



な
い
え
ト
マ
ト
の
が
た
り

奈井江町商工会

平成30年度伴走型小規模事業者支援推進事業



ないえ

トマト



ものがたり

とびきりおいしいトマトが

実る奈井江町に

できた、できた

3軒の農家で作る

3種の個性派の

トマトジュース

その旨味の違いを

飲み比べてみるべし!



3種のトマトジュースの
飲み比べセットができました。

おいしいトマトを作ることに、長年工夫を重ねてきた奈井江町の3軒の農家。各自が栽培するトマトを活かして、それぞれが製法などにもこだわったトマトジュースを加工販売しています。

ある日、この3軒の農家で作る3種のトマトジュースを飲んだ人が言いました。「同じトマトジュースなのに、それぞれ全く別な味わいで面白い!」「このトマトジュースの飲み比べセットがあつたらいいなあ」そんな声に反応した奈井江町商工会では、広くいろいろな人たちにこのおいしさを知ってほしいと動き始めました。3軒の農家さんとの話し合いを何度も重ね、できたのが、この「ないえトマトジュースものがたり」飲み比べセットです。

この3種はトマトの味が素直に伝わるようにと無塩、無添加で作られたトマトジュースです。丹誠込めて土作りから行っている、まさしくテロワールを感じるトマトジュース。飲み比べてみると、そのおいしさの違いにびっくりするかもしれません。また、そのまま飲むだけでなく、料理に使うとトマトの旨味が味わいが深くなります。ぜひ、ご自宅で、またご贈答用にもお使いいただき、味わっていただきたい逸品です。



ないえ
トマトジュース
ものがたり
飲み比べセット
500ml×3本セット

お問い合わせは
奈井江町商工会
TEL: 0125-65-2151
FAX: 0125-65-2411

江口農園の
トマトジュースの素



アイコ

ミニトマト。果肉が厚く、甘みが強い。このトマトを中心にシンデイスイートブレンド。



トマトジュースはじめ、お漬物などを作る奥さまの弘子さんと一緒に、江口農園の米畑の前で。



「旨い!」という文字だけのラベルがとてもユニーク。奈井江町の道の駅や農協、砂川のハイウェイオアシスの「そらいち」などでも販売している。



トマトジュースが
できる場所

①

江口農園

とろつとろで、甘くて「旨い!」
手間ひまを惜しまず作る
新食感のトマトジュース

「これ、本当にトマトなの?」と、驚いて聞く人が続出のトマトジュースを作る、江口農園。農園主の江口敏文さんは、トマトの他、お米や赤肉の北海道キングメロンの栽培も手掛けている農家です。メロンは初夏と秋に2度の収穫ができる、珍しい栽培を行っています。「メロン作りのリスクを回避するために、トマトを栽培し始めたんだよね。」という江口さん。甘いメロンを作るためにさまざまな工夫と長年、土づくりを行ってきました。そのメロンのための土づくりが、トマトの栽培にも適していて、よく育つとても甘いトマトができるようになったのです。

ジュースにはミニトマトのアイコと中玉のシンデイスイートの2つの品種を使っています。どちらも完熟してから、収穫し加工します。ジュースにミニトマトを使うには、たくさん量のトマトが必要です。へた取りも大玉と違い何倍ものへたを取らなければならないのです。「完熟するとアイコはへたがポロンととれるんだけどね」と江口さん。そんな手間ひまも惜しまず、かれこれ7、8年前から作り続けているトマトジュースです。

「アイコの甘さを最大限に引き出したジュースにしたいと、ブレンドに試行錯誤。誰にもまねのできない味わいに、仕上げたかったんだよね。」というトマトジュースは、その江口さんの言葉通り、濃厚な甘さで飲む人を驚かせる江口農園の人気商品になりました。

「瓶に詰めてからもワインのように熟成が進むようで、3週間から3カ月置いて飲んでみて」と江口さんが言うので、しばらく置いてから飲んでみると、味がまるやかになり深みが増しています。飲みながら、思わず「旨い」とうなっていました。



