

報道関係各位

2021年7月6日

＊＊ ホームページでも確認できます ＊＊

桃太郎トマト 県内トップ産地が本格出荷！
JA 晴れの国岡山びほくとマト部会 出荷進発式
&
地元和食屋さん（朝日堂）とのコラボ地産地消活動
“桃太郎トマトの鬼退治定食”のお披露目会

■主催 : JA 晴れの国岡山びほくとマト部会

■日時 : 2021年7月13日（火）10:00～12:00

出荷進発式 午前10時00分～

場所：JA 晴れの国岡山びほくとマト選果場
高梁市備中町布瀬 1657-1（0866-45-4141）

お披露目会 午前11時00分～

場所：朝日堂（選果場より車で3分）

岡山県の夏秋トマトの季節となりました。当JAのびほくと統括本部管内は、県内産地の約6割を占めるトップ産地。担い手育成にも力を入れ、他産地をけん引する存在として「キラリと光る産地」を目指し、今年も11月下旬まで長期出荷を行います。出荷好調を願い、出荷進発式を行います。

また、同時に初めての試み、地元和食屋さん（朝日堂）とコラボの地産地消活動、“桃太郎トマトの鬼退治定食（ランチ）”のお披露目会を行います。県下でも珍しいトマトが主役の定食を是非取材下さい。

■当日のタイムスケジュール

- ・別添スケジュールをご参照ください。
- ・参集範囲 — 行政・市場関係者・部会員・関係機関など総勢約70名（進発式）

■“桃太郎トマトの鬼退治定食”について

- ・内容、販売期間など詳細は別紙をご参照ください。

当日、試食をご希望の方は事前に連絡を頂ければ幸いです。

桃太郎トマトの鬼退治定食（イメージ）→

【問い合わせ先】

進発式について

JA 晴れの国岡山 びほくと統括本部
びほくと広域営農経済センター販売課 担当 梶田
〒716-0045 岡山県高梁市中原町 1383
TEL：0866-22-4593／090-8995-6601

*桃太郎トマト定食の問い合わせ先は別紙。

ホームページはこちら→



JA 晴れの国岡山びほくとマト部会 出荷進発式
“桃太郎トマトの鬼退治定食”のお披露目会 スケジュール等

主 催 / JA晴れの国岡山びほくとマト部会

▼出荷進発式タイムスケジュール

10:00・・・開会

挨拶、生産販売計画説明、頑張ろう！コールなど

テープカット(トラック出発！)

“桃太郎、犬、キジ、サルのパルーン登場”

10:45・・・閉会

参加者 — 生産部会員、行政、市場関係者、JA 関係者

▼桃太郎トマト定食お披露目式タイムスケジュール

* 出荷進発式終了後、各自、車で移動。3分程度です。駐車場は十分あります。

11:00・・・“桃太郎トマト定食”の入場

挨拶 — 藤井部会長

料理の説明 — 朝日堂より

11:20・・・会食スタート

11:30・・・一般販売開始

■「天空の実り (R) 鬼退治 桃太郎トマト」について

JA 晴れの国岡山びほくとマト部会は、マーケティング事業にも力を入れ桃太郎伝説にあやかり、管内のトマトを「天空の実り (R) 鬼退治 桃太郎トマト」とネーミングをつけ売り出しています。

「鬼退治 桃太郎トマト」は、7月から11月まで収穫する夏秋栽培。中山間地特有の昼夜の寒暖差を敏感に感じ、甘みと栄養が増します。最もおいしい時期は、10月。昼夜の寒暖差が大きくなるこの時期、かん水も抑えるため、甘みがぐんぐん増し、まさに「おいしい！」トマトを味わえます。おいしさが増す時期と語呂合わせから、10月10日は「岡山県産桃太郎トマトの日」として認定されています。

