

「赤坂」から農業活性化を目指して

『赤坂とまと』

～耕作放棄地の解消と新たな特産品のブランド化に向けた取り組み～

甲斐市の農業は、農家の高齢化や後継者不足などにより、耕作放棄地の増加・農業生産の低下など様々な課題を抱えています。そのため市では、農地の有効活用を図りながら農業や地域の活性化と持続的な発展を目指し、農業を魅力あるものとするためのモデル事業として、「農山漁村の活性化のための定住等及び地域間交流の促進に関する法律」に基づき農業の活性化に取り組んでいます。その一つとして、竜王赤坂地区活性化事業の耕作放棄地を利用したトマト作りが始まりました。

この事業は生産・販路・行政関係などで設立した「甲斐市竜王赤坂地区活性化協議会」が進めており、その担い手として、協議会の会員である(有)小林牧場さんにトマト作りに携わっていただいています。



トマト作りへの取り組み

赤坂台総合公園(ドラゴンパーク)周辺の赤坂地区は、市街化調整区域のため農業以外の利用は難しく、耕作放棄地となっている所がありました。

その荒れた農地をできる限り解消し、少しでも収入に繋がる作物を栽培することで、農業への意欲を高め、農業の活性化を図ろうと、日当たりの良いドラゴンパーク西側の農地で、トマト栽培に取り組みました。

栽培方法

『赤坂とまと』は、ハウスの中で温度管理をしながら、土を使わずに肥料を水に溶かした養液によって栽培する養液栽培で作られています。

養液栽培は、トマトの成長に合せて必要な養分を根に吹き付ける方式で、養分を与える時間や量などの調整を自動で行っているため、作業効率もよく高品質で多収穫が期待できる栽培方法です。



現在、約6,700本のトマトを栽培しており、ハウス内には、トマトの受粉を行わせるため、約200匹のクロマルハナバチを放しています。ハチが活動できる温度は12度以上のため、室内の温度調節には気を付けています。



トマトの花からは蜜が出ないため、エサとしてハウスの中には、砂糖水の入ったカゴが置いてあります。ハチが集めた花粉は、幼虫のエサになるそうです。

栽培している品種

レッドボーイ、レッドルビー、アイコの栽培を行っています。



●レッドボーイ

●レッドルビー

●アイコ

中玉トマトの種類 ミニトマトの種類 ミニトマトの種類
で、皮が薄く、3つで、形が細長く、実
やわらかくて甘み 度が高い。 は肉厚で、程良い甘
みと酸味がある。

人材の育成

この事業をはじめにあたり、新しい人材を育成するとともに、農業に携わる人を増やすことで農業に興味をもってもらうと、ふるさと雇用再生特別基金事業を利用し、2人の雇用を行いました。

その2人が、栽培技術等の研修を受け、トマトの種まきから収穫までの一連の作業に取り組んでいます。

今後の展開

「赤坂」の地名を生かしてイメージした赤色野菜の「とまと」を核として取り組み、「赤坂とまと」のブランド化を目指して行きます。

また、トマト以外の農作物の栽培も行い、「赤坂」



8月23日に行われた、トマトの種まき



9月9日に行われた、定植作業



成長に伴いこまめに手入れを行います



実がなり、順調に生育



たくさんの実が赤くなりました



収穫ができるようになりました

販売先

現在、市内で購入できる場所は次のとおりです。みなさんも一度ご賞味ください。

- ・中巨摩東部農協 竜王農産物直売所
- ・小林牧場直売センター「美郷」
- ・梨北農協 よつてけし響が丘店
- ・黒富士農場 たまご村
- ・双葉農の駅
- ・ゆうのう市場
- ・(クラインガルテンクラブハウス)
- ・おかじま敷島食品館

■問い合わせは：農林振興課(本館2階)

☎0555(278)1708



現在、「赤坂とまと」作りに携わっている、望月さんと佐藤さん。互いに農業経験はなく、農業をするのはこれが初めてだったそうです。そんなふたりにお話を伺いました。

みなさんの笑顔が何よりの喜び

半年間の技術研修を終え、8月の下旬からトマト作りが始まりました。初めは、種をまいてから苗を定植するまでに、暑さで苗が枯れてしまうのではないかと心配になり、休みの日も交代で様子を見に行きました。苗を定植した後は順調に成長し、すくすく育っていくトマトの姿を見て、子ども



笑顔で話してくれた佐藤さん(左)と望月さん(右)

夏の作業は、ハウス内の温度が50度以上になることもありとても大変でしたが、収穫したトマトをみなさんが「おいしい」と喜んで食べている姿を見るとうれしく思い、これまでの苦労が吹き飛びます。収穫ができるようになったとはいえ、まだまだこれから大事な時。今後は、収穫量を増やしていきたい、たくさんの人に「おいしい」と笑顔でトマトを食べてもらえるように頑張っていきたいです。

みなさんも私たちが作った甘みのある美味しい「赤坂とまと」をぜひ食べてみてください。

新たに「フルティカ」や「桃太郎はるか」が仲間入り

今年も『赤坂とまと』 がとってもおいしく できました

昨年、農地の有効活用を図りながら農業や地域の活性化を目指して始めた『赤坂とまと』作り。
2年目を迎えた今年は、レッドルビー、アイコの他、糖度の高い「フルティカ」や「桃太郎はるか」
など、いろいろなトマトを取り揃えました。さらに、黄色いトマトのイエローアイコの栽培にも
取り組んでいますので、商品の中で見かけると思います。

現在、購入できる場所は次のとおりとなっていますので、みなさん、ぜひご賞味ください。
今年も『赤坂とまと』をよろしくをお願いします。



赤坂とまと販売場所

- 中巨摩東部農協 竜王農産物直売所
- 小林牧場直売センター「美郷」
- 双葉農の駅
- 梨北農協 よってけし響が丘店・よってけし葦崎店
- 黒富士農場「たまご村」
- おかじま敷島食品館
- ゆうのう市場(甲斐敷島梅の里クラインガルテン)
- 双葉サービスエリア(上り線、下り線)

アイコ



ミニトマトの種類で、形が細長く、実は肉厚で、程よい甘みと酸味がある。

フルティカ



中玉トマトの種類で皮が薄く、実に弾力があり、糖度が高い。

レッドルビー



ミニトマトの種類で、皮が薄く、丸いルビーの形をしていて、糖度が高い。

■問い合わせは…甲斐市竜王赤坂地区活性化協議会事務局(農林振興課内) ☎055(278)1707