

高 知 家 高 だ よ り



フルーツマト発祥の地、 高知県が誇る冬春の特産「トマト」

- ◆高知県産ブランドトマトが大集結！「高知トマトサミット2018」開催
- ◆フルーツマト発祥の地、高知県のブランドトマトと、高品質を支える先進技術
- ◆トマトで村おこし！！日高村のトマト産業立村の取り組み

高知県産ブランドトマトが大集結！「高知トマトサミット2018」開催

フルーツマトをはじめ、高知県産ブランドトマトが大集結。栽培方法、品種、作り手の想いなどが生み出す様々なトマトを生産者や野菜ソムリエから直接購入することができます。サミット限定商品「高知トマトサミット詰め合わせ」は、厳選された12種類のブランドトマトのセット販売で、いろいろな味を食べ比べ、自分好みのトマトを見つけることができる人気商品です。

今回は、高知農業高等学校（土曜日午前中のみ）と高知農業大学校が初出展します。

土佐の「おきゃく」
2018開催中！

《高知トマトサミット2018》

日時：2018年3月10日（土）～11日（日）
両日10：00～17：00 ※商品なくなり次第終了
場所：帯屋町二丁目商店街アーケード内



【ご取材可能です！】
ご希望の方は広報事務局までお問い合わせください！

フルーツマト発祥の地 高知県

甘いだけじゃない。酸味、甘味、食味の三拍子が揃った高知産トマト

フルーツマト発祥の地といわれる高知県。園芸王国高知において、元々高知のトマトは定評がありましたが、トマト界に革命を起したのは、1970年の台風10号。この台風が、高知市を襲い堤防が決壊、海水が海沿いの徳谷地区の畑に流れ込みました。土壌に塩分が残る、生産者は絶望の中で栽培を続けました。しかし出来上がったトマトは「小粒ながら甘い」。この甘さが評判を呼び徳谷トマトの名は全国に知られるようになりました。

以降、県内各地で競うように地元銘柄のブランドトマトが続々誕生。それぞれが独自の栽培方法や土壌管理にこだわりを持って生産しています。高知県では産地をリレーしながら、豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして甘みと酸味のバランスがとれた高品質なブランドトマトが一年中収穫されます。

特徴的な品種 牧場が育んだトマト「うしの恵」

香南市野市町で乳牛を育てる「真嶋牧場」を経営されている真嶋さんが、自分たちで育てている乳牛からの堆肥をふだんに使用した土で栽培したトマトが「うしの恵」です。フルーツマトでありながら皮が硬すぎないので、皮、果肉、ゼリー、それぞれのもつ食感、甘み・酸味・旨みが一体となった味わいです。



－ 本件に関するお問い合わせ先 －

「高知家プロモーション」広報事務局（共同ピーアール(株)内）担当：三本、貝井、佐瀬、神津）

TEL：03-3571-5365 FAX：03-3571-5259 Mail：kochike2017-pr@kyodo-pr.co.jp

高知県産「トマト」の紹介

高知県では県内各地で、**20種類以上のブランドトマト**が栽培され、年間をとおして収穫されています。

シュガートマト（日高村）

徹底的な品質管理の中で栽培している糖度8以上という**フルーツのようなコクの深い甘みと酸味**が特徴のトマトです。甘味と酸味のバランスが非常に良くフルーツトマトの濃厚な旨みが絶品です。



乙女の涙 スウィーティア （香南市香我美町）

しずくのような形をしたミニトマト。9～12度と糖度が高く、リコピンや葉酸が多く含まれているのが特徴。肉厚で歯ごたえがあり、ゼリー質の部分は少なめで、プチッとした食感で口の中に甘味が広がります。



徳谷トマト（高知市徳谷地区）

全国的に有名なフルーツトマト。最高級の徳谷トマトは糖度13度を超えるものもあり、野菜でありながら糖度、酸度は果実のメロンや苺を凌駕します。**生産者ごとに味が異なり**、出荷する箱には必ず生産者番号が明記されています。



