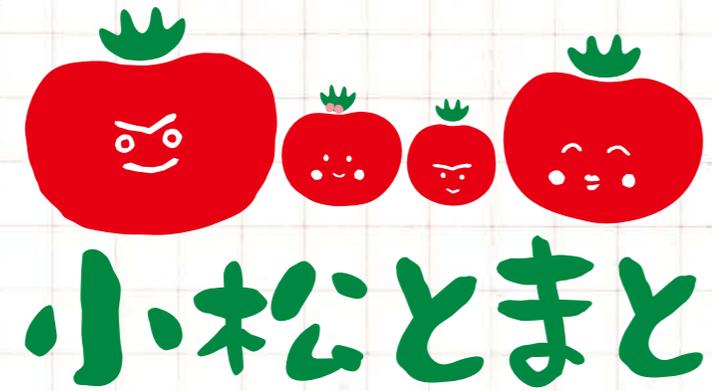


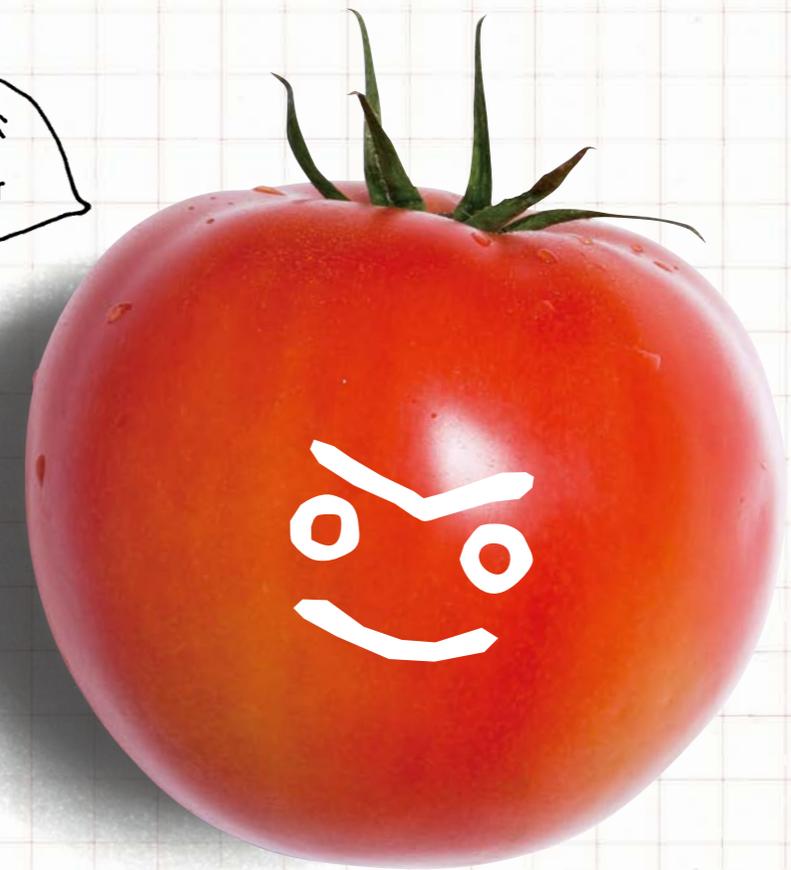
TAKE
FREE

Thanks for
reading !!!

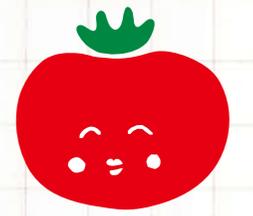


小松
とまと
です

いろいろ
分かってい
ますよ!



どうも
こんにちは♡



とっても
おいしいん
ですよ!

もっともっと!