江口農園
江口敏文さん

空知郡奈井江町字奈井江3930-2 TEL & FAX 0125-65-3580
E-mail: dsinosisi5@yahoo.co.jp

ファーム辰馬の
トマトジュースの素



CF桃太郎ファイト

大玉トマト。完熟系のトマトで甘みと酸味のバランスが良い。トマトジュースはこの品種のみ使用。



写真を撮った1ヶ月後が3人目の子どもの出産予定日という奥さまの美帆さんと長男と次男。トマトのハウスの前に広がるそば畑の前で。



トマトジュースが
できる場所

②

ファーム辰馬

「トマトは野菜」という元料理人が
丹誠込めて作るこだわりのトマトを
そのままジュースに



青空と赤いトマトがトレードマークのラベル。トマトジュースとミニトマト(CF千果)のセットで販売を予定。トマトジュースは直販のほか、本州や札幌の契約店、ご当地ドックなどで販売している。

「うちのジュース、そつと置いておくと薄い上澄みがあるんです。そのわずがトマトの「だし」というか旨味なんです。」と農園主の中林覚さんは、柔らかな関西の言葉で話します。

高校3年生のころ、北海道で農業をやりたいと、両親が新規就農の土地を探して高知県から奈井江町に移住しました。中林さんはそのまま高知県に残り、高校生卒業後、東京で料理の道へ。仕事をしながら、料理は素材がうまくないと美味しいものは作れないということを感じていたといいます。

22歳になり、ビルばかりの東京から奈井江町の両親のもとに帰ってきた中林さん。お父さんとお母さんがさまざまな工夫と失敗を重ねながら、より自然な農業を試行錯誤しているのを見て、手伝うようになり、農家として後を継ぐことになりました。

「ジュースにしているトマトは、お父さんが作っていた昔の品種の後継種。甘さと酸味のバランスがよくて、野菜らしい味わい。」という中林さん。野菜らしさを考えているところが、元料理人ならではの目線なのかもしれません。トマトジュースやトマトは直接販売したり、東京など知り合いの八百屋さんに卸しています。それはできるだけ顔のわかる人に販売してもらいたいという思いがあるからです。

日々さまざまな研究を重ね、農園ならではのトマト作りを目指している中林さん。ジュースの製造は札幌のメーカーに、オリジナルレシピで委託しているが「ゆくゆくは自分で作るのがいかなと考え始めている」といいます。美味しいものが奈井江町にまた生まれるかもしれません。とても楽しみです。



ファーム辰馬

中林 覚さん

空知郡奈井江町字チャシュナイ1032-35

TEL & FAX 0125-65-5357

土梨夢の
トマトジュースの素



桃太郎

土梨夢のトマトジュースの中心となっている大玉トマト。完熟系のトマトで甘さと酸味のバランスが良い。



ほとんど二人で写真を撮ったことがないという、共子さんとご主人の貴與孝さん。トマトのハウスの向こうに見えるにわ山をバックに。



無塩と有塩の2種類がある。有塩のものは甘さを引き出すため1000mlに対して0.1gの塩分のみを使用している。奈井江町の道の駅や砂川のハイウェイオアシスの「そらいち」、奈井江町や砂川のAコープなどでも販売している。



トマトジュースが
できる場所

③

味わい手作り工房

土梨夢どリーむ

太陽のトマトジュース

最後の1滴まで残さず使いたい
「もったいない」から生まれた

きっかけは生食用で作っていたトマトのハネ品。トマトの味わいはハネ品でも何も変わらず、おいしいのだから捨ててしまうのは「もったいない」と遠藤共子さんは考えていたそうです。そんなときに行われた、全道の農家のお母さんが加工品を持ち寄るイベント。このときに、トマトジュースやさまざまな加工品を見て、これだったら私にも何かできるかもと、近隣の農家のお母さんたちを誘い、1996年に始めたのが「味わい手作り工房 土梨夢どリーむ」です。「体に優しく、美味しいものを届けよう」とトマトジュースや雑穀のお餅、クッキーなどを作り始めました。

「太陽とまと」と名付けられたトマトジュースは、今では専用のハウスを設けて本格的に作るようになりました。ハウスの中で、しっかりと太陽をあびて完熟したトマトだけを使い、時間をかけて濃厚でありながら飲み口がさっぱりとしたトマトジュースに仕上げられています。トマトは桃太郎という品種を中心にもう一つ内緒の品種をブレンドしています。共子さんは「トマトジュースの味わいが、どれも似ていては面白くない。うちだけの特徴をだすのに、トマトのブレンドのほか、火にかける時間なども大事にしている」と話します。