高知県トマトの高品質を支える技術

根域制限栽培での日射比例かん水制御による高糖度トマトの多収生産

防根透水シートを利用した根域制限栽培は、地床栽培に比べて土壌水分制御が容易なことから、高糖度トマト産地での導入が進んでいましたが、一方で、かん水管理には客観的な指標がなく、生産者間や年度間で収量・品質の格差が生じていました。そこで、**トマトの吸水量と関係が深い日射量を指標とする「日射比例かん水制御装置」**を利用した自動かん水を導入することで、糖度8以上の高糖度トマトの多収生産が可能となりました。



“光センサー”を備えた、日本初の「トマト専用選果施設」

シュガートマトの産地である日高村を事業区域とするJAコスモスでは、トマト品質基準カードにより時期に合わせたトマトの理想の色や形を生産者に示唆し、さらに2001年にできた**日本初の「トマト専用選果施設」**にてカメラ選別により色や形を選別し、**非破壊で糖・酸度を測定する“光センサー”**により1つ1つ正確に測定、糖度基準をクリアしたトマトのみを選出しています。

それまでは、生産者が、糖度はサンプリングによって、大きさ・形は手作業で経験を頼りに選別していましたが、一転、選別から荷造りまでが驚くほど正確に、スピーディーに行えるようになりました。光センサーは果樹の選果場では普及していますが、**トマト専用として本格的に導入したのは全国でも日高村が初めての試み**でした。また光センサーを2ライン導入することにより、より細かくトマトの糖度を選別することが可能となり、糖度別でシュガートマトを楽しんで頂けるようになりました。



高知県のブランドトマトを育む生産者

ファーム輝 麻岡真里さん

土佐市の「ファーム輝」は1998年創業の麻岡哲也さんと麻岡真理さんご夫婦が切り盛りするトマト専業農園です。生産するトマトは**実に50種類以上**。麻岡さんが一つ一つ愛情をかけて育てるトマトは、**高級料理店でも取扱いされるほどの人気**です。

ご主人の哲也さんは、体調を崩したことが契機となって「食」に関心を持ち、野菜農家だった両親の後を継いで就農。真理さんは夫の夢を応援するために自分もトマトを育てる手伝いを始め、率先してトマトを買ってくれる新規顧客の開拓も行っています。

8年前より**トマトのキャラクター「とまっくま」**として、日本の農業を応援するため、PR活動を行っているほか、野菜ソムリエの資格を活かし、トマト料理の研究に励んでいます。



トマトで村おこし！！日高村のトマト産業立村の取り組み

野菜・果樹・花きの園芸農業が盛んな高知県では、人口減少などの課題解決を目指した産業振興の取り組みの柱として、各地域ならではの強みである一次産業等を核に、関連する食品加工施設等（二次産業）やレストラン、直販所等（三次産業）を密接に連携させ、**地域内に集積（クラスター化）**させていくことで、多種多様な仕事（雇用）を生み出すことを目的としたプロジェクトが2016年度から県内各地でスタートしています。

その一つとして、**日高村ではトマトで村おこし**に取り組んでいます。

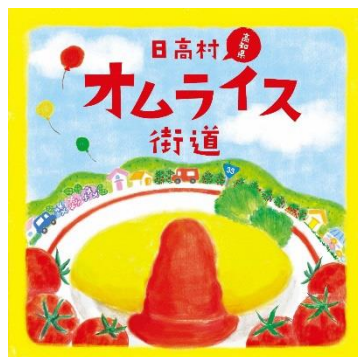


日高村産シュガートマト使用！11店舗が参加する「オムライス街道」

高知県日高村で生産された高糖度トマト、シュガートマトを使ったオムライスを提供する**11店舗が集まる「オムライス街道」**。参加店舗には、県内7つの高校の美術部と高知大学教育学部芸術文化コースが制作した「**トマトの神様**」が設置されており、各店舗の「**伝説**」が紹介されています。現在、「オムライスパスポート第三弾スタンプラリー」を実施中（2018年3月25日まで）。オムライスを注文するともらえるスタンプを集めると、割引やオリジナルグッズの特典をもらえます。

