



地域活性のモデル事業として アイメック農法での高糖度トマト栽培 抜群の甘さと言さの「フルティカ」

(編集部)



↑アイメック農法で栽培された「フルティカ」、糖度8~12度と高糖度で品質が高い。



↑平成27年4月に完成した完全環境制御型の多連棟ハウス。



↑アイメック農法の「フルティカ」圃場、環境制御のハウスを使用している。



↑特殊なアイメックフィルムの上に、トマト苗を植え付ける。



←その日の天候に合わせて養液成分が調節されている。



↑左から、八鹿鉄工アグリ事業部の上島課長補佐、寺田統括部長、宮崎部長。本年4月に完成したハウスの前で。



↑あさくら彩園の「甘えん坊の赤オニくん」トマトとして、地元の道の駅などに出荷。

異業種からの農業参入

この度訪れた、兵庫県養父市の八鹿鉄工株式会社は、昭和16年創業、稲刈り機などの農業用機械をOEM生産する機械製造を主力としている企業です。なぜ異業種である農業へ参入するに至ったのか。アイメック農法によるトマトの高糖度栽培の取り組みについてお話を伺いました。

地元を活性化させる事業を目指して農業に取り組み

「アイメック農法で栽培された「フルティカ」を一口食べた時に、衝撃が走ったというか。このトマトでやりたいと思いましたが」と目を輝かせてお話をいただいたのは、アグリ事業部の宮崎一彦部長です。

宮崎部長がアグリ事業部配属となったのは平成24年12月のこと、主要得意先が事業改革のため業務を縮小、会社として将来的な経営安定のため新規事業

で栽培を始め、翌年3月に地元の道の駅を中心に「甘えん坊の赤オニくん」のネーミングで販売を開始。好評を博し、本年(平成27年)の4月に新しいハウスを2棟建て、現在はハウス3棟計2880㎡で2条植え(株間15cm)の二期作で栽培が行われています。

「栽培上特に気を付けていることは、天候によって変化する温度と湿度の管理ですね」と熱心に説明いただいたのは、上島健志課長補佐です。取材に訪れた8月は高温のため果実の色づきは早いのですが、糖度がなかなか上がりません。しかし、「フルティカ」は甘いだけでなく酸味とコクがあるので、旨みのあるトマトに仕上がります。逆に冬は寒さによってゆっくりと色づき、糖度の高い食味のよいものがとれます。課題としては、アイメック農法は連作障害が発生せず、高品質の作物ができることが特長ですが、栽培条件によって同じ「フルティカ」でも味や品質に差が出てしまうこと。独自のノウハウを蓄積することで安定した生産を目指しています。

販路を広げよう「おいしい」トマト作り

現在は地元の直売所だけでなく、京阪神、広島、九州のスーパーなどに出荷、また香港など海外へ販路を広げ

地域概況

寒暖差の激しい雪深い中山間地

八鹿鉄工株式会社のある養父市は兵庫県の北部但馬地方に位置し、近隣には「天空の城」として有名な竹田城があります。気候は寒暑の差が大きい典型的な中山間地型気候で、特に冬は北西の季節風の影響を受けて、降雪量が多く寒さの厳しい稲作地帯です。



業へ参入を図ることを課せられました。当初は、商業施設の誘致や介護サービスへの参入などを検討しましたが、人口減少地域であることや、介護職の人材確保の困難さを感じて断念。元々地元の活性化を図りたいとの思いもあって農業への参入を決意されました。参入の後押しとなったのがあるトマトとの出会いです。何を栽培するか模索して地元の商工会に相談した所、鳥根県の農業参入支援企業でアイメック農法の代理店でもある農援隊を紹介されました。農援隊の方が持参した高糖度栽培の「フルティカ」のおいしさに感動した宮崎部長は、「このトマトを作りたい!」と、取締役の寺田正之統括部長とも検討を重ね、平成25年6月にアイメック農法を導入することを決定しました。栽培面でも、土づくりをい

ています。地元でも「赤オニくんトマト」としてブランド名が定着し、地元レストランなどからの引き合いもあります。会社としても加工施設を準備し、ジャム、ジュース、ゼラチンなどの六次産業化も計画中です。

ブランド強化のためには、夏季、特に需要の高いお盆の時期に品質のよいトマトを生産することです。他のアイメック農法との差別化を図るためにも、「桃太郎ファイト」ハウス「桃太郎」などを用いた大玉トマトの高糖度栽培にも挑戦しています。

「トマトは味の違いが消費者にわかりやすく、作り手の想いを一番伝えられる作物」と熱い思いを語られる宮崎部長、「ひとたび食べてもらえれば、このおいしさは必ずわかってもらえると思います」と自信をもってお話をくださった寺田統括部長。お二人の様子からも販路の拡大に、品質の向上にと熱意あふれる姿勢がうかがえました。今後とも八鹿鉄工さんが本気で取り組む「フルティカ」に、ますます注目が集まることは間違いありません。



↑自社で選果、糖度検査、パッケージ詰めまでを行い発送されている。