

年 組 名前：

南部のトマトに熱視線

都内のシェフらが視察

南部町本郷で、甲府市の企業が栽培するフルーツトマトが人気を集めている。トマトへの給水を制限する農法を採用し、糖度が高いことが特徴。19日はトマトを扱う都内の有名レストランのシェフらが魅力を客に伝えるため、産地の視察に訪れた。

〈斎藤君美〉



トマトハウスを視察するシェフら

＝南部町本郷



QRコード
から動画を
見られます

トマトを栽培するのは、農家の収穫作業の請負や農産物の販売などを手がけるアクトプラス（甲府市大里町、仙洞田真也社長）。5種類のフルーツトマトを、ブランド価値を高めるため「カピオトマト」と名付けて販売している。

土の上にフィルムをかぶせて給水制限をする「アイメック農法」を導入。糖度は一般的なフルーツトマトより数度高い平均12度で、強い甘みがある。町のふるさと納税の返礼品にもなっている。

2023年から栽培を始め、1800平方メートルのハウスで年間約5トンを収穫している。23年と比べて売れ行きは約2倍に伸び、「県内外から高価格帯でも買ってくれるフ

アンがついてきた」（仙洞田社長）という。

19日にハウスを訪れたのは、レストラン格付け本「ミシュランガイド東京2025」で一つ星を獲得した日本料理店「東山無垢」など3店の4人。アクトプラスの担当者から栽培のこだわりや味わいの特徴を聞いたり、実際に味わったりした。

東山無垢を営む三島立己さん（43）は「生産の様子や作り手の情熱を知れた。これからさまざまな料理に活用し、シェフの中でも共有していきたい」と語った。

仙洞田社長は「手間がかかるため収穫量は少ないが、高品質の物を直送で最高の状態で届けている。レストランを通じてより多くの人に山梨のおいしいものを広げていきたい」と話した。

（2025年5月20日付 山梨日日新聞 16面）

問1 南部町のフルーツトマトが人気です。何という商品名で販売していますか。

.....

問2 一般的なフルーツトマトとの違いを教えてください。

.....

問3 このような視察が行われることは、生産者にとって、どのようなメリットがありますか。

.....