

聞いて納得 **おいしい!** やまぐち



また、完熟トマト
を使って作ったトマ
トジュースなどの加
工品も販売していま
す。

「道の駅うりぼうの郷(さと)
katamata」のトマトソフト
クリーム(4月から10月を中
心に販売)も人気がありますよ!



Q 販売・加工に関して 積極的にしている「JA」は??

部会員、JAと全農山口県本部が協力して、県内の
販売協力店を中心に大手スーパーなどで試食販売を
行っています。お客さんと直接触れ合いながら、どん
なふうにトマトを作っているかなどを生産者が説明。
生産者の顔が見える試食販売として好評です。



共同出荷場の流れ

1 午前8時までに、生産者がその日の朝
に収穫したトマトを選果場に出荷。



2 出荷されたトマトは選果機のラインにのせて、傷
などがなければチェック。傷のあるものは取り除く。



3 光センサーなどにより、色、大きさを自動
的に判別。



4 判別された色、大きさ別に自動的に振り分けられる。



5 振り分けられたトマトを箱
詰め。



6 トマトがいっぱいにつまった箱
はベルトコンベアで運ばれ、自
動時に梱包される。



なぜ?なに?をJAさんに聞いたよ!

JAあぶらんと萩
阿中営農指導管理センター 係長 中野 龍夫さん

今年から
箱を一新し
見た目は新し
よ! 大きいも
と小さいも
をい
届けます!



Q 共同出荷の特徴は??

平成17年、部会統合をきっかけに、山口あぶトマトの統一した規
格で出荷できるよう、高侯・阿東の共同選果場を統合。カラーソー
ター式選果機を新しく導入しました。これにより短時間で色・大
きさ形を選別できるようになりました。また、トマト同士がぶつ
かかって傷んだり、荷崩れしたりしないように、今年からトレー出
荷の形で出荷することにし、出荷箱を一新しました。

まるごと博士の ミニ図鑑



【トマト】

◎主な産地 / 下関市、萩市、阿東町、山口市、長門市、岩国
市、周南市など

◎出荷時期 / 2月上旬から11月下旬(山口あぶトマトは6
月下旬から11月下旬)

◎栄養

酸味が胃液の分泌を促して消化を助けて
くれ、食欲の落ちやすい夏に特に欠かせな
い一品です。ビタミンCやβ-カロテンをは
じめ、各種ビタミンやうまみ成分のグルタ
ミン酸などを豊富に含む健康野菜の代表
選手です。カリウムも豊富なので、体内の
余分な塩分を排出し、高血圧の予防にいい
といわれています。

◎栄養成分(「トマト」100g当たり)

エネルギー	19kcal	β-カロテン	540mcg
たんぱく質	0.7g	ビタミンB ₁	0.05mg
脂質	0.1g	ビタミンB ₂	0.02mg
炭水化物	4.7g	ビタミンC	15mg
カリウム	210mg	食物繊維	1.0g
カルシウム	7mg	コレステロール	0g
鉄	0.2mg		

※資料「五訂増補 日本食品標準成分表(本表)」より



トレー出荷の箱。箱の底にトマトの形に合
わせた紙製のトレーを敷き、トマト同士が
ぶつかって傷みにくいようにしています。



トマトは気温が高くなりやすい、早朝のうちに収穫。共同選果
場の予冷庫へ運んで鮮度を保つようになっています。

Q 出荷量は? どこへ出荷しているの?

平成18年度は939トンを出荷しました。最近では地産・地消が消費者の皆さんの間に
広まって「山口あぶトマトが欲しい」という嬉しい声が市場に届くようになり、主に県
内市場を中心に出荷しています。県外では大阪・福岡へ出荷しています。