

## イナゾーフาร์ม通信

北海道の士別市にあるイナゾーフาร์มから通信が届いた。「それ以前も雪が降っていましたが、その後11月15日から本格的に降り積もり、春まで解けることのない下積みの雪である「根雪」になりました」とあった。

士別市は北海道北部、札幌と稚内のほぼ中間、夏冬の寒暖差60℃で知られる名寄市の南隣りにある。最後の屯田兵村の一つで、農産物の集散地として発展してきたところだ。今は豊かな自然と夏の冷涼な気候等を生かして、「羊のまち」「合宿の里づくり」等で売り出している。

### 思わず唸るトマトの味

この士別市にあるイナゾーフาร์มは14ヘクタールで、米とトマトの生産、トマトジュースの加工、そしてこれらの販売を行っている。家族経営で、作業は谷寿彰さん夫婦とご両親とで分担。トマト部門ではその時期の作業にあわせ

てパートを活用している。

北の北海道でもトマト生産は増加しているが、ここではミディトマトのハウス栽培に挑んでいる。大きな寒暖差や粘土質土壌を生かすとともに、土づくりや有機栽培にこだわっており、トマトの味は

# 時流を 読む

## 二人三脚で 絶品のトマトに挑む

農的デザイン研究所代表 蔦谷 栄一

濃厚で甘みと酸味のバランスが素晴らしい。一粒食べれば、そのうまさ口が広がって、トマトの持つ力が体にしみわたってくる感じがする。野菜というよりは果物といったほうがいいような逸品だ。さらにこれを加工してのジュース

は、まさにトマトのエッセンスとも言えるべき味で、コップで飲むのがもったいない、おちよこで味わいながら飲むのがちょうどいい。**特性を生かしての分担・連携**

イナゾーフาร์มで注目してお

ていることである。夫は農作業中心で、奥さんが経理を分担し、夫婦で経営と営業を共にするというのが基本パターンだ。

日本では、最近では農家とはいっても農業にはタッチしない嫁さんが増加しており、農業をやる場合でも夫と一緒に農作業をやるのがせいぜい。まして管理・会計や広報を担っているケースはごく稀で、分業するという感覚は乏しい。結果的にどんぶり勘定が多く、広報には手がつけられていないのが実態だ。

イナゾーフาร์มでは寿彰さんが生産と加工、江美さんは経理・販売管理・広報を担っている。通信はもっぱら江美さんの手になるが、地域、周辺、家族の情報、そしてトマトジュースを使っている「農家レシピ」等が満載。ビジネスアルかつホットに記されており、消費者との架け橋としての役割は大きく貴重だ。こうしたお互いの特性を生かしての経営は、これからの時代の担い手像、嫁さん像を提示しているようでもある。