

## 有限会社榎山農園



糖度10度以上のトマト

独自開発の栽培方法

泣く子も笑顔になるジャム



### フルーツトマト 珊瑚樹 「ももりこ」(Momoriko)

トマトには「リコペルシコン(Lycopersicon)」「リコピン(lycopene)」が含まれていて抗酸化作用が期待できます。センサーを使い糖度を計測して10~12度の糖度をクリアしたものだけを出荷。7000㎡のトマトハウスで年間60トン、およそ120万個を生産。



### おいしいトマトが作れる秘密は「モルトセラミックス」

『モルトセラミックス(malt ceramics)』とは、ビール製造時に副産物として生ずる麦芽の殻皮を圧縮・炭化したものです。純度の高い炭素を含みます。備長炭並みの硬度が特長の培土です。大麦由来の豊富なミネラル成分を含んでいるため、養液栽培の土の代わりとしている。



### イタリアンの巨匠「今村大輔」シェフが監修したジャム

徳島県でイタリアンの巨匠として知られる「オステリアイマムラ」の今村シェフがいます。彼が長年の経験と調理人としてのこだわりで監修して作ったジャムです。フルーツトマト珊瑚樹のトマトをそのまま使った他にはないこだわりのジャムです。



## 目指すは世界一のトマト。

農業研修をアメリカで2年間行った後、帰国就農し現在10年目。メインはフルーツトマトの栽培。法人化し、地域の農業を良くしていくため耕作者のいない田んぼを引き受けて営農している。生物多様性を重視した農業に取り組むため、有機栽培の葉物野菜にも取り組みはじめ、自分自身が地域の農業の担い手として新しい農業を拓いていきたい。

### 有限会社榎山農園

専務取締役：榎山 直樹 (Kashiyama Naoki)

【住所】〒773-0023  
徳島県小松島市坂野町松木12

【電話】0885-37-2011

【問合せ】榎山直樹(Kashiyama Naoki)

【メール】farm.kashiyama@m5.dion.ne.jp

まずは電話またはメールにてお問い合わせ下さい。

「独自開発の栽培方法を採用する  
榎山農園のビニールハウス」

世界一への挑戦  
【榎山農園の高糖度トマト】

果物のように甘いフルーツトマト「珊瑚樹」。  
通常のトマトの約2倍の糖度を実現。  
常に高糖度が続くそのトマトが生み出した背景には、  
新しい農業へのあきらめずチャレンジ精神があった。

