

雪室予冷で美味しさギュッ！

# 南郷トマト

安心・安全なトマトをお届け



今が旬の「南郷トマト」は、昭和37年に旧南郷村で生産を始めて以来、今年でちょうど50年を迎えます。現在は郡内の南会津町・只見町・下郷町の約120戸で生産され、京浜方面や大阪などに出荷されています。



春先まで残った雪を雪室に保存して利用



JA 会津みなみ西部地区

星 晴博さん

食味にこだわって作られるトマトは甘味と酸味のバランスが良く、8月中旬〜9月が収穫のピーク。東日本大震災での被害は無かったものの、昨年7月の新潟・福島豪雨により生産面積の約2割が被害を受け、出荷量も減ってしまいました。「今年は生産体制も整いました。例年同様の出荷量が可能になりました。原発事故の風評被害を払拭するため全ての農地で土の放射性物質検査を行い、また使用する水系の検査も行い、安全を確認しています」と、JA会津みなみ西部地区営農課の星晴博さん。「南郷地区は水害の被害が少なかったため、他地区の復旧作



▲出荷を間近に控えたトマトを襲った水害



◀植えたばかりのトマトの苗

業のお手伝いをしました。おいしいトマトを作るには色々な苦労がありますが、実った時の喜びの方が大きいですね」と生産者の馬場相任さんも話します。

朝収穫されたトマトは、鮮度保持のため雪室で予冷してから翌日出荷します。「雪室で予冷すると、鮮やかな色上がりとなり硬く締まったトマトになります。雪室は電気を使わず、解けて水を出すだけ。非常にエコなんです。おいしさそのまま雪のエキスと一緒に出荷しています」と星さん。防虫ネットや防草シートの導入で減農薬に努めるなど、おいしいトマト作りには手間がかかりますが、イターンや新規の就農者も増えていることから、今後生産量の増加にも期待が寄せられています。



写真右から

生産指導を行っているJA職員 星 毅さん・馬場 太陽さん

生産者の馬場 相任さん、新規就農者(研修中)の佐藤 徳男さん