

特集 全国に誇るこまつの恵み

ふるさと小松のブランド化された農産物と聞いて「トマト」と「米」を思い浮かべる人も多いのでは。小松の豊かな恵みに感謝し、更なる全国展開を目指します。

特集に関する問い合わせ

環境王国こまつ推進本部 ☎24・8078

誕生50年! これからも愛される小松とまとへ

地域活性化の原動力「トマトのまち小松」へ

小松市産のトマトといえば、北陸3県でも1位の出荷量を誇り、しっかりとした果肉と甘みが特長です。最近では市場や消費者から「小松とまと」のブランド愛称で認知され評判も上々。生産されたトマトは京阪神に約6割、金沢と南加賀の市場にそれぞれ約2割の割合で出荷されています。

るほか、一部の飲食店や量販店にも契約販売されています。小松とまとの歴史をたどれば、今から約50年前にさかのぼります。これまでの歴史に感謝するとともに、これからの未来につながる地域活性化

の旗印として「トマトのまち小松」の取り組みをみんなで支え、盛り上げましょう。

生産者の真心

1玉1玉大切に育てています!

食べた人に「おいしい!」と言ってもらえることが最高の褒め言葉です。「小松と言えばトマト」と評価される日が訪れるまで「トマトのまち」のPRに取り組んでいきます。



若手トマト農家の皆さん

新しいトマトの幕開け! 「小松とまと」は進化します

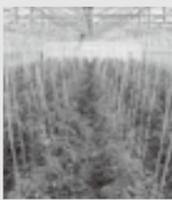
ファン拡大

出店販売の強化やトマト農家による小学校の訪問などを行い、積極的にPRしています。



栽培効率アップ

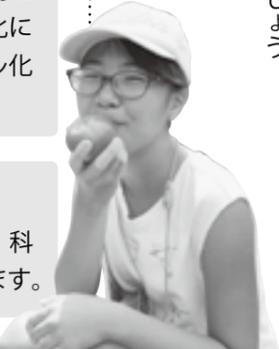
温度や湿度などの計測センサーを導入し、ICT化による生産のマニュアル化を進めています。



品質向上

トマトの成分調査(栄養価など)を行い、科学的根拠に基づく品質向上に努めています。

おいしい~



飲食店の工夫

小松とまとメニューで盛り上げます!



▲「アサリとトマトの釜玉うどん」



▲「夏野菜のトマトつけ麺」

月替わりの限定メニューですが、トマト創作メニューは毎回好評! 年末年始には縁起の良い年明けうどんとして、トマトを麺に練り込んだ「紅白うどん」も提供しています。



小松うどんつるつる創研加盟店
うどん工房穂の香 谷口哲也さん

学校給食の取り組み

食育と地産地消でトマトの魅力を伝えます!



トマト料理と言えば
「トマトカレー」



給食には「食への理解を深める教材」としての重要な意味があります。地域の食文化や地産地消の重要性を学ぶ上で、小松とまとは欠かせません。



第一小学校 栄養教諭
島津美枝子さん

小松とまとファンクラブ発足!

「消費者の立場からも盛り上げていこう」。その思いを原点に10月、小松とまとコミッティが発足しました。小松とまとの未来像や新たな食文化の取り組み、全国へのPR方法などをメンバーで検討していきます。



フードジャーナリスト
里井真由美さん

もっと広がれ!
トマトの輪



■メンバー5人(敬称略)
里井真由美(フードジャーナリスト)、梶太郎(日本料理権助)、清水正人(ミューレミュー)、高輪律子(餃子菜館勝ちゃん)、齋藤和美(グループ小まめ)

「小松とまと創作料理」の開発応援!

小松とまと創作料理の普及・定着を図るため、新たに小松とまとに関連した料理の開発や飲食サービスなどを考える店舗に対し、材料提供などの支援を行います。お気軽にご相談ください。

問い合わせ 環境王国こまつ推進本部 ☎24・8078



トマト料理は
小松が一番!