小松とまとが
わかる本



制作 / 小松市環境王国こまつ推進本部

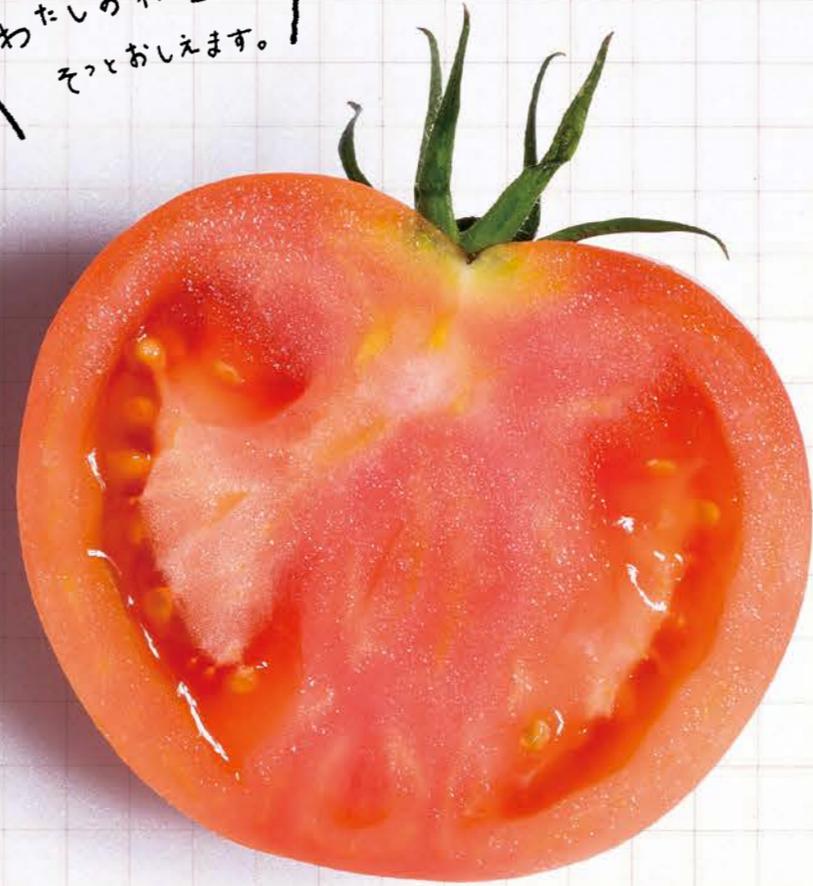
〒923-8650 石川県小松市小馬出町91番地 TEL 0761-24-8078 FAX 0761-23-6404

発行 / 平成 28 年 4 月

かわいくて、おいしくて、甘くって。

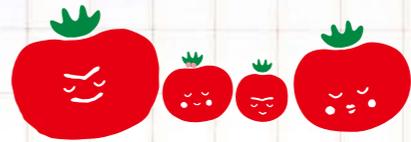
子どもにも食べさせたい安心の味。家族で大切に育てられる小松とまとはみんなから愛される人気もの。甘すぎるわけでも強い個性があるわけでもないんだけど、昔ながらのトマトって、やっぱり美味しい。旬の季節にしか味わえない、自然の恵みをたっぷり詰め込んだ自慢の味。まずはガブッとひとかじりしちゃってください！

わたしの秘密を
そっとおしえます。



こんにちは。
小松とまとは
です。

\\ こんにちは! //



小松って こんなところ!

山と海を望む自然豊かなまち「小松市」。日本の真ん中に位置していることもあり、国内トマトの生産が減少する時期にピークを迎える、全国的にも有名なトマトの産地です。霊峰白山、ウォーキングのメッカでもある木場湯、勳進帳の舞台にもなった安宅の関、開創1300年を迎える那谷寺などが有名!

栽培面積

○春 7.3ha ○夏秋 6.8ha

収穫時期

○春トマト 5月～7月
○夏秋トマト 8月～11月

出荷者数

○春 43名 ○夏・秋 53名

出荷数量

○1,385t

主な出荷先

○石川県内、関西エリアほか

※平成28年4月現在



わたしはここで 生まれています。



小松とまとのレキシ。

since **1960**~ トンネル早熟、露地野菜として向本折地区を中心に栽培スタート! **1960's TOMATO!**
福寿2号

1970~ ○鉄骨ビニールハウス、パイプハウスによる栽培が始まる **1970's TOMATO!**

耐病新宝冠1号・2号
ハウスはまれ

1970 ○機械選果がみゆき地区でスタート

1972 ○向本折にハウス団地が造成される
○同年より冬春トマトが国の指定産地になる

1980~ ○パイプハウス中心の栽培になり、春トマト及び抑制きゅうりの作型が定着する
○産地の中心がみゆき地区から向本折になる

1980 ○今江集荷場での集荷、機械選果が始まる **1980's TOMATO!**
瑞光102 サターン

1981 ○月津地区・今江地区で夏秋トマトの新産地が形成される

1986 ○夏秋トマトが国の指定産地になる
○5～11月までの継続出荷体制が整う

1989 ○今江地区に選果場が新設され、現在の集出荷体制が確立

1990~ ○向本折地区に加え、みゆき、今江地区でもトマトが **1990's TOMATO!**
園芸の中心品目になる

ハウス桃太郎
桃太郎 瑞栄

1993 ○共販額4億円を突破し、園芸の中心品目に成長する
○県内第1位の産地となる

1996 ○もみから養液栽培が導入され、年2作の栽培が可能になる

2000 ○トマトの色で選別できる機械を導入する

2007 ○「うららのとまとまつり」がスタート!