■JA 晴れの国岡山びほくとマト部会概要

- ・部会名：JA 晴れの国岡山びほくとマト部会 / 部会長：藤井包温（ふじい・かねはる）
- ・部会員数：74人 / 栽培面積：12.0ha / 品種：桃太郎トマト
- ・2021年度目標 販売数量 1,260t / 販売金額 4億5,000万円
- ・初出荷日：6月23日（水）←昨年実績6月19日 / 最盛期：7月後半の見込み

以上

産地と地元和食屋のコラボ地産地消活動について

JA晴れの国岡山びほくトマト部会 / 朝日堂

▼日時 2021年7月13日(火)11:00～

▼場所 朝日堂(高梁市備中町布瀬 1551-1)

▼定食の概要

- ・定食名：“桃太郎トマトの鬼退治定食”
- ・価格：1食 1,100円(税込)
- ・販売予定期間：7/14～7月末毎日、予約のみの対応
- ・予約は前日午後5時までで1人前から可能
- *販売状況等により変更となる場合があります。

《定食の中身》

- ・メインのおかず・・・桃太郎トマトの豚肉巻揚げ
- ・桃太郎トマト出汁の冷やしソーメン
- ・お造りにぴったりの桃太郎トマト醤油(白身魚の刺身)
- ・爆弾鬼ぎり *トマトは入っていません。
*定食名にあやかったおにぎりです。
- ・デザート・・・桃太郎トマト大福

※内容は予告なく変更される場合があります。



トマト豚肉巻き



トマト出汁の冷やしソーメン



トマト大福



鬼ぎり

▼経緯

高梁市を代表する夏野菜の一つである「鬼退治 桃太郎トマト」の出荷本格化に合わせ、産地と地元の和食料理店(朝日堂)がコラボして、桃太郎トマトを通じて地産地消活動と桃太郎トマトのPRを行います。

産地は、全国的に法人の参入で近年ミニトマトを中心にトマト類の生産が拡大しているため、スーパーのトマト売り場では競合が激化して飽和状態です。今後の不安定な販売状況を危惧しています。そこで、「天空の実り(R) 鬼退治 桃太郎トマト」の食味の良さを地元の消費者にもっと知ってもらい、従来のサラダ中心の食べ方に加え、おかずやデザートとしてなど新たな「天空の实り(R) 鬼退治 桃太郎トマト」の消費形態の拡大を図り、消費拡大と安定した販路の確保に努めたいと考えています。

一方、地元の和食料理店では、コロナ禍に於ける緊急事態宣言に関連する営業自粛や、イベント・会合の中止などから宴会需要を中心に売り上げが大きく落ち込み困っています。

我々は互いに知恵を出し合い、桃太郎トマトの新たな消費拡大かつ、お店の売り上げも増となるようにと、話題満載のお昼の定食(ランチ)を開発することとしました。お店の味へのこだわりは凄まじく、桃太郎トマトの持ち味を十二分に生かし、甘味と酸味が最高の割合でマッチングした数々の定食メニューを作成しました。

定食の名前は岡山ゆかりの桃太郎伝説にあやかり、「桃太郎トマトの鬼退治定食」と命名。ご飯は“おにぎり”で、海苔などで鬼の顔にあつらえ、桃太郎トマトを使ったおかずで美味しくしっかり“鬼ぎり”を食べて(退治して)もらうユーモアも取り入れました。トマトの苦手なお子様にも受け入れやすく、またコロナ退治の願いも込めています。

我々は、この岡山にちなんだ素晴らしい定食を通じ、桃太郎トマトの消費拡大と同時に、一刻も早いコロナ禍の終息を願っています。

▼お披露目会参加者・・・8～9名参加予定

- ・部会代表 3名
- ・JA関係者 1～2名
- ・来 賓 4名

*高梁市、備北広域農業普及指導センター、JA全農おかやま、岡山大同青果株式会社

▼「桃太郎トマトの鬼退治定食」に関する問い合わせ先

- ・日本料理 朝日堂 TEL 0866-45-3014
- ・JA晴れの国岡山 営農部(真野) TEL 086-476-1837(携帯/080-4486-1629)

以上