

有限会社余湖農園

恵庭市の有限会社余湖農園が栽培する調理用トマトを用いて、札幌市豊平区の株式会社南華園が鍋用スープを開発。その背景には、温暖化等の影響から調理用トマトの減産が進む本州府県に代わる産地として冷涼な北海道が目ざされたこと、また、恵庭市で農工商など産業の枠組みを超えた連携により“ものづくり”を活性化させようという動きが進んでいたことがあった。

調理用トマトを使用した『絶品!トマト鍋スープ』商品開発事業

「調理用トマトのまち恵庭」を目指して

余湖農園では、北海道が調理用トマトの産地として注目される以前から、平成22～23年にかけて地域農業の起業化を推進するHAL財団の試験圃場としてその栽培に取り組み、データやノウハウを蓄積してきた。一方、恵庭市では平成25年2月に「恵庭市農工商等連携推進ネットワーク」を設立。地域資源を活用した新商品・サービスの開発および事業化の促進を図っていた。そして平成26年2月、同ネットワークの一員でもあった余湖農園が呼びかけ、「調理用トマト絶品開発プロジェクト」が立ち上がる。冷凍あるいはピューレ・果汁などへの一次加工により、年間を通して供給可能な調理用トマト。そのメリットを活かした商品開発がネットワークの会員各社の知恵と技術を駆使して始まるなか、当の余湖農園においても、たれ・スープの製造に長年の実績を持つ南華園とのコラボレーションにより「トマト鍋スープ」を開発するに至った。

鍋スープに限らず、このプロジェクトが目指すところは「調理用トマトのまち恵庭」という地域ブランドを創造することであり、調理用トマトという原料を供給するだけにとどまらず、地元で加工品を製造し、地元の人に愛用してもらうことを最終目的としている。

販売を拡大、新しいバリエーション商品も

地域ブランド創出に向けたこのプロジェクトの一番の課題は、市外・道外でのマーケットづくりもさることながら、地元の人たちに「調理用トマトのまち恵庭」が認知されることである。その点『絶品!トマト鍋スープ』は鍋用とはしているものの、味が調えられたスープであることから、鍋以外にもパスタなどさまざまな料理へのアレンジが考えられ、商品展開の面で発展性が高く、「調理用トマトのまち恵庭」の認知拡大に向けた突破口として大いに期待されている。

販売店舗は当初の「道の駅 花ロードえにわ」「シャディ サラダ館 恵庭駅前店」の2ヵ所から、今年4月には道内随一の売上げを誇る農畜産物直売所「かのな(花野菜)」と、株式会社アレフの「えこりん村」の2大拠点を加えた4ヵ所に拡大。これに伴って、アレフでも調理用トマトを使ったゼリーやジャムなどの新たな商品開発が進められ、バリエーションの拡充が図られている。さらに、余湖農園と南華園の鍋スープも第2弾・第3弾の商品開発が進み、秋にも一人鍋スープのパッケージ化や、具材を組み合わせた冷凍の鍋セットとして全国への宅配を開始する予定だ。



完熟トマト鍋の調理例



余湖農園では2種類の調理用トマトを栽培している



「北海道 恵庭生まれ」をパッケージ等に明記

生産者の仲間、地域の仲間が居てこそプロジェクトです



(有)余湖農園 取締役 余湖 智

国産に比べて圧倒的に安価な輸入のトマト加工品に対抗するには、商品自体に強力なストーリーが必要です。フードマイレージやオール北海道などインパクトのある仕掛けを考え、加工業者やホテル・レストラン業界に目を向けてもらうこと。そうした取り組みのためにも、生産者の仲間、地域の仲間は不可欠です。地域内の連携を強固にして「調理用トマトのまち恵庭」を実現したいと思います。

素材の旨みが引き立つ手間いらずの万能スープができました



㈱南華園
研究開発本部 執行役員
高田 恵利(写真上)
営業企画部
小針 真人(写真下)



余湖農園さんのこだわりの土壌から生まれる完熟のトマトを使用するという事で、レトルト食品に加工しても恵庭産トマト本来が持つ力強いジューシーな甘味、酸味が引き立つように心掛けて試作を行いました。今回のトマト鍋スープはどんな素材でも煮込むことで更に素材の旨みが引き立つ、手間いらずの万能スープに仕上がりました。

- 有限会社余湖農園
- 所在地／恵庭市穂栄323番地
- TEL／0123-37-2774・FAX／0123-37-2779
- 代表者／取締役 余湖 智 ●創立／昭和47年1月
- 従業員／60名(パート含)
- URL／<http://www8.ocn.ne.jp/~global/>