

よかところ 阿蘇市

阿蘇市は

トマトの名産地

大玉で味のいい品種「桃太郎」が阿蘇トマトの主流でしたが、今年では色まわりの早い品種「りんか」が60%作付けられました。

夏から秋にかけて採れるトマトの出荷量は西日本一を誇っています



取材した渡辺会長もトマトを作って40年のベテラン。こうして毎朝トマトと向き合っていました。

阿蘇地域のトマト栽培の歴史は古く、露地栽培から始まり、昭和50年代からはハウス等の施設で栽培されるようになり出荷量を伸ばしました。トマト部会も発足から30年を超え、現在部員数は144名。2代目の姿も見え始めました。

J A 阿蘇中部トマト部会



J A 阿蘇中部トマト部会会長
渡辺利幸さん（古城2区）

栽培面積は、33・7ha。今年、4kg入り、82万ケースの出荷を目指しています。出荷先は九州内が主で7月上旬から最盛期を迎え霜が降り出す頃まで出荷が続きます。

ハウスの中は暑いので、早朝収穫が行われます。ハウスに隠れ人影は見えませんが、生産者の方々が毎朝、トマトの収穫に汗を流されています。

朝晩の温度差がある高冷地の気候と豊かな水で育った阿蘇高原トマト。大玉で大変美味しく、誰にでもおすすめできる旬野菜。まさに阿蘇の特産品です。詳しくは、阿蘇町野菜センター（役犬原）☎3410731までお問い合わせください。直接お求めもできます。



野菜センターでの選果の様子。農家から運ばれた大量のトマトが箱詰めされ出荷されます。

トマト部会役員会の様子。月一回開催。6月25日は、販売促進キャンペーンについて話し合われました。部会では、定期的に現地検討会や研修を行い、品質向上に努めています。

