



イノチオみらい株式会社 (愛知県)

産直生産者さんに聞く ミニトマトの豆知識

一番栄養価が高いのはミニトマト
大玉、中玉、ミニトマトの断面を比べてみると大きい程ゼリー状の部分が多いので、果肉に対する栄養価はミニの方が高くなります。

味も濃厚なので、パスタやスープに入るとおいしくなるよ。

ミニトマトの旬は 4月~5月
実がついてから、夏は45日程、冬は60日程で赤くなります。木になっている時間が長い程甘くなり、冬に太陽の光をじっくりと浴びて育った4月~5月に収穫されるミニトマトは、1年中で一番おいしくなります。

収穫直後より、後の方が甘い
収穫後、時間とともに酸味は落ちていきますが、糖度は一定なので、だんだん甘く感じるように。

イノチオだからできる! 産地リレー

イノチオでは、1年を通してミニトマトを食べたいという声に応えて、その時期に最適な生産地をリレーしてお届けしています。

産直 定期でおとくなミニトマト(あいこ) (300g・大小混み・サイズが偏る場合あり) (定期) 430円(税込)

産直 定期でおとくなミニトマト (250g以上・大小混み・サイズが偏る場合あり) (定期) 300円(税込)

いつでも食卓にある安心を 産地からお届け

食卓を彩る野菜として欠かせないミニトマト。イノチオは愛知県、岐阜県の産直生産者を中心に、1年を通して私たちに新鮮でおいしいミニトマトを届けてくれています。

農業を総合的に支援

イノチオみらい株式会社青果流通課は、農業を総合的に支援するイノチオグループの中で農産物の販売・流通事業を担っています。連携する生産者が作った農産物を販売するだけでなく、市場動向を見て販売計画(何をいつどのくらい作るか)や栽培計画(温度、水、肥料、農薬、土壌分析など)を生産者と一緒立て、農業用ハウスの販売など、グループが持つ力で全面的に生産者をバックアップしています。

また、豊橋市の公益財団法人功農支援会と連携し、初めて農業に携わる人や若い人たちが栽培技術や経営方法を学べる研修制度も取り入れています。生産する前に販売先を確保できることは農業経営においては大変なこと。イノチオが販売先となるので、生産者にとっても安心です。



定期的に生産者を訪問し栽培計画を話し合います

ミニトマトの生産者

イノチオのミニトマト(あいこ)の連携生産者は10名。そのお一人が、「もりのこりす農園」の吉本太生緒さん。名古屋で会社員として働いていましたが、世の中が変化しても食べていくことができるコミュニティを作りたい、環境に負荷をかけない持続的な農業をしたいという思いから転身。イノチオで10カ月間、トマト栽培の研修を受け、豊橋に農地を見つけて10年前にトマト栽培を始めました。現在、岐阜県の高原にも農地を持ち、夏は涼しい気候を生かして生産しています。「いつでも



生産者のおひとり 吉本さん

も欲しいときにおいしいトマトを食べてほしい。水や栄養管理はもとより、太陽の光がたくさん当たるように枝葉や花の手入れをしています。手間をかけず、いい具合に世話をします。子どもを育てるみたいですね」と吉本さん。しかし、農業は自然との闘いです。うまくいくときもあれば、うまくいかないときも。そんなとき、イノチオの研修仲間と情報交換すると、「ひとりじゃない」と勇気づけられるそうです。



生産者と消費者をつなぐ

畑作業で忙しい生産者に代わって生産者の思いを消費者に伝え、消費者の要望を聞くことを使命と考えるイノチオみらい深澤弘幸さん。これまで何度も組合員との交流行事に参加してきました。「交流会は直接じっくりとお話が聞けるので、得るものがたくさんあります」。以前にヘタの落ちたミニトマトは気になるかを組合員みなさんに率直に聞いてみたことがありました。あいこはヘタが取れやすい品種で、選別にとっても時間がかかります。気になる人は半数位で、お弁当にヘタは取って入れるので、取る手間が省けるとい意見もありました。そのことを生産者に伝え、ヘタの落ちたものも含む「たっぷりミニトマト(あいこ)500g」を企画し、選別の手間がないので割安にすることができました。



青果流通課 深澤さん



産直 たっぷりミニトマト(あいこ)(500g・大小混み・サイズが偏る場合あり) (次回4月3回) 538円(税込)