



組合員と生産者が
ともに育てあう生協の産直

フジタファーム

産直 完全した甘さとみずみずしさ 藤田さんのトマト

ハウスで吊り下げ栽培し 完全に熟させてから収穫

甘くてみずみずしい、食欲をそそる真っ赤なトマト。フジタファームでは、桃太郎という品種のトマトを、樹上で完全に熟させてから収穫。甘さと酸味のバランスに優れた、完熟トマトの美味しさを追求しています。「完熟してから収穫するので、トマト本来の味がします。実が青い段階で収穫し、店頭に並ぶまでの間に赤くなるものとは、甘さや食感が全然違うんです」と藤田さん。現在、5棟のハウスで3400本のトマト苗を栽培。年間で10〜12トンを出荷しています。



Profile

フジタファーム
(福井市)
藤田 偉一さん

13棟のハウスで、トマト、ブロッコリー、春菊、水菜などを栽培。福井県特別栽培農産物およびエコファーマーの認証取得。

受粉させます。4月上旬になると、茎にヒモを結び、ハウス内に渡した上部のワイヤーにくくり誘引。これは「吊り下げ栽培」と呼ばれるもので、大人の身長を越える高さまで成長します。6月上旬から始まる収穫時期は、早朝5時半から収穫して、奥さまとパートの方が選別や袋詰めをし、午後には出荷します。



土づくりにご覧って 安全・安心なトマトを提供

藤田さんは約25年前に脱サラし、福井市北部エリアでフジタファームを開業しました。「ハウスは引越してできないから、土づくりは大事。田んぼだったところを畑に適した土に改良したんですが、もともとこのあたりは水はけの良い砂地で、美味しいトマトをつくりやすいんですよ」と教えてくれた藤田さん。



就農時の農業研修を経て「自信を持って提供できる安全・安心な野菜をつくりたい」との思



いから、2001年に減農薬・無化学肥料の福井県特別栽培農産物およびエコファーマーの認証を取得。できるだけ農薬の使用を控え、県内の酪農家から譲り受けた牛糞堆肥による土づくりなどに取り組んでいます。生協の産直活動ではトマト収穫体験など、組合員のみなさんとの交流を長年続けています。「組合員さんから『トマト嫌いの子どもが食べられるようになって』などの声をもらって励みになります。生協の産直は組合員さんと直でつながっているから、いい加減なものを出せないと緊張感を持つてやれるのが良いですね」と微笑みました。



▲トマト収穫交流会の様子

おすすめの食べ方



「冷やしすぎると本来の味が分りにくくなってしまうので、ご注意ください。わが家の定番はカプレーゼ。薄くスライスしたトマトとモzzarellaチーズを交互に盛り付け、オリーブオイルと塩、こしょうのシンプルなドレッシングがオススメ」と藤田さん(参考レシピ:11ページ)。

上手な保存方法



袋の口を一旦開封し、トマトが重ならないようヘタを下にしてから袋を閉じ冷蔵庫へ。完熟したものをお届けしていますので、なるべく早めにお召し上がりください。

【宅】(6月3回~7月4回(毎週予定)(ふくい~な))