



スー・ム・ア・ツ・プ

規格外トマトで 収益向上

社会福祉法人とコラボ

JAさがみと平塚市上吉沢の社会福祉法人進和学園「しんわルネッサンス」が協力し、規格外トマトを使った取り組みを5月から始めました。今まで廃棄していたトマトを無駄なく使い、ジュースやピューレができました。地元農業の振興とともに、就労支援にも貢献しています。

同法人は昨年夏から地元トマトを使った加工品を製造販売しています。しかし、トマトの入荷量が安定せず困っていました。一方JAには、生産物の廃棄口スを減らし農家の所得を少しでも向上させたい、という課題がありました。両者が連携することで農家の収入アップが見込めるうえに、社会貢献にもなると合意しました。規格外トマト



上:しんわルネッサンスでの加工作業
中上:トマトの選果中に規格外品ははじかれます
中下:JA職員からしんわルネッサンスへトマトの受け渡し作業
下:完成したトマトジュースとピューレ

★P21には、さがみ産のトマトジュース・ピューレが当たるプレゼントクイズがあります。どしどし、ご応募ください!!

は、週3回、営農経済センターから出荷しています。
生産者からは「今までは手塩にかけて育てたトマトを廃棄していたが、収益につながるようになった」と、好評です。
営農経済センターの担当者は、さらに生産者に取り組みを伝え、収益向上につなげようと考えています。