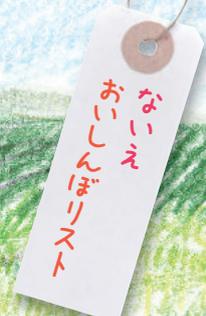
作り始めて22年「リピーターが増えて、ジュースで飲む以外にスープやカレーに入れたり、最後まできれいに使ってくれる人も。うれしい。」と、共子さん。原料となるトマト栽培はご主人の貴與孝さんが「YES! Clean!」の認証を受け、手作業を惜しまず栽培を行っています。共子さんは「お父さんの腕がトマトをおいしく育ててくれている」と話します。夫婦の愛情が詰まったトマトジュースです。



味わい手作り工房土梨夢どリーむ
遠藤共子さん(遠藤ファーム)

空知郡奈井江町字奈井江1080-8 TEL & FAX 0125-65-4727
HP: dreamnaie.wixsite.com/dreamnaie

まだまだ
あるよ
ないえの
おいしいもの



ドライトマト (江口農園)

中玉トマトのシンデイスイートドライトマトにしました。濃厚な旨味を凝縮しているので、刻んでサラダにいれたり、パスタや炒め物などいろいろな料理に使えます。



完熟トマトソース (江口農園)

濃厚な旨味の完熟トマトにたまねぎやニンニクなどを入れて、プレーンとバジル入りの2種類のトマトソースを作りました。パスタやピザ、リゾットやスープなどに使えます。



しそジュース (土梨夢どりむ)

無農薬の赤しそを添加物や保存料などを一切使用せず作った手作りジュース。ほんのりしその良い香りとさっぱりした味わいで、薄めずにそのまま冷やして飲むタイプです。



フルーツソース (土梨夢どりむ)

ハスカップ、ルバーブ、ブルーベリーそれぞれの素材のおいしさを、ギュッと詰め込んださわやかなフルーツソース。ヨーグルトやアイスクリームなどにかけて召し上がれ。



ハーブ塩 (江口農園)

農園で栽培したバジル、ローズマリー、タイム、イタリアンパセリを乾燥させ、塩と合わせました。お肉やお魚を焼くときに、またサラダやスープなどいろいろな料理に使えます。



ジャム (江口農園)

農園で栽培したルバーブを「ルバーブ」、「ルバーブと白葡萄」の2種類のジャムにしました。添加物などは一切使わず、砂糖とレモンのみでルバーブのおいしさを生かしたジャムです。



ハーブオイル (江口農園)

栽培したローズマリーとバジル、タイムをオリーブオイルにブラックペッパーとともにつけ込みました。塩焼きにした魚にかけたり、お肉のソテー、サラダなどにも合います。



手作りクッキー (土梨夢どりむ)

北海道産小麦や地元のお米で作った米粉、そして畑の恵みを活かして風味豊かなクッキーに。ほろほろした食感の米粉や雑穀、しそ、黒ごまなど、サクサクおいしい7種のクッキーが揃いました。

**美味しいものが集まる道の駅
「ハウスヤルビ奈井江」**

奈井江町の友好都市ハウスヤルヴィ(フィンランド)から由来した駅名の道の駅。大きなログハウスの館内では、奈井江町の特産物や加工品、農産物などを販売しています。また、奈井江町産の米のおにぎりやトマトのソフトクリームなど、奈井江ならではの美味しさに出会える道の駅です。北海道空知郡奈井江町字奈井江28番地1 TEL: 0125-65-5722



漬け物 (江口農園)

農園で栽培しているきゅうりとメロンの摘果をからし漬けに。みりんと醤油で甘みのあるので、細く切っておにぎりに入れたり、お茶請けにも楽しめる漬け物です。



雑穀もち (土梨夢どりむ)

練り込んだ雑穀のプチプチとした食感に手作りで甘さ控えめなこしあんが人気の雑穀もち。無農薬栽培の雑穀と奈井江産の素材のみで、添加物などを一切使わず作っています。



ちひろ餅 (土梨夢どりむ)