NOW! **KOMATSU TOMATO NOW!**
2015 小松とまと50周年!!
CF桃太郎はるか りんか409 フルティカ





MOMI GARA

もみからは
とっても優秀!

もみからで トマトを美味しく

お米から出る「もみガラ」を使った、米どころ小松ならではのアイデア。地温の低下と保水性をぐんと高めます。

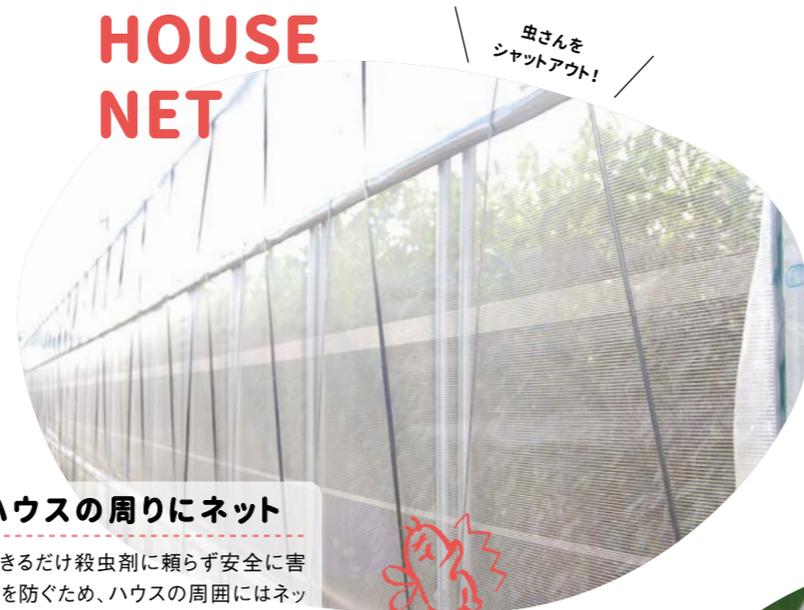


Power!!

専用ボイラー
です〜!



リフレッシュ!!



HOUSE NET

虫さんを
シャットアウト!

ハウスの周りにネット

できるだけ殺虫剤に頼らず安全に害虫を防ぐため、ハウスの周囲にはネットが隙間なく張られています。



入れたいよ!!



EIYOU

土の養分を
たっぷり吸収!



栽培へのこだわり

おいしく新鮮なトマトを収穫するため、小松では春・夏の2回苗植えを行います。特に春先や夜が涼しくなる秋口のトマトは絶品です!



おいしいね!



BEE

頑張って蜜と花粉
を集めるぞ!

ハチが受粉のお手伝い

ハチたちがトマトの受粉をサポート。自然の力を借りてつくるというのも小松とまとのポリシーです。

トマトの花は
鮮やかな黄色!



ほくち
トマトの花粉!

ADHESIVE TAPE



虫さんが
びっちり!

粘着テープをぐるっと

ハウスの内側には特殊な粘着テープを。害虫をおびき寄せ、トマトへの被害を減らします。これも安全に虫を退治するトマト農家の工夫です。



おいしくつくるための工夫。

安全で安心なトマトを食べて欲しいという思いから、化学合成肥料・農薬などを可能な限り減らして栽培しています。



辻 あゆみさん
Tsuji Ayumi
前職ではIT関係の仕事をしていましたためWEBやPCには強い頼りになる奥様。気遣いに溢れていて、とってもチャーム。

辻 徳和さん
Tsuji Norikazu
辻家農園3代目。お父さんの背中を見ながら就農して13年、小松とまとも奥様にも優しい旦那様。



神田 誠さん
Kanda Makoto

20歳の時に家業である神田農園に入り、お父さんの宏さんからノウハウを学ぶ。現在ではお父さんとお母さん、そして奥様も含めた家族4人を中心に、真心を込めて小松とまどを作っています。「もっと広く知ってもらいたい」とうららのトマトまつりやどんどんまつり、小学校などへトマトの魅力を伝えるため積極的に活動中。

子供も大人も 笑顔がこぼれる

「仕事中のパパが一番、かっこいい！僕もトマト農家になりたい！」と元気いっぱいに応えてくれたのは、6歳になる長男の陽向くん。小さな頃からハウスの周りで遊んで育ったため、陽向くんにとってトマトは身近にある大好きな食べ物。「子供も食べられる安心安全なトマトを」と大切に育てられた神田農園のトマトは、赤くてツヤツヤのおひさまみたい！「家業として20歳で継いだ当

