、枯れる寸前まで水の量を抑えることで求める味に

近づけた。また、一般的なトマトより収穫量は少なくなるが、上に伸びる木の成長を途中で止めることで、果実に栄養が集まり、味の濃いおいしいトマトができる。

収穫や選別、箱詰めは、全て手作業で行う。品質や大きさに差が出ないよう部会で確認をしたり、出荷時には農協職員が糖度や味の検査を行ったりにしている。徹底した品質管理を経て出荷された匠トマトは、都市圏の市場や大手百貨店などから、高い評価と信頼を得ている。

いつまでも愛されるトマトを

一般的なトマトより手間がかかり、生産量が少ない匠トマト。この味に魅了されるリピーターは多く、トマトが嫌いだった人が、匠トマトは好きだという人も少なくない。「気候変動などにより栽培環境は厳しくなっているが、いつまでもおいしいトマトを作り続けたい」と話す松倉さん。これからも生産者たちの挑戦は続く。

JAひまわりとまと部会

🏠 三上町雨谷口34

1990年設立。現在、86人のトマト生産者により構成され、オリジナルブランド「匠トマト」「ロソットマト」などを生産している。東京などの都市圏の市場を中心に出荷されている。



1 枯れる寸前まで水の量を抑えて栽培することで、トマト本来の味を追求した「匠トマト」2 果実を一つ一つ確認し、選別しながら収穫する 3 出荷時は農協職員が糖度や味の検査を行い、品質の均一化を図る