みんなで応援! 環境王国「まつのおいしい米」

競争に勝てる小松ブランド米へ

古くから米どころの小松は、現在も県内有数の収穫量を誇ります。環境王国こまつの豊かな自然の中で育てたコシヒカリは「味・香り・粘り」が良く、おいしいと評判です。その中でも、減農薬・減化学肥料で栽培した「蛭

米」や「エコ育ち」は環境に優しいブランド米として、特に高い評価を受けています。

ところが、農産物価格の低迷、後継者不足、国際競争の過熱化など、日本の農業を取り巻く情勢は年々深刻さ

を増しています。こうした情勢を乗り切り、おいしい米の生産地としてのブランド力を高めるためには、これまで以上に食味の品質を高め、小松には誇れる米があることを全国にアピールする取り組みが必要です。

松市で開催されます。コンクールには市内のお米が多数出品される見込みです。ぜひ、みんなで応援しましょう。



良米工房 堀江米店 4代目 堀江英紀さん (五ツ星お米マイスター)



小松のお米、自信を持ってオススメします!

東京都文京区で米屋を営んでいます。全国20種類以上のブランド米をそろえています。蛭米とエコ育ちは人気です。区内小中学校3校の給食ご飯に提供していますので、子供達も小松市産米をたくさん食べていますよ。



北陸自動車道尼御前SA(下り線) フードコート店長 山口喜弘さん



定期購入しています!

全国からお客様がサービスエリアに訪れるので、おいしい食事提供にこだわっています。小松のお米は食味が良く、とても気に入っているので、自信を持って提供しています。

PICK UP

環境王国ひとづくり支援事業

農業を始めたい(学びたい)人、研修や開発・販路拡大などに取り組む人を応援します。詳細はお問い合わせください。

補助額(上限) 研修会開催費(5万円)、開発販路拡大費(10万円)、就農資材購入費(15万円)、資格取得費(10万円)ほか

問い合わせ 農林水産課 ☎24・8080

第17回 米・食味分析鑑定コンクール・国際大会!

豊かな自然環境と安全・安心な農業が認められ、小松市が会場に選ばれました。11月に国内外最大級の米のコンクールを開催します。

大会プログラム 会場 こまつ芸術劇場うらら大ホール

入場無料

- 10時〜 開会式
- 11時〜 国際総合部門 官能審査
- 12時〜 講演「グローバルな競争に打ち勝つ米づくり」 (講師：国際名稲会会員6人)
- 13時40分〜 次回開催県挨拶 熊本県菊池市長
- 14時〜 都道府県代表お米選手権 官能審査

◆11月23日(月・祝)

- 9時50分〜 全国農業高校お米甲子園・栽培別部門 官能審査
- 11時〜12時 パネルディスカッション ※先着500人にスイーツの試食配布
「安全・安心・おいしい食ブランドと地域づくり」
パティシエ・辻口博啓、フードジャーナリスト・里井真由美
小松市長・和田慎司(敬称略)
- 12時30分〜 全国農業高校お米甲子園プレゼンテーション部門 審査
- 13時〜15時30分 表彰式・閉会式



パティシエ 辻口博啓さん

★目指せ連続金賞!★ 小松市産米を応援しよう

前回大会で金賞受賞の栄誉を賜りました。今大会も金賞受賞を目指すとともに、引き続き「おいしい」と満足いただける米作りに励んでいきます。



第16回大会で金賞(大会最高)受賞した護国寺生産グループ 竹村敏則さん

目指せコンクール金賞! どこにも負けない小松ブランド米へ 金賞受賞プロジェクト設立!

米・食味分析鑑定コンクールの栄誉に輝くために「とにかくおいしい米を作りたい!」と心に誓う市内の農家33人が、金賞受賞プロジェクトを設立しました。第17回コンクールにおける好成績が期待されています。



新ブランド米 「えちやけな」

「えちやけな」は、道の駅こまつ木場湯やJAあぐり、空の駅こまつのほか、東京都内の米穀店などで販売しています(数量限定)。

蛭米、エコ育ちを超える「おいしくてきれいな米」が出来ました。化学肥料を一切使っていない高品質・良食味米です。収量も通常の7割程度と少なく苦労して作りました。

金賞受賞プロジェクトメンバー▶ 片桐健治さん(上小松町)

食味の成分バランスにこだわりが感じられますね。口当たりも良くたくさん食べられます。当社(東京都内)でも販売させていただきます。

◀「こだわり米の専門店」株式会社スズノブ 代表取締役 西島豊造さん(五ツ星お米マイスター)