初は、父について修行するのみでも、30歳手前で農業青年グループに入り農家仲間と出会ったのをきっかけに良い刺激をたくさん受けて。もっと質の良いトマトを安定して収穫するために、自分でも勉強を始めました。そう話す誠さんは、現在トマト農家として動かしみながら、小松とまとのPR活動にも力を入れています。「発信を続けることで小松とまとの可能性と魅力を広げたい。地元のことを地元の人に一番に食べてほしいですからね」



作業中は真剣なまなざし

「パパ、トマト元気？」。トマトを入念にチェックする誠さんをじっと見る陽向くん。誠さんは陽向くんのためにも、よりおいしく安全なトマトを研究中！



**とびっきり
おいしいな〜れ!**

トマトの実が鈴なりについたハウス内を元気いっぱい走る陽向くんは、6歳にして神田農園のトマトの味とハウス内を知り尽くしています。将来有望!

ぼくたちが、つくってます。

受け継がれる味と その上にある味を

「うちではトマトさんが一番優先」と笑顔で話す辻さん夫妻。徳和さんの元へ嫁いできたあゆみさんは、トマトづくしの毎日が楽しいと言います。「結婚式のファーストバイトはトマトで(笑)。それくらいトマトに愛情と誇りを持っているんですよ」そうあゆみさんが話すと、「うちのは抜群にいいから」と徳和さん。親から子へ代々受け継がれてきたトマト作り。現在はお父さんとお母さん、徳和さんの家族3人で作っています。夢は自分のトマトの作り方を確立させて消費者との距離をぐっと縮めること。「小松とまどをもっと多くの人に知ってもらえるように!」

ひとつひとつ見極めて

「良いトマトに育ったか」を目と手でしっかり確かめて収穫する徳和さん。ハウスの中ですくすく育ったトマトは、大きく粒ぞろい。



小松とまどが好きすぎて

真っ赤なトマトのかぶり物をかぶってトマトの中に紛れ込んでくれた徳和さん。楽しく作られた辻家農園のトマトは豊かな甘味とみずみずしさたっぷり。



母親じい〜



小学校での授業光景
「地元の食材を地元の子どもたちに知ってほしい」と、小松とまど青年部会員でもある誠さんは地元小学校で授業の一環として教壇に立つことも。



採れたてトマトが
何よりの大好物!



手作業で丁寧に収穫。

時期や温度によって収穫する際の色の目安は変わるのだとか。

選果場に運ばれ、手作業で等級ごとに振り分けられます。



さらに専用機械でサイズと色ごとに振り分け。



すずめー!



やさしく丁寧に。

【秀・優・良】の品質ごと、さらにはサイズごとに分けられたトマトを手作業で箱に詰めていきます。

小松とまとの旅行記

START!

小松とまとうちに届くまで。

GOAL!



そしてトマトはお店から各家庭へ。

石川県内の各スーパー、JA、関西のデパートなどへ出荷されたトマトは各家庭に旅立っていきます。丁寧に育てられた小松とまとの味は格別です!



蓋をのせてバックにします。

出荷準備完了!!



採れたてツヤツヤ



〈まるしょう〉の農家まりちゃんのドライとまと。トマトを乾燥させチップス風に仕上げた一品。旨味が凝縮されて生トマトとは違った食感が美味!



〈ピロン〉の小松トマトゼリー(季節限定)。甘みの強い小松産フルーツトマトのゼリー。ひんやり冷やして食べるのがオススメ!



〈JA小松市〉のトマトカレーおかき(8袋入り)。トマトカレー風味をサクサクの揚げおかきにぎゅっと凝縮。スパイスで一度食べたら止まらなくなる美味しさ!



〈まるしょう〉の農家まりちゃんの手作りトマトジャム。トマトの香りとフルーティなコク、添加物を使わないまるごとトマトをギュッととじこめた自然の味。



〈JA小松市〉のトマトと大麦の野菜カレー。食物繊維豊富な大麦でとろみをつけた、「おいしく食べて、からだにやさしい」野菜ごろごろカレー。



〈まるしょう〉の農家まりちゃんの飲むトマトジュレ。桃太郎トマトの旨みをそのままジュレに。さらっとしたのどごしで夏は冷やして、冬はホットで!



〈JA小松市〉のミディトマトドレッシング。実はもちろん皮も種も余すことなく丸ごと使用!サラダや温野菜、パスタにたっぷり絡めてどうぞ。



〈御朱印〉の冷やし餅とまと。もっちり冷たい餅の食感と、ほのかに香るトマトの甘酸っぱさが魅力。新食感のやみつきになる味!



