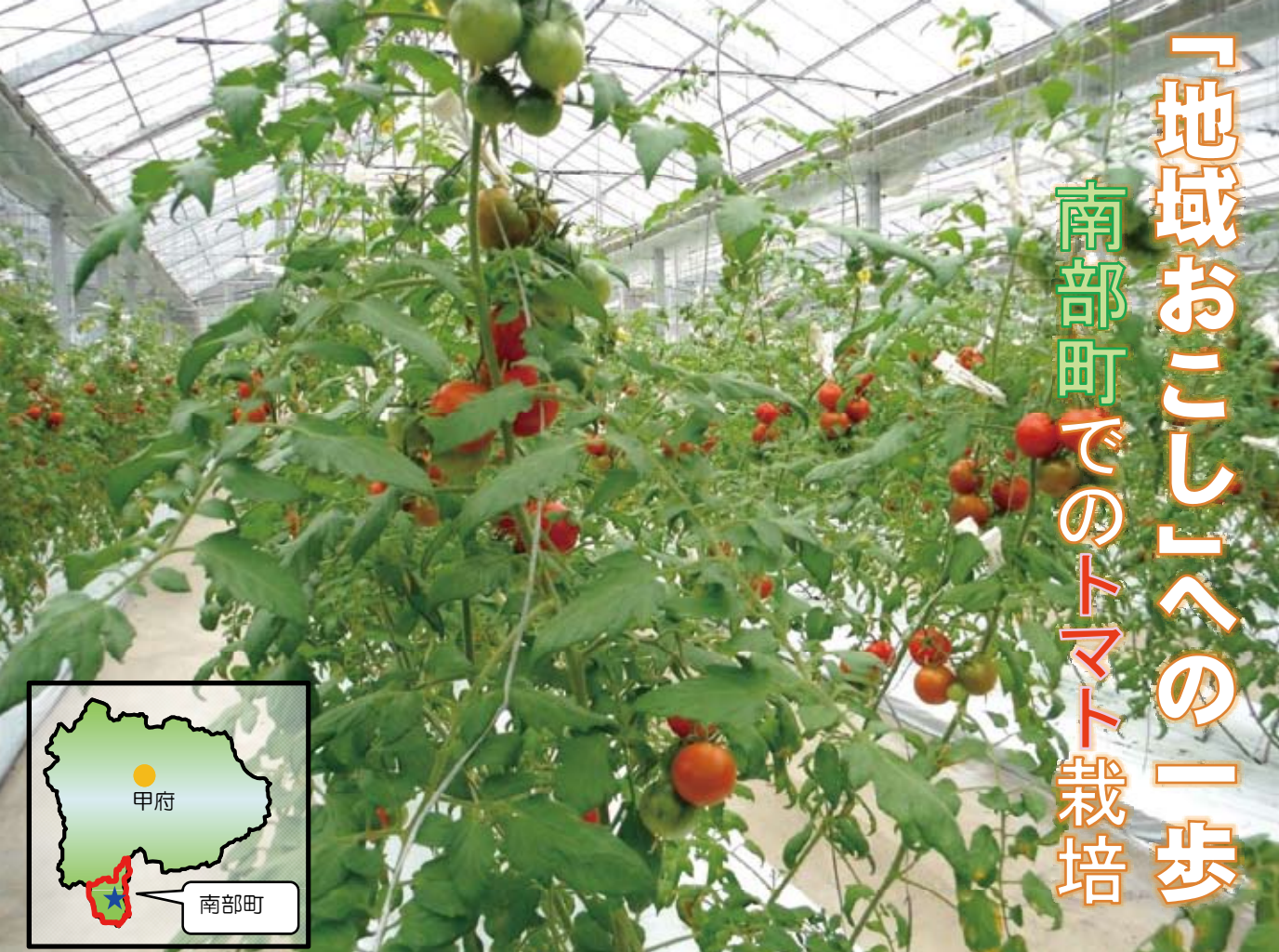


# 「地域おこし」への一歩

## 南部町でのトマト栽培



### トマト栽培で 地域おこしを

山梨県の最南端に位置する南部町は、古くから温暖多湿な気候を活かした茶栽培や林業が盛んに行われています。

しかし、近年、若者の農業離れや、若年層が職を求め都市部へ移り住むことが多く、地域の高齢化や過疎化が進んでいます。

そんな中、南部町内の建設会社である、加藤建設㈱の加藤雄二社長が地域おこしの一つとして、「南部町の新たな名産にならないか」という思いから、目を付けたのが養液土耕栽培による、ミニトマトの生産でした。

