

商品名とラベルデザインは組合員が考えたよ



JA小松市のまるごととまとジュース(2018年夏秋トマト)(720ml)
 (次回6月3回)じわもーる890円(税込)
 1本に大玉トマトが約7~8個使用されています。

コープいしかわの組合員が商品開発に参加しました。

わが子のようなかわいさ! 宅配事業委員会 前田 由香里さん



いよいよ瓶詰め工程を残すのみとなった昨年末、記念すべき商品化第1号の充てん作業に立ち会いました。無事にラベルが貼られた商品が手元に届いたときにはわが子のようにかわいくて感動しました。

工場を試飲したできたてのとまとジュースの味は、以前試飲した味とは違い、塩味が口に強くあたりました。農場の方の説明によると、pH調整のために使用するわずかな塩分がすぐには果汁となじまないらしく、1カ月ほど経つとなじんでくるのだとか。その後1カ月以上寝かせた商品を試飲して納得!味がまろやかになっていました。みなさんのお手元には1カ月以上寝かせた商品が届くそうです。

また生食用トマトの収穫時期によって品種が違いため、充てん作業ごとのジュースの味が違うことも特徴の1つです。ストレート果汁ならではの味の変化を楽しんでいただければ嬉しいです。



(株)なかひら農場へ視察に行った宅配事業委員会のみなさん

産地メーカーを訪ねて

JA小松市 小松とまと (小松市)



小松産トマトを素のまましぼった、「まるごととまとジュース」

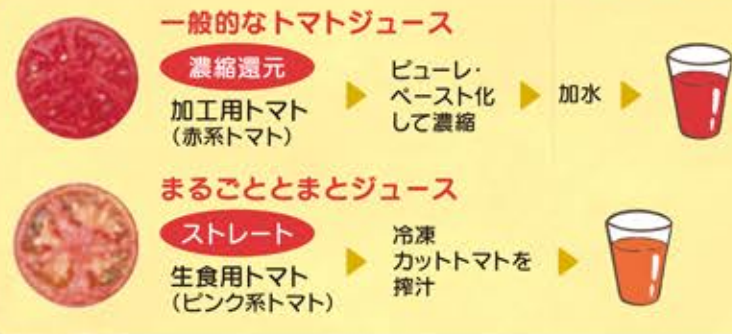
ほどよい酸味とさわやかな甘さが特徴の「小松とまと」。旬の季節に収穫された小松産のトマトを100%使用したトマトジュースが新しく誕生しました。コープいしかわの宅配事業委員会が開発に携わり完成しました。



生食用トマトだからトマトジュースが苦手な私でも、サラッとして飲みやすく、また飲みたくなるようなおいしさでした



機関紙企画検討委員会 新藤 ひろ美さん



「まるごととまとジュース」ができるまで
 ひどいキズや割れのない規格外トマトはJA小松市の農産加工施設に運ばれ、赤くなるまで追熟させた後、手作業でひとつずつヘタなどをカットし、食用可能部分だけ残します。カットしたトマトはマイナス24度で急速冷凍して保管。冷凍することで年間を通して加工が可能になり、うまみもアップします。そして長野県の(株)なかひら農場へ送られ、製品化されます。なかひら農場ではりんごやぶどうジュースの製造も行っており、果汁と果肉を均等に充てんする設備を持っているため、このジュースの製造メーカーに選ばれました。果汁をペースト状にして濃縮したものに水分を加えて調整する濃縮還元タイプのジュースとは違い「まるごととまとジュース」はストレート果汁のためトマトそのままを味わえます。現在の商品は、昨年の夏秋トマトから製造。今回は今年収穫した春トマトになります。トマトは時期によって品種が異なり、天候などによっても味が変化します。「ワインを味わうように今年のトマトの出来はどうか?という気持ちで味わっていただけたら...」とJA小松市の谷口さん。



旬から8月上旬に採れる春トマトの「桃太郎はるか」と、8月下旬から11月下旬の夏秋トマトの「りんか409」。収穫後、もみ殻を熱処理することで再利用でき、年に2回の収穫が可能となります。

もみ殻の培地でトマトをおいしく
 トマト栽培はハウスでの養液栽培が主流です。地面に苗を植えず、熱処理したもみ殻を入れた容器に根を張らせて液体の肥料を与えます。「土での栽培は根が広がり過ぎてしまいが、容器の中なので肥料と水が十分に行きわたり、効率的に栄養を吸収するのでおいしいトマトに育ちます」と生産者の神田さん。小松とまとの収穫は年に2回。おもな品種は5月下旬から8月上旬に採れる春トマトの「桃太郎はるか」と、8月下旬から11月下旬の夏秋トマトの「りんか409」。



トマト農家のおひとり 春トマト部会 部会長 神田さん

未利用農産物ゼロを目標に
 小松市は北陸三県最大のトマト産地です。昭和30年代から栽培が始まり、その歴史はもう50年以上になります。収穫量は年間約13000~14000トンですが、その内、出荷できず規格外となるものが約20トンもあります。規格外であってもすべて、農家が丹精込めて栽培したおいしい生食用のトマト。廃棄してしまうのはもったいないとの思いから、JA小松市では未利用農産物ゼロを目標に、ケチャップやレトルトカレーなど加工品の製造販売を始めました。今回のトマトジュースの開発にあたり、収穫体験やケチャップ作り教室で関わりがあったコープいしかわと進めることにしました。消費者が参画した商品開発は初めての試みだったそうです。



営農部営農企画課 課長 谷口さん