【日高村オムライス街道公式HP】

<https://hidaka-omuraisu.info>



「日高まるごとイタリアンプロジェクト」

「オムライス街道」のさらなる発展を図り、日高村特産のトマトを活かした村づくりをすすめるため、「**食」「健康」「雇用**」をキーワードに村内外の事業者や団体と連携して取り組むとともに、日高村の新鮮な情報を一体的に発信して村全体を盛り上げます。県外企業のトマト生産に向けた進出協定の締結にもつながり、クラスター化のさらなる拡大が進んでいます。

【プロジェクト概要】

1. トマトを活かした**ローカルブランディング**及び**新たな商品や加工品の開発**
2. トマトを介した各種イベントを計画することで**健康を創造**
3. 新たな法人設立や企業連携による**雇用及び移住者の増加**を目指す

ひだかへびゅーん。「オムライス街道」NEWSの発行

「オムライス街道」の魅力を発信するため、2014年8月に創刊。シェフの紹介やイベントのお知らせ、特産トマトの秘密など、「オムライス街道」NEWSは、地域ならではの情報が満載です。



お酒の締めや、ざるそばと一緒に！？ オムライス好きすぎ高知県民！

高知県でかつおのたたきはどのお店へ行ってもありますが、それと同じくらい、**どのお店に行ってもあるメニューが「オムライス」**です。

多くの居酒屋で、オムライスが「**締めのごはん**」として置いていたり、親子丼ならぬ「**オムライス・ざるそばセット**」を提供するお店や、チャーハンで作ったオムライスを提供しているラーメン店もあるほどです。高知県内の様々な店舗で絶品のオムライスを食べることができます。



「リサ・コンデ、リサ・ジュエルコンデ」(おかざき農園)

低温でやさしくゆっくり育て、甘みに酸味をしっかり乗せたおかざき農園の「リサトマト」。その濃厚な甘み、酸味、美味しさをそのままドライトマトに凝縮したのが「リサ・コンデ」です。フルーツトマトに負けない芳醇な味と香りです。

色、形、味全てが違った**8種類以上**の「リサ・ジュエルトマト」の爽やかな美味しさをそのままドライトマトにした「リサ・ジュエルコンデ」は、個性豊かなそれぞれの味と香りを楽しむことができます。

- 価格：リサ・コンデ 648円(税込)
リサ・ジュエルコンデ 669円(税込)



「ハッピートマトの酢とまと」(ハッピーファーム)

高糖度ミニトマト(ハッピートマト)を湯むきし、まるごと国産リンゴ酢に漬け込んだ、ミニトマトが持つ甘さとリンゴ酢のフルーティーさが相まった一品です。**原材料はミニトマト、リンゴ酢、塩(室戸海洋深層水塩)だけのシンプルなピクルス**です。サラダやカルパッチョなどの材料に、炭酸や水で割ってドリンクやカクテルの材料に、ちょっと酸味を加えたい料理のトッピングに、と用途は様々。トマトの美味しさの浸み出た酢は、そのままドレッシングとしてお使いいただけます。

- 価格：780円(税込)

「高知ラスク」(まあいい心ちゃれんじどの応援団)

チャレンジド(障がい児・者)の支援を行うNPO法人「まあいい心ちゃれんじどの応援団」の活動の一環として誕生した「菓子工房レナー」(ISO22000認証取得)が手掛ける、高知県産の新鮮なフルーツトマトを使用したラスクです。レシピ監修は、横浜で人気のイタリア料理店「トラットリアピッコロレヨコハマ」の佐藤護シェフ。高知のトマトをこよなく愛するシェフがその美味しさを余すところなく引き出し、サクッとくだける食感、口の中に広がるフルーツトマトのおいしさ、オリーブオイルチーズ、ハーブの風味がきいた、**ワインのお供にぴったりの塩味ラスク**です。

- 価格：960円(税込)



「みどりのトマト金色ジャム」(日高わのわ会)

