

# キラリ輝く 女性たち

♡ 1 ♡

今週から毎月1〜3週号は「キラリ輝く女性たち」と題し、農産物加工や食育活動などに取り組み、地域の活性化に向けて活躍している女性たちを紹介します。

【平取町】平取町に住むお母さん7人がメンバーとなり、地元産の農産物を使って農閑期に加工作業を行っている「岩知志加工クラブ」(川上洋子代表)では、熟す前の青いトマトを使った手作りの「平取の青いトマトジャム」を加工販売している。

岩知志加工クラブでは、1994年から町内にある加工場を利用して、豆腐や味噌造りを行っている。

2009年に町の特産品であ

平取町 岩知志加工クラブ

## 地元産トマトでジャム

るトマトの消費拡大を目指す「トマトの里」のプロジェクトの一環として、青いトマトを利用してジャムを作ってみないかという話があったことが取り組みのきっかけ。

トマトの収穫が終了するころ、赤く熟していない青いトマトは大半が処分されるが、青いトマトジャムはこの捨てられるトマトを利用して、10月から11月の約2カ月間だけ製造される。1年目は800個、2年目となる昨年は1500個のジャムを作った。

ジャムに利用するトマトは、栽培するメンバーが持ち寄ったものや、近隣のトマト生産者から譲り受けたものを使用する。

ジャムを作る上で、最も大変な作業が原料選びだ。集めたトマトすべてがジャムとして利用

# 未熟果を利用、色あい大事に



「岩知志加工クラブ」のメンバー(前列向かって左側が川上代表)。右写真は手作りの「平取の青いトマトジャム」



がきれいに出来ないため、一個一個手作業で皮をむく。

青いトマトジャムへの反響は「色もきれいで、くせがなくさっぱりとして食べやすい」「種も入っているのがトマトらしくていい」などと評判は上々だ。

「期間が限定され、手作業で行うため大量生産はできません。私たちの活動を応援してくれる地域の人や、喜んで食べてくれる人たちのためにも、今まで以上に期待に応えていきたい」と川上代表は話す。

「今後は、ジャムの原料にならなかつたトマトの加工品、青いトマトの漬物にも取り組んでいきたい」とメンバー全員が口をそろえる。

「平取の青いトマトジャム」は、100〜450円でJJA平取や町内の商店などで販売している。

できるわけではない。

外見が青くても、中が赤くなってきたりするのがあるため、一個一個割って見なければ判断

できない。最終的にジャムに利用できるのは、全体の3分の1程度しかない。

また、皮が入るとジャムの色