



(上) ラベルも一新されたトマトケチャップ
(左) 真っ赤に実った完熟トマト桃太郎



昭和56年、品質日本一に称された東成瀬産の生食用完熟トマト「桃太郎」。その自慢のトマトの付加価値の推進に、女性グループが試行錯誤。貴重な経験を基に、手づくりの味を守り、地域に喜ばれ愛されるケチャップ作りを推進していきます。
手づくりケチャップの開発・販売促進への取組み（東成瀬村）

弛まない努力と自然環境が生み出す「日本一」の称号

本県の東南端に位置し、東は奥羽山脈を境に若手県と南は宮城県に接している東成瀬村は、村内を南北に縦断している雄物川水系の成瀬川に沿って21の集落が開け、標高165〜430mの台地に点在

している。村の93%を広大な山林原野が占める農山村であります。

約25年前からトマトの作付けが始まり、稲作生産調整開始を契機に転作物物として奨励されてきたのが、生食用完熟トマト「桃太郎」。

生産農家・JA・行政の三位一体となった技術の普及や研究などの弛まない取り組みにより、その生産量も年々増加し、首都圏への出荷も年々伸ばしてきました。

また、山間部という地理的条件から、初夏から秋にかけての収穫時期に、昼と夜の気温の寒暖差が大きいことにより、果実の糖度が増すことも相まって、昭和56年首都圏の市場でその品質が認められ、日本一と称され、国の指定産地となったのです。

女性グループが開発

に向けて試行錯誤

これまで、生食用をメインにトマトの生産を行ってきたが、更に付加価値をつけ、生産農家の経営安定を図るため「トマトケチャップ」の開発に取り組んだのです。

開発には、これまで「梅のはりはり漬け」や「焼肉のタレ」、「きのこのビン詰」などの東成瀬村産の農産物を使った手づくりの特産品の開発を手がけてきた「JAこまち女性部なるせ加工研究会」が当りました。

研究会のメンバーは農家



ラベル貼り作業をする研究会メンバー



根強い人気の焼肉のタレときのこのビン詰

の主婦らで構成されており、村の生活環境改善女性グループの中心的存在として活躍する女性達でもあります。

研究熱心で数々の研修や講習会をこなし、トマトケチャップを商品化したのが4年前のことでした。

当初は、市販用の香辛料を使って作っていましたが、これだ、という味にはなかなか到達できませんでした。

試行錯誤を繰り返して、近年になって、村特産のりんごやにんにくを隠し味に加え、香辛料の配分もほど良く改良し、研究会メンバーが太鼓判を押す現在の手づくりならではの風味を確立したのです。

無着色無添加で、色は市販の着色した真つ赤なものとは違って、少し黒っぽい赤、エ

ンジ色に近い。味は、濃厚でケチャップというよりはソースに近く、そのままスパゲッテイーにからめたり、オムレツやハンバーグにかけて頂くと濃厚な風味が味わえます。特にカレーの隠し味に入れるのが推奨する使い方があります。

産品商談会の貴重な経験が今後の参考に

前記の現在の味を確立するキツカケになったのは、平成13年11月、千葉県幕張メッセにおいて開催されたイベントに、他の特産品といっしょにこのトマトケチャップを陳列したところ、流通関係者の目にとまり、大手デパートとの産品商談会にこぎつけたことによるものでした。(出展数約1万点の中から数点選ばれた中のひとつ)

村特産のトマトの新たな流通戦略を模索していた村も、願ってもない機会と捉え、大手デパートとの商談会に望みその際の指摘事項を基に、新たなケチャップの味を前記のとおり試行錯誤して作り上げたのです。

残念ながら商談は、商品のロット数(一定数量)の関係等で成立しませんでした。

流通業界に係わるプロの意見や指摘などを聞くことにより、大きな収穫を得たのです。味の開発は勿論のこと、ラベルシールのデザインやビンの形に至るまで、売れる商品を作るノウハウなどについて、今後の参考になったといえます。

地元には喜ばれ愛される

ケチャップ作りを

トマトケチャップは、これまでは村内のスーパーや、横手のふるさと村などのごく一部でしか販売していませんでしたが、その味が認められ、管内の湯沢雄勝地区のスーパーや道の駅などから販売要請が多数寄せられています。

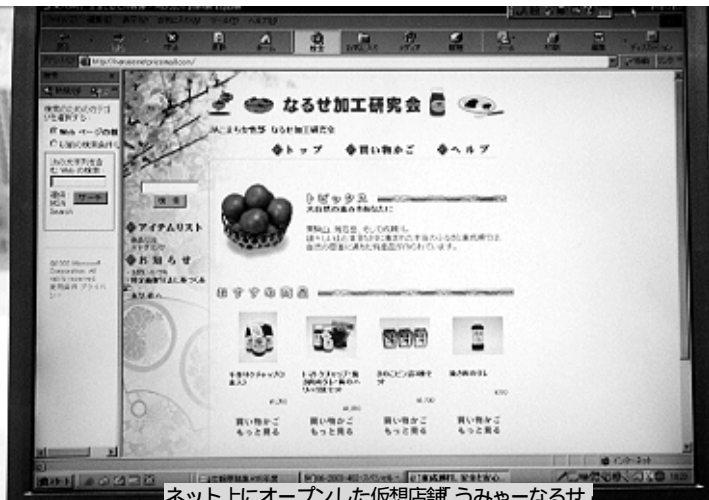
また、最近、購入された人のリピート率が高く、返り注文も多数寄せられ、うれしい悲鳴が上がります。

これまでは、口コミによるPRがほとんどでしたが、今後は確かな手応えのもとマスメディア等を活用し販売促進に向け取組んで行き

まずは地元を中心に販売活動を推進し、足をしっかり固めながら、地元には喜ばれ、愛されるトマトケチャップを作っていく」と村の担当者は話します。

この4月にはインターネット上のショッピングモールに仮想店舗「うみゃーなるせ」もオープンさせ、全国に向けての販売促進にも余念がありません。

手づくりがゆえ数に限りはあるが、大量生産大量販売にはない「手づくりの味」を推進していく、今後の取り組みに注目したいところです。



ネット上にオープンした仮想店舗「うみゃーなるせ」