



生産者さん おじゃまして〜す

～和歌山県・紀ノ川農協～

特集

毎年のんでいます。トマトの味が濃くて、  
家族みんな大好きです!!

(昨年利用された組合員さんの声)



和歌山県・紀ノ川と奈良県・五條の生産者が30年以上前から毎年、作っ  
てくれている「産直 一株トマト」。今年も株数を増やして、6月から届ける  
トマト作りに励んでいます。

「トマト作りが生きがいになってきました」という堂本さん。ご夫婦で  
ミニトマトを作っておられましたが、ご主人が他界されてから何をすれ  
ばいいか途方に暮れていたそう。そんな中、紀ノ川農協の組合長が「大  
玉トマト(一株トマト)を作ってみないか」と声をかけたのがきっかけで  
一株トマト栽培をスタート。「それまでのミニトマト栽培とは方法が違  
うので迷いました。でもやってみたら楽しくて。苗の植え付けは人の手も  
借りますが、その後の作業は全部一人でやっています。今は2000株くら  
いあるかしら。忙しい時は朝の4時半とか5時くらいから出て作業して  
います。これからどんどん大きくなっていくから楽しみです」。



生産者の堂本栄子さん



\* 参加者の感想 \*

生産者と交流する機会が  
あり、疑問や要望などにも  
応えてくださる。大切な事だ  
と思う。これからも私たちに  
安全安心な農作物を  
届けてほしいと思いました。

産直産地である紀ノ川農協へは、多くの組合員さんが訪れて生産者  
と交流しています。

くずは地域活動委員会(枚方市)主催

「一株トマト収穫体験」2015年6月20日

参加された組合員さんが、生産者の山田さんに  
いろいろ質問してみました♪

<Q>トマトは種から植えるの?

<A>うちは苗を購入して植えています。病気に強い根っこ部分と  
よく成長する幹を接ぎ木した苗なんですよ。

<Q>栽培する土は毎年どうしているの?

<A>毎年同じビニールハウスで作っていますが、収穫後は土壌によ  
い菌を増やすなどして翌年に備えます。

<Q>トマトって熱さに強い?

<A>収穫する時期、ハウスの中は晴天の  
日なら約40℃くらいになるんです。あ  
まり温度が高すぎるとトマトに青い  
部分が残ったりするから、室温を下  
げるためにハウスの上に遮光シートを  
貼ったりするんです。



“一株トマト”って?

産直産地・紀ノ川農協とパルコープ(の前身生協)  
組合員さんが1984年から、お互いに訪問・交流し  
ながらとりくみを続けてきた産直トマト。予約1件で  
ほぼ一株分(4~5kg)のトマトを6週か8週の間、お  
届けする仕組みです。一般のお店用が青い状態で  
採るのと異なり、共同購入ではできるだけ樹の上で  
色付かせてから収穫し、お届けができるので、「昔の  
トマトの味がする」と好評です。

毎年多くの組合員さんにご予約いただくことで、  
安定的な数量を安心して育てることができ、若手生  
産者が農業を仕事にしようとするきっかけにもな  
っています。

\\ 4月2回より受け付けスタート //

産直 一株トマト

※写真は750g分のイメージです。  
(個数は決まっていません。  
サイズは不揃いになります)



期間中、毎週お届けがあります

注文は予約制です

4月2回~5月4回の注文書にて  
5kgコースか4kgコースかを  
選んでご予約ください

お届け週と1回あたりの価格は

5kg 8週コース...6月1回~7月3回

500gの週 本体220円(税込238円)

750gの週 本体330円(税込356円)

4kg 6週コース...6月2回~7月2回

500gの週 本体248円(税込268円)

750gの週 本体368円(税込397円)

詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。