



## 初の県外会場！高知のトマト農家が一堂に会し、トマトの魅力を発信 「トマト・サミット in グランフロント 大阪」開催！ 2月27日(土)、28日(日)、グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階にて

高知のトマト農家が一堂に会し、トマトの魅力を発信する「トマト・サミット in グランフロント 大阪」が、2月27日(土)、28日(日)、開催されます。

トマトの名産地として知られる高知県。フルーツトマト発祥の地でもあり、年間を通じて40種類以上が生産されています。冬でもトマトが生産される特色を活かし、冬春トマトの品質が最も高まる毎年3月に、高知県産トマトが一堂に会する「高知トマト・サミット」を開催しています。高知のトマト農家が手を取りあい、産地の壁を飛び越えた一大プロジェクトとして話題を集め、2009年の開始から今年で7年目を迎えます。

7年目となる今年は、初の県外会場となる「グランフロント大阪」にて、高知県の7件のトマト農家が参加し、うめきた広場 地下1階(ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY 前)にて、10種類以上の旬のトマトを販売します。また、昨年12月、高知県と富士通が共同で、高知県産トマトの知名度・ブランド価値向上を目的に実施したハッカソン「トマト HACK!!」にて、グランプリを受賞した「トマトプロジェクト マッピング」も展示されます。

また、「トマト・サミット in グランフロント大阪」では、「トマト博士& 歌手・森川美穂さんによるトークライブ」、「トマトスープの振る舞い」など、高知県産トマトを訴求する各種イベントを開催します。



### トマト・サミット in グランフロント大阪及び関連イベント概要

#### ■トマト・サミット in グランフロント 大阪

- ・日時： 2月27日(土)11:00～19:00、2月28日(日)11:00～17:00
- ・場所： うめきた広場 地下1階 (ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY 前)
- ・内容： 高知県より7件のトマト農家が参加し、10種類以上のトマトを販売します。12月に開催された「トマト HACK!!」のグランプリ受賞作品、「トマトプロジェクト マッピング」の展示も行います。



## ・参加農家

### ミネラルトマト(トマトの村・高知市春野町)

天然鉱石である「麦飯石(ばくはんせき)」を使用した「大永農法」という栽培方法で育てられた、昔ながらのトマトらしいトマト。さらに、室戸海洋深層水のにがりを肥料の一部に使用することでミネラル成分たっぷり。



### 乙女の涙 スウィーティア(さんさんファーム・香南市香我美町)

独自品種で、涙の形をしていることからその名が名付けられた。糖度が高く、青臭さや酸味も少ないのですっきりとしている。まるでフルーツのように甘みを感じるので、デザートや付け合わせとして親しまれている。



### アスリート・トマト(akf 久保農園・須崎市押岡)

バランスの取れた土作りを軸とし、生育に応じてミネラル、アミノ酸、カルシウム等の補給を行う。そうすることで、見事に旨みが凝縮されかつ濃厚な味わいに。加えて、爽やかな食感を併せ持つまさにアスリートというべきトマト。



### いごっそうトマト(日高園芸組合・高岡郡日高村)

土の良さを活用しながら、作物の生育に合わせて必要な時に必要な量の水と肥料を与える養液土耕栽培を採用。徹底的な品質管理により、酸味と糖度のバランスのとれたコクのある味わいに。力強いネーミングに負けない深みのあるトマト。



### 夜須フルーツトマト(土佐香美農業協同組合・香南市夜須町)

全国的にも日照時間が長いという夜須地区の自然環境を活かし、太陽の光を果実に行き渡らせる「立体栽培」と、「防根透水シート」を採用。糖度だけではなく果肉の硬さ、酸度、見た目にもこだわった高品質なトマト。



### LISA フルーツトマト・プティリサ・ジュエルボックス(おかざき農園・高知市春野町)

・LISA フルーツトマト: 太平洋を望む春野町で、太陽の恵みと潮風を受けて育てられている。塩分の混じった地下水を与え、水を絞ることによって濃く、特有の甘さと程良い酸味が残った。皮がしっかりしていて、果肉が崩れない。

LISA は娘さんの名前から。

・プティリサ・ジュエルボックス: フルーツトマトと同じ方法で味を凝縮させて栽培したミニトマトの5種以上のアソート。グリーン、レッド、イエロー、オレンジ、ブラック、ピンク、ハート、バイオレットがあり、とてもカラフル。糖度は抑えめ。