「味はとっても美味しいのにもったいない」と、日高村のNPO法人「日高わのわ会」が、軟化して**市場に出荷できないシュガートマト**を買い取り、ソースなどを作っています。ジャムに使用しているトマトは赤くなる前のみどりのトマト。一粒一粒手作業で皮をむいているため、段々赤くなってくるので新鮮なトマトをスピーディーに加工しています。みどりのトマトは赤いトマトに比べてリンゴ酸が多いので、さっぱりとした甘さになっていて食べてすぐより、ちょっとしてから口の中がトマトでいっぱいになるのが特徴です。トーストやパンケーキにつけたり、ヨーグルトと一緒に食べたりとお使いいただけるジャムです。

- 価格：1,000円(40g×3個セット/税込)



【ここで買えます！】高知県アンテナショップ「まるごと高知」

「高知の『ヒト、モノ、コト』が首都圏の人々と出会い、ハーモニーを奏でる場」を基本テーマに、女性を中心とした首都圏の幅広い年齢層の方々にとっての「お気に入りの居場所」を目指した店舗です。また、高知の情報発信拠点として、物産品の販売のみならず、文化、観光情報など、高知の魅力をまるごと発信しています。

- 住所：中央区銀座1-3-13 オーププレミア1F
- TEL:03-3538-4365
- HP: <http://www.marugotokochi.com/index.html>



高知県のいろんなことをまとめたページ「高知家の〇〇」

高知県のグルメ・観光・地元情報など“あんなこと”や“こんなこと”をまとめたサイト「高知家の〇〇」。

「高知メシ」や「観光ネタ」などのほか、今年度の高知家プロモーションの牽引役に就任された島崎さんへのインタビュー記事など、充実したコンテンツで、高知県の様々な情報をお届けします。

高知県在住者、県出身者、訪問経験者、訪問したことはないけれど高知県が好きの方など、高知県に興味があるすべての方だけでなく、これまで高知県を知らなかった方にも高知の魅力を感じて頂けるまとめサイトです。

