

家族一丸のトマト作り

吉澤扶美子さん一家

＝鶴ヶ島市＝

【埼玉】鶴ヶ島市の吉澤農園の吉澤扶美子さん（53）は、同農園代表で夫の茂義さん（54）と長男の正人さん（30）、四



右から吉澤農園の吉澤扶美子さん、茂義さん、正人さん、義斗さん

生産から加工まで3世代で経営

男の義斗さん（21）、義母、叔父とともに大玉トマト（桃太郎ネクスト）3・5kg、ミニトマト（フラガール）10kgを栽培。ネット通販と農園の直売所で販売している。有機肥料を主体とし、甘さと酸みのバランスのとれたトマト作りをこだわり、鮮度が長持ちするよう採れたてを1日以内に発送している。トマトジュースの開発や給食センター向けの冷凍カットトマトの加工も手がけ、約1・5kgの規格外トマトを活用している。

また、息子の就農を機に、出荷箱やラベルの農園のロゴマークも作成。家族で話し合いを重ね、ロゴマークの三つのトマトは3世代を表し、協力し合う思いを込めているという。扶美子さんは「息子たちがLINEやポイントカードなど新しい提案をしてくれる。家族全員が協力していることが農園の強み」と話す。扶美子さんはきれいな袋詰めに努めており、品質のそろういにもこだわり、月に1回、各担当のハウスを回る栽培勉強会

を開いている。「ゆくゆくはトマトジュースを提供するカフェも開きたい。お客さんの憩いの場となれば」と扶美子さんは今後の抱負を話す。