

旬到来！高知の冬の特産「冬春トマト」、「土佐文旦」

生産者の顔が見える「高知トマトサミット」東京・高知で3月開催！

オムライス街道が人気の日高村や次世代園芸団地による四万十町で、トマトを核としたプロジェクト開始  
2月13日は「土佐文旦の日」

「高知の土佐文旦マルシェ」、2月11日（土）グランフロント大阪にて開催！

あなたのお気に入りトマトを見つけて！高知のブランドトマトが大集合「トマトサミット」

### トマトサミット@ ISETAN

2017年3月8日（水）9日（木）10:30~20:00（伊勢丹新宿本店 本館地階・フードコレクション）

高知県で3月開かれる「高知トマトサミット」のプレイベントとして、フードコレクションに高知のトマト生産者が集います。この機会に、自分好みのトマトを見つけてはいかがでしょうか。  
※3月8日（水）~14日（火）の期間は、ISETAN TOMATO FESTAが開催中です。

### 高知トマトサミット

2017年3月11日（土）、12日（日）10:00~17:00（高知市帯屋町2丁目）

優れた品質のトマトが育つこの時期に合わせて開催するトマトの祭典。  
高知県のトマトが一堂に会します。



### 【トマトサミット参加農家一部紹介】

大畑 宏史さん（さんさんファーム）（スウィーティア 乙女の涙）

これがトマト？トマトのイメージを覆す新感覚！



トマトが本当に好きで、世界各国のトマトを収集して、色々と交配を繰り返しています。そんななか突然できた「乙女の涙」。名前のおと、涙の形をしています。糖度が高くて、青臭さや酸味も少ないのですっきりとしていて、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もオススメです！

麻岡 哲也、真理夫婦（ファーム輝）※トマトサミット@ ISETANでは、商品の販売のみで、ご本人の参加はありません。

とまっくまのフルーツトマト！



フルーツトマトを中心に、その他約50品種のミニトマト、カラフルミニトマトを栽培するトマト専業農園を夫婦で運営。毎日、水量を調整して、丁寧に糖度の高いトマトを育てています。お客様の食卓が笑顔で一杯になるようなトマト作りを目指して日々精進しています。ぜひ、とまっくまのフルーツトマトを一度、食べてみてください。

※左：哲也さん、右：「とまっくま」に化身した真理さん

### 高知県産フルーツトマトについて

台風被害の絶望を乗り越えて。フルーツトマト発祥の地、高知。

フルーツト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。甘みはもちろん酸味のハーモニーも、高知のトマトの美味しさの一つです。



## 地域ならではの一次産業を核に二次・三次産業が集積するプロジェクトが高知で進行中

### 地域の強みを生かす「クラスタープロジェクト」が2016年度にスタート！

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。

#### 【事例紹介1】 トマトで村おこし！！日高村のトマト産業立村の取り組み

##### 村を挙げて「日高まるごとイタリアンプロジェクト」への展開を目指す日高村の取り組み。

高知県日高村では、村特産のトマトを対象に、JA出資法人や地元生産者、参入企業による生産を核とした加工施設、直販所、レストランといった関連産業の集積による「日高まるごとイタリアンプロジェクト」の展開を目指したプロジェクトが進行中。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期待されています。



##### 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（2017年3月26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 <http://omuraisukaidou.wixsite.com/omuraisu1>



トマトの神様ご本尊

日高村にはトマトの神様がいて、村のトマトにおいしくなれ！とおまじないをかけてまわったと。ほんじゃき、ひだかのトマトはおいしいがよ。いまは、オムライス街道のお店をまわりゆうきオムライス街道せ〜んぶのお店にトマトの神様が。おるがよ。そこで、お店ごとの伝説も紹介しちゅうきお店に食べに行ったときに探してみとーせ。（オムバス掲載「トマトの神様の言い伝え」より）

#### 【事例紹介2】 全国トップクラスの規模となる次世代園芸団地を核とした四万十町でのプロジェクト

##### 最先端の環境制御技術を導入し挑戦！



高知県は世界第2位の農産物輸出額を誇る園芸農業先進国オランダの中でも、最も施設園芸が盛んなウェストラント市と2009年11月に協定を締結し、最先端の環境制御技術の積極的導入に挑戦しています。

農林水産省の支援事業として全国10箇所を整備されている次世代園芸施設のうち全国最大規模となる高軒高ハウスを扱う四万十町次世代団地では、初収穫が昨年夏から始まっており、併設したエネルギー供給施設や集出荷・調整施設や物流施設も活用した地域への多様な仕事の創出に取り組むプロジェクトが進行しています。

