



1／真っ赤に色付いたミニトマト 2／ミニトマトにストレスを与えない一つ一つの丁寧な作業が、おいしさにつながります 3／手にいっぱいのミニトマトを抱える部会長の富永一成さん(右)と妻・貴美子さん 4／富永さんに教わりながら、広報担当者も取材後に収穫を体験 5／広いハウスの中で大切に育てられ、赤く色付き始めたミニトマト。「赤は元気が出る色」と富永さんは言います

支えてくれた全国の方々への感謝の気持ちを込め、今回原料を提供しました。部会員が丹精込めて育てたミニトマトを使つた商品を、食べてもらえたうれしいです。

毎年8月から準備を始め、11月～翌年7月上旬まで収穫が続きます。収穫は週3回で、多い時は1回で約500kg。手間はかかりますが、赤く色付いたのを見ると元気が出ます。そして、食べた人から「あんたがえんとは、おいしかね」と言われるのが何よりうれしく、「またがんばろう。もっとおいしいものを作ろう」と思います。農家冥利につきますね。

熊本地震をはじめ、さまざまな自然災害に見舞われますが、「これくらいでは負けないぞ」という気持ちで頑張ってきました。地震後も全国からの支援のおかげで、またこうしてミニトマトを作れています。



富永一成さん、貴美子さん
(小池秋永)

生産者インタビュー

【ミニトマト部会長】

きみこ