「高知家の〇〇」

<http://www.kochike.pref.kochi.lg.jp/~top/matome/>



2017年度高知家プロモーション 項目紹介

| 項目 | 旬・時期 | 概要 |
|--|--|---|
|  土佐茶 | 通年 | 土佐茶は仁淀川、四万十川流域の津野町、四万十町、仁淀川町などの山間地域で主に栽培されています。味の深さと香りの豊かさから静岡県等の高級茶のブレンド用として買付けられるほど人気が高く、 その品質は全国主産県と比較しても常に上位にランク されています。夏は水出しで、冬は暖かい煎茶や土佐炙り茶と、一年中楽しめます。 |
|  トマト | 通年 | フルーツトマト発祥の地 である高知県。県内各地で競うように地元銘柄のブランドトマトが独自の栽培方法や土壌管理にこだわりを持って生産しています。高知県では産地をリレーしながら、一年中おいしいトマトを生産、また日高村「オムライス街道」など、 二次・三次産業と連携した取組 も盛んです。 |
|  ニラ | 通年 | 高知県では多くのニラが栽培・出荷されており、その割合は全国のおよそ4分の1と、 生産量、出荷量ともに日本一 。時期によってハウス栽培と露地での栽培を行い、一年中出荷されています。 栄養素を豊富 に含むニラは疲労回復やビタミンの吸収を高める効果が期待でき、出荷量日本一の香南市では「 香南ニラ塩焼きそば 」などのニラ料理が開発されています。 |
|  土佐文旦 | 12月 1-3月 | 高知県の果物といえば「土佐文旦」と言われるほど、 生産量、消費量ともに全国1位 の品目。文旦の優しい甘みは、ハチミツの成分と同じ果糖による甘さです。 上品な芳香も魅力 のひとつで、部屋の芳香剤としての利用や、残った果皮をお風呂に入れて楽しむこともオススメです。 |
|  ナス (こうちのエコ野菜) | 1月-6月 10月-12月 | 全国有数のナスの産地である高知県。高知ナス、米ナス、千両ナス等、種類も豊富に生産されています。ナスは、冬春ナスと春秋ナスに分かれ、 高知県は冬春ナスの生産量日本一 。農薬の使用を減らし、自然の力に頼ることで周辺環境の負荷を抑えた「 エコシステム栽培 」も特徴です。 |
|  土佐はちきん地鶏 | 通年 | 土佐はちきん地鶏は高知県で開発された地鶏。地名の「土佐」に土佐の女性を表現する「はちきん」と「地鶏」を組み合わせて命名したものです。冷凍にも強く、 アミノ酸などの旨味成分が失われにくい のが特徴で、地鶏本来の旨さを味わえます。離島を除いて全国で 最も人口が少ない村・大川村 を中心に、静かな環境の中で、のびのびと大切に育てられています。 |
|  宗田節 | 通年 | 鯉の仲間であるマルソウダ(メジカ)から作られる宗田節は、土佐清水市の名産品であり、 全国シェアの7~8割 を誇っています。手間ひまかけた伝統製法で作られる宗田節は、マルソウダの品質の良さはもちろん、職人の腕も物を言う逸品。鯉節に比べ、コクがあって力強いダシがとれ、また タウリンの量も3倍以上 含まれているとのデータもあります。 |
|  ブランド養殖魚 ・クロマグロ ・マダイ ・ブリ ・カンパチ | 通年 | 宿毛湾や野見湾、須崎湾などでの魚類養殖業は地域の重要な産業となっています。高知県のブランド養殖魚は、独自の餌や厳しい出荷基準により天然魚と遜色ない商品を出荷しています。近年、 クロマグロ養殖への新規参入 が続き、年々生産量が増加しています。クロマグロやカンパチは天然資源への影響を軽減するため、 人工種苗への取組 も進めています。 |
|  室戸海洋深層水 関連商品 | 通年 | 室戸市は 日本初の海洋深層水取水施設 を保有し、 世界初の深層水飲料 などの、様々な関連商品展開を行っています。室戸海洋深層水には 60種類以上の天然ミネラル がバランスよく含まれており、夏バテ防止や熱中症対策に効果が期待できます。飲料水の他にも、健康や美容関連の商品など、 展開は拡大 しています。 |
|  土佐和紙 | 通年 | 土佐和紙は約1000年前の平安時代から、仁淀川などの豊かな清流のもと、楮(こうぞ)、三椏(みつまた)など原料の生産や技術とともに主要な特産品として発展してきました。国内のみならず、 海外でも文化財修復用紙 として国内外で高く評価されています。薄くて丈夫な「土佐文具帖紙」は別名「カゲロウの羽」とも呼ばれる 世界でいちばん薄い和紙 です。 |
|  土佐木材 | 通年 | 高知県は森林面積が84%を占める、 森林率日本一 の「森の県」です。古くからスギ、ヒノキの産地として有名で、京都東山の大本殿や大阪城の建立など、 歴史的建築物に使用されてきました 。土佐漆喰、土佐和紙など住宅建築に使用する自然素材と組み合わせた「 土佐材住宅 」が近年注目を集めています。 |
|  志国高知 幕末維新博 | 【第一幕】 2017年 3月4日～ 【第二幕】 2018年 4月1日～ | 2017年は「大政奉還」から150年、2018年は「明治維新」から150年 の節目の年です。坂本龍馬ら、多くの偉人を輩出した高知県では、彼らを育んだ土佐の風土・文化・食・自然などを知っていただく、「志国高知 幕末維新博」を開催。開幕日の2017年3月4日には、坂本龍馬の書状など約67,000点を収蔵する「 高知県立高知城歴史博物館 」がオープン。2018年春には博覧会第二幕のメイン会場として「 高知県立坂本龍馬記念館 」の新館がオープンします。 |
|  移住 | 通年 | 豊かな森林と青い海の国で育まれた豊かな「自然」「食」「人」が魅力の高知県は 移住相談件数全国2位 の県でもあります。2016年より10回開催している移住ツアー、東京・大阪で月1回開催している相談会など多くの取組や、 移住コンシェルジュ などのサポート体制も整えており、「 移住に本気 」の県です。 |