## 冬春トマト

### 旬到来！高知の「冬春トマト」

夏が旬のイメージのあるトマトですが、高知県では産地をリレーしながら、1年中おいしいトマトを生産しており、2月からは「冬春トマト」が旬を迎えます。

旬	2月～5月（冬春トマト） 8月～11月（夏秋トマト）
主な産地	高知市、日高村、香南市、仁淀川町など県内各地

### 冬春トマトMAP

高知県では、25ブランド程の冬春トマトが作られています。中でも特徴的な4ブランドを紹介します。

#### ①土佐まほろぼトマト

トマト原産地である南米高原地の気候と同様にできるだけ水やりを控え減農薬で栽培し、トマト本来の持つ甘味と豊かな風味を持った完熟フルーツトマト。



#### ④しまんと黒べえ

最先端の設備で生まれた珍しい黒真珠のようなトマト。黒いほどリコピンが豊富。見た目に反してさっぱりと食べやすい。

#### ②シュガートマト（日高村）

凝縮された濃厚なうま味は絶品。徹底的な品質管理の中で栽培されている高糖度フルーツトマト。



#### ③徳谷トマト

全国的にも有名な糖度10以上の「果物より甘い」ブランドトマト。



### 「土佐文旦」「トマト」高知県アンテナショップまるごと高知取扱商品

高知県アンテナショップ「まるごと高知」では、高知県産「トマト」や「土佐文旦」（季節限定）を取り扱っているほか、加工商品も各種取り揃えています。

毎日フルトマ赤ラベル  
268円（税込）/100ml



高栄養価・機能性にこだわりじっくりと育てたフルーツトマトを1本に約5個使用した無添加のフルーツトマト100%ジュース。

真っ赤に熟したトマトソース  
324円（税込）/100g



シュガートマトの中でも完熟したリコピンいっぱいの真っ赤なトマトを使って、ぐつぐつ煮詰め、ゆっくりゆっくり混ぜながら仕上げました。

土佐文旦果汁飲料  
2,500円（税込）/720g



文旦果汁を50パーセント使用した極上の逸品。土佐文旦の上品な苦みがてんさい糖と絶妙に絡み合っ、濃厚さを醸し出します。

【取扱店舗】高知県アンテナショップ「まるごと高知」  
中央区銀座1-3-13 オープンプレミア1F  
TEL:03-3538-4365  
HP: <http://www.marugotokochi.com/index.html>



2月13日は「土佐文旦の日」

2月13日は「土佐文旦の日」です。日付の由来は2月に「土佐文旦」が旬の時期を迎え、出荷量が増えることと、2月13日を「ぶんたん(2)、とさ(13)」と読む語呂合わせから(※)。高知県で愛される「土佐文旦」をより広く全国に知ってもらうことを目的として登録しました。

※土佐文旦振興対策協議会が一般社団法人日本記念日協会へ申請し2015年に登録



高知の土佐文旦マルシェ (大阪)

1日目 2017年2月11日(土) 11:00~16:30

(グランフロント大阪 うめきた広場 旬食ラウンジ前)

- ・土佐文旦早剥き大会 (13:00~/15:30~)
- ・ぶんちゃん(土佐文旦ゆるキャラ)も登場!

第8回 土佐・ぶんたん祭

2017年3月5日(日) 10:00~17:00 (高知市中央公園北口)

高知県の土佐文旦の生産に携わる関係者が一堂に会する一大イベントです!

- ・土佐文旦の試食販売実施
- ・土佐文旦を使った加工品の販売
- ・文旦釣りゲーム等も行います!



「土佐文旦」生産農家紹介

北野 浩之さん (おおぐし農園)

おいしい土佐文旦ができました!



昨年2016年は、特に夏ごろから文旦栽培に適した天候に恵まれ、立派に成長してくれました。年明けすぐに収穫を開始し、温度管理をした冷温庫にてしっかり追熟させ、食べ頃になったらお届けさせていただいております。上品な甘みと、独特の食感の土佐文旦、ぜひお試しください。

土佐文旦について

旬到来! 高知の果物の王様「土佐文旦」

お日さまの日差しのような黄色、つやつやでまん丸の大きな果実。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、果汁がジュワーツと口いっぱい広がる「土佐文旦」。高知県が全国シェアの9割以上を占める、高知を代表する特産果実です。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。また、ビタミンC含有量も多く、爽やかな香りによるリラックス効果も期待できます。さらに、黄色の果皮はマーマレードや砂糖漬けにして楽しんでいただくことができます。

旬	1月~4月(露地栽培)
主な産地	土佐市、宿毛市、香南市



土佐市が発祥の地!?土佐文旦の歩み

「文旦類」は、「ぶんたん」「さぼん」「ぼんたん」等の名前で呼ばれ、原産はマレー半島からインドネシアと言われています。日本には江戸時代に南方から果実が持ちこまれ、実生から独特の品種が生じたと言われます。主に東南アジア・中国南部・台湾・日本で栽培されており、日本で現在栽培されている「文旦」は約15種類前後と言われています。その一つが「土佐文旦」です。

記録によると「土佐文旦」の原木は、昭和4年に設置された高知県農事試験場園芸部(現:農業技術センター果樹試験場)の玄関に一樹あり、この原木から増殖した苗木が昭和18年、土佐市の農家に植えられました。土佐市は「土佐文旦」発祥の地といわれ、また日本一の産地でもあるのです。



