

完熟ぜいたくトマトを使用した加工品開発・販売 いのもと園



6次産業化事業をはじめたきっかけ

就農した当初から、生産・加工・販売まで一括で行えるようになることが理想のビジョンだった。

新井英伺さん

6次産業化認定事業者（平成27年2月27日認定）

いのもと園

〒378-0324 群馬県沼田市利根町園原2011-1

TEL: 0278-56-3771 FAX: 0278-25-8307

URL: <http://www.inomotoen.net/>

代表者: 新井英伺 主な事業: 野菜作農業等



■尾瀬の朝露〈ぜいたくトマト100%〉

酸味・甘みのバランスが良く、食味の良いトマトを贅沢に100%使用。トマトの青臭さを感じないフルーティーで旨味のある飲み口は、一度飲めばファンになる。

1,000ml 1,500円

720ml 1,200円

180ml 300円



■利根の朝露〈ブチぶよ100%〉

甘みが強く皮が薄い、フルーツのようなミニトマトを100%使用。飲み口はまるでトマトとは思えないほどの甘さに衝撃を受ける。カクテルなどにしても◎。

720ml 2,500円

ゼロからのスタート、「ぜいたくトマト」の出会い

園主の新井さんは、20年間務めた会社を辞め、夢をもって農業の世界へ飛び込んだ。農家の育ちとはいえ、自身にトマト栽培のノウハウはなく、手ざり状態でのスタートだった。知り合いの農家や専門家から、有機率が高く良い土を育てる肥料の配合を教わったり、新しい品種の情報を仕入れたり、周囲に助けられながら、徐々に品質を向上させていった。初めは10aだった農地も、今はその10倍の規模にまで拡大した。

トマト栽培が軌道に乗ると、次の課題は商品の市場性と傷モノの廃棄について。いのもと園の主力商品でもある「ぜいたくトマト」は、酸味と甘みのバランスが良く、食味の良さが高い評価なのに対して、赤くて大きなトマトが流通する市場ではなかなか売れ行きが伸びなかった。しかしこれをジュースにすれば、他のトマトで作るより美味しいに決まっている。そう考え、ために造ったのがいのもと園のジュースの始まりだった。

販路拡大に向け6次産業化へ乗り出す

農家仲間の6次産業化認定申請のために、自身も事業展開のビジョンを考え始めた。ほどなくして認定を受け、生産・加工・販売を一括で管理できる環境づくりに乗り出した。販路拡大に向け、まずはネット販売を開始。ゆくゆくは自分の加工所を持ち、ジュースだけでなくドレッシングやピザソースなどを開発し、直売所で売りたい、と次なる目標を話す。



6次産業化認定にとまない、バイヤーとの商談会や東京の展示会などにも参加でき、コラボ商品など新たな事業の話も進んでいる。一歩ずつ、描いていた夢が叶っている。ただ、どれだけ事業を拡大しても、トマトの栽培だけは自分の目の届く範囲でやっていくつもりだと話す。「もっと味をよくしたい」その一心で、改良を重ねる「いのもと園」のトマトは、年々美味しさを増していく。

取材後記

将来は農家レストランをオープンし、自分で作ったトマトを使ってサラダやピザなどが提供できたら、と話す。6次産業化により、少しずつ身近になっていくお客さんの笑顔が、「もっと美味しいトマト」を追求する新井さんにとっての大きな励みとなるだろう。