### とまっくまのフルーツトマト・フルーツミニトマト(ファーム輝・土佐市高岡町)

・とまっくまのフルーツトマト: 土耕栽培にこだわりながら、厳選した有機質肥料と日本一の清流仁淀川の伏流水を使用。トマト本来の酸味や風味をそこなわず、高い糖度と濃厚な旨味、深いコクのある仕上がり。品評会では、上位受賞の常連。

・フルーツミニトマト: 土壌の水分調整をする特殊な栽培方法で、もともと糖度が高いミニトマトをより高濃度に。



## ■いまが旬!高知の春を告げるくだもの、土佐文旦ブース 試食・販売を実施!

(土佐文旦振興対策協議会)

高知の代表的な柑橘。ほのかに漂う甘くさわやかな香り。一粒食べると、プリプリとした果肉がはじけて、果汁がジュワッと口いっぱい広がる「土佐文旦」。酸味と甘味のバランスが絶妙で独特の味わいが特長です。



### ■トマト博士 & 歌手・森川美穂さんによる「トマト愛」トーク LIVE !

- ・日時： 2月27日(土)13:00~13:30 トマト博士スピーチ  
2月28日(日)13:00~13:40 対談トークショー
- ・場所： うめきた広場 1階 (旬食ラウンジ前)
- ・内容： トマト博士としてメディアで活躍中の唐沢明氏と大阪芸術大学准教授で歌手の森川美穂先生による「トマト愛」あふれるトークLIVEを開催！



### ■ラ・テラス乾シェフによるトマトスープの振る舞い

- ・日時： 2月27日(土)、2月28日(日)12:00~ なくなり次第終了 ※1日限定 500食
- ・場所： うめきた広場 地下1階 La Terrasse Café et dessert
- ・内容： 現地に赴き、様々な高知トマト農家をめぐった乾シェフによる高知のフルーツトマトを使ったあたたかなスープを振る舞います。

### ■DEAN&DELUCA 西本シェフによる高知トマトとグロッサリー商品の組み合わせレッスン

- ・日時： 2月27日(土)15:00~18:00
- ・場所： うめきた広場 地下1階 DEAN&DELUCA 店内
- ・内容： 現地に赴き、様々な高知トマト農家をめぐった西本シェフから、高知トマトの味の違い、さらにトマトとDEAN&DELUCAの商品との組み合わせを学べるコーナーです。

### ■限定メニュー 高知のトマトを食べ比べて味わう34日間

- ・日時： 2月27日(土)~3月31日(木)
- ※SHUN・SHOKU LOUNGE での販売は2月29日(月)~
- ・場所： うめきた広場 1階・地下1階 14店舗
- ・内容： 各店舗のシェフやストアパイヤーが、スイーツ、メイン料理、お酒のアテなど、高知トマト10種類の様々な食べ方を提案します。うめきた広場1階のSHUN・SHOKU LOUNGEでは高知トマトの購入もできます。



### ■シェフの教室 高知トマトのフルコースを作り、味わう料理教室

- ・日時： 3月15日(火)16:00~18:00
- ・場所： うめきた広場 地下1階 La Terrasse Café et dessert 店内
- ・内容： 高知のフルーツトマトを使って、前菜からメイン、デザートまでフルコースの作り方を学び、味わえる教室です。※イベント応募フォームからの予約が必要です。 <http://umekiki.jp/contact/>

### ■Umekiki 木曜マルシェ 特別版 高知・くみあわせマルシェ

- ・日時： 3月24日(木)12:30~19:00
- ・場所： うめきた広場 地下1階 (ベーカリーカフェ THE CITY BAKERY 前)
- ・内容： グランフロント大阪では、毎週木曜に関西の農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってマルシェを開催しています。今回は特別版として、高知トマトとうめきた広場地下1階のグロッサリーとの組み合わせを愉しむマルシェを開催します。

### ■Tasting Day! DEAN&DELUCA の様々な商品&高知トマトを愉しむ2DAYS

- ・日時： 3月25日(金)16:00~19:00、26日(土)15:00~19:00
- ・場所： うめきた広場 地下1階 DEAN&DELUCA 店内
- ・内容： DEAN&DELUCA 各コーナーのいちおし商品×高知トマトのテイastingが楽しめるイベントです。

-----  
※イベントの内容は予告なく変更する可能性があります。

※取材をご希望の場合は、3月25日(木)までに、下記お問い合わせ先までご連絡ください。