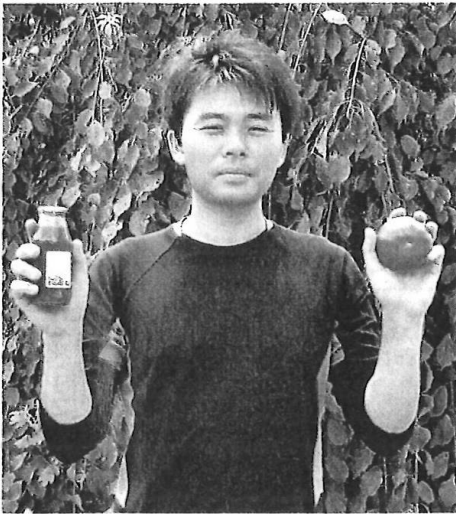


下寺尾の
野崎農園

トマトジュースで活路

今後はピューレの開発も



手塩にかけたトマトでジュースを開発

同農園の野崎寿一さん(31)は、TPP(環太平洋経済連携協定)交渉などで先行きが不透明な農業の将来への不安から「今のうちに何か手を打たなければ」と1年ほど前からトマトジュース開発構想を練っていた。しかし野崎さんの考えていたトマトジュースの生産量に見合った量を引き受けてくれる加工業者がなかなか見つからなかった。

そこで以前から親交のあった「ちがさき牛」の斉藤牧場(芹沢)に相談をもちかけたところ、同牧場商品の海外進出に協力するなど地域農業の6次産業化への取り組みを支援している横浜銀行を紹介された。そこで野崎さんは自身の取引銀行でもあった同行に開発を相談。農産品加工場をもつ平塚市内の社会福祉法人「進和学園」を紹介され、

茅ヶ崎市内にも6次産業化が進んでいる。下寺尾のトマト農家・野崎農園(下寺尾336)がこのほど同農園のトマトを使った「茅ヶ崎野崎農園トマトジュース」を開発。初回120本を生産し同農園の直売所で販売している。

小ロット生産に長けている同法人との間で話が円滑に進み1カ月で開発に至った。野崎さんは「材料は100%トマトで塩も入っていない。甘くて飲みやすいのでトマトジュースが苦手な人でも飲めます」と自信をのぞかせた。さらに「もつとトマトの品質を良くしていきたい。何よりトマトをもっと多くの人に食べて欲しい」と話した。今後は寒川のおいしい市などでの販路拡大や、増量タイプ、ピューレなど他の加工品開発も視野に入れているという。トマトジュースは180ml入りで350円(税込)。

6次産業の波

6次産業は農業などの第1次産業と加工生産などの第2次、流通サービスなどの第3次産業を融合した産業。茅ヶ崎市も農産物の付

加価値化や、道の駅などで販売するブランド商品開発を視野に入れ、6次産業化を支援していくという。(間同農園☎070・3624・0683)