

高糖度トマト作りへの挑戦と規格外品の加工への取組 アグリコ（豊橋市）

事業者概要

- 所在地：豊橋市船渡町
- 代表社員：浜田 昇、浜田亜紀子
- 就農年：2013年5月（高糖度ミニトマト生産は2016年から）
- 雇用者数：スタッフ7名、実習生2名



取組概要

- 【生産（1次）】 高糖度ミニトマト 温室4棟 36a、36t
- 【加工（2次）】 高糖度ミニトマトの加工

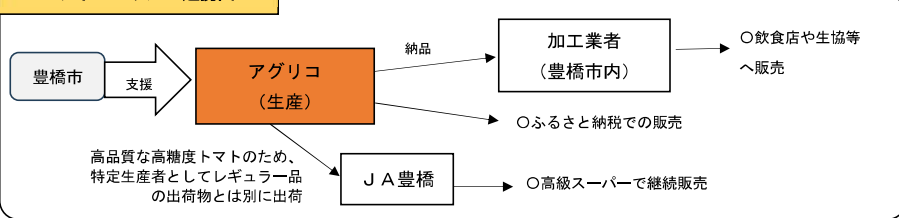
取組までの経緯

就農して3年目から、高糖度ミニトマトの生産を始める。
 完熟するまで待っていると、ミニトマトの果皮が非常に割れやすく、割れてしまうと青果物として出荷ができないため、割れてしまったミニトマトを使った加工品の検討を始めた。
 2023年に日本野菜ソムリエサミットにおいて、高糖度ミニトマトで銀賞を受賞。受賞をきっかけに、豊橋市内の加工業者と出会い、高糖度ミニトマトのビューレの試作を始める。
 2024年10月に、商談会 FOOD STYLE Chubu2024 での出会いがきっかけとなり、2025年2月から高糖度ミニトマトの冷凍の販売を始める。

取組の特徴、強み

周年を通して、安定的に高糖度ミニトマトを生産、出荷するために、健康で丈夫に栽培することを心がけている。ぎりぎりまで完熟するまでまってから一粒一粒確認しながら収穫し、高糖度なミニトマトを生産・出荷している。安定した高品質な高糖度ミニトマトの出荷を続けていることで、高級スーパーへの出荷が継続している。
 また、アプリを使って労務管理をしており、働きやすい環境を整えている。

ビジネスモデル・連携図



取組の課題

出荷ができない割れのある高糖度ミニトマトを、最初の加工案としてビューレを試作したが、食味が安定せず、単価も高いという課題があった。
 また、日々、少量ずつ割れのある高糖度ミニトマトが発生するが、その都度、品質を保ったまま、保存しておく方法がなかった。

課題解決の方法

割れのある高糖度ミニトマトが発生するつど、近場の加工業者の冷蔵庫に保管することで、ロスなく加工品に回すことができるようになった。
 「冷凍ミニトマト」は高糖度ミニトマトの食味を十分に生かすことができ、レギュラー品の加工品とは差別化が可能になった。

取組の効果

冷凍用ミニトマトの加工・販売により、出荷できない割れのある高糖度ミニトマトのロスが解消できた。

活用した支援策

豊橋市事業：
 豊橋産農産物活用推進補助金（2024年度）

今後の展望

特色ある品種をつくり、一層の差別化販売を行っていく。
 高糖度のため、発生する割れの果実について、ロスなく加工して販売していく。



高級スーパーで販売されているバック詰めされた高糖度ミニトマト

希少品種「フチのよ」

豊橋市のふるさと納税で販売（2025年3月現在）

高糖度のため、甘みとコクが強く、ミネストローネスープやカレーなどを作ると非常においしくできるとパイヤーから評価され、取引につながった。

取組者のコメント

県外から夫婦で新規就農した。初期投資を抑えるため、新設の温室ではなく、空いた温室をリフォームして栽培を開始した。これは今でも良かったと思っている。就農して10年以上がたち、ようやく、自分たちの目指す高糖度トマトの認知度が上がってきた。
 非常に甘くてコクのある完熟ミニトマトなのに、割れてしまうので、ぜひ活かしたくて6次産業化を考えた。セミナーに出たり、プロの話を聞いて勉強することで、徐々にどうしたらいいかが分かってきた。様々な出会いがあり、ここにきてロス率がゼロになるめどが分かってきた。