



# トマトらしさを引き出した リキュールの開発

独自品種「まなみ愛実」の  
新しい商品展開

**柄題  
土地・課題** 長年のトマト栽培  
生産から加工品まで

山形市北部にあり、西は月山、東は蔵王連峰を望む安達農園では、約2000坪の敷地でトマトの周年栽培をしています。主力のスイートトマト「愛実」は、糖度が高く酸味は少ないのが特徴。園主の安達進さんが独自に開発し、苗は他になかなか出回らない品種です。水量を調節したハウスで実をつけたまま完熟させ、さらに甘みを凝縮して出荷します。

19歳で園芸をはじめたからトマト栽培を続けている安達さん。全て苗から自分で育てています。「愛実」は自分で挿し木して増やしながら育てています。この方法でナスやキュウリも作れますよ。野菜はものすごく強いんです」と教えてくれました。作物の特性をつかみ、長年の経験で培った栽培管理を行うことで、寒さの厳しい山形でも通年で高品質のトマトを安定供給することが可能に。特に市場に出回らない「愛実」は、高単価にも関わらず常に

好評を得ており、直販と東京への出荷がほとんどとのこと。

安達農園のハウスの一角では直売所を運営しており、加工品の販売もしています。加工品に使用するトマトは、旬の糖度が12度まで上がるものはジュースに、冬場は糖度が下がるのでジャムにしたりと分けているそう。中でも、甘みが強い「愛実」のトマトジュースはブレイクし、カタログギフトのリンベルにてフレスシユトマトとセットにしたギフト品の取り扱いが行われています。

**連携の  
経緯** トマトのお酒を  
造りたいという思い

「愛実」を利用したさらなる商品展開を考える中で、当時市販されていたトマトの加工



安達農園  
代表 安達進さん

商品の中には、美味しく飲むことができるお酒がなかったことが悩みのひとつだったという安達さん。県の工業技術センターに自社のトマトジュースを持っていき、「これでお酒が作りたいんです」と相談したそうです。そして「ジュースの味がしっかりしているから、お酒にしても味が負けないだろう」との回答をいただきます。そこで、寒河江市で県産の原料を使用した日本酒やワインの開発を行っている千代寿虎屋株式会社と連携し、開発を始めることになりました。

**工夫  
→ 成果** 素材感じる新商品と  
流通の難しさ

「最初はスパークリングワインのような発泡性の酒にしたかったのですが、トマトの粘度が強く、試験段階で炭酸ガスがなかなか入らなかったため見送りました。その後、トマト

ジュースに酒をブレンドする方向に転換し、日本酒や焼酎など試作を続けた結果、ワインベースのトマトリキュールに辿り着きました。安達さんがこだわったのは、トマトの風味がしっかりと残ること。千代寿虎屋(株)でトマトの特性に合うワインを選んでもらい試作品が出来上がりました。実際に農園の女性研修生に飲んでもらい、女性が好むような商品を目指したという安達さん。試行錯誤を経て、ついにトマトリキュールが完成しました。

「トマトらしさが残っていないと私も納得がいきませんでした。普通の酒屋さんだったら、できなかつたでしょう」と当時を振り返ります。

「トマト販売とは流通の仕組みが異なるため、酒類の販売には厳しさも感じていました。まず一口を飲んでもらうまでが大変ですから」と安達さん。商品についての意見や感想を集めるため、全国の顧客に試供品を送ってアンケート調査を実施したところ、反応はとてもよかったです。また、値段などは卸販売に詳しい方の協力を得て決定したこと。また、この開発を機に自身でも勉強を重ね、酒類販売免許を取得。自社直売所での販売に続き、インターネットでの販売を開始することにしました。

**今後の  
課題・展望** トマトを通じて  
農業の未来を考える

その後もリキュールの改良を重ね、現在はアルコール度数を5%におさえ、飲み口も満足のものになったそうです。今後も経路開拓にじっくり取り組んでいきたいとのこと。



「愛実」栽培の様子

トマトをまるごと1個  
贅沢に入れたゼリー

リキュールの原料  
となるトマトジュース

## 事業の今これから

令和元年  
12月現在

トマトリキュールは開発後、自社直売所やホームページにて販売され、想定通り女性の方の購入が多かったとのこと。「リキュールの中でも低アルコールであることが支持されているようです。女子会での乾杯酒にお求めいただくお客様もいました。また、中には『アルコール度数を上げてほしい』という声もありました」と話してくれた安達さん。現在、次の製造を進める方向で動き始める予定なのだそう。「農業との両立というのが難しく、お酒の販路開拓が思うように進んでいないのが実情ですが、トマトの加工品で繋がりのあるお店や地元に着している酒屋などでも取り扱っていただけるようにしていきたい」と話してくれました。

## 事業実施体制

(助成期間 H26.10~  
H27.9)