元気ですくすく育つようにと子どもへの願いを込めたちひろ餅。白、よもぎ、黒千石、トマトの4種類があり、すべて奈井江産の素材で、添加物などを一切使わず作っています。



伝統の手打ちそば からまつ園

1968年から続くからまつ園。長年、北海道のそば文化に力を注ぎ「北海道そば文化研究会」を立ち上げるなど、北海道の手打ちそばを牽引してきました。そんな先代の味を引き継いだのは2代目の佐藤正光さんです。

無農薬の浦臼産牡丹そばを使い、伝統の手ごね手切りで、二八そばを手打ちしています。

そばを活かす秘伝の汁はもりは辛口、ざるは甘口と2種類あります。また、他の使用素材にもこだわり、手打ちそばのおいしさを追求し続けている名店です。奈井江町チャシュナイ992番地
TEL:0125-65-4571



そばつゆ／冷つゆ (からまつ園)

秘伝のかえしで作る手作りの冷やしそばのつゆ。お店で使用しているつゆです。ストレーツつゆなので、そのままお使いいただけます。ご自宅からまつ園の味をお楽しみください。



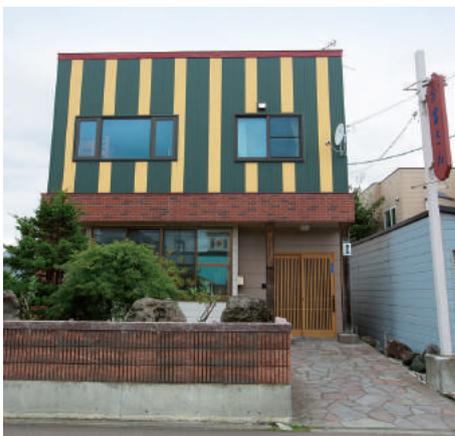
手延べそば／乾麺 (からまつ園)

浦臼産無農薬の牡丹そばを使用した風味豊かなそばを、そのまま乾麺に。乾麺は太麺と細麺の2種類があります。冷たいそばは細麺で、温かいそばは太麺でお召上がりください。



そば茶 (からまつ園)

浦臼産無農薬の牡丹そばの玄そばをお茶にしました。とても香ばしく柔らかな飲み口です。夏は冷やして冬はホットで、どちらも美味しくいただけます。



旬の味覚を楽しめる 居酒屋 お富さん

1966年に創業した「お富さん」。創業者の石川美恵子さんの後を継いだ平田清之さんがお店を切り盛りしています。

奈井江町産のこだわりのお米と新鮮な野菜を中心に、毎日仕入れる旬の魚や食材を使い、四季折々の料理を提供しています。また、自慢の日本酒は料理によく合う銘酒が揃っています。ゆったりくつろぎながら、素材を活かした季節の味覚とおいしいお酒を愉しめるアットホームな居酒屋です。

奈井江町字奈井江町204番地5
TEL:0125-65-2370



賛笑漬／三升漬 (お富さん)

奈井江町民に50年愛されてきた居酒屋「お富さん」の定番メニュー、三升漬を瓶詰めしました。長年継ぎ足しながら作っている調味液で作る、味わい深い逸品です。



i n f o r m a t i o n

奈井江町は日本一長い直線道路(国道12号線)の中間、札幌から北へ約69kmの地点にあります。

町の東側、桜の名所でもあるにわ山森林自然公園から町を見渡すと、西側には樺戸連山が連なり、その間に奈井江町の豊かな田園風景が広がっています。

町には良好な鉱泉質の「ないえ温泉」や美味しいものが揃う道の駅「ハウスヤルビ奈井江」があります。また、お米の「ゆめぴりか」や「キングメロン」など、とても評価の高い農産物や加工品があり、登山やトレッキングに適した美しい自然に囲まれた、豊かな場所です。ぜひ、「のんびり過ごす」を楽しめる奈井江町へ。



アクセス

- 札幌から 69km
車/1時間10分
JR/54分(岩見沢乗換え)
- 旭川から 65km
車/1時間5分
JR/55分(滝川乗換え)
- 新千歳空港から 79km
車/1時間20分
JR/1時間20分(岩見沢乗換え)



●お問い合わせは

奈井江町商工会

〒079-0313 北海道空知郡奈井江町字奈井江町243番地25

TEL 0125-65-2151 FAX 0125-65-2411

HP <http://www.naie.jp/> Mail nsyo@seagreen.ocn.ne.jp