



## 伊豆の国ミニトマト

出荷初期から糖度が高く、ツヤのある濃い赤色やきれいな丸い形が特長です。本年度「伊豆の国ミニトマト」に名称を変更し、葎山反射炉や富士山など産地である伊豆の国市の景観をイメージした新パッケージにリニューアル。SDGsへの取り組みの一環として、一部植物由来の原料を使用した環境にやさしいバイオバックを採用しています。

## 味も見た目も高レベルを追求 「伊豆の国ミニトマト」

静岡県内一のミニトマト生産量を誇る伊豆の国果菜委員会。県内出荷量のシェア約6割を占める同委員会では全員が「ニューファーマー（新規就農者）」で、勢いのある産地です。

伊豆の国市でミニトマト栽培を営む野入善史さんもニューファーマーの一人。農業を始める前は、横浜で地球深部探索船「ちきゅう」のマリンテクニシャン（乗船研究補助員）として勤務していました。

「前職では船の上に1カ月いる

こともあった。結婚して子どもが生まれ、家族との時間を増やしたいと思い、農業を選択肢として考えた」と転機を振り返ります。

農業への転身を考え、農業人フェアに参加。現地見学や研修受入農家の話を通じて、ミニトマト栽培の魅力や伊豆の国市の環境の良さにひかれて就農を決意。研修を経て、平成25年に独立就農しました。

心機一転飛び込んだ農業の魅力は「同じやり方でも結果が同じとは限らない。大変な反面、それが面

白いところでもあり、やりがいにつながる」と笑顔で話します。

野入さんは本年度、伊豆の国果菜委員会の役員に就任。産地の強みについて「抜き打ちの品質検査の実施により、全生産者が常に緊張感を持って出荷するため、高品質が維持されている」と話します。同委員会では、本年度ブランドネームを「伊豆の国ミニトマト」から「伊豆の国ミニトマト」に変更し、パッケージも一新。単価アップ・収量増に特に力を入れていきたい」と委員会全体で取り組んでいます。

野入さんが追求するのは、見た目だけでなく、味もおいしいミニトマト。環境制御装置を活用し、ハウス内の日射量や温度・炭酸ガス濃度などを調節しています。「常にミニトマトにとって最適な環境を整えることで、良い物ができる。今作は苗を500本増やし、収量増加を図っている。今後も家族との時間を大切に、自分が食べて納得できるミニトマトを作っていきたい」と力強く目標を語ります。



## 営農アドバイザーから

葎山営農経済センター <sup>にしじま</sup> 西島 <sup>ゆうすけ</sup> 悠祐

伊豆の国果菜委員会では規格の統一を徹底し、割れや着色不良などがない高品質なミニトマトを全生産者が出荷できる体制を整え、市場からも高い評価を受けています。土壌講習会などを開催し、生産技術の向上にも取り組んでいます。今後も生産者とJAが一体となり「伊豆の国ミニトマト」のブランド化を図っていきます。



# 農に生きる

~ Challenge to My Dreams ~

伊豆の国ミニトマト

<sup>の</sup> 野入 <sup>よしふみ</sup> 善史さん(48)

伊豆の国市葎山山木に在住。妻とパート従業員4人で、ミニトマトを26アール栽培。平成25年11月に就農、今年で10作目。JAふじ伊豆伊豆の国果菜(かさい)委員会に所属し、今年度役員を務める。