

新たな滋賀ブランド

「朝恋トマト」で生み出す新商品

湧水で栽培している浅小井農園(株)の高糖度トマトを活用した加工食品として、地産地消にこだわる漬物加工業である(株)丸長食品が、農工商等連携事業により「青トマトサラダ(青トマトの漬物)」、「朝恋トマトゼリー(高糖度トマトのゼリー)」を開発。「朝恋トマト」のブランド化や全国への販路拡大を進めている。

商工：株式会社丸長食品

農：浅小井農園株式会社

きっかけ

青トマト・割れトマトの加工品はできないか

浅小井農園(株)は、近江八幡市浅小井町でトマトのハウス栽培をしている農業生産法人だ。高軒高ハウスで、ハイヤーと呼ばれる3メートルの高さまでトマトを伸ばし、太陽光を効率よく受けて、1本の木で10か月連続して収穫することができる。

地元の地名にちなんだ自社ブランド「朝恋トマト」の糖度の高さ(中玉で7~10度)は、地の利によるところも大きい。農園の地下から湧き出る地下水がトマト栽培に適しているという。トマトの糖度を上げるためには、温度や湿度、CO₂等を的確にコントロールしていく必要があるが、安全安心な農作物を栽培する適切な管理手法を実践する「JGAP」認証を受けているのも特徴的だ。

「新規就農で農業経営のノウハウがないので、ハウスの建設時点でJGAP認証を取ると決めていました。標準的な管理手法を最初から導入することによって、完成したシステムづくりを進めることができます。」(浅小井農園(株)代表取締役 松村務氏)

しかし、浅小井農園(株)には課題もあった。トマト栽培では品質を良くするための「摘果」をする必要があるため、

時期により青いトマトがたくさん出ることだ。また、出荷前に熟して割れてしまうトマトもあり、そのままでは商品にはならない。これらの青トマト・割れトマトの廃棄量は多いときで1日に50~100kgにも及ぶという。

そこで松村氏は、平成23年7月から「しが新事業応援ファンド」を活用してドライトマトなどの開発を実施していたが、さらなる新商品ができないものかと考えていたとき、(株)丸長食品の金井社長と出会い、農工商等連携事業による新商品の製作をスタートすることになる。



浅小井農園株式会社
代表取締役の松村務氏 ▲

株式会社丸長食品
代表取締役の金井長光氏 ▶

事業の流れ

- 平成20年6月 浅小井農園(株)事業開始。規格外トマトの活用が課題に。
- 平成23年9月 (株)丸長食品にて、規格外トマトを活用した製品の試作に取り組む。
- 平成24年6月 試作品の成果をもとに、農工商連携の認定を受ける。朝恋トマトゼリー・青トマトサラダの販売をスタート

活用素材

トマト
滋賀県内のトマト栽培面積は23.8ha(平成20年)。ほぼ県内全域で栽培されており、主にハウスで栽培される。滋賀県農業技術振興センターが開発した環境にやさしい「少量土壌培地耕※」による栽培が9.8haとなっており、新規に栽培を始める農業者を中心に取り組まれている。滋賀県産のトマトは、県内の量販店の他、生協や直売所などで販売されている。

本事例のポイント

- 新しさ** 従来の「トマト」「漬物」の枠にとらわれない新たな商品の試作提案
- 独自性** 地元産の湧水を生かした高糖度トマトを有効活用

時代性 健康志向のスイーツやサラダといった消費者に求められているものを展開

開拓 東京も含めた全国規模の小売店への拡大や、TVショッピングなども実施

活用したい支援策 新商品開発のほか、全国規模での販路拡大、ブランド化のための各種支援

今後の展開 トマトを生かした新商品の開発、「朝恋トマト」のブランド力向上

連携相互図

株式会社丸長食品

- 所在地 滋賀県大津市尾花川13-14
- 代表取締役 金井長光氏
- 資本金 1,000万円
- 従業員数 16名
- 業種 野菜漬物製造業

- 新商品
 - ・青トマトの浅漬等の漬物
 - ・完熟トマトドレッシング
 - ・高糖度トマトデザート・ジャム・トマト惣菜
- 品質の検証・商品化
- 製造と品質管理
- 一次加工指導

販売

●大手漬物業者 ●自社店舗、TVショッピング ●道の駅、高速道路SA

農工商等連携体

認定日 平成24年6月20日

農業者 浅小井農園株式会社

- 所在地 滋賀県近江八幡市浅小井町972
- 代表取締役 松村 務氏
- 資本金 900万円
- 従業員数 7名
- 業種 農業

連携

- 湧水(ユースイ)を活用した少量土壌培地耕によるトマト栽培
- 糖度を高める少量土壌培地耕
- 光合成促進の取り組み
- 漬物一次加工
- 年間を通じた原材料の安定供給

滋賀県農産普及課指導

どんなことを

「漬物」にとらわれない商品を作りたい

(株)丸長食品は千枚漬けを主力商品としている漬物加工販売業者だ。

前述のトマト活用の依頼を受けた、代表取締役社長の金井長光氏は、トマトを使った製品として、地元産のトマトを使ったゼリーを既に志向していた。トマトは通常、流通過程で赤くなるよう完全に熟す前に出荷するが、ひび割れたもの、すなわち木で完熟したものは糖度が高い。これを活用しない手はないということで、割れトマトの甘みを生かした「朝恋トマトゼリー」を試作。こんにやく粉や寒天といった自然の原料を使うようにし、健康志向のスイーツとした。

一方、青いトマトの風味は熟したトマトとは全く異なる。トマトの風味はあるものの、独特の酸味と固めの食感が特徴だ。金井氏はこれをレモン風味の浅漬けに仕上げ、爽やかなサラダ感覚の「青トマトサラダ」とした。サクサクとした食感にはピザ等のトッピングにもピッタリだ。

どちらの商品も、取引関係者等からのモニター評価を徹底して完成させている。朝恋トマトゼリーは金井氏の友人であるケーキ屋が評価し試作に協力。青トマトサラダは東京スカイツリー(東京ソラマチ)に店舗展開している小売業から評価・購入され、雑誌にも出たという。滋賀県漬物協同組合の理事長も勤めている金井氏は、新商品の発想のあり方についてこう話す。

「消費者の欲しいと思う商品、そして他所にはないものを、「近江漬物」として作っていきたくて常に思っています。どちらの商品も『漬物=和食』という発想から離れて考えました。」(株)丸長食品 代表取締役社長 金井長光氏

結果は

「朝恋」ブランドが日本中を駆け巡る

朝恋トマトゼリーについては、ホテルや旅館の食事として卸しており、宿泊客の反応も上々とのこと。青トマトサラダは東京ソラマチの小売店でのヒット以来、百貨店からのオファーも相次いでいる。これらのヒットに甘んじることなく、(株)丸長食品も浅小井農園(株)も、農工商等連携事業のもと次なる展開を進めている。

金井氏は、本格シェフのアドバイスを受けながら、朝恋トマトを使ったドレッシング、スープ、カレー等を研究開発中だ。松村氏も、各種専門家の指導を仰ぎながら「朝恋トマト」の商標登録を実施するなど、トマトそのもののブランド力を高める努力を惜しまない。

「ものづくりは止まっていたはダメです。切り口を変えていくことでベストセラーのチャンスが生まれます。」(金井社長)

「金井さんも私も、良い意味で『悪乗り』していくほうなので、面白い方に走ってしまいますね。」(松村社長)

滋賀の農工商等連携事業のフロンティアとして、研鑽に走り続ける両社長。「朝恋」ブランドが日本中を駆け巡る日も近そうだ。