さっぱりもっちり



〈JA小松市〉のトマトカレーシリーズ。1箱に中玉トマト丸ごと1個贅沢に使用! ほどよい酸味が特徴の人気シリーズ。



〈JA小松市〉のトマト&ビーフハヤシ。科学調味料・合成着色料不使用の安心の味。お腹にやさしいのでお子様にも!

こんなにある! 小松とまと関連商品!

いろんなトマトたべてみて!



これからもずっとおいしいトマトを届けるために。

こまつ・アグリウエイプロジェクトとは

建機メーカーのコマツ、JA小松市、小松市の三者が連携協定を締結し、日本の農業を元気にする先進モデルとして、小松とまとはハウス栽培のICT化、地元農産物のピューレ化の2つの事業に取り組んでいます。

ハウス栽培のICT化



ハウス内をしっかりと管理!

トマトの生育に必要な炭酸ガスを炭酸ガス発生装置で補填。細霧冷房装置も併用することで高温対策をし、トマトがすくすく育つような環境を作ります。さらに環境センサーを設置し、遠隔地からでもハウス内の環境を随時確認!



ICT機器を導入してハウスの環境を見える化

気候に左右される事なく、おいしい小松とまを安定してたくさん作るため、「小松とまとはハウス栽培のICT化事業」に取り組んでいます。この取り組みでは、ハウス内の温度、湿度、照度などを計測するICT機器を設置し、離れた場所でも携帯端末を通して、ハウス内環境が確認できるようになりました。同時に、細霧冷房、炭酸ガス発生装置、LEDなどを導入し、おいしいトマトができる最適な環境を模索しながら栽培技術の向上を目指します。また、農業に豊かな経験と知識は欠かせませんが、それだけに頼るのではなく、この取り組みで蓄積されたハウス内のデータをもとに、マニュアル化し、後継者の育成にもつなげています。



ハウスにもひと工夫!

ハウスの屋根を2重構造にし、ビニール膜の間に空気を送り込んで断熱層に。この空気層のおかげで、冬のハウス内が温かく保たれます。



LEDで光合成を促進。

赤と青のLED照明を使い分けることで、効率良く光合成を促進させることが可能です。日射量が少ない日や早朝・夕方などタイマーを使って稼働しています。

地元農産物のピューレ化



ピューレ生産中!

カットした野菜(トマトなど)を特殊な機械をつかってピューレにします。ピューレは汎用性も高く、様々な食品に生まれ変わることができます。ピューレにはまだまだ可能性が潜んでいます。



ピューレを使った商品が人気!

ピューレを使った商品で人気なのが、辻口博啓パティシエ監修の大麦パウム。小松市内では小松空港内の「空の駅こまつ」で販売されています。その他、JA小松市からも多くのピューレ商品が販売されています。

小松市内の学校給食へ!



ピューレの普及拡大を目的として、定期的に学校給食への導入を行っています。子供たちの評判は上々で、今後も色々な地元農産物のピューレレシピの提供を検討しています。

レシピの開発!



石川県立大学と協同でピューレを使用したバラエティ豊かなレシピも開発しました。そのレシピを元に、今後、一般家庭での普及が期待されます。

「どんな農産物も大切に!」地元農産物のピューレ化

小松とまとははじめ、大麦やにんじんなど市内で収穫される豊かな農産物。色や形が良いものを販売するのはもちろんですが、小松市では、これまで破壊されていた規格外の農産物も大切に利用するため、地元農産物のピューレ化事業に取り組んでいます。ピューレとして加工された農産物は、スープやケーキ、ジュースなどに展開し販売されている他、家庭でも気軽に扱えるように石川県立大学と協同でレシピの開発も行いました。今後は学校給食での活用や介護食、離乳食への開発など多くの人に広く届けていきます。

こんな取り組みも!

中玉トマト「うらのきもち」

平成19年に発足された「こだわりトマト研究会」。「甘さ・食べやすさ・健康」にこだわったより美味しいトマト! という思いのもと開発されました。





小松とまと50周年を迎えて。

小松とまとは2015年で誕生から50周年を迎えました。この大きな節目に合わせてロゴマークも完成!

— 美味しくてなつかしい味がする、家族のためにつくられた家族で育てたとまと —
マークにはそんな思いを込めました。これからもずっと、食べる人の笑顔を思って、
ますます美味しい安心の味をお届けできるよう、心をこめて作り続けていきます。

— 小松とまと生産者一同 —

【制作協力】
JA小松市・JA小松市施設園芸部会・
石川県南加賀農林総合事務所
小松とまとFacebookはこちら ⇒⇒

