

# シリーズ 当別この逸品 その11

町内のこだわりの味をレポートします

## 有限会社大塚農場 自慢のトマトをすべて利用して欲しい



社長の大塚利明さん

# おおつかのうじょうの トマトジュース

野菜の有機農法に取り組んでいる大塚さんがトマトジュースを製品化したのは10年前。

札幌の大手食品販売業者と契約栽培しているトマトにどうしても余剰が出てしまう。トマトを廃棄することなく最後まで有効利用しようと、旭川の加工業者をお願いし、ジュースを作ったのがきっかけといいます。

苗で6000本、大塚さんのトマトは町内で最大級の規模を誇ります。ハウスの中では収穫を待つ『桃太郎』（品種名）が整然と並んでいますが、今年の生育は遅れがちといいます。トマトジュースは無塩、無添加のため、原料そのものの出来が味の全てとなります。自慢の特別栽培トマトを育てるための

**ポイント** は、①水をやり過ぎない、②葉を重ねないように適度に間引き、光合成を助ける、③通路を広く取り、日光をたくさん当てる、ことだそうです。このように手間をかけたトマトは生食用とジュースの両方で、消費者に届けられています。ジュースであれば季節に関わりなく、自慢のトマトを味わってもらえます。年間300本のボトルから始まったトマトジュースは現在では2000

本、そして今年からは190ml缶が登場、生産量は9倍にもなりました。主な出荷先は町内のふれあい倉庫のほか、札幌市内の飲食店でも提供されるようになりました。値段は量産されているトマトジュースの2倍以上、しかし飲んでみると、後味のよさと自然な甘味が印象的。健康食品ブームも手伝ってか、安定的な需要があるといいます。

**甘いだけ** じゃだめ。酸味とのバランスが大事なんです。トマトそのものの、ごまかしの利かない美味しさを出すには、まだまだ試行錯誤の連続ですよ！とも大塚さんは言います。商品名も悩んだのですが、やっぱりそのままの「おおつかのうじょうのトマトジュース」にしました。でも、そろそろ別のネーミングも考えなくては・・・現在はニンジンジュースも商品化され、こちらも評判です。

▼問合せ 大塚農場（東裏） ☎ 22-3138  
ボトル（720ml）870円 缶（190ml）220円（消費税込）