

おすすめ！  
コープの  
商品



## 良質な土が育むトマト本来の野生的な味わい

そのままお皿に載せるだけで  
食卓が明るくなり、  
お弁当にも重宝するミニトマト。  
洞爺湖が一望できる  
北海道の佐伯農園では、  
有機栽培のミニトマトが  
色付いています。



生産者の佐伯晶彦さん（写真左）と息子の範彦さん。  
「土の力を最大限に使う有機栽培は、甘みだけではない、コクのあるミニトマトが育ちます」

別ページで、  
レシピをご紹介

今回ご紹介する商品はこちら！

### 北海道育ちのミニトマト（有機栽培）

佐伯農園限定のミニトマトを  
お届けします。



宅配：  
8月3回まで毎週取り扱う  
予定です。  
店舗：  
取り扱っていません。

北海道の南西、美しい洞爺湖を臨む  
佐伯農園で赤く色付くのは、直径3センチほどのミニトマト。30年ほど前に  
ミニトマト栽培を始めた3代目の佐伯  
晶彦さんは、「当時はミニトマトが市  
場に始めたばかり。広まるのは半信  
半疑でしたが、切る手間がないのでホ  
テルや学校給食の需要が伸び、やがて  
スーパーにも並ぶようになりました」と  
振り返ります。

### 暑さ対策で品質を維持

#### 北海道育ちのミニトマト（有機栽培）ができるまで

**①播種・育苗・定植**  
長い期間収穫できるよう、1作目は1ヶ月下旬、2作目は2月下旬に種をまきます（写真A）。発芽したら育苗用サットに移し替え（B）、枝分かれしてきたら収穫量を多くするため主枝と腋芽1本以外を切つゝ2枚仕立てにします（C）。約60日間育てて最初の花が咲いたら細に植え付けます（D）。

#### ②誘引・芽かき・葉かき

4月中旬から支柱とひもを設置（写真E）。初めは支柱に沿って直立させ、2回ほどに育った後横に誘引します。ミニトマトは3枚の葉で1つの花序（F）が育つので、生育が盛んになると5月中旬以降は、実に栄養が行くよう腋芽や余計な葉をこまめに摘み取ります（G）。6月中旬には遮光ネットをかけ、3～4回おさげに土中のチューブから水を与えます。

#### ③収穫・選果・出荷

6月から収穫を始め、10月下旬まで続けます。最初に色付始める1作目は、真っ赤に完熟したものが、収穫後、葉や茎を細かく刻んで米ぬかと混ぜたものを加え、微生物による分解を促します。畝の土を掘り起こして自家堆肥を埋め込むと、翌年にはつやのある有機質土壤に（写真H）。

### 「足るを知る」で持続可能な農業を実践

ミニトマトには、色つや、硬さ、熟度などさまざまな要素が求められます。「100点満点は無理でも、頑張って80点ぐらいは狙いたい。収穫量も同じ。肥料をたくさん与えればもっと多く採れるかもしれないけど、あまり欲を出さない方がいい」「足るを知る」といふのが、腹八分を良い、とするのが有機栽培なので」と晶彦さん。運送障害が起きにくく、畑を休ませる必要がないだけでもありがたいと言います。

「有機栽培では土の力を最大限に生かすので、実のおいしさに安定感があります。持続可能な生産は、農家の所得の安定につながり、ひいては消費者の利益につながります」と晶彦さんが言え、息子で農園の中心的存在となりつつある4代目の範彦さんは、「日本全体の課題ですね。有機栽培が広がる仕掛け作りをしたい」と言います。「うちのミニトマトは、トマト本来の野生味があります。生命感あふれる味わいを楽しんでいただけたらうれしい。これからもこの地域で、土の力を生かして循環型農業に取り組んでいきます」

北海道・佐伯農園からお届けする大地の恵み。生産者限定の味わいを、ぜひお試しください！



### 有機JAS認証

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かし生産する有機栽培がされた商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません。