

JR東日本「JRとまと」を首都圏で展開 ～とまとを活用した6次産業化で地域活性～



「青森りんご
とまとブレンド」

「カンパットマトと
豆腐のじゃこサラダ」

「熟成アングスビーフ
『格別』ザ★プレミアムバーガー」

JR東日本では「地域に生きる」を一つのコンセプトとし、地産品の販路拡大や6次産業化に向けたものづくりに取り組んでいる。今回、2013年9月からスタートした6次産業化に向けたプロジェクト「のもの1-2-3プロジェクト」の一環として、「JRとまとランドいわきファーム」で採れたトマト（以下、「JRとまと」）を同社グループのネットワークを活用し、首都圏で本格的に展開していくことを発表した。

10月からはJRとまとをジェイアール東日本フードビジネス(株)がエキナカで店舗展開する「ベッカーズ」において、JRとまとと現地で加工されたトマトケチャップを使用したハンバーガーの提供を開始する。その他、CVSのニューデイズ約400店舗でサラダを、約2000台のエキナカ飲料自販機ではJRとまとを使用した飲料などを販売していく。

JR東日本が農業参入した1号案件が「JRとまとランドいわきファーム」である。福島県いわき市は日照時間が長くとまと生産が盛んであったが、原発事故後の風評被害などもあり需要が激減。その様な中、同社と「とまとランドいわき」が最新の技術を取り入れて2014年9月に設立したのが「(株)JRとまとランドいわきファーム」である。「(株)JRとま

とランドいわきファーム」は7月15日より「フラガール」など11種類のトマトの出荷を開始。年間約600tのトマトを収穫し(今年は365tの見込み)、地元いわき中央卸売市場へ出荷する他、同グループでの活用、隣接する「ワンダーファーム」での加工商品化やレストランメニューとして活用していく。生産量のうち市場へは生産量の1/3、JRグループとワンダーファームで2/3を使用していく計画。

JR東日本では、「(株)JR新潟ファーム」を2016年1月に設立し、日本酒の原材料となる「酒造好適米」の生産も行っている。12月以降に日本酒ができ首都圏で展開する他、酒蔵ツーリズムなどの企画も検討しているという。

(株)JRとまとランドいわきファーム 代表取締役社長の元木寛氏は「JRと農業生産者とのコラボで新たな地域活性モデルになると考えている。当ファームではほぼ周年栽培ができ、自前の選果施設を備えているので様々なニーズに応えられる。また、ワンダーファームで加工・販売できるので付加価値商品としての提供が可能になる。また、施設での体験をメインにコトを創出し、“観光流動”を起こしていくことにも注力していきたい」とした。