

小松市ふるさとと道徳教材

# ゆたかな 明日へのパスポート



小松市教育委員会

## 4 トマトカレーに思いをのせて

「ああ……。またこんなにトマトを捨てなきゃならないのか……。」

トマト農家の北さんはため息をつきました。

トマトを育てる農家は、いろいろな工夫や努力をして一生けん命トマトを作っています。しかし、ちよつとキズがあったり、形が悪かったりしたものは、どんなに味がいしくても商品として売ることができません。心をこめて作ったトマトを、毎日五、六十こも捨てなくてはならない毎日に、北さんはつらい思いでいっぱいでした。

北さんたち農家の人と同じように心をいためていたのが、JAの東口さんです。

「農家の人が一生けん命作ったトマトを、捨てずにすむ方法はないのかな……。」

東口さんは、平成十九年に開きいされたトマトまつりで、北さんのおくさんたちと相談して、トマトを使った料理りょうりを出してみることにしました。そしてそのお祭りでは一番人気があったのが「トマトカレー」だったのです。

「そうだ！ トマトカレーをレトルトにして売れば、小松トマトのおいしさを全国の人にも広められるし、農家の人もトマトを捨てなくてすむにちがいない！」

そう考えた東口さんは、農家の人たちとトマトカレーを作成し、さっそくお店で売り始めました。



ところが、こまったことが起きたのです。自分たちで作ったレトルトのふくろではカレーが長持ちせず、売り物にならないことがわかったのです。

「やっぱり自分たちでトマトカレーを作って売るなんて、無理なのかな……。」

東口さんはなやみました。そして、この問題を解決するには自分たちだけでなく、専門家の力をかりなければいけないことに気づき、協力をしてもらえるよう、何回も何回もいろいろな会社や大学に足を運びました。

こうした東口さんの思いが通じ、平成二十年、JAと農家だけでなく、大学の先生や県や市の人、食品加工工場なども参加が決定し、多くの人の力が集まった「トマトカレープロジェクト」が誕生したのです。

しかし、それから大変な日々が続きました。おいしいトマトカレーになるよう、何度も何度も作っては、プロジェクトのメンバーで集まって試食を重ねました。そして、毎週百五十食のトマトカレーを作って、たくさんの方の意見を聞きました。するとそのたびに、「もっとトマトのすっぱさを活かした方がいいんじゃないか。」「いや、もっとカレーの味が濃い方がいい。」など、ちがう意見がたくさん出てくるのです。

問題はまだありました。夏トマトと秋トマトでは味がちがうのです。でもトマトカレーとして売るときには、味をできるだけ同じにしなければなりません。そのたびに東口さんはプロジェクトのメンバーに相談し、トマトカレーを何度も作り直しては、また試食をくり返す、という日々が続きました。東口さんはため息をついて言いました。

「次から次へといろいろな意見や問題が出てくる。このままではトマトカレーを完成させることは無理なんじゃないか……。」



でも、東口さんはどうしてもあきらめることができませんでした。何度も何度も失敗しっぱいを重ねながらも、プロジェクトのメンバーと一つ一つ問題を解決していき、平成二十二年、ようやく「トマトカレー」が完成かんせいしたのです。「どうか、みなさんによるこぼれる商品になりますように……。」

という東口さんたちプロジェクトのメンバーの思いが通じたのか、トマトカレーは発売後、順調に売れ続け、とうとうお店で一番の人気商品になりました。

トマト農家の北さんたちも、

「よかった……。これで一生けん命育てたトマトを捨てなくてすむ。東口さん、プロジェクトのみなさん、本当にありがとうございます。」  
とよろこびました。

トマトカレーの評判ひょうばんはますます高まり、今では、県外の人たちにも大変よろこばれる、小松の代表的なお土産みやげの一つとなっています。

東口さんは言います。

「このトマトカレーは、小松のトマト農家の人の汗あせと、多くの人たちの努力がたくさんつまった宝物のようなカレーです。みなさんにはトマトカレーをきっかけにして、小松には自まんでできるものがたくさんあることを知ってほしいです。」

みんなの思いをのせ、トマトカレーは小松の名産品めいさんひんとして、今日も多くの人においしさの笑顔えがおを運んでいます。

