



アイランドルビー

中玉のクッキングトマト。品種は東北農研開発の「すずこま」。あいら伊豆地区の「アイラ」と伊豆半島の大地を意味する「ランド」、栄養成分りコンビが多く真っ赤な「ルビー」色から「アイランドルビー」と命名。直売所「いで湯っこ市場」や伊東市内のスーパーなど地元で販売。加工品「アイランドルビージュース」を開発し、同直売所で販売中です。

「この地域には野菜類の特産品が無い。生産者の高齢化も進みこのままでは農業が衰退してしまつて。もっと地域をアピールできる農産物はないか」そんな思いから「他の地域と差別化でき、高齢でも作りやすい野菜の品目・品種を検討し、たどり着いたのがクッキングトマトです」

真っ赤なルビー色に輝くクッキングトマト「アイランドルビー」。加熱によりさらさらなうまみが増し、「コク」のある濃厚な味が特長で、あいら伊豆地区を代表する農産物の一つです。

「この地域には野菜類の特産品が無い。生産者の高齢化も進みこのままでは農業が衰退してしまつて。もっと地域をアピールできる農産物はないか」そんな思いから「他の地域と差別化でき、高齢でも作りやすい野菜の品目・品種を検討し、たどり着いたのがクッキングトマトです」

地域のブランド化へ クッキングトマト「アイランドルビー」

そう語るのは、あいら伊豆蔬菜部会クッキングトマト部部长・篠原憲さんです。平成28年に栽培を呼びかけ集まった9軒でスタートしました。クッキングトマトを選んだ理由に、「低段密植で、手間のかかる芽かき作業などが不要で省力栽培ができる。さらに伊東市と熱海市がイタリアと姉妹都市提携を結んでいて、話題性があったことも大きい」と話します。

出荷期間は6月上旬から9月上旬ごろ。「冷凍保存状態でも出荷し、できるだけ長期間出荷できるようにし

ています。今では伊東市内の学校給食や地元ホテル・旅館でも使われるようになり、地域の特産品として浸透してきてうれしい」と話す篠原さん。「給食でアイランドルビーを食べた子どもたちが喜んでくれるのが一番のやりがい」と笑顔で話します。

篠原さんは「最初は「クッキングトマト」調理するとおいしくなるトマト」という認知度が低く、「アイランドルビー」を知ってもらうための加工品の製造・販売にも取り組みましたと振り返ります。これまでJAとともに直売所での試食販売や地域イベントへの出店、レシピコンテスト開催など、消費宣伝にも力を入れてきました。

地域も「アイランドルビー」を応援。地元高校生が認知度アップのために「アイランドルビー」の加工品ケチャップを開発。伊東市内のレストランやカフェのメニューにも「アイランドルビー」が使われ、地域で盛り上げられていきます。



営農アドバイザーから

あいら伊豆地区営農販売課 佐藤 亮

部員数は少ないですが、部員の皆さまが連携して園地巡回で情報交換や栽培技術を磨き、目ざろえ会で規格を徹底して高品質化に努めています。今後生産量増加へ向けて新たな部員の募集や労力の軽減化、「アイランドルビー」の認知度向上に取り組んでいきます。



農に生きる

~ Challenge to Our Dreams ~

あいら伊豆^{そ さい}蔬菜部会 クッキングトマト部

伊東市・熱海市の9軒の生産者が所属。主産地は伊東市。平成28年に「クッキングトマト栽培の会」としてスタートし、本年度「あいら伊豆蔬菜部会」に加入して「クッキングトマト部」を設立。平成28年初代会長は岩田継博さん(上写真左)で、本年度から篠原憲さん(上写真右)が就任しています。