

高知県の隠れた名産品

## 高知が発祥の地！冬が旬の「フルーツトマト」

ユニークな冬春トマトが11月より順次出荷開始！

## 生産量日本一！肉厚幅広、香りが強い、高知の「にら」

特許取得「パーシャルシール包装」で鮮度抜群

### 高知県産トマト

## 世界有数の「トマト王国」！高知県はフルーツトマト発祥の地

**甘いだけじゃない。酸味、甘味、食味の三拍子が揃うのが高知産トマト**

高知県はフルーツトマト発祥の地。全国的にも有名な「徳谷トマト」をはじめ、豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年中収穫されます。

### フルーツトマトの始まり

1970年、台風の被害により農地に海水が流れ込み、土壌に強い塩分が残ったため、本来大玉に育つはずだったトマトは、塩害のためピンポン球くらいにしか育ちませんでした。その小玉のトマトは濃厚でミネラルバランスの良い甘いトマトでした。それが現在のフルーツトマトの始まりです。

## 冬春トマトの時期到来。11月上旬から順次出荷開始！

夏野菜のイメージがあるトマトですが、高知では「冬春トマト（収穫時期：11月～6月）」が種類豊富に栽培されています。冬春トマトの中でもユニークなものをご紹介します。

#### ①徳谷トマト

全国的にも有名な糖度10以上の「果物より甘い」ブランドトマト。



#### ④夜須フルーツトマト

全国的にも日照時間が長い夜須の自然環境を活かし、太陽の光を果実に行き渡らせる「立体栽培」が特徴。



### 11月上旬より出荷！

#### ③シュガートマト

凝縮された濃厚なうま味は絶品。徹底的な品質管理の中で栽培されている高糖度フルーツトマト。



### 12月中旬より出荷！

#### ②乙女の涙（スウィーティア）

特徴的な涙の形。糖度も11～12度と高くスナックのように食べれるいま注目のフルーツトマト。



#### ⑤四万十くろべえ

最先端の設備で生まれた珍しい黒真珠のようなトマト。黒いほどリコピン豊富。見た目に反してさっぱりと食べやすい。



高知県産「にら」

高知県は「にら」生産量日本一！

高知県は「にら」の収穫量、出荷量とも全国1位のシェアを占めています。高知の「にら」は肉厚で幅広の葉、香りの強さが特徴。日照時間が長く温暖な気候は栽培に適しており、露地とハウスで1年を通じて栽培されています。

		収穫量(t)	出荷量(t)
	全国	61,400	55,600
1	高知	16,000	15,500
2	栃木	11,000	10,000
3	茨城	7,210	6,520
4	宮崎	4,120	3,810
5	北海道	3,070	2,880

※農林水産省 H26 全国・都道府県別の作付面積、10 a 当たり収量、収穫量及び出荷量

葉先から根元まで栄養たっぷり

食物繊維豊富な緑黄色野菜。ニンニクにも含まれるアリシンが独特な香りの元。辛みのもととなる硫化アリル類の一種であるアリシンは、ビタミンB1の活性を高め、血液を固まりにくくする働きがあります。また、カロテンやビタミンEを多く含み、ビタミンB群の一種である葉酸も豊富です。



特許取得「パーシャルシール包装」で鮮度抜群

収穫期を迎えた「にら」は1株づつかマで収穫され、「そぐり」と呼ばれる調整作業できれいに整えられます。その後、束ねられた「にら」は、出荷工場で「パーシャルシール包装」を施され、出荷されます。



【パーシャルシール包装について】

青果の鮮度を保つための包装技術で、高知県農業技術センターが2001年に特許取得。通常の出荷体系では、包装フィルムを完全密封したり逆に封をせずに産地～市場～消費者へと届けられているが、パーシャルシールは包装フィルムをとじ合わせる際、完全密封ではなく部分的に接着し、肉眼では見えない程度の際間を作るのが特徴。青果は、収穫後も呼吸を続けるため、時間の経過と共に鮮度が低下するが、パーシャルシールはその微妙な隙間によって野菜の呼吸量を意図的に調整し、包装袋内を低酸素、高二酸化炭素状態にして呼吸を抑える仕組みとなっている。



高知県の「トマト」「にら」生産農家

日高村のシュガートマト情熱注いで作ってま **スター** (壬生豊秀さん)



常にトマトの状態をチェックし、ギリギリ必要な水分を与えることで、トマトが本来持つ甘味とうま味を最大限引き出しています。さわやかな風味と甘味の中に、程よい酸味とコクが絶妙なバランスで調和しています。

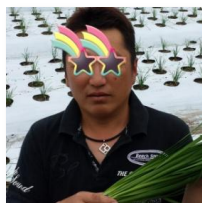
夜須のフルーツトマト親子で作ってま **スター** (安岡明彦/幸信さん)



水分をおさえ、植物の自然の力を極限まで引き出すので収穫は通常の1/5くらいに絞られますが、糖度も高く、その風味は感動するほどのおいしさです。

・関連サイト: <http://www.tosakami.or.jp/>

土佐香美にら **スター** (岡林裕人さん)



全国一の生産量を誇る高知のにら。その中でも生産量トップの土佐香美で、少しでも品質の良いものをお届けするため、土作りまでこだわってにら専業で生産しているスター。にらは日光に弱いため、大切ににら独特の食感を守るべく、早朝や夕方など、にらが一番しゃきとした良い状態で大切に収穫しています。

「太陽の光をたくさん浴びて栄養抜群のにら、ぜひ食べてください!」

高知家ALL STARキャンペーンに関する情報はこちら: <http://www.kochike.pref.kochi.lg.jp/~top/>

高知県アンテナショップ「まるごと高知」

高知県アンテナショップ「まるごと高知」では、高知県産「トマト」、「にら」の他、県産品を使用した加工食品を取り扱っています。【HP: <http://www.marugotokochi.com/index.html>】

高知県アンテナショップ「まるごと高知」

中央区銀座1-3-13 オープンプレミア1F



【商品一例】

こじやんと!ニラソース 432円

京料亭・菊の井、堀 知佐子シェフ監修の香南市観光協会オリジナルのニラソース。香南市の特産「ニラ」がどっさり入った万能だれ。

TOSA DINING おきやく

中央区銀座1-3-13 オープンプレミア2F



【商品一例】

フルーツトマト 360円

甘味とほのかな酸味。高知のトマトは味が濃い。生でガブッと食べるのが一番美味しい。