



新たな取り組みにチャレンジしています

フードバレーとがち



横山 将一

池田町
横山農場

実家を継いで就農し、これまでは畑作主に小麦、ビート、豆を中心に栽培してきたが、新たなチャレンジとして加工用トマトの栽培に取り組む。農業技術の習得にも熱心に取り組む若き農業者。

加工用トマトを栽培し、地域での活用をすすめます！

■人通りのある飲食店の前でトマトを栽培し、直接トマトを販売します。

この調査研究で、人と人の繋がりが地産地消に大きく関係していると感じました。調理方法などを直接説明しながら路上で販売し、正しく調理される事で、加工トマトと美味しさの認知度を上げていきます。

■ワインや牛肉と併せてトマトの活用を拡げていきます。

池田町の名産であるワインや牛肉は、トマトとの相性がとてもいいです。イタリアのレストランで学んだトマトソースやミートソースを名産品で作り、流通させる事で地域を活性化します。

いまの課題は？

- 日本では、サラダなど生で食べる甘いトマトの方が好まれる傾向があり、加工用トマトの認知度はまだまだ低いのが現状です。
- イタリアで学んできたトマトの加工方法を研究し、日本の家庭でも気軽に提供できる料理のレシピを考案して伝えていくことにより、家庭での加工用トマト消費量アップに繋がると考えています。

シクリはイタリアシチリアの南部にあります。人口は十勝でいくと、幕別町とほぼ同じ約2万6千人ですが、面積は幕別町の約3分の1しかない小さな町です。



チャレンジ実現に向けた研究内容は？

イタリア・シクリに行き、加工用トマトの一般家庭での使い方や、日本との栽培方法の違いについて調査研究しました。

市場では1kg約1.5~2.5€(日本円で約200~300円)でトマトが売られており、価格的にも身近な食材であることが分かりました。市場では5種類ほどのトマトを見ましたが、どれも甘さを売りにしたものではなく、日本との違いを感じました。



夜になるとピザパーティが頻繁に行われ、ソースから具材まで加工用トマトがふんだんに使われていました。



シクリでは家族や友人、土地をととても大切にすることから、地産地消が根付いており、田舎町ならではの暖かい時間が流れていました。美味しい食材と人が温かい十勝は、日本のシクリになれると確信しました。



シクリの農家ではビニール栽培が主流で、土はココピートというココナッツの殻を使用したもの、水の管理は全てCPUで行っており、年に2回栽培しています。



フードバレーとがち推進協議会の支援(十勝人チャレンジ支援事業)を活用して、以下のテーマで調査研究を行いました。

【テーマ】 加工用トマトの一般化

十勝人チャレンジ支援事業とは？

新たな取り組みにチャレンジする人を支える事業。単なる視察旅行ではなく、自身の経営課題を再認識し、その課題解決のために何が必要か調査研究を行い、実践していくものです。