

札幌市場仲卸・北一藏重商店

トマト 35 種の品評会

顧客の売場作りサポート

の逸品トマトが、札幌市中央卸売市場青果仲卸・北一藏重商店（藏重高社長）に集まった。食べたことのない商品を発注する顧客が少なくないことから、食べて、知って、体感してもらい、魅力ある売場やメニュー作り役立ててもらおうことが目的。

同社は札幌時計台裏の「リンゴ問屋」として1953年に創業。現在もリンゴを中心に年商は33億円。品評会は昨年からはあまり流通していないブランド品種を中心に、

「樽とまと」や「シュガートマト」など全国

はあまり流通していないブランド品種を中心に、



好評の「樽とまと」

高知、宮崎、愛知、静岡の各県など全国から厳選した大玉・中玉・ミニ・フルーツ・調理用などのトマト35種類を集結させた。量販店・小売店などの顧客を対象に、すべて試食も行った。

最近の売れ筋の傾向は、高糖度のフルーツトマト。ただし甘みだけでなく、酸味とのバランス、舌触りや皮の軟らかさまで吟味する消費者が増え、年代や地域による好みの違いも出てきたそう。首都圏では人気の皮の軟らかなフルーツトマトも、札幌での人気は薄かった。

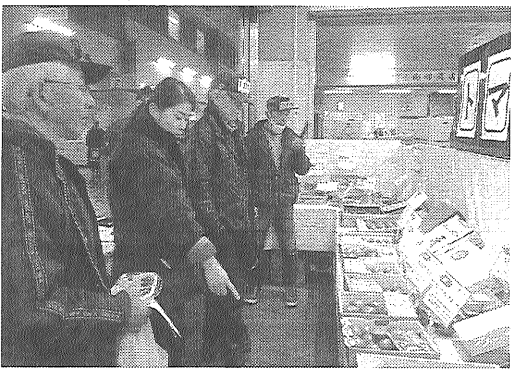
「トマト」の需要も高まってきている。

品評会で最も評価が高かったのは、高知県産「シュガートマト」。フルーツトマト好きをうならせるキリっとした酸味の立ち方、甘みとのバランスも絶妙で、味も濃厚。また、佐賀県産「樽とまと」にも注目が集まった。樽で栽培することで栄養成分の管理がしやすくなることから、味が均一になり、肥沃な土を用いて濃厚な味が出せるという。消費者にもイメージしやすい栽培法の違いは、わかりやすい付加価値として届きそうだ。

道内の量販店では、消費者がバックに好きなトマトを自由に詰める売り場が主流になりつつあるため、紫色・オレンジなどを取り揃えた「カラフル

一方、味の評価は高いものの、珍しいトマトは一過性の商品が多い。このため供給が途切れた場合、次のおすすめの品種にリレーできるように仕入れ体制を望む声が多かった。

品評会のコンシェルジュを務めたのは藏重見社長の次女の友恵さん（左から2人目）。食べ方提案まで様々なサポートを行っている



（富谷利久子 農経新聞社北海道地区担当ライター、シニア野菜ソムリエ、6次産業化プランナ