高知家プロモーション項目紹介

品目名	旬・期間	特徴
ナス 	1-6月 10-12月	高知県はナスの生産量日本一。栽培されている品種もさまざま。農薬の使用を減らし、天敵昆虫や生物農薬など、環境負荷を抑えた「エコシステム栽培」で作られている。皮にも実にも制ガン作用があるといわれる「ポリフェノール」が含まれている。
トマト 	通年	高知県はフルーツトマト発祥の地。豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年を通じて作られている。リコピンを含むトマトは、疲労回復におすすめの食材。
にら 	通年	高知県はにらの生産量日本一で、全国のおよそ4分の1が高知産。高知県のにらは肉厚でやわらかく、香りが強いことが特長。にらに含まれるβ-カロテン、カリウム、硫化アリルは、疲れが溜まった時に積極的に採りたい栄養素です。
土佐文旦 	12月 1-3月	土佐文旦は高知県がシェア9割以上を占める特産果実。酸味と甘味のバランスが絶妙で独特の味わいが特徴で、黄色の果皮はマーマレードや砂糖漬けにしても楽しめる。ビタミンCが豊富で、爽やかな香りによるリラックス効果も期待できる。
土佐茶 	通年	高知県は「山茶」と呼ばれる茶の木が自生しており、茶の生育に最適な地質に恵まれている。土佐茶は仁淀川や、四万十川などの清流流域の急傾斜地での栽培されており、昼夜の寒暖差が大きいことや霧による天然のヴェールにより、味が深く、金色透明（きんしよくとうめい）、豊かな風味（味・香り）が特長。これからの時期、温かい煎茶や土佐炙り茶がおすすめ。
土佐あかうし はちきん地鶏 	通年	年間300~400頭しか出荷されていない貴重な品種。赤身はジューシーできめ細かく。噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がる、赤身のうまさ特長。サシが入った霜降り肉と異なり、あっさりしていて、大人の胃袋にも優しいブランド牛。土佐はちきん地鶏は土佐九斤と大軍鶏の味をしっかり受け継ぐ、弾むような歯ごたえとうまみたっぷりで脂肪少なめ、また解凍してもドリップが少ないのが特徴。
宗田節 	通年	高知県は、宗田節生産量、原魚であるメジカ（ソウダガツオ）漁獲量ともに日本一。一本釣り漁法で獲ったメジカを長年培った伝統技法で加工している。宗田節はカツオ節に比べ旨みとコクのある濃厚なだしがとれるのが特徴で、高級志向の蕎麦屋では欠かせない食材であるなど、プロの料理人に広く親しまれている。また、高知の家庭では、サラダや卵かけご飯にかけるとバリエーション豊富に使用されている。
ブランド養殖魚 ・海援鯛 ・乙女鯛 ・極美勘八 	通年	海援鯛は、安全・安心な無投薬の養殖マダイ。歯ごたえがあり、身持ちがよいのが特徴。乙女鯛は冬でもプリの成長が停滞しない温暖な宿毛湾の特性を活かし、ハーブミックスとネッカリッチ（木酢酸）を添加した飼料にて育成。極美勘八はかんぱち養殖発祥の地である高知の安心で最高品質な養殖カンパチ。
土佐和紙 	通年	千年以上の歴史と技術を引き継ぐ土佐和紙。一級河川の仁淀川をはじめとした豊かな清流のもと原料の生産や技術とともに発展。薄くて丈夫、保存性が高く、文化財修復に使用される品質の高さを誇る。ひだか和紙が生産する「典具帳紙」は世界一薄い紙と言われ、厚さはわずか0.02mm。別名「カゲロウの羽」。
土佐木材 	通年	高知は森林面積が県土の80%以上を占める日本一の森林県。世界文化遺産や名高い寺院など全国各地の歴史的建造物の修復などに使用されたり、土佐和紙、土佐漆喰と合わせて一棟まるごと自然素材の住宅建築に使用されたりする。
海洋深層水 関連商品 	通年	高知県室戸市は、日本初の海洋深層水取水施設を有し、世界初の深層水飲料の販売以降、県内では豆腐やポン酢、日本酒など数多くの商品化が進んでいる。60種以上の天然ミネラルがバランス良く含まれる海洋深層水は、夏場やスポーツ時の水分補給にオススメ。
志国高知 幕末維新博 	第一幕 2017年 3月4日~	2017年は大政奉還150年。薩長同盟の締結や大政奉還など大きな功績を残した土佐が生んだ維新の英雄「坂本龍馬」をはじめ、幕末、明治維新に関わりのあった偉人を輩出した高知県は、彼らを育んだ時代につながる土佐の風土・文化・食・自然などを知ってもらうため、二ヶ年にわたり「志国高知 幕末維新博」を開催。2017年3月4日から第一幕を開幕し、坂本龍馬の書状をはじめとする幕末・維新関連資料、土佐藩主山内家に伝えられた美術品など約67,000点を収蔵する「高知県立高知城歴史博物館」をオープン。同施設を博覧会のメイン会場として様々な企画展等を展開していく。
移住 	通年	豊かな森林と青い海の国、高知。高知県の魅力は「自然」「食」「人」。東京、大阪を中心に月1回移住に関する相談会を開催。移住体験やツアー、移住コンシェルジュへの相談等サポート体制も充実。