### ゼロからの参入 試行錯誤の結果

ミニトマトの生産を本格的に行なうため、『株式会社マルファーム』を設立した加藤社長ですが、建設業界からの参入ということもあり、知識・技術・設備等、峡南地域普及センターと手探りで栽培を行ってきました。

世間に認められるためには『付加価値が必要』と考えた加藤社長は、生産量より確かな美味しさ・高い糖度を求め、アイメックスシステムや、トマトの生育を補助する設備を積極的に導入し、先進技術や、農業の勉強に時間を費やしてきました。

### 農業に懸ける思い

ミニトマトの栽培を始めて5年が経過しましたが、今はようやく栽培のノウハウが確立できたところで、まだまだ採算を見込める段階ではありません。

しかし、ミニトマトの栽培が地域に根付き、農業で生計が立てられるようになれば、地域から離れた若者もきっと南部町へ戻ってきてくれるのではないかと加藤社長は言います。

新たな特産品としての地位確立と、地域おこしのきっかけ。2つの目標を胸に加藤社長は日々ミニトマトの栽培に取り組んでいます。

→生産・管理を務める加藤社長

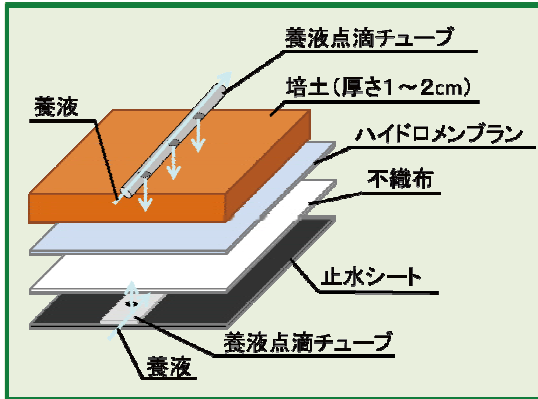


# マルファーム

## 取組

### アイメックシステムとは？

ハイドロメンブランと呼ばれる特殊な膜と、養液、養液を均一に広げる不織布、止水シートを用いる栽培方法のことで、高糖度の作物が栽培可能なことや、苗が病気になるににくいという特徴があります。



↑少量の養液を灌水し、不織布によって植物に与える水分を制限・均一化することで高糖度の作物が生産可能に。

### 美味しさの理由

野菜は水分が不足すると、養分を蓄えようとするため糖度が増します。通常は1つの苗に20個前後なる実を、半分以下の8個程度に間引くことで、1個の実により多くの養分が行き、甘みが増すように工夫をしています。

このような植物の性質を利用し、試行錯誤を重ねた結果、通常の露地栽培では糖度1度〜2度のミニトマトが、糖度12度〜13度という果物並の甘さを実現させています。



### 目でも楽しむ

多様な品種を栽培しており、食べ頃を迎えても緑色をしている『グリーングレープ』やオレンジ色が目につく『オレンジパルチェ』など色鮮やかな品種が多く、味だけでなく目でも楽しむことができます。また、世間を知って頂くために平成26年11月よりインターネットでの販売を開始しました。是非一度『南部町のミニトマト』をお試し下さい。

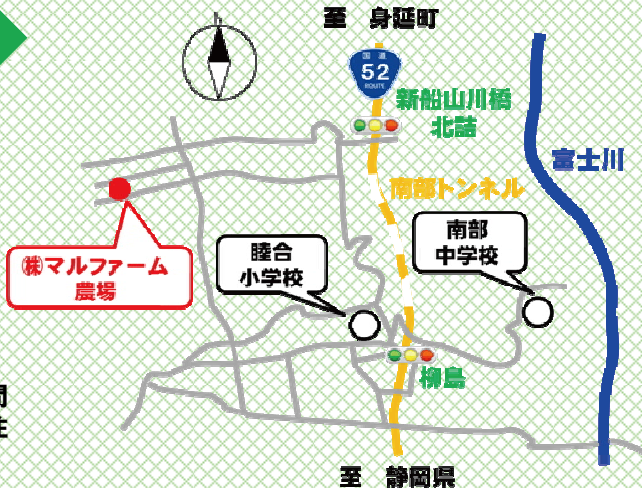
## お問合せ先

### 株式会社 マルフーム

本社：山梨県南巨摩郡南部町十島65-3  
 農場：山梨県南巨摩郡南部町本郷9290-33  
 電話・FAX：0556-64-3760  
<http://www.kato-group.jp/marufarm/index.html>

マルファーム

検索



※品質を保つため生産量を制限しており、配達に最大3週間かかる場合がありますので日時を指定する方は早めにご注文頂こう、お願いします。