

クラストコ

働く


03

豊橋の農家で働く

小林 礼奈さん(26歳)







穏やかな気候や立地に恵まれた豊橋は、  
農業王国として、全国的にも有名です。  
中でも、ブリッとしたかわいらしい形と  
赤や黄、緑などのカラフルな色合いのミニトマトは、  
国内トップクラスの出荷量を誇ります。  
約130人のミニトマト農家がいる中、  
20代の女性は小林さん、ただ1人！  
農業の魅力など、ミニトマト愛あふれるお話を伺いました。



#### profile

高校卒業後、実家のミニトマト栽培を手伝ったことがきっかけで、18歳から農業の道へ。現在はお父さんが代表を務めるが、将来は2代目として跡を継ぐ。



「おいしい」という笑顔に会いたくて、ミニトマトと丁寧に向き合う毎日。

市内にある広大な4棟のハウスで、赤・黄・オレンジのミニトマトを栽培している小林さんご家族。お父さんの信さんが、ミニトマトの栽培をスタートし、小林さんも学生時代に手伝いをしていました。高校卒業後、家業を継ぎたいとの思いで農家の道へ。当初は信さんのサポートをしていましたが、今ではハウス1棟(500坪)を任されるほどに。「ミニトマトは、水の量や肥料の濃度など栽培管理で糖度・味・収量が変わります。きちんと考えながら育てないと失敗してしまいます。責任感があるからこそ、やりがいが生まれる仕事なのでとても面白いです」と小林さん。効率良く、高品質に上げるために管理を徹底しているのので、収穫した時の感動もひとしおです。

昨年5月に結婚し、夫婦で力を合わせて仕事に取り組むことも増えてきたそう。「主人と相談して考えながら作業するのが楽しいです。想いを共有しながら、おいしいミニトマトを育てていきたいです」



#### 小林さんご家族

左から、お父さんの信さん、お母さんのひろみさん、礼奈さん、ご主人の正隆さん

収穫のピークは4～6月。6月の取材時はたくさんミニトマトが実っていた。



トマトの劣化を確認



前日に箱詰めしたミニトマトに劣化がないか、500箱ほどのミニトマトを1箱ずつ丁寧に確認し、出荷に向かう。

傷みやすいので  
優しく作業

4:30 起床

行ってきま〜す!



それぞれのハウスを巡り、収穫作業開始。10:00  
パート従業員と一丸となって作業し、収穫後は、  
倉庫でミニトマトの箱詰め作業を行う。

倉庫で箱詰め



ハウスで収穫作業



葉かき作業



収穫したミニトマトの  
大きさを機械で選別。

風通しを良くし、病害虫の発生  
防止のために、下葉をカット。  
時期によって異なるが、週に1  
度はこの作業を実施。

17:00 終了

スマホで農業!



スマートフォンの専用アプリで、ハウス内の  
窓の開閉、冷暖房、水量、二酸化炭素量な  
ど、あらゆる管理が遠隔操作できる。外出  
先でもハウスの状況を確認しながら急な天  
候変化に対応できるので、とても便利!

進化する  
ハウス栽培



## グリーン

肉厚でスッキリとした  
爽快な味わいが  
魅力です。

## 麗<sup>®</sup>

糖度が高く  
フルーツ感覚で  
楽しめます。



小林さんが教える



## 豊橋産ミニトマトいろいろ

カラフルな色や形など  
さまざまな種類があるのが、  
豊橋産ミニトマトの  
魅力のひとつ。  
それぞれに味わいが  
違うので、  
好みのミニトマトに  
出会えますよ。

## イエロー

皮が柔らかく、  
甘さと酸味のバランスも  
良いですよ。

## オレンジ

しっかりとした厚い皮で、  
甘さが強いのが特徴です。

## クレア

豊橋でしか作られていない品種。  
細長くへたが無いのが特徴。  
プチッとした食感で、  
トマトの甘みが口全体に広がります。

クラストコ

オフの日



## もっとミニトマトを楽しもう！

ミニトマトはそのまま食べるだけでなく、いろいろな料理に活用して、色とりよく見せることができます。小林さんとお母さんが、自宅でよく作る小林家流・ミニトマト料理を紹介します。



### ブルスケッタ

フランスパンに、半分にカットしたミニトマトとカマンベールチーズを置いてオーブンへ。



### たまご&アスパラソテー

オリーブオイルで、ミニトマト、アスパラを炒める。卵とふんわりかき混ぜて、完成。



### ミートスパ

水を一切使わずミニトマトの水分だけでじっくり煮込み、挽肉を混ぜ合わせた一品。



### チーズト焼き

ミニトマトにオリーブオイルと塩こしょう少々、チーズと大葉をのせてオーブンで焼く。

これから  
の夢



今後は、ハウスを大きくして10年後には会社として経営していきたいです。数量、品種を増やししながら、もっとたくさんの方にミニトマトのおいしさを伝えられるよう、頑張りたいと思います！豊橋のミニトマトを、これからも応援してください。