

トマトの町

減らしたいCO₂

やろまい
今から

木曽岬ブランド「ハウス桃太郎」
採れたてトマトを出荷しています。

トマトを用いた料理にはサラダなど、みずみずしい新鮮野菜をそのまま味わうこともあります。手を加えた料理でよく知られているものにピザやパスタ用のソース、カレーに加えたり、またはシチューの中に入れたりと人気の野菜です。



木曽岬町の特産品トマトは、温室効果ガス排出の削減といわれ地域で採れた農作物を、その地域で食べようという考え方の「地産地消」の野菜として注目されています。新鮮な農作物による生産者と消費者の信頼や流通コストを減らして収益にむすびつく、またはCO₂排出の削減にもむすびつき、環境にもやさしい新しいねりの中で地場産業が脚光をあびています。愛らしい「トマッピー」のキャラクターが満ちあふれる町が、木曽岬町です。

トマトの栽培は、昭和31年に有志が計画したビニールハウスによるものでした。木曽川河口のデルタ地帯に広がる輪中の町、木曽岬は温暖な気候と水や土壤に恵まれ見事に栽培に適合して糖度の高いトマトが収穫されました。近隣の200万都市の市場、名古屋に近いという立地もあり30年以上前からトマトの指定産地として栽培され、昭和63年には現在のトレードマークである(木)「ハウス桃太郎」が栽培されるようになりました。



妥協しない品質管理。

木曽岬トマトは、たえまない管理のもとで10月から翌年6月までの低温期に収穫され市場へ送られています。新しい技術も積極的に取り入れ、農協のトマト部会の研究員による試作からマルハナバチによる受粉を導入し、労力が削減され木曽岬町といえば「ハウス桃太郎」の名が浸透し、食卓へ届けられています。



おいしさの鮮度
地 産 地 消



地元のスーパーでも
木曽岬産「ハウス桃太郎」は人気の野菜。



立ち並ぶ大型のトマトハウス内では
温度、湿度はコンピュータで制御され
省力化が進んでいる。



町のキャラクター「トマッピー」