

# 産直便り

組合員と生産者がともに育てあう  
生協の産直

## どさんこ農産センター



有限会社どさんこ農産センター(北海道)  
(左から)石川 隼人さん  
代表取締役 岡 和美さん・二川 英司さん

1991年創立。馬鈴薯や南瓜、ブロッコリーなどを中心に取り扱い作物を増やし、現在ではカラーピーマンやミニトマトなどの栽培も手掛ける。これまで東都生活協同組合やコープさっぽろとの取引があり、2024年度に県民せいきょうの産直協議会に加入。



北海道の赤井川村が育んだ、甘くて濃い

## 産直 特別栽培ミニトマト

### 北の大地で育まれる特別栽培のミニトマト

日々の食卓に欠かせない真っ赤なミニトマト。北海道南部に位置し、四方を山に囲まれた赤井川村にある有限会社どさんこ農産センターで「産直 特別栽培ミニトマト」は作られています。



「人に、環境にやさしく、安心して食べられる美味しい農産物を提供できるよう、日々工夫を重ねながら農業に取り組んでいます」と、代表取締役の岡さんは語ります。同センターは25戸の生産者で構成されており、そのうち21戸がミニトマトを生産。「鈴なりに実がつき、甘味と酸味のバランスがよい『キャロル10』と呼ばれる品種のミニトマトを主に栽培しています」と生産者のおひとり、二川さんは教えてくださいました。

### 安全・安心な農産物を提供するため努力し 村全体で新規就農者の受け入れも行う

ミニトマトの生産では、農薬の使用回数と化学肥料(窒素成分)の使用量を慣行栽培の半分以下に減らした特別栽培に取り組んでいます。また、通常は1畝に2列苗を植えること

で効率よく収穫ができるよう栽培することが多い中、同センターでは1畝に1列で栽培。「こうすることで1日中まんべんなく太陽の光が当たりどの場所も同じ糖度の実がつくようになります。風通しがよくなることで病気がつきにくくなる効果もあるんですよ」と二川さん。村内の酪農家や林業から出た堆肥を使うことで、有機質の土づくりにも力を入れるなど、健康で美味しいミニトマトを栽培するために様々な努力を重ねています。



赤井川村では就農をめざす若手の受け入れや技術支援も行っており、地域全体で農業を守り育てる仕組みが整っています。「我々も高齢化や後継者不足などの問題を抱えていますが、全国各地から新たな農業の担い手がやってきてくれるので活気付きますね」と岡さん。これまで培った農業の技術を未来に継承し、安全・安心な“どさんこの農産物”を全国に届けていきます。



ミニトマト生産者のみなさん

### おすすめの食べ方



#### 作り方

- 1 フライパンにオリーブオイルとにんにく(みじん切り)を入れ弱火で香りを出す。
- 2 冷凍ミニトマトは解凍せずそのまま加えて中火で炒め、水分を少し飛ばすようにつぶしながら煮詰める。
- 3 2を塩こしょうで味を調えて茹でたパスタと和え、仕上げにお好みでバジルや粉チーズなどをトッピングすればでき上がり。皮は気になるようなら途中で取り除いてください。

「新鮮なうちにそのまま食べるのが一番美味しいですが、余ってしまうときはジッパー付きの保存袋に入れて冷凍すると便利です」と石川さん。冷凍したミニトマトはパスタソースにするのがおすすめ。



産直 特別栽培ミニトマト  
(どさんこ農産センター)