



組合員と生産者が
ともに育てあう生協の産直

明城ファーム株式会社

産直

完熟収穫 & 販売で、地元貢献 明城さんの 完熟桃太郎とまと

子どもを見守るように育て 完熟したものだけを収穫

「畑からもいそのまま食べて美味しいトマトを正直に育て、今日穫れたものをスピーディに消費者の方に届けることを心がけています」と語る代表取締役の明城義和さん。

明城ファームのトマトの品種は、桃太郎。真っ赤に色つき完熟してから収穫するので青臭さがなく、トマトが苦手な子どもでも食べられると評判です。「自社の成分分析では、完熟後に穫ったトマトはリコピンやグルタミン酸の栄養価が高いという結果が出ています」。

専用の栽培ハウスは、トマトづくりに適した温度・湿度・照度をプログラミングで制御。8月に苗を植え、10月中旬頃から翌年7月下旬まで収穫が



Profile

明城ファーム株式会社
(越前市)
代表取締役
明城 義和さん

約1haの敷地でトマト、いちごなど野菜・果物の生産・加工・販売を手がける。カフェスペース併設の直営店も経営。従業員は14人で、20~30代の若手が多い。

続きます。「実は、トマトは季節で甘みや酸味が違ってくるんです。4月以降は糖度が高く、夏場は酸味が増していきます」。

また、トマトはひとつひとつに個性があり、完熟のタイミングを見極めて収穫するのは難しいのだそう。「子どもを見守るように、毎日栽培ハウスでトマトを確認しています」と明城さん。五感でチェックし、品質管理を徹底しています。



次世代へ農業を受け継ぎ トマトの知識を発信する

脱サラした父親が立ち上げた明城ファームを、3年前に継承した明城さん。「もともと農家で、土地を守っていくのが一番大事」と思いを語ります。さらに、「地域社会のために」と、高齢化が進む地元の農業施設を手助けすることも。日本海側の気候にあった栽培ハウスの研



究も行い、その技術普及にも取り組んでいます。そこにあるのは、「次の世代に、農業の灯を継いでいなくては」という熱い気持ち。「人を育て、発信する機会として、講演を行うこともあるそうです」。

2020年は、カフェスペースを併設した直営店をオープン。今年開店予定の2号店では、「食育に取り組みたい」と展望します。他にも、6次化商品の販売や収穫体験などの活動を通して、消費者の食への関心を高めています。

県民せいぎよとの取り引きは、今年で3年目。「今では、お客様の方が食に対して強い関心を持つようになってきています。一人でも多くの方に、トマトの正しい知識を伝えていきたい」と笑顔で締めくくりました。



おすすめの食べ方



自宅 (次回3月3・4・5回(ふくい~な))



トマトジュース

ざく切りにしたトマトをミキサーにかけるとピューレ状に、粗いザルでこすと皮や種、果肉が取り除かれ、サラサラした仕上がりに。傷みややすいので、30分程でフレッシュなうちに飲み干して。



ハンバーガー

トマトを輪切りにし、パティ(ハンバーガー)やチーズ、レタスと一緒に、ケチャップを塗ったパンに挟みます。

トマトは切り方も大事です。横方向の輪切りにすると、種周辺のみずみずしいゼリー部分がこぼれず美味しくいただけますよ