

デリシャスファームで聞く

トマトの出荷で注意することは？

青で箱詰め、店頭で赤に

ジュースやゼリー加工品にも力

宮城県大崎市鹿島台小5年の「こども記者」、加藤杏奈さんと佐藤蒼汰さん、星乃蒼さんの3人は、地元でトマトを育てるデリシャスファームの出荷作業場取材しました。(1面に関連記事)

デリシャスファームを含めて年間約200トのトマトが収穫されます。常務の今野さおりさんは「気温が25度以上になると赤くなります。今の時期は青い状態で出荷します。だいたい2日後ぐらいに店に並ぶ時に赤くなるように調整します」と説明しました。

従業員は計35人。「栽培する人、大きさを選別する人、袋詰めする人、お店で売る人、全員がいないと成り立ちません」

出荷作業場では、担当者がずっしりとした重さの青いトマトを段ボールにきれいに並べていました。「へたの反対側にある中心部分から伸びる放射状の線がはっきりしているトマトを選んでください」。おいしいトマトを見分ける秘訣を教えてもらいました。

デリシャスファームは、ジュースやゼリーなどトマトを使った加工品にも力を入れています。今野さんは「お客さんに求められる商品を作ることが大切です。何回も試作を重ねて、専門家のアドバイスをもらって開発しています」と話しました。



出荷作業場でまだ青いトマトを手にする「こども記者」

取材を終えて

大きいと「薄味」に驚き

今までトマトは大きいほどおいしいと思っていたので、大きいものは味が薄いと感じて驚きました。栽培には多くの工夫がされていて、それが多くの人を笑顔にしていると思いました。デリシャスファームをまた食べたいです。



加藤杏奈さん

おいしいトマト食べて

一番びっくりしたのは、トマトの収穫量が年間約200トということです。土作りから収穫するまでの手入れが大変だと思いました。カボチャなどの野菜を栽培していることも初めて知りました。みんなもおいしいトマトを食べてみて下さい。



佐藤蒼汰さん

学んだこと係で生かす

働いている人にはそれぞれ役割があり、どれが欠けても成り立たないこと、お客さんのために頑張れば自分も相手も幸せになれることを学びました。学校でも取材で学んだことを生かし、係の仕事に責任を持って生活しようと思います。



星乃蒼さん