

# トマトのおいしさ そのまま伝わる 「ストレートジュース」



料が主な商品になっています。原料の野菜や果物の産地と工場が近い利点を活かし、旬の時期に収穫してジュースにする「シーズンパック」製法を重視してきました。

「日本生協連とは、すでに販売していた自社製品のストレートトマトジュースをきっかけに、1968年から取引が始まりました」と、ゴールドパック株式会社 関西支店長 井端敏幸<sup>いばたとしゆき</sup>さんは話します。以来50年もの長きにわたり、当時と変わらぬまっすぐなおいしさを組合員に届けています。

## 真っ赤な果肉は リコピンの宝庫

ジュースに使用しているトマトは、長野県産のみ。「長野は雨が少なく、朝晩と昼間の気温の差が大きいため、野菜や果物の栽培に適した土地柄。ジュースの原料になる“加工用トマト”は支柱を立てない露地栽培で、地面を這うようにのびと茎を伸ばし、太陽の光をいっぱい浴びて育ちます」と、井端さん。

真っ赤に熟した加工用トマトと、私たちが普段食べている生食用ト

マトとの違いは、下の断面写真を見ると一目瞭然。生食用がピンク色なのに対して、加工用は中まで真っ赤です。これはトマトの成分である赤い色素「リコピン」によるもの。生食用トマトは完熟前に収穫するため、完熟後に収穫する加工用トマトと比較すると、リコピン含有量の差は2倍以上になるのだとか。



そのほかにも、β-カロテンや塩分の排出を助けるカリウム、腸内環境を整える食物繊維も含まれています。

「トマトが体にいいのは分かるけれど、独特の青臭さが苦手で…」という人も、加工用トマトは完熟収穫のため比較的においが気にならず、生食が苦手な人にもおすすめ。また、無塩なので料理に加えて、手軽に摂ることができます。

## 搾ったまんまを 缶入りに

暑い盛りに生産者が一つひとつ手作業で収穫したトマトは、農協の集荷場を通じて同社の工場へ。入荷時に、傷んでいるものや実が割れているものを除き、洗浄します。

その後搾汁し、官能検査で色やにおい、味といったポイントをチェック。高温殺菌を経て、その日

のうちに缶に充てんしていきます。完熟のトマトを新鮮な状態のまま搾り、素早くジュースにしています。

「<sup>co-op</sup>信州産ストレートトマトジュース」は、1本あたりおよそ2~3個分のトマトを使用しています。「搾汁後に水分を調整したり味の調整を行なうことはありません。トマトの入荷時に糖度を計測し、糖度の微妙に異なるトマトをコンテナ毎にうまく組み合わせ、味にバラつきが出ないようにしています」と井端さん。本当に搾ったそのままの味が楽しめるのです。

## 生産者の努力が 見事に結実

「トマトだけで作っているので、原料のトマトの出来は非常に重要です。植え付けや収穫時期、栽培方法など農協を通じて契約農家

に指導を行なうほかに、当社の社員と生産者が直接、栽培について話し合ったり交流する機会を設けています」と、井端さんは力強く語ります。

「この夏の猛暑をはじめ、近年の異常気象は農産物にとって大きな打撃です。その上、高齢化や後継者不足といった心配も増えていて、産地を取り巻く状況は厳しいものがあります。それでも、おいしいトマトジュースを待っている組合員さんのために、一生懸命にトマトを作ってくれています」と井端さん。

小さな缶には、太陽の恵みと一緒に、生産者をはじめとしたトマトジュース製造に携わる人たちの思いもギュッと詰まっています。今年の穫れたての味を、ぜひご家族でお試ください。

1. 原料のトマトは、専用の赤いコンテナで収穫し出荷。他の産地と混ざらないよう、コンテナ毎に管理しています
2. 原料となる加工用トマトの栽培地。遠くに信州の山々の姿が見え、広々として日当たりのよい環境です
3. トマトを洗浄し、選別。ベテラン社員の目が光ります
4. 搾りたてのトマトジュースをすぐさま缶に充てんし、おいしさを閉じ込めます
5. 生産者とゴールドパックで行なう「目揃い会」で、栽培方法などを直接話し合い、確認しています
6. トマトジュースの官能検査訓練のようす。官能検査員の社内認定を受けた“味覚のプロ”が、味のバラつきがないかをチェックします

おいしい食バオ

生食に比べ、トマトの栄養素が摂取しやすいと言われるのが**トマトジュース**。冷やして飲むだけでなく、毎日の料理に活用するのもおすすめです。

**加**えてもおいしい♪  
トマトジュースが苦手な方におすすめ!

カレー、パスタのソースなどにトマトジュースを加えて調理すれば、グルタミン酸効果でうま味がアップ。リコピンやβ-カロテンは、加熱しても壊れにくいのもうれしいですね。

**混**ぜてもおいしい♪

めんつゆと割って麺類のつけダレに。みじん切りのたまねぎやきゅうり、塩、オリーブオイル、酢と合わせればガスパチョ風のスープにもなります。

インスタントのわかめスープと混ぜるとGood

